

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Marlow Food**

Personne responsable : **Anna Di Marco**

Personne de contact : Anna Di Marco

E-mail et tél. de la personne de contact : **adimarco@greenseedgroup.be – 02.740.09.60**

Adresse : /

Quorn est le numéro 1 mondial des protéines sans viande. Tous les produits Quorn sont fabriqués à base de mycoprotéines, une source unique et saine de protéines sans viande, riche en fibres et naturellement pauvre en graisses saturées. Dans les années 60, on a recherché une nouvelle protéine en réponse à la population croissante. Une plante microscopique « Fusarium Graminarium » (famille des champignon) est trouvée sous terre. Le développement mettra 20 ans et le premier produit sera lancé en 1986.

Les produits Quorn sont non seulement meilleurs pour la santé mais également pour la planète. L'empreinte carbone est 90% inférieur au bœuf, l'eau 10 fois inférieur au bœuf, l'empreinte carbone est 75% inférieur au poulet et les déchets alimentaires sont minimes puisque Quorn se cuisine congelé.

La mycoprotéine est pauvre en calories, ce qui permet de proposer des produits qui sont à la fois goûteux et pauvre en calories. Elle contient aussi des fibres alimentaires essentielles qui facilitent la digestion. Elle ne contient pas de cholestérol.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Actions

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

Objectifs chiffrés

1. 1x par trimestre il y aura organisation de formations par nos chefs sur la cuisine végétarienne et durable. Ces formations seront dédiées aux usagers des cantines.
2. 1x tous les deux mois organisation de formation par nos chefs sur la cuisine végétarienne et durable. Ces formations seront dédiées aux chefs de cantine et aux diététiciens.
3. Calcul de l'impact écologique des repas végétariens servis.
4. Fin 2021 travail en amont avec les sociétés de catering telles que Sodexo et Compass.

Actions

- Donner des conférences sur l'impact écologique de l'alimentation mais également former les directeurs d'école, chefs de cantine et diététiciens qui retransmettront les informations aux usagers.
- Par le biais de formations, sensibiliser les chefs et diététiciens par l'utilisation d'alternatives plus durable. A l'aide d'idées de recettes végétariennes et une présentation pédagogique sera fournie.
- Participation des cuisines à la semaine mondiale sans viande.
- Organisation de réunions semestrielles avec les acheteurs Sodexo et Compass pour améliorer l'offre végétarienne sur le marché.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, 40% des cantines « Green Deal » auront une offre variée en alimentation végétarienne et plus durable.
2. Fin 2021, 15 cantines au minimum intègrent une alternative végétarienne journalière.

Actions

- Prise de contact en direct avec les cantines pour la prise de conscience de l'action ainsi que le WMFW.
- Créer de l'inspiration et fournir des recettes variées par saison.