

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'Autorité Politique : **Administration Communale de Libramont-Chevigny**

Personne responsable : **Crucifix Laurence, Bourgmestre**

Personne de contact : **Keller Aurélie**

E-mail et tél. de la personne de contact : **aurelie.keller@libramont.be - 061/510119 (matin) et 061/510163 (après-midi)**

« La Commune de Libramont-Chevigny est déjà active dans l'approche de l'alimentation saine et équilibrée. Dans un premier temps, c'est au niveau des écoles communales que le projet Green Deal Cantines Durable va se porter. Notre cahier des charges concernant la fourniture des repas scolaires contient déjà certaines conditions qui rentrent dans le projet comme par exemple :

Un marché réservé aux entreprises d'économie sociale ou entreprises remplissant des conditions équivalentes ;

L'élaboration d'un plan alimentaire intégrant la qualité, la variabilité, la saisonnalité, les saveurs et l'équilibre des repas ;

Une recherche de qualité et fraîcheur des aliments via les circuits courts, des preuves de « traçabilité » - labels et un respect des nutriments point de vue du transport, de la conservation.

La Commune travaille avec un fournisseur qui, lui-même, a une approche similaire au projet Green Deal. Il est en collaboration directe avec des fournisseurs locaux (permacultures, produits bio (charte Certisys)) et travaille avec une diététicienne pour définir les grammages et l'équilibre des repas. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

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

Fin 2021, 100% des cantines des écoles communales auront introduit des collations saines (fruits, légumes, ...), en vue d'assurer l'équilibre nutritionnel des enfants tout au long de la journée.

Actions

- Introduction de collations saines 5 jours par semaine.
- Organisation d'une conférence annuelle sur l'alimentation saine, équilibrée et de saison en vue de sensibiliser les parents à ces thématiques.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, le volume des déchets alimentaires dans les cantines des écoles communal aura diminué d'au moins 10%.

Actions

- Mise en place d'ateliers culinaires pour les enfants des écoles communales afin de les sensibiliser aux légumes de saison et à leur bénéfice pour la santé.
- Instaurer un dialogue régulier avec le prestataire de service chargé de la réalisation des repas en vue de rendre les légumes plus attrayants aux yeux des enfants (cuisson, découpe, couleur, ...)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE