

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 Marche-en-Famenne**

Personne responsable : **Bonjean Carine, Echevine de la Santé**

Personne de contact : **Leroux Nausikaa**

E-mail et tél. de la personne de contact : **sante@marche.be - 084/32 69 94**

« La Ville de Marche s'est engagée depuis 2008 dans un programme de prévention santé dont l'objectif est de promouvoir de saines habitudes de vie auprès de la population.

Des actions sont menées régulièrement dans les crèches, les écoles, en accueil extrascolaire, en collaboration avec les cantines scolaires, ... autour de l'alimentation saine et équilibrée et de la pratique d'une activité physique. Depuis 2017, notre Commune est également reconnue « Ville du commerce équitable ».

La Ville de Marche est bien consciente de l'importance de consommer une alimentation équilibrée, locale et durable, de la nécessité d'être actif, de bouger un maximum et du besoin de consommer autrement pour notre planète. C'est pour cela qu'elle souhaite s'engager dans le Green Deal afin d'élargir ses partenariats avec l'ensemble des acteurs locaux, pour le bien-être de ses concitoyens. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici 2020, la cantine scolaire para-communale et la cuisine des crèches communales seront engagées dans le Green Deal et 20% des denrées proposées dans leurs menus seront issues de productions locales, bio et/ou équitables.

Actions

- Une rencontre a été programmée entre les cantines et le centre de transformation « Agrinew » afin de favoriser de nouvelles collaborations avec les producteurs locaux.
- Un subside communal de 5000 euros a été alloué à la cantine scolaire afin de proposer davantage de produits locaux dans les menus (ce subside devrait être revu à la hausse pour l'année 2020).

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

D'ici 2021, promouvoir une alimentation saine, équilibrée et durable dans chacune des 13 écoles fondamentales que compte l'entité.

Actions

- Mise en place d'ateliers culinaires dans 2 écoles communales (On et Hargimont), les mercredis après-midis. Ces ateliers sont encadrés par une cuisinière, une diététicienne et un éducateur.
- Mise en place d'animations pédagogiques dans des classes de 3e maternelle, 1ère et 2e primaire sur le thème des légumes.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE



CHARTRE D'ENGAGEMENTS



MANGER
DEMAIN

GREEN DEAL
Cantines Durables

