

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Romain Alaerts**

Personne responsable : **Romain Alaerts**

Personne de contact : **Romain Alaerts**

E-mail et tél. de la personne de contact : **romalaerts@hotmail.com – 0474.36.43.26**

Adresse : 11a rue wauwermans, 1210 Saint-Josse

De nombreux producteurs wallons de fruits et légumes bio ont communiqué à Romain Alaerts, ingénieur agronome, leur besoin de trouver une solution pour valoriser leurs surplus de récolte. Ces surplus se chiffrent souvent en tonnes et finissent leur vie au compost après avoir passé trop longtemps en chambre froide. Aujourd'hui, en collaboration avec l'asbl FruitCollect, Romain Alaerts rachète à prix juste les fruits et légumes de six producteurs wallons. Ils sont ensuite valorisés en jus de fruits et légumes bios, sains et délicieux. La presse a lieu chez un producteur de jus de fruits en Brabant Wallon.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, informer toutes les cantines concernées sur la répartition équitable de la valeur ajoutée générée par la commercialisation des jus, et donc sur le prix juste au producteur prévu dans le modèle économique mis en place.

Actions

- Produire un étiquetage qui montrera clairement et en toute transparence combien le producteur et le transformateur touchent pour l'achat d'une bouteille.
- Sensibiliser les enfants en organisant des visites des producteurs et/ou de la presse qui ont permis la production du jus qu'ils boivent chaque semaine

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

Objectifs chiffrés

Actions

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, informer toutes les cantines concernées sur la répartition équitable de la valeur ajoutée générée par la commercialisation des jus, et donc sur le prix juste au producteur prévu dans le modèle économique mis en place.

Actions

- Produire un étiquetage qui montrera clairement et en toute transparence combien le producteur et le transformateur touchent pour l'achat d'une bouteille.
- Sensibiliser les enfants en organisant des visites des producteurs et/ou de la presse qui ont permis la production du jus qu'ils boivent chaque semaine

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Toutes les cantines signataires du Green Deal situées dans le périmètre concerné par mes activités serviront le jus de fruits et légumes 100% bio et issus de petits producteurs locaux à leurs élèves au moins une fois par semaine.

Actions

- Prendre contact avec Gaëlle Van Ingelgem, la chargée de mission du Green Deal affectée au Brabant Wallon afin de faciliter la mise en contact entre Romain Alaerts et les cantines situées dans le périmètre concerné en vue d'une collaboration

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, toutes les cantines signataires du GD qui choisissent de s'approvisionner en jus de fruits et légumes issus d'invendus ont réduit de 20 % leur déchets alimentaires issus des boissons proposées à la cantine

Actions

- Continuer la collaboration initiée avec six producteurs wallons et prendre contact avec d'autres producteurs bio de la région afin de valoriser leurs invendus
- Produire des jus de fruits et légumes récupérés chez les producteurs bio concernés
- Proposer aux cantines des jus dans des bouteilles en verre consignée

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE