



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'Autorité Politique : **Commune de Rendeux**

Personne responsable : **Lerousse Cédric, bourgmestre**

Personne de contact : **Isabelle Mélon, chargée de mission au GAL Pays de l'Ourthe**

E-mail et tél. de la personne de contact : i.melon@paysourthe.be – 084/37 86 41

« La commune de Rendeux a toujours été sensible à l'alimentation. Elle fournit déjà journalièrement de la soupe à midi dans ses deux écoles fondamentales, qui distribuent, en plus, un fruit ou un bol de lait une fois par semaine.

Dans l'école communale de Rendeux, des fontaines à eau ont été installées en 2019 et les thèmes des déchets et de l'alimentation durable seront abordés durant ces deux prochaines années scolaires. En partenariat avec le CPAS et l'école communale, le projet d'initier une cantine durable a démarré dès 2020, en collaboration avec le GAL Pays de l'Ourthe, coordinateur et membre du Green Deal Cantines Durables et du Collectif Développement Cantines Durables.

»



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, les produits locaux seront intégrés au moins deux fois par semaine (légumes de saison, légumes oubliés, fruits et produits laitiers, ...) dans les menus de la cantine scolaire (fournis par le CPAS) et les collations à l'école.
2. Les enfants des écoles seront sensibilisés aux modes de productions artisanales locales, aux produits et aux producteurs locaux.

Actions

- Une communication régulière via un panneau sur la composition des soupes et repas, les produits locaux utilisés et le nom du producteur.
- Organisation de visites chez les producteurs locaux avec les enfants de l'école communale.

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

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, tous les élèves de l'enseignement primaire communale seront sensibilisés à la thématique de l'alimentation durable et de l'importance de l'eau.
2. Minimum une fois par semaine, intégrer des produits de l'agriculture bio et de saison (légumes, fruits, œufs, viande, ...) dans les menus et les collations scolaires.

Actions

- En 2019-2020, suppression des berlingots dans les écoles et utilisation de gourdes et fontaines à eau.
- Fin 2021, 25% des fruits proposés dans les écoles seront issus d'une production biologique.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, les élèves seront sensibilisés et conscientisés durablement à la consommation de produits équitables.

Actions

Fin 2021, des animations et dégustations liées aux produits équitables seront organisées dans l'école.



4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, suppression des emballages (tétra-brick, plastique, aluminium)
2. Fin 2021, diminution importante des déchets alimentaires.

Actions

- Installation d'une fontaine à eau dans les établissements scolaires communaux et ainsi permettre et faciliter l'accès libre et illimité à l'eau (2019)
- Distribution de gourdes aux enfants de l'école communale fondamentale (2020)
- Sensibilisation au tri des déchets et gaspillage de la nourriture – éventuellement pesée des restes pour information (2020-2021)
- Adaptation des horaires des repas aux besoins des enfants (séparer les plus jeunes afin que chaque groupe d'enfants puisse vivre ce moment du repas le mieux possible et avec un temps bien adapté (2019)
- L'environnement dans lequel sont pris les repas sera amélioré (2020)
- Mise en place d'un système permettant au mangeur de définir sa faim (2021)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE