

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Maison Marie Immaculée**

Personne responsable : **Romuald Legendre**

Secteur : **Maison de repos et de soins + petite enfance**

Nombre de repas servis à midi : **1100**

Année d'entrée en service : **1980**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **r.legendre@asbl-mmi.be**

« Chaque structure de notre ASBL est agréementée de sa cuisine de production en liaison chaude. Nous restaurons 1000 à 1200 repas de midi sous plusieurs menus à destination de nos résidents âgés, des repas à domicile, des crèches, des selfs pour le personnel, des familles et visiteurs. 50 cuisiniers s'activent 7/7 j sous le contrôle de 5 chefs de cuisines issus de la restauration classique ou de l'hôtellerie. Nous travaillons de manière classique en flux tendu avec un maximum de produits frais. Notre volonté est de faire mieux en activant l'approvisionnement local et de saison dans les limites des possibilités et avec l'aide des pouvoirs publics qui ont eu un travail important à faire pour améliorer « le service » aux collectivités.

L'asbl MMI a confié pendant plus de 30 ans la gestion de ses cuisines à la première société de catering belge et mondiale mais depuis 2014 elle a décidé de prendre à sa charge la gestion complète du catering à sa charge.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021 :

- 1/ les fruits du verger seront wallons ;
- 2/ les fraises seront locales ou minimum wallonnes ;
- 3/ les pommes de terre seront issues de l'agriculture wallonne jusqu'à épuisement saisonnier comme c'est déjà le cas aujourd'hui ;
- 4/ l'équipe menus, composée des chefs de cuisines de l'asbl, des deux diététiciennes de l'asbl et du directeur catering, accentuera le choix des produits de saison dans les compositions et l'écriture des menus.

Actions

- Consultation des outils en ligne recensant les producteurs locaux (ex. clic local)
- Travail avec nos fournisseurs sur l'approvisionnement en production locale (aide et info attendues de l'apaqw)
- Travail sur l'équilibre budgétaire alimentaire

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

Objectifs chiffrés

- 1/ Fin 2021, 100% des œufs sont en élevages au sol ou de plein air ;
- 2/ Fin 2021, 80% des pdt sont issues de l'agriculture bio wallonne ;
- 3/ Fin 2021, 1 fruit semaine sera issu de l'agriculture biologique ;
- 4/ Pour 2020, nous souhaitons pouvoir travailler 100% des potages en légumes bio.

Actions

Evaluer et réduire l'impact budgétaire des mesures pour convaincre les instances décisionnelles et adapter les approvisionnements.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021 :

- 1/ 20% du café servi dans l'asbl est issu du commerce équitable (ex. max havelaar) ;
- 2/ 100% des bananes sont en « rain forest » ou issues du commerce équitable ;
- 3/ 100 % des choquinettes café sont issues du commerce équitable.

Actions

Identifier et commander les produits parmi les gammes proposées par les fournisseurs, en équilibrant le budget.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Sans prétention aucune, nous proposons à nos consommateurs un repas sain équilibré + dérivés régimes et textures chaque jour répondant plus qu'il ne le faut aux critères du PWNS dans lequel notre asbl s'est inscrite cette année. De plus, nous proposons une carte de 8 menus saisonniers différents (tous les 3 mois). Il sera difficile de faire plus mais nous aurons à cœur de maintenir cette offre à nos consommateurs.

Actions

Maintenir et accentuer le niveau de qualité et de propositions et choix pour nos consommateurs.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

En 2018, nous avons mis en place une cellule de travail au sein de la maison du grand chemin (maison de 300 lits dans l'asbl) « chasseurs de gaspi » pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Des phases de pesages ont été réalisées sur 2 périodes de 3 semaines, avec analyse précises des menus et type de plats proposés afin d'ajuster au mieux les portions par préférences des préparations. Nous avons ainsi évité plus de 18% de gaspillage alimentaire et les analyses périodiques continues. En 2019, nous avons réalisé cela de la même manière sur les 4 autres sites de l'asbl projet piloté par notre responsable diététique et 4 stagiaires diététiciens.

L'objectif est de réduire de 20 % le gaspillage alimentaire sur les 5 sites d'ici fin 2020.

Actions

Plus de proximité avec les résidents consommateurs lors du service, travail des équipes de cuisines à la balance et registres de grammages par type de menus ou de composantes de menus pour les portionnements (attention aux apports alimentaires minimal), travail sur les enrichissements naturels de nos plats pour un apport alimentaire et énergétique approprié.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

La logistique dans un projet d'approvisionnement via des producteurs locaux est totalement défailante et c'est ce qui empêche aujourd'hui l'engouement des chefs de cuisines en collectivités pour des approvisionnements sûrs et réguliers auprès de producteurs locaux. Le projet serait de créer via des travailleurs sociaux (ex. articles 60-61) des petites tournées logistiques in – out auprès de producteurs locaux dans un rayon de 50 KM de nos sites de consommations mais aussi via les invendus de la grande distribution qu'elle met parfois à disposition de collectivités sociales, ceci dans le but également de réduire le gaspillage alimentaire global. La cerise sur le gâteau serait l'acquisition d'un véhicule utilitaire léger électrique autonome pour concrétiser ce projet logistique.

Actions

Poursuive l'étude de faisabilité.