



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Le bonheur est dans Neupré asbl**

Personne responsable : **Esther Baiwir**

Personne de contact : **Esther Baiwir**

E-mail et tél. de la personne de contact : **ebaiwir@uliege.be, 0496/71 65 05**

Adresse : /

Notre association a pour but de promouvoir des modes de vies durables à travers, notamment, le soutien aux initiatives favorisant une alimentation en circuit court, la sensibilisation sur les modes de consommation et la promotion du "vivre ensemble". Nos deux priorités sont :

- le soutien aux producteurs (rédaction de contenus promotionnels, présentation de leurs produits au sein des collectivités et des familles, etc.) ;
 - la sensibilisation des différents publics et l'éducation (animations dans les écoles sur l'alimentation, le zéro déchet, le recyclage ; soutien aux équipes scolaires désireuses de s'engager dans des projets touchant à ces thématiques).
-

Sensibilisations des usagers :

Objectif

Chaque année, nous souhaitons soutenir nos écoles partenaires dans un projet durable améliorant l'environnement des enfants et leur alimentation. Ce soutien passe par la rédaction des projets, la préparation de demandes de financements auprès de divers organismes, des animations dans les classes ou la gestion de budget.

Actions

Rencontre avec les directions, proposition de fiches d'animations, actions de sensibilisation auprès des intervenants (cuisiniers, ouvriers, enseignants, directions).

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Dans les trois ans, nous espérons doubler l'approvisionnement local de nos cantines partenaires, tout en permettant l'engagement d'au moins un mi-temps chez nos principaux producteurs.

Actions

La mise sur pied de réunions entre équipes de cuisine et producteurs, la recherche de solutions pour surmonter les surcoûts, les problèmes d'approvisionnement ou d'emballage.

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

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, nos cantines partenaires auront réduit leur gaspillage alimentaire de 30 % et auront mis en place un système de traitement durable de 100 % des déchets organiques des écoles.

Actions

Un travail de "lobbying" sera entrepris auprès des communes pour faciliter l'intégration des écoles dans le schéma de gestion des déchets. Des solutions de distribution des repas excédentaires seront évaluées, et nous tenterons d'optimiser les prévisions de consommation (systèmes de réservations, etc.).

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE