

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Ecole Fondamentale Autonome de
la Communauté Française
de Trazegnies

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Ecole Fondamentale Autonome de la Communauté Française de Trazegnies**

Personne responsable : **VERCRUYSSSE Claudine**

Secteur : **Enseignement fondamental primaire et secondaire**

Nombre de repas servis à midi : **environ 80 par jour**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : ec004813@adm.cfwb.be - 071/46.98.96

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- 1/ Pour fin 2021, proposer 2 fois par mois un fruit local et de saison comme dessert.
- 2/ Organiser, chaque année, 1 rencontre chez un producteur local.

Actions

- Rechercher et contacter des fournisseurs locaux et adapter les commandes en conséquence.
- Contacter des producteurs locaux et y organiser une visite à la ferme ou une rencontre à l'école.

2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Pour fin 2021, 100% des œufs seront issus d'exploitation avec élevage en plein air.
ET/OU
- 2/ Pour fin 2021, introduire 1 produit bio dans la cantine.

Actions

- (Identifier le produit et) adapter les commandes en conséquence.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, remplacer 1 produit non équitable (sec ou frais) par son correspondant équitable.

Actions

- Identifier le produit pouvant être converti en « équitable » et adapter les commandes en conséquence.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Dès septembre 2019, revoir les menus afin de proposer des repas plus équilibrés.
- 2/ Dès septembre 2019, mettre chaque jour à disposition des enfants 1 corbeille de fruits comme alternative au dessert proposé.

Actions

- Retravailler en équipe les menus en suivant les recommandations nutritionnelles de la FWB (cf. plus de légumes, moins de pané ...) et s'appuyer le cas échéant sur des ressources externes (ex. formation, menus d'autres écoles, diététicien).
- Mener des actions de sensibilisation au goût avec les enfants.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1/ Pour fin 2021, réduire de 20 % le gaspillage de soupe.
- 2/ Pour fin 2021, réduire de moitié les déchets liés aux collations.

Actions

- Mesurer (ponctuellement) les quantités de soupe gaspillée.
- Mener des actions d'éducation au goût avec les élèves.
- Quantifier (ponctuellement) les déchets.
- Mener des actions sensibilisation de toutes les parties prenantes (enfants, parents et équipe) à la réduction des déchets.
- Etudier la possibilité de proposer le potage en collation.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- 1/ Dès septembre 2019, mettre chaque mois à l'honneur la cuisine d'1 pays.
- 2/ D'ici fin 2021, organiser 4 ateliers cuisine pour les enfants (et les parents).

Actions

- Intégrer chaque mois un plat spécifique dans les menus (// recettes à collecter) et décorer le restaurant en conséquence.
- Se concerter avec l'équipe éducative afin de préciser et d'expérimenter le projet d'ateliers.