

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Cantine des classes de forêt du Domaine de Chevetogne**

Personne responsable : **Angeline Sedran**

Secteur : **Etablissement d'accueil de groupes scolaires**

Nombre de repas servis à midi : **Entre 80 et 140**

Année d'entrée en service : **1984**

Mode de gestion : **mixte**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal :

angeline.sedran@province.namur.be – 0479/83 42 25

« Les classes de forêt du Domaine sont créées en 1981. Une cuisine de collectivité s'y installe en 1984. Mais c'est en 2010 que le Collège provincial décide d'inscrire la cantine des classes dans une démarche d'alimentation saine et durable. La cellule environnement de la Province participe alors activement à l'élaboration du cahier spécial des charges concernant la production des repas aux classes. Celui-ci encourage le circuit court, le bio et le commerce équitable.

Les classes accueillent environs 4000 élèves par an (de la 2ème maternelle jusqu'aux Hautes écoles) en pension complète pour des séjours de 3 à 5 jours

».



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble du jus de pommes servi est issu du verger du domaine, donc d'origine locale, bio et en circuit court (600 l espérés en 2019, en fonction de la production).

Actions

- Recensement et identification des fruitiers des vergers du domaine.
- Formation à la taille du verger à destination du public proche
- Pressage des pommes sur site via une presse mobile pour les élèves en classes vertes, les écoles de la périphérie et des particuliers proches
- Développement d'un module "Le goût de la nature" (8-12 ans) pour éveiller à la générosité de la nature et aborder la permaculture.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 20% de la volaille, 20% du jambon et 50% des légumes seront bio. Les autres quotas sont déjà très élevés.

Actions

- Le Cahier spécial des charges prévoit le durcissement progressif des quotas bio chaque année.
- Une commission des repas se réunit 2 fois par an pour vérifier le respect du Cahier des charges.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

La cantine propose une fois par semaine au petit-déjeuner une pâte à tartiner chocolatée "maison" préparée avec du chocolat fairtrade.

Actions

- Le chocolat est issu du commerce équitable. Les bananes sont labellisées Max Havelaar.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, un potage est proposé au repas de midi et un autre au repas du soir.

Actions

- Une fois par semaine, un légume oublié entre dans la composition du potage. Sa dégustation est précédée d'une présentation du légume (origine, saveur, anecdote, etc).

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, les quantités gaspillées au sein de la cantine sont réduites d'un tiers.

Actions

- Mise en place d'une poubelle transparente avec balance intégrée pour sensibiliser au volume de déchets.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Maintenir un tarif préférentiel pour les classes de forêt des écoles en Discrimination positive.

Actions

- Diminuer le gaspillage pour maintenir les prix.