

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Davigel**

Personne responsable : **Sébastien Desmet**

Personne de contact : **Sébastien Desmet**

E-mail et tél. de la personne de contact : **sebastien.desmet@davigel.be – 0473.21.01.62**

Adresse : Rijksweg, 19, 2880 Bornem

---

Depuis plus de 50 ans, Davigel développe des produits et services exclusivement pensés pour s'adapter aux exigences et contraintes de la restauration professionnelle. Fournisseur de plus de 1500 produits frais et surgelés, Davigel s'est imposé au fil du temps en France comme dans le Bénélux comme un partenaire et un conseiller pour les professionnels de la restauration gastronomique, traditionnelle, rapide et collective. Le développement durable est une préoccupation majeure de Davigel, qui se traduit en partenariats avec différentes organisations comme Bleu-Blanc-Coeur, WWF, Mister Goodfish, MSC...

Collaborer avec Davigel dans le cadre du Green Deal vous permettra de travailler des produits issus du développement durable et garantis comme étant savoureux, sains et sans additifs. C'est avec plaisir que nous serons votre partenaire durable dans la réussite de vos engagements.



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Mettre en évidence dans notre catalogue et à disposition de la coordination du Green Deal notre gamme de produits 100% belges

### Actions

- Référencer les produits locaux
- Partager la liste avec les signataires du Green Deal et la coordination

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

### Objectifs chiffrés

1. Organisation d'animations dans les écoles autour de la pêche durable et du poisson labellisé (10 journées par an)
2. Organisation, en partenariat avec ISS, d'une semaine consacrée au développement durable

### Actions

- Prise de contact avec des écoles potentiellement intéressées.
- Organisation d'une activité avec les chefs des cantines.
- Présentation aux chefs de notre gamme développement durable et les sensibiliser à la double congélation.
- En fonction de la volonté du client, élaboration d'un menu constitué de produits labélisés pêche durable (MSC, Mister Goodfish, ASC, ...), Bleu-Blanc-Cœur, Bio, avec une communication au sein de la cantine.
- Création d'une présentation et d'une démonstration autour de produits spécifiques. Les thématiques abordées seront axées sur les produits de la mer (MSC, Mister Goodfish,...) et la thématique viandes et volailles Bleu Blanc Cœur afin de sensibiliser les cantines (chefs de cuisines et économistes).
- Création de supports (affiches, etc.) pour les animations
- Prise de contact avec ISS

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

**Davi**gel  
Partenaire de votre réussite  
Uw partner voor de toekomst

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES  
DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE