

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Natura Burdinne**

Personne responsable : **Katia Ladril**

Personne de contact : **Joëlle Vandersteen**

E-mail et tél. de la personne de contact : **ladrilkatia@hotmail.com – 0497.15.29.42**

Adresse : Rue de la sarthe, 4, 4237 Héron

---

L'ASBL Natura Burdinne est active depuis 2009 dans l'écologie, la préservation des biotopes, de la biodiversité mais aussi dans la valorisation et la maximisation des ressources indigènes, des compétences anciennes au niveau de l'alimentation (conserverie, herboristerie, cuisine sauvage...) L'ASBL a déjà participé à de nombreux projets notamment du Ministère du Développement Durable : écodesign, organisation de 3 forums sur la thématique « Manger Demain », prestataire dans le cadre du « Printemps sans pesticides », etc... L'ASBL organise divers ateliers, conférences, formations sur l'alimentation durable, Katia Ladril (membre fondateur) est un auteur reconnu notamment au niveau de la biodiversité indigène et conférencière à l'Ulg, elle est également personne ressource au niveau de la Conserverie mobile de la Province de Liège avec un agrément Afsca pour les collectivités.

L'asbl est également un dépôt Point Ferme : plateforme de producteurs locaux proposant leurs produits en ligne et livrés dans divers points stratégiques.

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, environ 35 cantines (Andenne, Amay, Wanze, Braives, Waremme) auront adapté leurs menus en fonction de la saisonnalité et la localité des produits.

### Actions

- Etude comparative des différentes gammes disponibles selon leur adéquation au projet pédagogique et écologique.
- Rencontre et développement de collaboration avec des producteurs locaux, isolés ou en coopératives.
- Développement de l'utilisation et de la gestion des produits locaux et saisonniers. Adaptation de ceux-ci aux menus.

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

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

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

### Objectifs chiffrés

1. Dès mai 2019 au vu de l'engouement, 2 à 3 activités pédagogiques par mois sont prévues dans les écoles d'Andenne. Elles se feront sous forme d'ateliers de cuisine et d'exposés. Fin 2021, environ 35 cantines (Andenne, Amay, Wanze, Braives, Waremme) pourront bénéficier d'une activité pédagogique par mois

2. Fin 2021, 1 atelier par semestre dans les cantines (35 implantations scolaires mais certaines seront regroupées afin de gagner du temps, par exemple Andenne 3 comprend 3 implantations mais un seul atelier sera donné pour les trois) sera proposé aux cuisiniers. De même, des fichiers menus et recettes auront été créés.

## Actions

- L'ASBL est en phase de création de panneaux didactiques (photos + texte) servant de support aux ateliers mais également destinés à être affichés dans les cantines et réfectoires afin de sensibiliser les enfants au quotidien. Les panneaux sont prévus en 50 cm x 80 cm sur les thèmes suivants : légumes feuilles, légumes racines, légumes fleurs, légumes fruits, légumes oubliée, fruits indigènes, les plantes condimentaires
- Composition d'un fichier « soupes » avec explication de la recette mais aussi de la saisonnalité et du type de légumes.
- Composition d'un fichier « desserts » avec explication de la recette mais aussi de la valeur nutritive, du taux de sucre, de l'index glycémique selon qu'il s'agit de sucre raffiné, de sucre de canne, de miel, de sucre de coco, de sirop d'agave. Elaboration d'une gamme de desserts à base de légumes.
- Composition d'un fichier « quiches », les quiches permettant de « recycler les restes » elles restent un point fort intéressant pour la composition des menus du Green Deal. Elles constituent un repas complet, un plat unique et simple qui peut facilement être varié, végétarien ou non.
- Des panneaux didactiques seront également créés sur les thèmes suivants afin de mieux comprendre ce qui se trouve dans les assiettes, leurs valeurs nutritives, leurs teneurs en vitamines, leurs vertus, etc. : les légumineuses, les céréales, les principaux alicaments, les variétés de farine, les différentes substances sucrantes et leur indice glycémique
- Une sensibilisation toute particulière à l'eau du robinet est prévue : Le cycle de l'eau du robinet
- L'asbl Natura Burdinne proposera aussi des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable en répondant tout d'abord aux questions les plus fréquemment posées (qu'est-ce que c'est au juste ? Pourquoi changer ? Quels bénéfices concrets en tirer ?) ensuite un exposé assorti de démonstrations pratiques sur la saisonnalité et son importance, idem sur les plantes comestibles et les légumineuses susceptibles de remplacer la viande.
- Prestations d'animations
- Ateliers culinaires : Natura Burdinne proposera à destination des enfants et des enseignants des ateliers de cuisine portant sur les plantes comestibles, le pain, les repas de recyclage de restes, le kéfir
- Natura Burdinne proposera à destination du personnel de cuisine des ateliers de cuisine portant sur les plantes comestibles, le pain, les repas de recyclage de restes, le kéfir et un soutien pour la composition de menus plus durables

- Ouvrir la discussion sur la composition des menus, le pourquoi du choix des aliments, l'intérêt diététique et gustatif.
- Composition de plusieurs menus types avec des options selon les saisons ou des arrivages de légumes particuliers.
- Composition d'un fichier « soupes » avec explication de la recette mais aussi de la saisonnalité et du type de légumes.
- Composition d'un fichier « desserts » avec explication de la recette mais aussi de la valeur nutritive, du taux de sucre, de l'index glycémique selon qu'il s'agit de sucre raffiné, de sucre de canne, de miel, de sucre de coco, de sirop d'agave. Elaboration d'une gamme de desserts à base de légumes.
- Composition d'un fichier « quiches », les quiches permettant de « recycler les restes » elles restent un point fort intéressant pour la composition des menus du Green Deal. Elles constituent un repas complet, un plat unique et simple qui peut facilement être varié, végétarien ou non.
- Formation pratique et théorique des cuisiniers et personnel de service : Présentation des aliments (légumes, fruits, légumineuses) peu connus, de leur intérêt dans l'alimentation, des façons de les accommoder, de leurs valeurs nutritives et diététiques, des façons de mettre en exergue leur intérêt gustatif.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021 : environ 35 cantines (Andenne, Amay, Wanze, Braives, Waremme) auront bénéficié du monitoring et des plans mis en place afin de réduire au plus bas (60%) le gaspillage.

### Actions

- Soutien pour mesurer le gaspillage : mise en place d'un système de monitoring pour rendre compte du gaspillage alimentaire dans la cuisine et la cantine.
- Création de système de mesure du gaspillage afin de permettre aux enfants et au personnel de cuisine de se rendre compte de ce qui est jeté. Analyser les rebus afin de

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

visualiser les aliments qui ne sont pas assez consommés : pourquoi ? Goût, préparation, prix, etc. Cela permettrait d'orienter la façon de les cuisiner, de les présenter.



- Soutien pour lutter contre le gaspillage et les déchets : mise en place d'un plan d'actions.

- Une fois le volume de déchets établi et les différentes sortes de déchets triées : adapter les recettes à ceux-ci, le volume d'aliments moins aimés, la mise en valeur de ceux-ci au besoin afin de les rendre plus attractifs.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Soutien à la collaboration ou au partenariat avec des organisations travaillant dans l'aide alimentaire.

Une collecte de vivres non utilisées pourrait être organisée avec par exemple les bénévoles de Saint-Vincent-de-Paul, oeuvrant dans la région. Des dispositions avec les cpas des communes concernées peuvent également être prises. En outre, les aliments déjà cuisinés et/ou récupérés dans les assiettes pourraient être destinés au poulailler des écoles qui en possèdent mais également être donnés à des sociétés protectrices des animaux qui peinent à nourrir leurs pensionnaires de plus en plus nombreux.

Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et/ou l'insertion socio-professionnelle.

Les différentes structures de l'économie sociale présentes sur les territoires concernés seraient appelées à prêter main forte lors de la collecte et de la distribution des dons.

### Actions

- Soutien à la collaboration ou au partenariat avec des organisations travaillant dans l'aide alimentaire
- Une collecte de vivres non utilisées pourrait être organisée avec par exemple les bénévoles de Saint-Vincent-de-Paul, oeuvrant dans la région. Des dispositions avec les cpas des communes concernées peuvent également être prises. En outre, les aliments déjà cuisinés et/ou récupérés dans les assiettes pourraient être destinés au poulailler des écoles qui en possèdent mais également être donnés à des sociétés protectrices des animaux qui peinent à nourrir leurs pensionnaires de plus en plus nombreux.

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

- Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et/ou l'insertion socio-professionnelle.
- Les différentes structures de l'économie sociale présentes sur les territoires concernés seraient appelées à prêter main forte lors de la collecte et de la distribution des dons.

