

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **CO2 Logic**

Personne responsable : **Laura Shahbenderian**

Personne de contact : **Jan Janssen**

E-mail et tél. de la personne de contact : jan@co2logic.com – 0494.18.02.87

Adresse : Rue d'Accolay, 17, 1000 Bruxelles

CO2logic est spécialisé dans le calcul, la réduction et la compensation des émissions de gaz à effet de serre. Nous travaillons depuis plus que 5 ans sur l'axe de l'alimentation durable.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 20 cantines affichent l'empreinte carbone de leur menu.

Actions

- Décliner le développement de l'outil de calcul de l'empreinte carbone et sa distribution en deux actions distinctes.
- Développement d'un outil de calcul de l'empreinte carbone des menus.
- Recherche de subsides pour le développement de l'outil.
- Prendre contact avec la coordination du Green Deal pour avoir accès aux coordonnées des cantines potentiellement intéressées par ce type d'outil.

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

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, 20 cantines sont sensibilisées à l'impact carbone de leur menu.

Actions

- Sensibiliser les cuisiniers à l'impact carbone de leur menu via la présentation de l'outil de calcul.
- Informer les cuisiniers des différents critères pris en compte dans le calcul de l'empreinte carbone de leur menu.
- Donner des pistes de réflexion aux cuisiniers relatifs à la diminution de l'empreinte carbone de leur menu.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES
DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE