

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Les Chartriers**

Personne responsable : **Viviane Scoyez**

Secteur : **Maison de repos et de soins**

Nombre de repas servis à midi : **134**

Année d'entrée en service : **1989 Groupe Jolimont 2006**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **leschartriers@jolimont.be**

Maison de repos et de soins de 134 résidents située en centre de ville de Mons qui met en évidence l'ouverture sur l'extérieur, l'intergénérationnel, le souci du bien-être du résident, l'alimentation durable. De nombreux projets sur l'alimentation ont vu le jour au fil des années. Depuis 2011 est implémentée au quotidien la charte qualité alimentation nutrition de l'Aviq. En 2014, introduction de produits locaux dans la cuisine sur base d'un projet avec l'APAQ et le clic local. Le mardi devient journée de l'alimentation durable. En 2016, mise en place d'un projet subsidié par le CERA et le Bien Vieillir « Aînés, générations futures tous autour de la table » qui réunit des résidents, des enfants de 4ème primaire de l'école des Arquebusiers, des membres du personnel sur le thème de l'alimentation durable. Dans la continuité de ces projets, nous trouvons opportun de nous impliquer dans ce Green Deal et être acteurs pour ces changements durables !



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, quasi tous les produits servis le mardi seront des produits locaux (lait, beurre, ...).

Actions

Recenser tous les produits consommés et s'assurer qu'ils proviennent tous de producteurs locaux.

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

Objectifs chiffrés

Intégrer un ou deux produit(s) de l'agriculture biologique par semaine

Actions

- Identifier les produits adaptés à notre menu hebdomadaire
- Rechercher les fournisseurs étant labellisés Bio

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Choisir des produits du commerce équitable pour les produits importés de loin (café).

Fin 2021, la cantine propose de servir le café issu du marché équitable.

Actions

Se renseigner au niveau du fournisseur quant aux prix pour ces produits labellisés Fair Trade et formaliser l'approvisionnement 1X/semaine.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021 :

- Proposer 2 goûters faits maison pour l'ensemble des résidents.
- Proposer également 2X sur la semaine un potage réalisé avec des légumes frais.

Actions

- Lister les préparations réalisables en termes de goûters et s'assurer de la provenance des matières premières.
- Enrichir la base de données de recettes avec des recettes de soupes établies selon le calendrier des saisons.
- Utiliser un logiciel de commande.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021 :

- Utiliser de la vaisselle et des couverts lavables et utilisables pour toute la journée.
- Diminuer de 75 % les emballages individuels.
- Promouvoir et faciliter l'accès à l'eau du robinet pour l'ensemble des résidents, du personnel et des visiteurs.

Actions

- Ne plus proposer de portions individuelles pour le buffet petit déjeuner (vaisselle lavable de présentation), et pour le goûter.
- Proposer un système de gourdes réutilisables pour se fournir en eau potable.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et de l'insertion socio-professionnelle. Fin 2021, nous collaborerons avec l'EFT « Au four et au moulin » de Mons pour les viennoiseries servies au buffet petit déjeuner hebdomadaire (mardi).
- Les repas durables entraînent un coût supplémentaire par rapport aux repas « conventionnels » mais n'impactent pas le prix journalier demandé aux résidents.

Actions

Utilisation d'un logiciel de commande pour influencer au mieux les prix.