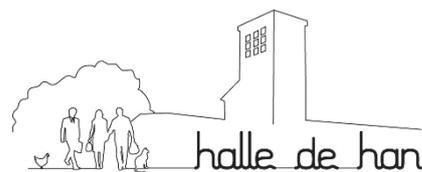


CHARTRE D'ENGAGEMENTS

La Halle de Han



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **La Halle de Han**

Personne responsable : **Houtart Isabelle**

Secteur : **Centre d'accueil**

Nombre de repas servis à midi : **100**

Année d'entrée en service : /

Mode de gestion (biffer les mentions inutiles) : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **isabelle.houtart@halledehan.be** –
0475/520045



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



Avec le soutien de
la

Wallonie

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous aurons 10 producteurs locaux supplémentaires dans nos fournisseurs.

Actions

- Rester ouverts à toute l'offre de produits locaux dans la commande et penser aux plus petits producteurs pour des commandes spécifiques.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous aurons renoncé à proposer dans nos menus des poissons menacés.

Actions

- S'informer sur les poissons menacés et la pêche durable.
- Sensibiliser nos clients à cette thématique.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2019, plus de 50% de nos préparations se feront avec du chocolat équitable.

Actions

- Utiliser du chocolat équitable.
- Sensibiliser sur les conséquences sociales de ce produit.
- Revoir le prix et communiquer auprès de nos clients sur la modification du prix.



4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, notre carte se sera enrichie de 50% de recettes végétariennes en plus.

Actions

- Recherche dans de nouveaux livres, sur des sites Internet, ateliers alimentation vive, ...

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble des repas à emporter seront emballés dans des contenants réutilisables.

Actions

- Ne plus commander de barquettes en aluminium.
- Chercher une alternative aux verrines et cuillers en plastiques lors des banquets.
- Communiquer auprès des clients sur l'importance de réduire les déchets et les motifs de nos choix.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble de nos stagiaires seront sensibilisés aux bienfaits, tant pour la santé que pour l'environnement, d'une alimentation saine et durable.

Actions

- Création d'ateliers sur l'alimentation vive, la sensibilisation à l'alimentation saine, donner des trucs et astuces pour une assiette saine et durable à un prix abordable.