

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'Autorité Politique : **Ville de Namur**

Personne responsable : **Patricia Grandchamps, Échevine de l'éducation et de la Participation**

Personne de contact : **Isabelle Bondroit**

E-mail et tél. de la personne de contact : isabelle.bondroit@ville.namur.be - 081/24.86.60

La ville de Namur compte 22 implantations scolaires pour 11 directions. Ces écoles proposent aux élèves qui le souhaitent des repas fournis par des traiteurs extérieurs à la ville.

A travers une politique alimentaire réfléchie, on peut agir sur de nombreux aspects de la vie d'une commune, d'une région et bien au-delà.

Une alimentation saine, proposant des produits, locaux et de saison est à la fois bon pour la santé et pour l'environnement. C'est aussi une manière de soutenir, à travers ses maraîchers, ses agriculteurs et ses artisans, l'activité économique et l'emploi d'une région. Produire des aliments sains et les cuisiner peut également être un vecteur d'émancipation sociale en impliquant à différentes étapes du processus des personnes éloignées de l'emploi.

Par ailleurs, il est prouvé que pour bien apprendre, il faut bien manger. L'alimentation dans les écoles doit être une priorité !

C'est pour toutes ces raisons que la ville de Namur et son service Enseignement souhaite d'abord s'engager dans l'amélioration des cantines scolaires.

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, une centralisation de la gestion des repas scolaires sera proposée afin d'assurer une livraison efficace de tous les repas dans les écoles du réseau communal namurois (Fondamental). Le processus devrait passer par une collaboration entre la Ville et le CPAS. L'objectif de cette centralisation est que l'ensemble des écoles communales bénéficient de repas de qualité (produits sains voire bio, locaux et de saison).

Actions

- 2019 : réalisation d'une étude préalable à la mise en place d'une gestion centralisée des repas scolaires : analyse des besoins logistiques (livraison (matériel/véhicules/personnel) + encadrement (service et remise en ordre dans le respect des normes Afsca).
- 2019 : Analyse de la potentielle collaboration avec le CPAS qui est inscrit dans un processus de centralisation de la gestion de ses repas dans une démarche de qualité (diminution des gaspillages, produits de plus grande qualité...).
- 2020 : rédaction et finalisation des actes administratifs divers permettant la mise en route des repas scolaires.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, l'ensemble des écoles du réseau communal auront réduit de moitié leur gaspillage alimentaire.

Actions

- Evaluer la quantité de déchets produits.
- Réaliser un plan d'action afin de diminuer cette quantité (diminuer le grammage de viande, informer le personnel du service pour qu'il ajuste le contenu des assiettes en fonction de la demande, entrer en contact avec des institutions susceptibles de récupérer les surplus, etc.).

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE