

### GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

#### Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CPAS Hannut**

Personne responsable : **Pol Oter**

Secteur : **Maisons de repos & CPAS**

Nombre de repas servis à midi :

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **Autonome**

E-mail et tél. de la personne de contact : [melanie.lazzari@cpashannut.be](mailto:melanie.lazzari@cpashannut.be)

---

« Le CPAS de Hannut, via la cuisine de sa maison de repos, s'engage à participer au Greendeal en tant que « cantine ». La cuisine prépare environ 100 repas par jour pour les résidents, et entre 200 et 250 repas pour les enfants de la crèche et des écoles communales. »

---



# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous nous engageons à intégrer dans notre production de plus en plus de légumes locaux et de saison, issus du potager géré par l'Entreprise de Travail adapté du CPAS. L'objectif est de fournir les desserts aux résidents et aux enfants sur base de notre production fruitière sans intrants chimiques.

### Actions

- Le projet a véritablement démarré ce printemps et de nombreux légumes ont été intégrés aux repas des résidents et des enfants (courgettes, salades, choux raves, fenouil, brocolis, haricots, etc.).
- Une réflexion lors de l'élaboration des menus est en cours afin de privilégier les légumes (cultivés sans intrants chimiques mais nous n'avons pas encore la certification BIO) de l'ETA et donc de saison.
- L'ETA a également planté un verger et des arbres fruitiers de type fruits rouges.

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

### Objectifs chiffrés

- 1) Fin 2021, Nous nous engageons à utiliser 75% de nos poissons avec le label MSC.
- 2) Nous nous engageons à intégrer davantage de produits biologiques, en priorité les produits destinés à notre crèche.

### Actions

- Intégrer les produits biologiques dans nos menus, en particulier pour les crèches
- Viser la certification BIO pour les légumes et les fruits produits par l'ETA
- Continuer à cultiver nos fruits et légumes dans l'esprit d'une certification BIO

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

- 1) Fin 2021, 100 % des produits « exotiques comme le café et le chocolat seront fairtrade
- 2) D'ici fin 2021, avoir intégré de la viande en circuit court dans nos menus

### Actions

- Faire une étude de marché pour l'intégration de produits exotiques fairtrade dans notre cantine
- Collaborer avec la plate-forme Hesbicoop, coopérative en circuit-court dans notre région, par exemple pour l'achat de viandes.

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

### Objectifs chiffrés

- 1) Fin 2021, nous nous engageons à suivre les recommandations nutritionnelles du PNNS
- 2) Fin 2021, nous nous engageons à garantir au sein de la maison de repos un accès libre à l'eau potable (fontaines).

### Actions

- Donner la priorité aux grammages de légumes et à l'intégration de fruits frais dans les menus et collations (nous réalisons de plus en plus de dessert « maison »).
- Varier les sources nutritionnelles au niveau des protéines et des lipides (variation des huiles, etc.).
- Nous nous engageons à augmenter la part des soupes composées de légumes frais.
- Installer des fontaines à eau

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

### Objectifs chiffrés

- 1) Fin 2021, nous nous engageons à éviter complètement la vaisselle jetable, hors rares isolements infectieux de pensionnaires de la maison de repos où la législation nous y oblige.
- 2) Fin 2021, Nous nous engageons à réduire de moitié le gaspillage alimentaire.

### Actions

- Nous nous engageons à travailler avec des fiches recettes et à optimiser le tri des déchets à la cuisine, notamment en pensant les déchets après chaque repas et en essayant de les réduire au plus possible.
- Nous nous engageons à trouver une filière spécifique pour les déchets organique (compost ou poules).
- De manière générale, nous nous engageons à travailler sur les quantités produites et servies afin de coller au mieux aux besoins des bénéficiaires et réduire au maximum les déchets.
- Nous nous engageons à ajuster les menus, quantités et horaires aux besoins des bénéficiaires (exemple ajouter une collation peu avant la mise au lit des résidents).

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'intégration de produits BIO et/ou locaux progressive n'aura eu aucun impact sur le prix demandé à nos bénéficiaires et il en sera ainsi dans le futur également. Nous continuerons à amplifier notre collaboration avec des travailleurs atteints de handicap et les personnes remises à l'emploi dans le cadre de l'article 60 (par le CPAS).

### Actions

- Collaboration étroite avec l'ETA
- La maison de repos est aussi partenaire du CPAS dans le cadre des ateliers d'insertion sociale à destination des bénéficiaires les plus fragilisés (animations, etc.)
- Nous prenons régulièrement des stagiaires atteints de handicap.