

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Le Beau Vallon**

Personne responsable : **Loïc Sternotte**

Secteur : **Hôpitaux**

Nombre de repas servis à midi : **400**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **Marco De Carli** GDGD@beauvallon.be – **081/721.175**

Production de nos pains et pâtisseries (ordinaires et sans sucre) avec des farines belges. Utilisation ponctuelle de fromage belge. Jus de pommes de notre verger en vente au self-service. Galettes « maison » vendues au self-service.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, avoir un potager dans l'enceinte de l'hôpital pour utilisation dans les menus.

D'ici fin 2021, avoir un espace pour les herbes aromatiques à incorporer en moyenne 1 fois par semaine dans les menus.

D'ici fin 2021, proposer 1 fruit par semaine issu d'une production local (wallonne).

D'ici fin 2021, proposer 1 souper par semaine issus du commerce local et/ou de saison.

D'ici fin 2021, proposer 1 petit déjeuner par mois issu du commerce local et/ou de saison.

D'ici fin 2021, proposer 2 fois par mois un produit laitier issu du commerce local.

Actions

- Mettre en place une équipe projet afin d'identifier la/les parcelles et les légumes facilement cultivables, à haut rendement.
- Développer notre carnet d'adresses de producteurs et fournisseurs locaux.
- Utiliser les repères festifs (Pâques, Halloween, etc.) pour proposer des recettes à base de produits locaux.
- Communiquer au personnel et aux résident(e)s que nous travaillons des produits locaux et/ou de saison.
- Sensibiliser le personnel de cuisine, des services et les résident(e)s à la consommation de produits locaux et/ou de saison.
- Mettre en évidence sur le menu les plats élaborés à partir de produits locaux.

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

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, recourir 1 fois par mois à des denrées issues de l'agriculture raisonnée ou biologique.

D'ici fin 2021, produire 1 fois par mois du pain avec des farines d'origine bio.

D'ici fin 2021, 3 fois par mois, le poisson cuisiné sera labellisé ASC ou MSC.

Actions

- Identifier des producteurs « agriculture raisonnée ».
- Identifier des producteurs « bio ».
- Identifier des producteurs « plein air ».
- Collaborer avec nos fournisseurs afin qu'ils nous proposent des produits respectueux de l'environnement et des animaux.
- Sensibiliser le personnel de cuisine, des services et les résident(e)s à la consommation de produits respectueux de l'environnement et des animaux.
- Mettre en évidence sur le menu les plats élaborés à partir de produits respectueux de l'environnement et des animaux.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, 100% des sucres individuels (environ 15.000/an) seront issus du commerce équitable.

D'ici fin 2021, 100% du café moulu (hors distributeurs) sera issu du commerce équitable.

D'ici fin 2021, 100% des bananes issues du commerce équitable.

D'ici fin 2021, proposer 1 fois par mois un petit déjeuner issu du commerce équitable.

Actions

- Développer notre carnet d'adresses de producteurs et fournisseurs de produits équitables.
- Sensibiliser le personnel de cuisine, des services et les résident(e)s à la consommation de produits équitables.
- Mettre en évidence sur le menu les plats élaborés à partir de produits équitables.

4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, proposer 2 fois par an, de remplacer le fruit quotidien par des fruits oléagineux.

D'ici fin 2021, proposer une alternative « salad'bar » quotidienne au self-service.

Actions

- Revoir certaines recettes afin d'y incorporer des fruits secs et oléagineux (salades, etc.).
- Les diététiciennes et référents en diététique sensibilisent de manière pédagogique et ludique à l'introduction d'aliments, tels les oléagineux et les alternatives végétales.
- Revoir les menus afin d'y incorporer des repas originaires d'autres cultures riches en alternatives à la protéine animale.
- Proposer des œufs en lieu et place de la viande.
- Recourir à plus d'herbes aromatiques.
- Fournir une photo de l'assiette-témoin au personnel qui sert les repas afin de présenter une assiette attractive aux résident(e)s tout en respectant les quantités adaptées à une alimentation équilibrée.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, proposer des plats adaptés aux patients en fonction de leur âge et vendre l'excédent au self le jour même.

D'ici fin 2021, le potage « à emporter » au self-service sera servi dans un récipient réutilisable cautionné.

D'ici fin 2021, instaurer le tri des déchets dans les services afin de pouvoir valoriser les déchets alimentaires.

D'ici fin 2021, supprimer la vaisselle jetable.

Actions

- Sensibiliser le personnel et les résident(e)s au gaspillage et au tri « alimentaire ».
- Faire des campagnes de pesage de déchets par service et communiquer les résultats.
- Fournir une photo de l'assiette-témoin afin d'adapter les quantités à préparer.
- Revoir les menus et les recettes afin de les adapter aux goûts et à l'âge des patients.
- Trouver une solution pour valoriser nos déchets alimentaires (compostage pour produire de l'engrais ? Unité de biométhanisation ? Autre ?).
- Recourir à des récipients/contenants réutilisables.
- Demander l'avis des résident(e)s afin d'adapter la ration alimentaire à leur âge et à leur appétit.
- Refaire une formation du personnel afin de savoir commander « juste » dans le logiciel de commande des repas.
- Supprimer les conditionnements individuels raisonnablement (eau, pex).

5/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

D'ici la fin 2021, préparer les résident(e)s à leur vie « après le Beau Vallon ».

Actions

- Sensibiliser le personnel et les résident(e)s au « Comment manger sain, équilibré et savoureux tout en respectant l'environnement sans se ruiner ».
- Impliquer les résident(e)s dans la vie du potager.
- Créer et/ou développer des groupes « éco-consommation » dans les différents services.