

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

**Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !**

NOM de la cantine : **CPAS de Fernelmont**

Personne responsable : **Pascale Javaux, Présidente du CPAS**

Secteur : **CPAS**

Nombre de repas servis à midi : **300**

Année d'entrée en service : **+/- 1990**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : [pascale.javaux@cpas-fernelmont.be](mailto:pascale.javaux@cpas-fernelmont.be) – **0478/25.02.07**

---

La cuisine du CPAS de Fernelmont confectionne et livre +/- 300 repas CHAUDS quotidiennement (+/- 50 repas à domicile pour les aînés et +/- 250 repas pour les enfants dans les écoles de l'entité). 5 personnes sont employées (1  $\frac{3}{4}$  temps et 4  $\frac{1}{2}$  temps). La majorité des fruits et légumes sont frais ou surgelés. La viande est livrée fraîche chaque jour.

---

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble des légumes proposés seront de saison et prioritairement d'origine locale.

### Actions

- Révision des menus proposés en fonction des légumes de saison.
- Inventaire des fournisseurs locaux.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, un repas complètement bio sera confectionné une fois par mois.

### Actions

- Identifier les filières d'approvisionnements et éventuellement modifier les clauses administratives des différents marchés publics en cours.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les produits laitiers proposés seront d'origine équitable.

### Actions

- Identifier les producteurs permettant de répondre à notre demande et formaliser l'approvisionnement.

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, une fois par semaine les pommes de terre seront remplacées par d'autres féculents, légumineuses.

Fin 2021, l'ensemble des huiles végétales hydrogénées et contenant beaucoup de graisses saturées sont remplacées par des huiles mieux équilibrées.

### Actions

- Adaptation des menus.
- Modification des huiles utilisées.

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les grammages préconisés sont respectés, pour diminuer le gaspillage et les pertes alimentaires.

Fin 2021, les restes de préparation de repas ne sont pas jetés mais récupérés pour les préparations pour les potages.

### Actions

- Information et formation dans les écoles.
- Formation du personnel de cuisine en bonnes pratiques de conservation.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Ne pas modifier le prix des repas consécutivement aux actions menées dans le cadre du « Greendeal ».

### Actions

- Travailler sur la composition de l'assiette et le grammage pour diminuer le gaspillage, et ce afin de maintenir les prix du repas.