

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Restaurants de l'Athénée d'Izel**

Personne responsable : **Benoît Robin**

Secteur : **Enseignement fondamental et secondaire**

Nombre de repas servis à midi : **800**

Année d'entrée en service : **1957**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **benoit.robin@arizel.be – 061/31.24.55**

« Nos trois restaurants scolaires servent quotidiennement près de 800 repas chauds à prix démocratiques. Depuis toujours, nous avons porté une attention particulière à la qualité de la nourriture et à la variété des plats ainsi qu'aux démarches éducatives qui visent à encourager les bonnes pratiques alimentaires comme la consommation des fruits et des légumes ou un libre accès à l'eau de distribution. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. D'ici deux ans, tous les légumes proposés dans nos trois restaurants seront d'origine locale.
2. Une fois par semaine, un fruit d'origine locale sera proposé en dessert.
3. Une fois par mois, des produits laitiers provenant de fermes proches seront proposés à l'internat.

Actions

- Création d'une base de données de producteurs locaux travaillant soit en circuit-court soit en agriculture biologique ou raisonnée.
- Collaboration avec la section horticulture.
- Rencontre avec deux maraîchers locaux pour la mise en culture de légumes à destination de nos restaurants.
- Rencontre avec des producteurs de produits laitiers.
- Rencontre avec le-la responsable du " réseau solidairement "

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 100% des œufs proposés dans nos restaurants seront d'origine biologique.

Actions

Recherche de producteurs d'œufs garantissant un mode d'élevage respectueux des poules avec une alimentation d'origine biologique.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, le café, le thé et le cacao proposés seront issus du commerce équitable.

Actions

- Identification des produits labellisés « Commerce équitable ».
- Approvisionnement auprès d'organismes favorisant le commerce équitable tels que OXFAM.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, chaque jour, un potage de légumes et un choix de crudités sont proposés.

Actions

- Signature de contrats d'approvisionnement avec des maraîchers locaux.
- Elaboration d'un plan de culture de légumes avec la section Horticulture.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici deux ans, nous chercherons à réduire la quantité de déchets de 5 à 10 %.

Actions

- Les déchets seront pesés chaque jour pour nous aider à évaluer notre production de déchets et son évolution dans le temps. Cela servira de base pour élaborer des actions de sensibilisation et des activités pédagogiques.
- Rechercher une filière de valorisation de ces déchets avec l'aide de l'AIVE.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Maintenir un prix démocratique du menu « repas complet », comprenant un potage, un plat principal, des crudités et un dessert.

Actions

- Ne pas dépasser le prix de 4€ pour le menu « repas complet » d'ici 2021.
- Le service ARIZAide de l'Amicale prend en charge les repas pour les situations financières problématiques