

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Quinobel



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Quinobel**

Personne responsable : **François Gilbert**

Personne de contact : **François Gilbert**

E-mail et tél. de la personne de contact : **info@quinobel.be 04/285.91.05**

Adresse : /

---

Quinobel est une filière de production belge de quinoa d'agriculture conventionnelle raisonnée. Avec des agriculteurs wallons et flamands, nous proposons différents ingrédients de quinoa avec l'objectif d'une agriculture durable et d'une alimentation saine.  
Plus d'infos: [www.quinobel.be](http://www.quinobel.be).

---



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables

Avec le soutien de  
la



**Wallonie**



## Sensibilisations des usagers :

### Objectif

Dès fin 2019, une activité pédagogique est organisée pour sensibiliser aux bénéfices de l'introduction de quinoa local dans l'alimentation.

### Actions

- Dès fin 2019, accueillir une fois par an des usagers de cantines sur un champ de quinoa pour leur expliquer la culture et les possibilités d'utilisation.
- Aller deux fois par an en entreprise, administration ou école afin de discuter d'agriculture, d'alimentation, d'environnement et d'économie avec les utilisateurs finaux ou intermédiaires.
- Accueillir les usagers pendant le weekend Champ Libre en juin pour leur faire découvrir la culture de quinoa et ses usages en cuisine.

## Sensibilisations et formation des cuisiniers et du personnel de cuisine :

### Objectif

Organiser au minimum deux fois par an des actions de sensibilisation à destination des cuisiniers de cantines.

### Actions

- Accueillir deux fois par an des usagers de cantines pour une visite d'un champ de quinoa pour leur expliquer la culture et les possibilités d'utilisation.
- Permettre deux ateliers cuisine découvertes par an pour les chef(e)s de cantine désireux de tester des nouveaux produits en apportant des échantillons gratuits de nos produits locaux et raisonnés.
- Lors des journées 'Champ Libre' pendant un weekend de juin, un jour pro peut être organisé le vendredi ou le lundi à destination des cuisiniers du Green Deal.
- Voir aussi avec le Smart Gastronomy Lab de Gembloux pour un atelier pro à destination des cuisiniers avec plusieurs endroits de réalisation : Namur, Hainaut, Liège, Luxembourg



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

- Fin 2021, nos produits de quinoa sont disponibles chez 30% des grossistes, distributeurs et les cantines proposant des produits équivalents d'importation.
- Fin 2019 : avoir suivi une formation pour comprendre et pouvoir bien répondre aux appels d'offre

### Actions

- Participation aux réunions du Green Deal, à 5 foires commerciales annuelles.

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

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

- Fin 2021, les produits de Quinobel sont reconnus comme issus d'une production équitable.

### Actions

- D'ici 2021, avoir audité Quinobel comme filière équitable par l'instance de commerce équitable belge

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

## 5/ POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS

### Objectifs chiffrés

- Fin 2019, ne plus avoir de pertes à cause de délais de péremption trop courts.

### Actions

- Fin 2019, avoir un compte ToGoodToGo ou équivalent pour Quinobel afin de ne plus jeter des produits presque périmés.



## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

- D'ici fin 2021, allier réduction du gaspillage alimentaire (ne plus jeter de nourriture encore bonne à être consommée à cause d'un dépassement de la date limite d'utilisation) et solidarité alimentaire.

### Actions

- Inscrire Quinobel auprès des banques alimentaires pour leur proposer de la marchandise devant être rapidement consommées.