



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 Sainte-Ode**

Personne responsable : **Pierre Pirard, bourgmestre**

Personne de contact : **Thibault Delcorde**

E-mail et tél. de la personne de contact : ecopasseur.btso@outlook.com

« Nichée au cœur des Vallées de l'Ourthe et du Laval en Province de Luxembourg, La Commune de Sainte-Ode propose un cadre de vie essentiellement rural où l'environnement et la nature se posent en piliers fondamentaux des valeurs chères aux saint-odoises et saint-odois.

Reconnue par le label "Commune MAYA" qui a pour but de sauvegarder les insectes pollinisateurs, première Commune à avoir relevé le défi « Famille Zéro Déchet » de la Province de Luxembourg dont l'objectif était de diminuer de 40% la part totale des déchets de 10 familles saint-odoises, et signataire de la « Convention des Maires » qui invite les Communes et leurs citoyens à développer des projets qui ont pour ambition de diminuer de 40 % les émissions de CO2 par rapport à l'année de référence 2006 sur l'ensemble du territoire communal, l'adhésion à la Convention « Green Deal – Cantines Durables » n'est finalement que la suite logique et naturelle d'un processus d'actions en faveur d'une transition écologique respectueuse de l'humain et de l'environnement.

. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. D'ici 2021, les élèves des quatre implantations scolaires de la commune seront sensibilisés aux produits locaux et de saison à travers le prisme de l'alimentation en lien avec des questions liées à l'énergie, comme notamment ce qui concerne les transports de marchandises.
2. D'ici 2021, une analyse et, si cela se révèle faisable au niveau juridique, une révision du cahier spécial des charges concernant la fourniture de repas seront réalisés.

Actions

- Mener un travail en interne afin de mettre en lien les questions liées à l'énergie et au climat (notamment via la convention des maires) avec les questions liées à l'alimentation.
- Rassembler des outils pédagogiques en vue de rassembler du contenu à destination des élèves.
- Mettre en place une animation à destination des élèves de primaires afin de le sensibiliser à la thématique du coût énergétique de notre alimentation.
- Réaliser un état des lieux relatif au fonctionnement de la restauration collective sur le territoire de la commune de Sainte-Ode.
- Identifier les clauses qu'il serait possible d'intégrer en vue de promouvoir l'utilisation de produits locaux et de saison dans le cahier des charges.

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

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1. Réduire le gaspillage alimentaire au sein des différentes implantations scolaires de la commune d'ici 2021.
2. Réduire les déchets produits par les élèves et les enseignants.

Actions

- Sensibiliser les élèves à la thématique du gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser le personnel du fournisseur des repas des cantines scolaires à la thématique du gaspillage alimentaire.
- Collaborer avec Idélux pour offrir aux élèves des gourdes et des boîtes à tartines afin de réduire les déchets des emballages.
- Réaliser des actions de sensibilisation pour les élèves et enseignants en lien avec la dynamique « communes zéro déchet ».
- Informer sur les alternatives telles que l'utilisation de produits en vrac ou les collations collectives.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE