

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Ecole communale de Leers-Nord / Estaimbourg**

Personne responsable : **Van Gysel Vincent**

Secteur : **ENSEIGNEMENT**

Nombre de repas servis à midi : **160**

Année d'entrée en service : **1989**

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

Pas de données de contact à publier

---

« L'école communale de Leers-Nord / Estaimbourg dispose de 4 salles de repas réparties entre 2 groupes maternels et 2 groupes primaires à raison de + ou moins 160 repas / jour. Pour encadrer les repas : 6 dames de service et 2 surveillances. Les horaires sont organisés de la façon suivante : 11h45, les élèves maternels sont servis. Aides des dames de cantines pour couper la viande et servir les enfants. A 12h10, les élèves primaires arrivent pour le repas. Les petits quittent la cantine vers 12h20 et les primaires vers 12h45. »

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Pour 2020, 85% des légumes seront issus d'un groupement de producteurs locaux favorisant le circuit court et le développement durable.

### Actions

Introduire cet objectif dans le cahier des charges.

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

### Objectifs chiffrés

1/ Pour fin 2020, une fois par mois, il sera proposé du poisson bio et, trois fois par mois du poisson issu de la pêche durable.

2/ Pour 2020, augmenter le pourcentage d'aliments bio pour atteindre 20%.

### Actions

Introduire cet objectif dans le cahier des charges.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2020, atteindre plus de 80% de collations locales équitables.

### Actions

Amplifier l'action avec les agriculteurs locaux en les rémunérant de manière équitable

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

### Objectifs chiffrés

1/ Dès 2019, proposer cinq fois par semaine un potage de légumes frais à la cantine.

2/ Offrir à l'ensemble des élèves de la section maternelle une fois par semaine la gratuité du potage de légumes frais.

## Actions

- Introduire cet objectif dans le cahier des charges.
- Mener des actions d'éducation au goût auprès des élèves (cf. engagement d'une diététicienne)

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

### Objectifs chiffrés

1/ L'ensemble des déchets seront utilisés pour produire de l'énergie via un système de biomasse.

2/ Réduire le gaspillage alimentaire.

### Actions

Mener des actions de sensibilisation auprès des élèves pour réduire le gaspillage alimentaire.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Proposer les repas durables au même prix toute l'année.

### Actions

Elaborer avec le traiteur une convention et un cahier des charges de l'appel d'offre appropriés.