

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **La Cuisine des Champs**

Personne responsable : **Jeanne Collard**

Secteur : **Plats préparés pour collectivités**

Nombre de repas servis à midi : **3.000 repas par jour**

Année d'entrée en service : **2015**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : [info@lacuisinedeschamps.com](mailto:info@lacuisinedeschamps.com) – **081.250.350**

---

Issue d'une expérience de plus de 20 ans de TCO Service, Jeanne et Christian Collard ont créé La cuisine des Champs début 2015 afin de satisfaire les demandes spécifiques croissantes des crèches pour des plats préparés de qualité supérieure. Ils disposaient déjà d'une longue expérience de la restauration collective via leur société TCO Service qui fut d'ailleurs l'un des pionniers de l'introduction des produits bio dans les cantines scolaires. À La Cuisine des Champs, nous développons une gamme de plats préparés adaptés aux besoins des enfants de 4 mois à 3 ans afin de proposer une alternative pratique, économique, appétissante et durable aux milieux d'accueil de la petite enfance.

À La Cuisine des Champs, nous privilégions des ingrédients proches de chez nous, nous travaillons en direct avec certains maraîchers locaux, nous avons équipé notre cuisine d'une légumerie qui nous permet de découper des légumes frais toute l'année. Nous vous garantissons des repas de qualité, frais, diversifiés, locaux, durables, de saison... Les saveurs sont authentiques, reconnaissables, franches, les couleurs sont vives et contrastées, les textures sont agréables et adaptées en fonction de l'âge des enfants.

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, La Cuisine des Champs s'engage à intégrer 70% de fruits de saison, 70 % de légumes de saison, 100% de pommes et poires belges de septembre à mai, 90% de volaille wallonne, 80% de pommes de terre wallonne, 100% de bœuf et porc belge (dont 50% wallon), 50% de produits laitiers wallon, 50% de produits divers locaux dans la confection des repas.

### Actions

- Etablir partenariat en direct avec 10 fournisseurs locaux par cuisine. Les fournisseurs sont localisés à max. 40 km de la cuisine.
- Etablir des partenariats pérennes avec les fournisseurs (relation en direct).
- Etablir une liste de fournisseur (+ produits) en circuits courts.
- Informer des fruits et légumes de saison sur le menu (information à destination des consommateurs).
- Communiquer auprès des consommateurs et des parties prenantes (parents, personnel du client, consommateur, etc.) de la provenance locale des aliments.
- Former le personnel de cuisine/de service à la saisonnalité des produits.
- Intégration des ingrédients locaux dans l'ERP (outils de gestion informatique).
- Formation du personnel de cuisine à la gestion des commandes auprès de fournisseurs locaux.
- Organiser des rencontres entre les fournisseurs locaux et le personnel de cuisine.

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

### Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, La Cuisine des Champs s'engage à utiliser au minimum 35% de produits BIO (tout ingrédient confondu en termes de chiffre d'affaire d'achats) par cuisine (certifié par un organisme de contrôle indépendant), à utiliser 100% de poissons certifiés MSC (ou ASC pour le poisson d'élevage), à utiliser 70% de volaille issue d'élevage en pleine air.

### Actions

- Lister au minimum 40 ingrédients à 100% bio parmi la gamme de produits (certification). Lister d'autres produits bio à intégrer suivant la disponibilité et la saison.
- Lister tous les produits MSC/ASC disponibles chez les fournisseurs et retirer les références n'ayant pas cette certification.
- Former le personnel de cuisine à l'utilisation et à la commande de produits BIO.
- Mise en place d'une comptabilité analytique (plan comptable) identifiant clairement l'origine des achats (BIO/local/conventionnel).
- Réunion régulière avec le chef de production afin de fixer les objectifs annuels (en termes de % de produits locaux, bio...) et orienter les achats vers plus de Bio, local.
- Information pour les parents au dos du menu sur le thème du BIO et diminution consommation de viande.
- Participation à la semaine BIO et menu 100% BIO (certifié par un organisme de contrôle indépendant) une fois par an.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, La Cuisine des Champs s'engage à proposer 100% de bananes Fairtrade (et BIO), 100% de café, thé Fairtrade, 50% de lait équitable issus de coopérative, et à proposer aux enfants des animations sur le thème du commerce équitable. De manière générale, La Cuisine des Champs s'engage à payer le prix juste aux producteurs locaux avec lesquels elle travaille.

### Actions

- Exclure la gamme les bananes, café, thé conventionnel.
- Proposition de 2 menus Fairtrade durant l'année scolaire.
- Conclure accord avec producteurs de lait wallon en coopérative (fairebel)
- Conclure accord avec éleveur bovins et porcins wallons en coopérative.
- Animations dans les classes.

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

### Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, La Cuisine des Champs s'engage à suivre 100% des recommandations de l'ONE ou du PNNS, à proposer des menus diversifiés, à proposer du potage de légumes tous les jours. 0% de produits lyophilisés, 50% légumes frais, La Cuisine des Champs s'engage également à proposer 3 fruits/semaine en dessert, 3 légumes francs/semaine, 2 légumes sous forme cachée par semaine et au minimum 1 repas végétal/semaine. La Cuisine des Champs s'engage à utiliser moins de sel, moins de sucre dans les desserts, à bannir l'huile de palme de tous les biscuits/aides alimentaires.

### Actions

- Intégrer cahier de grammage dans lequel on privilégie les légumes et les fruits, Proposer des desserts vrac sucrés par le personnel de cuisine, on diminue la consommation de viande.
- Intégrer le cahier de grammage dans programme de production du personnel de cuisine
- Intégration par la diététicienne des recommandations (PNNS et ONE, ...)
- Suivi par encodage nutritionnel réalisés par la diététicienne. Utilisation NUBEL et Youmeal.
- Sensibilisation des parties prenantes à la diminution des quantités de viande
- Incitations des clients à la mise en place d'une collation potage.
- Formation de la diététicienne et du personnel de cuisine.
- Screening de toutes les fiches techniques afin de repérer les huiles de palme. Supprimer les références en contenant.
- Revoir les fiches techniques afin de diminuer les quantités de sel et de sucre.
- Priorité aux matières premières de base. Suppression des produits issus de l'industrie agro-alimentaire.
- Augmenter la fabrication des desserts faits maison afin d'éviter les desserts industriels trop sucrés.
- Mise en place de boissons saines et peu sucrée pour les écoles secondaires.

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

### Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, La Cuisine des Champs s'engage à diminuer de 50% le gaspillage alimentaire et à trier toutes les fractions (PMC, papiers/cartons, déchets organiques, huiles usagées, verre, emballages plastiques, bois). La Cuisine des Champs s'engage également à diminuer de 70% l'utilisation du plastique et emballages, 95% des repas livrés emballés dans ravisers cautionnés ou compostables.

### Actions

- Mise en place d'un monitoring de suivi du gaspillage alimentaire (pesée des déchets)
- Formation du personnel de cuisine à la diminution du gaspillage alimentaire
- Mise en place de 2 actions par an et par cuisine afin de réduire le gaspillage alimentaire (par ex formation au portionnement, formation aux repas végé savoureux etc.)
- Information et formation des clients
- Servir en dessert des biscuits en vrac
- Servir les desserts lactés en vrac
- Réalisation par la diététicienne de fiches techniques pour la réalisation de desserts maison
- Recherche de nouvelles références de biscuits en vrac et desserts en vrac (et si possible BIO et/ou locales)

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, La Cuisine des Champs s'engage à proposer un prix de repas accessible à tous les publics, à proposer 100h de formation/an à destination d'un public éloigné de l'emploi (article 60, stagiaires Onem, stagiaires écoles en alternances, ...)

### Actions

- Proposer des tarifs au juste prix de façon à ce que l'ensemble de la filière reçoivent une rémunération équitable.
- Equilibrer le budget, maîtriser ses coûts alimentaires, de personnel, de transport de repas.
- Prise de contact avec CPAS et centres de formation afin d'établir des partenariats (stages par exemple).