

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **ISoSL Repas pour les crèches et pour les écoles**

Personne responsable : **Monsieur Éric Fievez**

Secteur : **Public**

Nombre de repas servis à midi : **900 repas en crèche et en moyenne 2500 repas scolaires (maternelle et primaire)**

Année d'entrée en service : **2016 pour les repas des crèches et des écoles**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **a.staelens@isosl.be**

Les cuisines de l'Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège (ISoSL) ont repris la production des repas pour les crèches et les écoles de la ville de Liège en septembre 2016. Cette production a été répartie sur deux sites : le site d'Agora, situé rue Sainte Walburge à Liège, produit les repas des crèches et le site du Valdor, situé rue Basse-Wez à Liège, produit les repas scolaires (maternelles et primaires). Depuis cette reprise nous n'avons d'autre but que d'améliorer la qualité et la sécurité des repas servis aux enfants. Dès la rentrée scolaire 2017, nous avons commencé à introduire des aliments labellisé « Bio » dans nos menus. Etant une intercommunale, tous nos achats de denrées alimentaires doivent passer par des marchés publics et respecté la législation européenne de ceux-ci. Notre grand défi, dans ce Green Deals, est d'adapter nos marchés publics afin de pouvoir concrétiser notre désir d'une alimentation saine et durable pour les enfants de Liège tout en restant dans le cadre légal établi. Nous souhaitons également que nos engagements dans cette transition écologique n'aient pas, ou que très peu, d'impact financier pour nos consommateurs.

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, minimum 25% de fruits ou de légumes proposés au menu seront de saison. Nous tenons à respecter les saisons mais également à maintenir des menus variés.

Actions

- Inclusion d'une gamme plus étendue des fruits et des légumes de chaque saison dans nos marchés publics afin de pouvoir garantir la variété de nos menus. Les crèches ayant besoin au quotidien de certains fruits bien particulier pour la réalisation des panades, il nous est actuellement impossible de viser 100% des fruits ou des légumes servis. La législation européenne relative aux marchés publics interdit la discrimination géographique ce qui nous freine dans l'utilisation de produits locaux.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, avoir au moins cinq fois par semaine des composants de menu labellisés « bio ».

Actions

- Augmenter les produits issus de l'agriculture biologique dans nos marchés publics afin de pouvoir varier un maximum les composants « bio » que nous proposons dans nos menus.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous souhaitons introduire dans les menus au moins deux produits équitables par mois.

Actions

- Nous sommes en ce moment en train de prendre nos renseignements par rapport à des bonbons équitables et bio ainsi que par rapport à du lait Fairebel ou équivalent.
- Nous allons lister les autres produits labellisés et en faire entrer dans nos marchés publics en respectant la législation en vigueur.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, toutes les portions servies des enfants seront établies sur base des recommandations de l'ONE pour les crèches et des recommandations nutritionnelle Belge pour les repas scolaires.

Actions

- Etablir un document reprenant les grammages recommandés de chaque composant du menu en fonction de l'âge de l'enfant.
- Distribuer ce document dans les établissements servant les repas aux enfants.
- Adapter nos marchés publics à ces nouvelles portions.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, avoir une alternative viable d'un point de vue financier et opérationnel aux barquettes en plastique pour les repas destinés aux crèches.

Actions

- Faire un listing des alternatives existantes et opérer des phases de test.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, les repas durables seront toujours à un prix équivalent à celui des repas conventionnels.

Actions

- Recherche et maintien de subventions pour l'alimentation durable (de l'agriculture biologique, locale, ...).