

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

**Je m'engage comme facilitateur pour plus d'alimentation durable dans les cantines !**

NOM de l'organisme : **Best Deal**

Personne responsable : **Steve Dhoore**

Personne de contact : **Josiane Lantin**

E-mail et tél. de la personne de contact : **josiane@bestdeal.be – 0477354779**

Adresse : Avenue de l'exposition, 218, 1090 Bruxelles

---

Best Deal, créée en 1997, se veut être l'allié des cuisines de collectivité en leur apportant de l'assistance dans leur gestion quotidienne afin que les équipes de cuisine puissent se concentrer sur l'essentiel : concocter des repas savoureux pour les résidents/patients.

Best Deal a une équipe de 14 personnes qui s'adaptent pour répondre au mieux à tous les besoins à travers une offre diversifiée allant de la formation des équipes, à un logiciel de gestion sur mesure, en passant par la formule « budget garanti » qui garantit une sécurité budgétaire absolue du cout denrée.

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous connaissons tous les producteurs locaux qui désirent livrer des cantines en Wallonie et nous aurons fait une sélection des producteurs avec lesquels nous souhaitons travailler. Notre objectif est d'arriver à ce que les produits locaux représentent 5% de nos achats.

### Actions

- Prendre contact avec des plateformes regroupant des producteurs locaux.
- Participer à des ateliers de rencontre Green Deal avec des cantines et des producteurs locaux.
- Incorporer les produits locaux dans nos fiches techniques.
- Mesurer l'utilisation des produits locaux en les indiquant dans le rapport foodcost.

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

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, le reporting via notre logiciel de gestion permettra de calculer l'utilisation des produits durables (bio, fairtrade, labellisé) et 30 % de nos clients utiliseront des produits équitables

### Actions

- Incorporer les produits durables dans nos fiches techniques.
- Mesurer l'utilisation des produits durables en les indiquant dans le rapport foodcost.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, 100% des cuisiniers de nos clients auront été sensibilisés au Green Deal « Cantines Durables ».

### Actions

- Amélioration des techniques de cuissons pour réduire les pertes de matière première
- Optimiser l'utilisation du matériel de cuisine.
- Former le cuisinier à être au plus proche du consommateur afin d'être sensibilisé au goût et attentes

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021 tous nos clients auront accès à notre module "gestion des excédents" et auront reçu notre procédure pour monitorer le gaspillage alimentaire.

### Actions

- Développer dans notre logiciel de gestion le module "excédents".
- Définir une procédure efficace pour suivre la gestion des excédents.
- Donner accès à nos clients et à une formation concernant la procédure à mettre en place.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE