

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Établissement des Sœurs de Notre-Dame (CEND)**

Personne responsable : **Françoise Baufays**

Secteur : **Enseignement fondamental primaire et secondaire général et technique**

Nombre de repas servis à midi :

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **mixte**

E-mail et tél. de la personne de contact : [s.lempereur@esnd.be](mailto:s.lempereur@esnd.be) – **0488.57.10.00**



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les légumes utilisés pour les potages servis quotidiennement à la cantine seront d'origine locale et /ou bio et de saison.

### Actions

- Nous sommes en train de rédiger le cahier de charges pour notre cantine scolaire car nous souhaitons changer de traiteur et collaborer avec une société en phase avec nos engagements de cantine durable. La volonté de servir les potages avec des légumes d'origine locale figurera dans celui-ci. Cette mesure nous semble parfaitement atteignable d'après les renseignements que nous avons déjà obtenus.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, le poisson servi à la cantine sera issu de la pêche durable.

### Actions

- Faire en sorte que dans le cahier de charges signé par le traiteur celui-ci se fournisse en poisson issu de la pêche durable (label ASC ou MSC).

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, la cantine proposera au moins un produit équitable chaque semaine aux usagers.

### Actions

- Identifier une liste de produits labellisés avec le traiteur (Prix juste, Fairebel, Max Havelaar, etc.) et formaliser l'approvisionnement de la cantine pour un ou plusieurs de ces produits

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, un repas végétarien sera servi 2 fois par mois aux élèves fréquentant la cantine.

### Actions

- S'assurer que le traiteur possède les compétences et idées nécessaires à l'élaboration de repas végétarien (utilisation de légumineuses, quinoa, tofu,...)

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, le gaspillage alimentaire sera réduit de 75%.

### Actions

- Implémenter un système informatique de commandes de repas. De cette façon, le traiteur ne préparera les repas qu'en fonction des réservations et nous éviterons ainsi un maximum de gaspillage.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble de nos élèves (même ceux avec difficultés financières) auront la possibilité de pouvoir bénéficier d'un repas sain et complet tous les jours grâce à l'aide de l'ASBL Pelicano.

### Actions

- Nous collaborons avec une ASBL nommée Pelicano dont l'objectif est de subvenir aux besoins des enfants issus de familles plus précarisées en matière de frais de scolarité. Nous étendrons cette aide financière à l'octroi de repas chauds.