

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'Autorité Politique : **Commune et CPAS de Bernissart**

Personne responsable : **Véronique Stortoni**

Personne de contact : **Véronique Stortoni**

Pas de contact à publier

Bernissart est une commune semi-rurale de Wallonie picarde d'un peu moins de 12000 habitants. Elle possède une cuisine communale et une petite équipe qui prépare environ 300 repas par jour pour le CPAS et les 7 implantations des écoles communales (48000 repas / an).

Différentes actions liées à l'alimentation durable se trouve dans le PST de la commune :

- 0.0.3.2. Sensibiliser les enfants (et enseignants) aux comportements durables : Action 1 : Cultiver un potager, manger sainement et lutter contre le gaspillage alimentaire.
- 0.0.5.3. Faciliter le déploiement des circuits courts dans le domaine alimentaire : Action 3 : Inciter les cuisines de collectivité et des restaurateurs à inscrire le circuit court dans leur modèle économique.

Dans le plan de l'ADL (qui va coordonner le projet « alimentation durable » pour Bernissart) se trouve une action sur la sensibilisation des cantines scolaires.

Différentes réflexions sont déjà en place et différentes actions ont déjà été prises :

- L'échevine de l'enseignement a déjà pris contact pour un rendez-vous avec une diététicienne.
- La directrice des écoles de Ville-Pommeroeul et Pommeroeul a obtenu des subsides pour des fontaines à eau.

> Il y a de la volonté et c'est très positif. C'est important qu'on ait une vue d'ensemble et un plan car autrement, on risque de perdre de l'énergie et de se disperser vu le nombre d'intervenants différents (ADL, CPAS, service environnement, écoles, ...).



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 90 % des potages servis gratuitement seront cuisinés avec des produits frais, locaux et de saison.

Actions

- Un cadastre des fournisseurs locaux potentiels sera fait et mis à jour régulièrement. Des contacts avec les fournisseurs potentiels seront pris pour voir les possibilités d'approvisionnement.
- Une formation sera donnée pour que l'équipe de la cuisine puisse avoir des idées de recettes de saison.
- Nous diminuerons légèrement la quantité de pommes de terre pour baisser le coût de revient de la soupe et pour qu'elle soit plus saine.
- Une réflexion sur le travail supplémentaire éventuel sera faite et des mesures seront prises si nécessaire.

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, un repas sain, local et de saison sera proposé au minimum par mois (si possible en alternative végétarienne).

Actions

- Les actions suivantes de l'axe 1 sont également pertinentes pour cet axe-ci : la formation, le cadastre des producteurs locaux et la réflexion sur le travail supplémentaire.
- Néanmoins, en termes de formation, les alternatives végétariennes doivent être apprises car elles ne sont actuellement pas dans les habitudes de l'équipe.
- Des moments de « consultation » des enfants et des parents seront organisés pour sonder les envies et les besoins pour améliorer les repas.
- Le budget dont dispose l'économiste de la cuisine communale pour acheter les produits doit être suffisant. Le prix sera éventuellement retravaillé tout en s'assurant qu'un maximum de personnes puissent payer les repas. L'aspect santé doit être un critère important.
- Nous réfléchirons à une charte pour nous donner des critères environnementaux, sociaux.
- Des activités autour de l'alimentation durable seront proposées.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE