

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CUISINE CENTRALE API RESTAURATION**

Personne responsable : **Pierre Maréchal**

Secteur : **Cuisine centrale (Petite enfance – scolaire – handicap – personne âgée)**

Nombre de repas servis à midi : **3200**

Année d'entrée en service : **2000**

Mode de gestion (biffer les mentions inutiles) : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **lynn.demecheleer@api-restauration.com – 065/40.07.40**

« Api Restauration, entreprise familiale à valeur durable et humaine, est une société de restauration implantée en France d'abord, puis en Belgique et depuis quelques années en Allemagne et au Grand-Duché du Luxembourg.

Depuis plusieurs années, nous nous engageons sur le Développement Durable, la Qualité de services et la Nutrition au travers de projets concrets abordant la réduction des déchets, les partenariats avec des producteurs locaux (réguliers et sur le long terme), les actions de sensibilisation sur ces divers thèmes (Action Contre la Faim, Semaine Européenne de Réduction des Déchets, Semaine Européenne du Développement Durable, Fondation pour la Nature et l'Homme, Dessert Solidaire...), etc.

En tant qu'acteur au sein des collectivités, nous avons à cœur de préserver notre environnement, le bien-être animal et la santé de nos convives. »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021,

- 1/ 50% de nos potages sont cuisinés avec des légumes frais locaux
- 2/ La purée maison est préparée avec des pommes de terre locales
- 3/ 100% du quinoa servi est produit en Wallonie
- 4/ 100% du poulet provient d'élevages wallons labellisés

Actions

- Entamer un partenariat avec un fournisseur wallon de poulets
- Commander uniquement du quinoa produit en Belgique
- Développer nos partenariats locaux pour l'approvisionnement en légumes et le communiquer à nos clients

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

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021,

- 1/ Objectif zéro viande provenant de l'élevage intensif
- 2/ Elargir notre Certification BIO à plus de 9 produits

Actions

- Développer des partenariats avec des fournisseurs ayant pour valeur le respect du bien-être animal
- Recherche de produits Bio via différents fournisseurs

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

- 1/ 100% des bananes servies sont labellisées Fairtrade
- 2/ Tous les bâtons de chocolat servis sont issus du commerce équitable
- 3/ Le riz complet proposé est labellisé Fairtrade

Actions

- Ne commander ces produits que via une des filières équitables nommées ci-dessus

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Servir plus de légumes avec une portion minimum de 100g, 125g ou 200g, selon le type de convives (en cuit) pour min 16 jours sur 20 en secteur scolaire et min 21 jours sur 28 en secteur adulte
- 2/ Elaborer une base de données reprenant des menus végétariens appréciés par les enfants
- 3/ Intégrer un repas végétarien par semaine dans nos menus
- 4/ Max une viande rouge par 2 semaine
- 5/ Zéro potage lyophilisé

Actions

- Elaboration des menus selon les besoins en légumes, différents selon la catégorie de convives
- Favoriser les alternatives à la viande rouge
- Favoriser les légumes frais pour la préparation des potages

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1/ Réduction de 30% de nos déchets alimentaires et non alimentaires
- 2/ Suppression totale de la vaisselle jetable
- 3/ Tri de tous les déchets (Tout-venant/PMC/organiques)

Actions

- Communiquer et évaluer nos pesées hebdomadaires de déchets auprès de nos équipes afin de créer un challenge de réduction de semaine en semaine
- Réadapter les quantités servies aux réalités de consommation des convives

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- 1/ La totalité de nos surplus alimentaires sont donnés à des Banques Alimentaires locales
- 2/ 40% des travaux simples sont exécutés par des travailleurs issus d'ETA

Actions

- Etablir un partenariat avec une ou plusieurs Banques Alimentaires de la région
- Etablir des partenariats réguliers avec des ETA régionales pour certaines tâches (laverie de vaisselle, décartonnage, nettoyage et épluchage des légumes frais, nettoyage des locaux, ...)