

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Je m'engage comme facilitateur pour plus d'alimentation durable dans les cantines !

NOM de l'organisme : **FCCWB**

Personne responsable : **Gérard Filot**

Personne de contact : **Carine Knapen**

E-mail et tél. de la personne de contact : **federationfccwb@gmail.com – 04/277.16.04**

Adresse : /

La fédération des cuisines collectives Wallonie/Bruxelles est dynamique dans le milieu hôtelier et réalise comme activité principale du conseil sur différents sujets (diététique, sécurité alimentaire, réorganisation du personnel..).



C. GESTION DES CUISINES

Objectifs chiffrés

1. Information concernant les recommandations nutritionnelles en fonction de l'âge des convives
2. Communiquer les grammages des aliments dans l'assiette en fonction de l'âge des convives et des recommandations nutritionnelles

Actions

- Formation, création de support et outils pour les 2 actions

H. REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1. Conscientiser le personnel de cuisine des pertes alimentaires (avec éventuellement une valorisation financière)
2. Informer comment et dans quelle condition il est possible de réaliser de la "récupération" (pratique validée au niveau de la sécurité alimentaire)

Actions

- Accompagner les cantines dans la mise en place d'un monitoring du gaspillage alimentaire
- Formation et accompagnement sur le terrain