

CHARTÉ D'ENGAGEMENTS

ASBL Restaurants
Universitaires



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : ASBL Restaurants universitaires

Personne responsable : Garry Van Loo

Secteur : Horeca

Nombre de repas servis à midi : Entre 1500 et 2000

Année d'entrée en service : 2012

Mode de gestion : entière

E-mail et tél. de la personne de contact : adrien.mansilla@uclouvain.be

CHARTE D'ENGAGEMENTS



les restaurants universitaires

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, passer à 80% de produits de saison.
2. Fin 2021, intégrer 5 produits laitiers et fromages wallons.

Actions

- Affiner notre recherche en producteurs locaux et les intégrer.

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

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, 100% des poissons issus de la pêche MSC-ASC.
2. Fin 2021, proposer une soupe, un sandwich et des boissons bio dans les sandwicheries.

Actions

- N'utiliser que des fournisseurs garantissant une pêche durable.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, proposer au moins 3 produits issus du commerce équitable.

Actions

- Trouver un fournisseur capable de nous fournir des produits garantis fairtrade.

CHARTE D'ENGAGEMENTS



les restaurants universitaires

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, respecter les recommandations nutritionnelles pour les légumes (200gr).
2. Fin 2021, intégrer 6 fruits frais dans les selfs.
3. Fin 2021, privilégier plus de produits issus de la 1ère et 4ème gamme.

Actions

- Demander des conseils à une nutritionniste pour avoir des menus sains.
- Prendre contact avec le fournisseur pour avoir plus de produits en 4ème gamme.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, réduire le plus possible l'utilisation du plastique et recycler un maximum les plats du jour.

Actions

- Utiliser un ERP pour gérer les quantités et les fiches recettes.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, garantir l'accessibilité de nos repas et ne pas changer le prix en fonction du produit utilisé (wallon, local, etc.).

Actions

- Gérer le foodcost pour garder les prix accessibles pour tous.