

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Prison de Marche-en-Famene**

Personne responsable : **Bolly Jean-Philippe**

Secteur : **SPF Justice**

Nombre de repas servis à midi : **312 journées alimentaires**

Année d'entrée en service : **2013**

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

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **JACQUES.DELTOUR@sodexo.com**
- **084/326 173**

Améliorer la qualité de vie n'est pas seulement un concept. Pour Sodexo, c'est une véritable mission. Nous sommes convaincus que la qualité de vie contribue au bonheur, à la santé et à la motivation de tous tout au long de la vie, et qu'elle aide les entreprises et organisations à être plus efficaces. Nous proposons des services de restauration et des services facilitaires (Buanderie, Gestion des déchets, parcours de formation qualifiante, maintenance technique, ...) dans différents secteurs : entreprises, écoles et universités, hôpitaux, maisons de repos, établissements pénitentiaires et administrations publiques incluant la défense. Notre ambition est d'impacter positivement tous les consommateurs en Belgique, ainsi que les communautés locales et l'environnement. Nous proposons des repas sains, équilibrés et durables basés sur 7 principes fondamentaux inaltérables : repas équilibrés et savoureux, produits de saison, produits locaux, respect de la biodiversité (poissons 100% durables), agriculture responsable et bien-être animal (100% œufs au sol, 100% porcs non castrés, refus du foie gras, ...), produits issus de commerce équitable et réduction de l'impact environnemental (mesure de l'impact CO₂ des repas). Le tout soutenu par de bonnes pratiques de gestion environnementale (prévention des déchets (ZERO déchet plastique d'ici 2020) et gestion de l'énergie) et par de la

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Assurer la promotion des produits et producteurs locaux auprès des consommateurs.

Actions

- Mettre en avant le producteur et son histoire dans le restaurant, à travers du storytelling et/ou un atelier animé par le producteur même.

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

Objectifs chiffrés

Garantir la continuité des engagements pris tout au long de la vie du contrat de restauration : 100 % œufs provenant de poules élevées au sol, 100 % de viande issue de porc non castré chirurgicalement, 100 % de viande issue de lapins élevés en parcs et refus du foie gras.

Actions

- Assurer le respect de ces engagements auprès des fournisseurs actuels et nouveaux fournisseurs.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Participation active à la semaine du commerce équitable et proposer régulièrement (à définir par le site) des produits équitables (à définir par le site) aux consommateurs.

Actions

- Garantir un assortiment large et varié de produits équitables (Fairtrade, UTZ, Rain Forest Alliance, Oxfam, ...) dans le catalogue Sodexo.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Assurer la pérennité d'un menu 100% aligné sur les principes du Conseil National Supérieur de la Santé.

Actions

- Maintien de nos menus élaborés sur base des plans menus Sodexo, validés par nos diététiciennes en collaboration avec la « commission repas », composée d'une délégation des détenus, de la direction et des responsable cuisine.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Mettre en place « Waste Watch soutenu par LeanPath », qui est une méthodologie assortie d'un outil digital de mesure et de réduction du gaspillage alimentaire. Sodexo est le seul restaurateur pour collectivités signataire de l'Objectif de Développement Durable (SDG) 12.3 de l'ONU et s'est engagé à contribuer à la réduction globale de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Actions

- Former l'ensemble de l'équipe à l'utilisation de la méthodologie et de l'outil.
- Assurer des pesées quotidiennes.
- Définir des objectifs d'amélioration et de réduction du gaspillage alimentaire, en collaboration avec Sodexo.
- Utilisation de contenants réutilisables pour les plats à emporter.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Promouvoir la Diversité & Inclusion au sein de l'équipe de restauration des détenus via des parcours de formation qualifiante et une validation de compétences.

Actions

CHARTRE

D'ENGAGEMENTS

Prison de Marche-en-Famene

- Accompagner les personnes concernées (partage d'expertise, induction, ...) pour assurer une intégration réussie au sein de l'équipe.



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



Avec le soutien de
la

Wallonie