

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Restaurant de la clinique
Saint-Pierre d'Ottignies



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Restaurant de la clinique Saint-Pierre d'Ottignies**

Personne responsable : **Marc Germeau**

Secteur : **Hospitalier**

Nombre de repas servis à midi :

Année d'entrée en service : **1973**

Mode de gestion : **autonome**

E-mail et tél. de la personne de contact : marc.germeau@cspo.be – **010.437.650**

« Cantine qui existe depuis la création de la Clinique St Pierre – Ottignies en 1973, elle a toujours eu le mode self-service, 130 places assises et 36 à l'extérieur actuellement. 3 menus chauds, une offre d'assiettes froides et sandwiches ».

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, tous les fruits proposés à la cantine seront issus d'une production locale.

Actions

- Identifier et rencontrer les producteurs autour de la Clinique St Pierre – Ottignies
- Mettre en place un partenariat
- Sensibiliser le personnel à l'importance de consommer local

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

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, il y aura l'intégration d'un menu réalisé totalement à base de produits issus de l'agriculture biologique, 2 fois/mois

Actions

- Identifier et rencontrer des fournisseurs
- Analyser l'impact sur les coûts
- Sensibiliser le personnel à l'importance de consommer des produits respectueux de l'environnement

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, remplacement des machines à capsules aluminium des bureaux et des collectivités par un système utilisant du café équitable

Actions

- Intégrer l'aspect équitable dans le cahier des charges du prochain marché public
- Informer les utilisateurs de café de la démarche

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, il y aura : l'intégration d'un menu végétarien 2 fois/mois, la mise en place d'une assiette 'santé' tous les jours, proposer dans les prestations de réception, des « drinks » santé (légumes frais, houmous, tapenade, fruits secs, ...)

Actions

- Analyser différentes alternatives à la viande, facilement intégrables dans les menus et ayant un impact positif sur la santé. Le but n'étant pas de juste remplacer la viande dans un menu classique.
- Analyser les menus et formuler l'assiette santé du jour et la communiquer sur intranet et au restaurant
- Analyser l'impact financier de prestation « drink » santé et l'intégrer dans les propositions de prestations hors cantine qui sont réalisées dans l'institution.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, disparition du plastique à la cantine (gobelet, touillette, bol en plastique, barquette de repas chaud, assiette en plastique...)

Fin 2021, Mise en place d'une filière de recyclage des déchets organiques provenant de la chaîne de production et de la cantine.

Actions

- Distribution d'un contenant à chaque membre du personnel afin de l'inciter à prendre son propre contenant lorsqu'il emporte son plat
- Etude, sélection et test de différentes alternatives durables à usage unique
- Mise en place de container type bio box pour l'élimination des déchets organiques
- Tri des déchets organiques directement à la cantine

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, garantie d'un prix équivalent entre les repas traditionnels, bio et végétarien et
Création d'emplois, suite à la disparition du jetable

Actions

- Rencontre des fournisseurs et des producteurs, contact avec des plateformes telles que Made in BW afin d'assurer un prix et une quantité compétitive