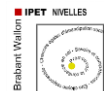


CHARTRE D'ENGAGEMENTS

I.P.E.T Nivelles



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Restaurant de l'Institut Technique provincial de Nivelles**

Personne responsable : **André Lengelé**

Secteur : **Restauration scolaire (humanité)**

Nombre de repas servis à midi : **400**

Année d'entrée en service : **1999**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : cuisine@ipet.be – **0478.26.95.55**



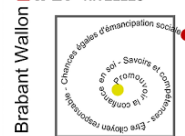
**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

IPET NIVELLES



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1) Proposer 15% en 2019, 25% en 2020 et 30% en 2021 de viandes, légumes et fruits d'origine locale.

Actions

- Création d'un tableau comparatif des achats de production locale par rapport à l'ensemble des achats
- Recherche de nouveaux producteurs en cours : les jardins de la dime, la ferme de Trieux à Seneffe, Ferme aux légumes à hantain-Leval.
- Prise de contact avec Made in BW

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, tendre vers 80% de volaille proposé dans les menus issus d'une production locale et respectueuse

Actions

- Création d'un tableau comparatif
- Nous allons prendre contact avec « Davigel » pour la volaille et avec « Bidfood » pour les œufs et le lait. Entreprise engagée comme facilitateur du projet.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, notre magasin scolaire, ouvert à chaque récréation du matin, propose des produits du commerce équitable venant de chez Oxfam, tous les jours.

Actions

- Nous allons proposer des produits Fairtrade choc, confiture, miel lors du déjeuner et du goûter des internes.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Depuis 2021, nous avons revu toute la diététique des menus proposés et continuons à évaluer dans l'élaboration de nos plats.

Actions

- Nous allons proposer 2 repas végétariens par mois et introduire de nouvelles céréales, quinoa, blé dans les repas proposés.
- Diminution du grammage de viandes.
- Informations et sensibilisation des élèves à manger des légumes et des fruits.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'objectif est de réduire les déchets alimentaires de 40% d'ici 2021.

Actions

- Nous allons surveiller le retour des assiettes et organiser la pesée des déchets au quotidien avec un tableau comparatif.
- Suppression des gobelets et pots en plastique.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous proposons le menu du jour (potage, plat, dessert) à prix démocratique : 3€. De plus, l'amicale vient en aide aux élèves précarisés.

Actions

- Nous allons continuer à sensibiliser le personnel de cuisine, éducatif et les élèves à éviter le gaspillage alimentaire. Nous servons les justes proportions dans les assiettes, les élèves peuvent venir se resservir.