

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'Autorité Politique : **CPAS de Dour**

Personne responsable : **Madame GLINEUR Soline Directrice Générale - Madame COQUELET Martine, Présidente**

Personne de contact : **Arnaud DELIGNE**

Pas de contact à publier

Le CPAS de Dour gère une maison de repos pour personnes âgées de 58 lits et dispose également d'un service de confection et de livraison de repas à domicile.

Trois fois par semaine, les membres du Centre de services communs (personnes âgées de l'entité) se réunissent à la maison de repos et bénéficient des repas.

Le CPAS livre également les repas à l'accueil extrascolaire communal.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Le CPAS de Dour a pour objectif de favoriser les produits locaux et de saison.

Pour ce faire, nous proposerons à partir de 2020 à l'ensemble de nos bénéficiaires (résidents de la maison de repos, bénéficiaires de notre Centre de Services Communs, personnel, bénéficiaires des repas à domicile, et accueil extra-scolaire) des plats réalisés avec au minimum (en moyenne sur 1 année) :

- 15% de produits et ingrédients issus des circuits courts ;
- 15% de produits et ingrédients issus de l'agriculture biologique ;
- 85% de poissons labellisés MSC, ASC ou équivalent.

En outre, nous veillerons à proposer un maximum de produits :

- Limitant les distances (transport) entre le producteur, les différents intermédiaires, et le consommateur ;
- Respectant les animaux (œufs de poules élevés au sol, ...)
- Frais et de saison (viandes, légumes, pains, pâtisseries, ...)
- Issus du commerce équitable.

Actions

- Inclusion dans notre cahier spécial des charges du marché alimentaire de pourcentage à respecter.
- Afin de vérifier que les demandes ci-dessus sont bien respectées, le soumissionnaire a l'obligation de fournir annuellement un rapport justifiant la provenance des aliments, ...
- Concernant les produits de saisons, les menus étant tous validés par notre responsable de cuisine, ce dernier a la possibilité de vérifier que les différents plats proposés sont bien en adéquation avec la saison.

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

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES



CHARTRE D'ENGAGEMENTS



4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Le CPAS de Dour a pour objectif de respecter les habitudes alimentaires de tous ses bénéficiaires.

Pour ce faire, nous confectionnerons des repas variés, de qualité, de haute valeur nutritionnelle et adaptés à tous nos bénéficiaires.

Avec l'aide de la diététicienne du soumissionnaire désigné, nous veillerons également à garder un équilibre nutritionnel adapté aux besoins de nos bénéficiaires.

Actions

Inclusion dans notre cahier spécial des charges du marché alimentaire d'un article portant sur la qualité exigée des produits :

- Viandes, volaille et œufs :

Les produits utilisés seront sans additif et sans conservateur.

Les conserves seront exclues (sauf en cas de plat type choucroute, ...). Les produits surgelés ne seront utilisés que de manière exceptionnelle. Les viandes seront de première catégorie (Une catégorie moindre pourra exceptionnellement être acceptée moyennant l'accord du responsable de cuisine).

La viande du jour sera utilisée pour les textures modifiées.

Le jambon sera fabriqué à partir d'une seule cuisse (ou épaule), sans ajout de viandes détachées.

Les œufs frais et bio seront privilégiés. Si les œufs ne sont pas frais (tretrapak), ils seront néanmoins bio.

- Poissons :

Les produits utilisés seront sans additif et sans conservateur.

Ils seront livrés sans arrête et sans peau (sauf demande expresse du responsable de cuisine), frais ou surgelés.

Le poisson du jour sera utilisé pour les textures modifiées.

- Pommes de terre :

La purée lyophilisée sera limitée au cas d'extrême urgence ou de dépannage.

Les pommes de terre fraîches et locales seront privilégiées.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



- Pâtes et riz :

La préférence sera donnée aux pâtes complètes et riz variés.

- Légumes :

Les légumes seront choisis sur base du calendrier des légumes de saison. Les légumes en conserve et/ou congelés ne peuvent être utilisés que dans certains cas exceptionnels (exemple : tomates concassées).

Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés (sur demande expresse du responsable de cuisine). L'usage des fonds en poudre ou bouillon en cube sont à limiter et devront être pauvres en sel et en additifs.

- Fruits :

Les fruits seront choisis sur base du calendrier des fruits de saison.

L'utilisation de produits congelés et/ou fruits en conserve doit rester exceptionnelle (fruits au sirop, fruits cuits, ...).

- Pains :

Les pains provenant de pâtes précuites et/ou surgelées seront évités.

- Légumineuses, céréales :

La diversité des variétés de légumineuses et de céréales sera privilégiée et la découverte des céréales autres que le blé encouragée.

Aucun OGM ne sera toléré.

- Les exhausteurs de goûts et autres colorants considérés comme potentiellement allergisant sont proscrits.
- Huiles et matières grasses :

La diversité d'origine des huiles et matières grasses sera privilégiée.

Les huiles de palme et de coco seront évitées autant que possible dans les produits alimentaires.

- Les sauces :

Les sauces seront préparées à base de roux en limitant les matières grasses ou à base de maïzena sans adjonction de matières grasses.

Les quantités servies seront adaptées en fonction des bénéficiaires. Ce pour plusieurs raisons :

- Une assiette trop chargée peut avoir pour effet de repousser la personne à manger ;
- Les besoins quantitatifs ne sont pas les mêmes pour un enfant, une personne âgée, ... ;
- Limiter le gaspillage alimentaire (voir AXE 5)

Afin d'établir au mieux les différents grammages (imposés dans notre Cahier Spécial des Charges), nous nous sommes basés sur le Plan Wallon Nutrition Santé pour le bien-être de la personne âgée et sur le « Guide pour l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés à destination des MR/MRS » rédigé par l'AViQ.

Inclusion dans notre cahier spécial des charges du marché alimentaire d'un article portant sur la qualité exigée des produits.

Il demande également de veiller à estimer au plus juste les quantités nécessaires pour permettre aux résidents, bénéficiaires des repas chauds et du CSC de manger à leur faim tout en limitant autant que possible les « restes ».

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Le CPAS de Dour a pour objectif de limiter au maximum les déchets liés aux conditionnements et aux produits à usage unique (non recyclables), et de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.

Actions

Notre cahier spécial des charges demande explicitement au soumissionnaire de s'engager à privilégier les conditionnements et emballages les plus respectueux de l'environnement. Ainsi chaque fois que c'est possible, il privilégiera les produits conditionnés en grand volume et en emballage consigné.

Nous travaillerons aussi sur la gestion des excédents alimentaires en essayant de commander au plus juste et en établissant les menus de telle manière que les « restes » puissent être valorisés dans les préparations des jours suivants (soupes, gratins, ...).

Enfin, dans la mesure du possible, les produits non alimentaires inhérents à la gestion de la cuisine seront « écologiques » et/ou facilement recyclable.

On évitera par exemple les gobelets en plastique pour privilégier les gobelets en carton, les couverts en plastique seront remplacés par des couverts en bois, ...

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Tout en proposant des repas sains et équilibrés, le CPAS de Dour a pour objectif de permettre aux personnes précarisées de pouvoir bénéficier des repas confectionnés.

Actions

La tarification des repas chauds est déterminée par rapport aux revenus des personnes, ceci permettra de faciliter l'accessibilité à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable au sein de la restauration collective.