



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CPAS de Rixensart**

Personne responsable : **Gregory Tellier**

Secteur : **Maisons de repos et CPAS**

Nombre de repas servis à midi : **350**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : gregory.tellier@rixensart.be – **02.634.27.01**

« La cuisine centrale du CPAS de Rixensart est gérée par Sodexo mais fonctionne avec le personnel du CPAS. Elle produit les repas pour les résidents de la MR/MRS (86 places), du centre de jour (10 places), des crèches (82 places) des repas à domicile des communes de Rixensart (+/- 100 repas) et de La Hulpe (+/- 50 repas) et des « extérieurs » (rixensartois de plus de 60 ans souhaitant prendre leur repas de midi à la MR/MRS).

Depuis plusieurs années, le CPAS s'investit dans le durable, notamment par l'introduction de clauses spécifiques « éco-responsables » dans ses cahiers des charges, ce qui se répercute également au niveau de sa cuisine centrale.

L'adhésion au Green Deal Cantines Durables de sa cuisine centrale s'inscrit dans ce cadre et le PST 2018-2024 du CPAS comprend parmi ses objectifs opérationnels « renforcer le développement de l'utilisation d'aliments biologiques et/ou locaux », objectif décliné dans une action « optimiser la mise en œuvre des critères du Green Deal Cantines Durables ».





1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- 1) Pour fin 2021, nous nous engageons à utiliser : 65 % de légumes de saison, 100% de pommes de terre d'origine belge, 25 % de produits laitiers wallons.
- 2) Fin 2021, nous nous engageons à communiquer au conseil des résidents de notre MR/MRS (prévoir un point à chaque ordre du jour) sur les producteurs qui fournissent la cuisine. Nous avons également pour objectif que les personnes âgées puissent identifier la provenance de ce qu'ils ont dans leurs assiettes.

Actions

- Intégrer plus de fruits et légumes de saison,
- Contrôler l'origine des pommes de terre et des produits laitiers,
- Informer sur l'origine des produits par la visite de fournisseurs locaux, affiches dans le restaurant...

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

Objectifs chiffrés

- 1) Pour fin 2021, certification de 9 produits uniquement bio : lait, boulgour, pâtes penne, quinoa, bananes, pois chiches, semoule, lentilles et haricots rouges.
- 2) Pour fin 2021 : 100 % de poissons MCS pour le repas du midi.

Actions

- Intégrer plus de produits issus de l'agriculture biologique,
- Privilégier les labels durables (MSC – ASC...).



3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

- 1) Pour fin 2021, nous nous engageons à créer un partenariat avec min 3 producteurs locaux « équitables ».
- 2) Pour fin 2021, nous consommerons : 100 % de bananes et de cacao fairtrade, 30 % de fruits et légumes locaux, 10 % des viandes via agri Wallon.

Actions

- Identifier les partenaires locaux labellisés « prix juste » ou commerce équitable,
- Recenser les produits équitables et les fournisseurs potentiels et remplacer les produits actuellement utilisés par des produits équitables.

4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1) Pour fin 2021, nous nous engageons à : proposer au moins 1 légume frais et 1 fruit frais par jour, utiliser 30 % d'huiles végétales « équilibrées ».

Actions

- Privilégier les produits frais,
- Favoriser les huiles végétales équilibrées (olive, tournesol...) et diminuer les huiles végétales hydrogénées ou contenant beaucoup de graisses saturées.



5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Pour 2021, nous nous engageons à : supprimer la vaisselle jetable pour les repas à domicile et au restaurant de la MR/MRS, diminuer de 20 % le gaspillage alimentaire, diminuer de 20 % les déchets.

Actions

- Remplacer la vaisselle jetable par des contenants et couverts lavables et réutilisables
- Mettre en place un système de monitoring pour rendre compte du gaspillage de la cuisine et de la cantine et sensibiliser le personnel à la problématique du gaspillage,
- Trier l'ensemble des déchets et instaurer le tri des déchets organiques.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, nous nous engageons à former toute l'année des personnes éloignées du milieu du travail.

Actions

- Accueillir des personnes en contrat d'insertion (art. 60),
- Accueillir des stagiaires issus d'écoles spéciales et/ou sous contrat de formation en alternance.