

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'Autorité Politique : **Commune d'Yvoir**

Personne responsable : **Chantal Eloin-Goetgebuer**

Personne de contact : **Céline Mathelart**

E-mail et tél. de la personne de contact : [environnement@yvoir.be](mailto:environnement@yvoir.be) – 082/61.03.73

---

La Commune compte +/- 9200 habitants. Il y a huit implantations d'écoles communales. La commune est en zéro phyto depuis quelques années. Elle a son éco-conseillère et a développé un Plan Communale de Développement de la Nature (PCDN) qui compte désormais trois groupes de travail : le groupe sensibilisation à la biodiversité via notamment les ruchers, un groupe pour la préservation et la plantation via le développement de vergers partagés au sein de différents villages de la commune, et le dernier groupe étant le groupe sentiers. Des actions de sensibilisation ont eu lieu dans les écoles qui commencent une démarche zéro déchet depuis un an. Un point d'honneur a été mis sur le tri et la réduction des déchets. Le zéro déchet se développe donc dans toutes les écoles de la commune. Des visites de rucher communal ont déjà eu lieu et auront encore lieu pour sensibiliser parents et enfants via le projet 'pas d'abeilles, pas de jus de pommes'. Un projet sur la qualité de l'air a été mis en route dans les écoles de la commune. Divers projets ont été mis en route dans les écoles via les professeurs eux-mêmes (zéro déchet, biodiversité, eau, air, etc.). Les réunions mensuelles des directions ont d'office un point éco-team.

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, toutes les écoles communales proposent une soupe à base de légumes locaux/de saison en collation 1 à 2 fois par semaine.

D'ici 2021, tous les élèves, parents, enseignants, personnel accueillant des écoles communales sont sensibilisés aux avantages de consommer des fruits, légumes et/ou poisson de saison.

### Actions

- Organiser des visites de producteurs avec les élèves des écoles, pour sensibiliser les enfants aux réalités des agriculteurs et mettre en avant leur métier (avec les parents ou pas).
- Inviter un producteur à parler de son métier lors d'une journée mettant son produit à l'honneur dans la cantine.
- Proposer aux élèves une activité sur les aliments de saison et leur caractère durable pour l'environnement (fresque végétale/atelier sur le goût).
- Conférence avec une nutrithérapie.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, toutes les écoles communales proposent 1 repas avec un produit bio/local/de saison par mois/semaine.

D'ici 2021, tous les élèves/parents/enseignants/personnel accueillant des écoles communales sont sensibilisés aux avantages de consommer des produits bio/locaux/de saison (bien-être animal, pesticide, etc.)

### Actions

- D'ici 2021, toutes les écoles communales proposent un produit issu du commerce équitable par mois.
- D'ici 2021, le traiteur livrant les repas des communales a été informé de l'intérêt de la commune de travailler avec des produits issus du commerce équitable.
- D'ici 2021, trois fois par an, un repas réalisé avec des produits rémunérant correctement le producteur (Nord-Nord, Nord-Sud) est proposé.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, les boissons sucrées (avec du glucose fructose) ne sont plus distribuées dans les écoles communales

### Actions

- Mettre de l'eau potable à disposition des élèves.
- Interdire les boissons avec du glucose fructose au sein des écoles de la commune via le ROI.
- Proposer une animation autour du goût et de l'équilibre de l'assiette aux enfants.

## 5/ REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES DECHETS

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, l'éco-team d'Yvoir a permis de diminuer de 10% le gaspillage alimentaire et les déchets dans les écoles

D'ici 2021, tous les élèves des écoles communales possèdent des gourdes.

### Actions

- Effectuer des pesées des restes alimentaires et en informer le traiteur pour réadapter les commandes et quantités des repas.
- Mettre à disposition des enfants de l'eau potable.
- Remplacer le matériel de cuisine jetable (fourchettes, assiettes, bouteilles, etc.) en plastique par du matériel lavable ou durable (plus aucun déjà à l'heure actuelle).
- Des gobelets réutilisables sont utilisés lors d'événements (comme la remise du CEB).
- Des animations sur le tri des déchets sont organisées, pesée des déchets et analyse des poubelles pour continuer à tendre vers le zéro déchet (projet déjà en cours depuis un an).
- Créer des affiches sur le gaspillage et les déchets avec les enfants.



## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, une attention particulière est donnée aux jeunes éloignés de la notion d'alimentation durable.

### Actions

- Prioritiser les actions dans les écoles comptant les élèves réfugiés ou défavorisés, issus de foyers.
- Organiser des activités dans le « verger communal » (verger partagé) pour initier le tout public à la notion de durabilité.