

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Athénée Royal Air Pur
Seraing



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Restaurant AR Air Pur Seraing**

Personne responsable : **Johnny Brunelli**

Secteur : **Enseignement**

Nombre de repas servis à midi : **200**

Année d'entrée en service : **1970**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **administrateurinternat@athenee-airpur.be**



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

Avec le soutien de
la



Wallonie

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 50 % des produits de base de la cantine seront d'origine locale (une part des pâtes et des produits secs, une part des fruits et légumes, une part des produits laitiers). Toute la viande et tous les légumes entrant dans la composition des potages pour l'école primaire seront issus des circuits courts et locaux.

Actions

- Instaurer des partenariats durables avec des producteurs pour leur permettre d'anticiper les volumes de nos commandes au niveau de la production.
- Organiser un menu par semaine à 100 % issu des circuits courts.
- Communiquer sur les producteurs à travers les réseaux sociaux où est présente l'école.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 30 % des produits de base de la cantine seront labellisés bio ou issus de cultures raisonnées et plus de 40 % des légumes, fruits, poissons et viandes seront des produits frais.

Actions

- Identifier les filières d'approvisionnement de ces produits.
- Instaurer des collaborations durables avec les producteurs locaux.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

En 2021, les filières des produits non locaux (riz, huile, épices) auront toutes été analysées afin de mettre en place des alternatives éthiques et équitables.

Actions

- Modifier l'approvisionnement pour au moins un de ces produits.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Pour améliorer l'équilibre nutritionnel des enfants du primaire, la ration de légumes sera augmentée (sous la forme de potages offerts lors de la récréation du matin, 2x par semaine). Des alternatives santé (plats froids, etc.) seront proposées.

Actions

- Deux fois par semaine, un potage sera offert aux enfants du primaire.
- Une fois par semaine, un fruit sera offert aux enfants du primaire.
- Si c'est économiquement possible, cette offre sera étendue aux 5 jours de la semaine afin d'avoir des collations santé tous les matins.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Diminuer de 30 % les poubelles de tout l'établissement par l'instauration d'une politique de tri et de réduction des emballages uniques. Supprimer les déchets liés aux collations du matin (cf. point précédent). Diminuer les excédents produits par la cuisine par le passage à une réservation obligatoire des repas

Actions

- Promouvoir, permettre et faciliter l'accès libre et illimité à l'eau de distribution afin d'interdire tout contenant jetable pour les boissons, dans les cours de récréation comme dans le réfectoire.
- Mieux évaluer la quantité nécessaire dans les assiettes et donner la possibilité de se resservir en légumes et féculents.
- Interdire la vaisselle et des couverts jetables Amener les enfants à trier les déchets de la cantine à l'issue de leur repas ; améliorer la communication sur le système de réservation des repas.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Les actions seront menées avec le souci de maintenir les prix des 250 repas servis quotidiennement afin de garantir à tous les élèves l'accès à une alimentation plus durable.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Athénée Royal Air Pur Seraing



Actions

- Rechercher des fournisseurs capables d'approvisionner notre cantine en produits locaux ou biologiques abordables.
- Adapter les menus en fonction des prix des produits durables (ex : si la viande est plus chère, réduire la quantité de viande dans l'assiette et compléter l'apport protéique nécessaire par des légumineuses locales plus abordables).
- Des actions de sensibilisation seront menées auprès des enfants afin de leur transmettre que manger mieux est possible pour tous ; ces valeurs pourront à leur tour être ramenées à la maison. Réaliser des campagnes de sensibilisation régulières au sein de la structure, concernant l'ensemble des éléments précités.
- Communiquer sur les engagements spécifiques et actions « Cantines durables » vis-à-vis des usagers et de la communauté Green Deal.