

GREEN DEAL — CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Moulins de Statte S.A.**

Personne responsable : **Guy De Mol**

Personne de contact : **Guy De Mol**

E-mail et tél. de la personne de contact : **guy.demol@moulinsdestatte.be**

Adresse : /

Depuis 1857, les Moulins de Statte fabriquent des farines pour les artisans boulangers et certaines industries B2B (gaufres, pizza, etc.)

Nous contractons des froments régionaux cultivés en culture raisonnée, sous cahier de charge afin de maîtriser les impacts environnementaux.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, 100% des cantines inscrites dans le Green Deal sont informées de la possibilité de s'approvisionner en pain issu d'une filière durable wallonne certifiée par la Région.

Actions

- Développement d'une offre en pain durable destiné à la restauration collective.
- Prise de contact avec les cantines membres du Green Deal afin de leur faire prendre connaissance de l'offre locale, plus respectueuse de l'environnement et accessible financièrement développée par les Moulins de Statte.

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

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, au minimum 20 cantines intègrent du pain issu d'une production certifiée « qualité différenciée » labellisée par la Région Wallonne.

Actions

- Obtention du label Qualité Différenciée par la RW pour le pain Bayard.
- Lancement d'un projet pilote avec un panel de cantines du Green Deal Cantines Durables.
- Diffusion de l'approvisionnement à un nombre plus large de cantines suite aux résultats du projet pilote.

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