

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Institut Saint-Louis**

Personne responsable : **Françoise Ketelbant**

Secteur : **Enseignement fondamental primaire et secondaire**

Nombre de repas servis à midi : **250**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entièr**

E-mail et tél. de la personne de contact : [economat@islн.be](mailto:economat@islн.be) – **081.25.61.86**

---

Notre cantine est à 100% autonome et sur fonds propres. L'équipe est composée d'un chef, un sous-chef et de trois commis. Le chef et la sous-chef rédigent les menus pour les 2 mois à venir.

Nous servons en moyenne 250 repas par jour à raison de 4 fois par semaine. Les repas sont variés et équilibrés : le lundi, nous servons des pâtes ; le mardi, nous servons des pommes de terre, un légume et une viande ; le jeudi, une viande, un légume accompagné de frites ou pâtes au choix ; le vendredi, à raison de deux fois par mois, nous servons du poisson frais avec du riz, de la semoule...

Notre école a une école primaire et secondaire. Les services se déroulent en trois parties : 11h50 à 12h20 : les élèves de 1<sup>ère</sup> à la 2<sup>ème</sup> secondaire ; 12h20 à 12h40 : les petits de 1<sup>ère</sup> à la 3<sup>ème</sup> primaire ; 12h40 à 13h30 : les élèves de 4<sup>ème</sup> à 6<sup>ème</sup> secondaire et les élèves de 4<sup>ème</sup> à 6<sup>ème</sup> primaire.

---

# CHARTE D'ENGAGEMENTS



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, il y aura chaque jour au menu un légume d'origine locale et de saison soit sous forme de potage ou en accompagnement et/ou un fruit.

### Actions

- Lister et contacter les organismes qui proposent un accompagnement pour travailler sur les 3 axes-clés : éducation, santé, circuit-court.
- Faire un inventaire des actions à entreprendre.
- Lister les producteurs locaux et lancer les appels d'offre.
- Approvisionner la cantine par certaines d'entre eux.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les œufs et poulets seront d'origine biologique.

### Actions

- Identifier les fournisseurs bio labellisés incluant le bien-être animal et rendre opérationnel l'approvisionnement de ces produits.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, « le petit magasin » proposera au moins une collation équitable.

L'école s'engage à utiliser les produits laitiers et cacaotiers de production équitable.

### Actions

- Lister les collations, produits laitiers laitiers et cacaotiers labellisés et rendre opérationnel l'approvisionnement de ces produits.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, la cantine proposera deux fois par semaine un potage de légumes et un légume frais en accompagnement. Si le budget le permet, nous le proposerons quatre fois par semaine.

D'ici fin 2021, la cantine proposera au moins une fois par semaine un dessert fait maison.

### Actions

- Acquérir un robot-coupe, des bacs de lavage, des égouttoirs, bacs de conservation pour favoriser l'utilisation des légumes frais.
- Les lundis et jeudis seront servis un potage de légumes frais et de saison et les mardis et vendredis seront servis un légume frais et de saison.
- Acquérir des petits pots en verre à dessert.
- Combiner un fruit de saison, un fromage frais... pour l'élaboration des desserts.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, la vaisselle et les contenants utilisés seront lavables et réutilisables ou recyclables.

### Actions

- Lister la vaisselle et les contenants à remplacer.
- Lister les fournisseurs et lancer les appels d'offre.
- Rendre opérationnel l'approvisionnement de ces produits.

# CHARTE D'ENGAGEMENTS



## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, un menu dit « durable » sera confectionné une fois par mois au prix d'un repas traditionnel.

### Actions

- Élaborer des menus « durables », des combinaisons de produits.
- Évaluer le coût.
- Évaluer les préférences et les demandes des élèves et professeurs et ainsi réduire le gaspillage alimentaire.