

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CHU UCL Namur Sites Saint-Vincent et Godinne**

Personne responsable : **Virginie Vanesse**

Secteur : **Hôpitaux**

Nombre de repas servis à midi : **600**

Année d'entrée en service : **2006**

Mode de gestion : **Entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : virginie.vanesse@uclouvain.be – **081.42.28.80**

« Les restaurants du CHU UCL Namur sites Godinne et Saint-Vincent ont pour objectif d'offrir, aux patients, visiteurs et membres du personnel, la possibilité de s'alimenter sainement. Les équipes du service alimentation sont encadrées par des diététiciens, dont la mission est le souci du bien-être nutritionnel de la population et de positionner la nutrition comme un soin. Le service alimentation, depuis 2016, a voulu franchir une étape en matière de sécurité alimentaire, en obtenant le Smiley. En 2019, le service alimentation souhaite franchir une nouvelle étape en s'associant à la démarche Green Deal. La restauration collective se doit d'adopter une démarche durable responsable »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2019, 75% des fruits et légumes sont de saison.

Actions

- Correction du menu "été" et du menu "hiver" sur base du calendrier APAQ W.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2019, 75% des poissons présentent un label durable.

Actions

- Travail avec le fournisseur sur une liste des poissons non menacés à livrer, adapter les bons de commande.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2019, les restaurants et la sandwicherie proposent du café et des produits à base de chocolat issus du commerce équitable.

Actions

- Demande d'engagement de la part du fournisseur de café. Changement de la marque des chocolats servis.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2019, 3 semaines sur le cycle de 6 semaines, le salad'bar propose une alternative végétale comme source protéinée, ce qui incite le consommateur à se resservir en légumes, féculents et protéines végétales plutôt que de privilégier la source protéinée viandeuse.

Actions

- Changement du cycle de menus au salad'bar.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2019, deux types d'assiettes (avec des quantités différentes) sont proposés aux restaurants, pour inciter le consommateur à se resservir plutôt que de jeter ce qu'il n'aurait pas mangé dans une assiette qui aurait été « trop fournie » pour son appétit.

Fin 2021, il y a suppression de la vaisselle jetable, sauf pour les repas à emporter par les visiteurs.

Actions

- Formation du personnel au service. Etablir une liste d'articles vaisselles avec respect de l'empreinte écologique.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021 : mettre en place un système d'invendus (repas de midi) à 50% du prix de base (par exemple de 16h à 17h).

Actions

- Constituer un dossier à présenter à la direction.