

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Oh My Box !**

Personne responsable : **Aline GOFFIN**

Secteur : **Restauration collective**

Nombre de repas servis à midi : **100**

Année d'entrée en service : **2017**

Mode de gestion : **mixte**

E-mail et tél. de la personne de contact : **aline@ohmybox.be – 0473/60.19.02**

---

Oh My BOX ! est une coopérative qui propose de préparer et livrer dans un réseau d'école des lunchboxes saines et équilibrées pour les enfants. Ces repas constituent une alternative à la boîte à tartines et ont été, dès la naissance du projet en 2017, pensés de sorte à respecter au maximum les critères d'une alimentation durable (produits majoritairement locaux et saison et issus pour la plupart de la filière biologique ou disposant de labels type FAIRTRADE). Le caractère sain et équilibré des repas est évalué par une diététicienne qui valide les menus. Le prix de nos repas se situe dans la moyenne haute des prix de repas scolaires proposés sur le marché (toute qualité confondue). La coopérative créée n'a pas d'objet de lucre et les bénéfices de celle-ci sont voués à être réinvestis dans la cause de l'alimentation durable (entre autre par l'organisation ou la subvention d'activités de sensibilisation).

---

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, 100 % des fruits et légumes utilisés sont de saison et 70% d'origine locale (échelle de la Région).

### Actions

Oh My BOX ! souhaite agrandir son réseau de producteurs locaux. Une possibilité est de passer par des regroupements paysans existants déjà. Nous allons établir un inventaire des producteurs locaux par région desservie (par région, dans la mesure où nous desservons plusieurs régions).

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021,

1/ 100% des poissons seront issus d'une pêche durable (labels ASC ou MSC),

2/ 100% des viandes issues de filières contrôlées et garantissant, au travers d'un label, d'un respect de l'environnement et de l'animal (animaux élevés en plein air, nourris principalement de produits végétaux),

3/ 100% des œufs sont issus d'exploitations avec élevage au sol et en plein air (déjà d'actualité).

### Actions

Identifier et opérationnaliser les filières d'approvisionnement de ces produits.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, la carte « menu » présentera au minimum 1 produit issu du commerce équitable (label FAIRTRADE ou équivalent) (déjà d'actualité)

## Actions

Identifier les produits labellisés (chocolats, fruits exotiques frais ou séchés, etc.) et formaliser l'approvisionnement de la cantine par un ou plusieurs de ces produits (déjà d'actualité)

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021 :

- 1/ Des fruits et légumes seront systématiquement proposés au menu.
- 2/ Le menu proposé au consommateur sera validé par un diététicien et/ou nutritionniste de sorte à répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs (définition des quantités et proportions idéales).

### Actions

Poursuivre notre contrat de collaboration avec un diététicien/nutritionniste (déjà d'actualité)

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

### Objectifs chiffrés

Réduire d'1/3 les quantités gaspillées grâce à une meilleure anticipation des commandes.

### Actions

- Meilleure anticipation des commandes.
- Conservation des aliments optimisées grâce à l'achat de matériel adapté (sous-videuse, etc.).

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Diminuer le prix de nos repas de sorte à favoriser l'accès à celui-ci.

### Actions

L'optimisation du service dans son ensemble (approvisionnement, production, logistique de distribution), l'augmentation des ventes, pourra permettre de diminuer les coûts et ainsi diminuer le prix des repas vendus.