

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Institut de la Providence**

Personne responsable : **Olaf Mertens**

Secteur : **Enseignement secondaire général**

Nombre de repas servis à midi : **50-80**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **Concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : direction@providencechampion.be

– 081 208 505

L'Institut de la Providence propose une offre de restauration complète et variée. La collaboration avec la société de restauration Scolarest nous permet de nous inscrire conjointement dans une évolution saine et durable. Cette année 2019-2020, nous avons aussi amélioré les infrastructures de notre cuisine de production, avec le remplacement de la chambre froide, du congélateur, d'une marmite (douche) et du lave-vaisselle industriel. Ces nouvelles installations permettent une nette réduction de la consommation électrique des cuisines, et a dès lors un impact environnemental.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, chaque mois, un fruit et un légume de saison sont mis à l'honneur

Actions

- Travailler en collaboration avec le chef de notre cuisine et sur base des conseils des diététiciens de notre société de restauration (Scolarest)
- Organiser une réunion mensuelle avec des délégués du conseil des élèves, des membres du personnel et de l'équipe de Direction, pour exprimer les attentes et analyser les besoins et envies des personnes concernées par le service de restauration à l'école.

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

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, tous les poissons servis à la cantine sont labellisés MSC.

Actions

- Travailler avec Scolarest qui propose du poisson labellisé MSC, et ce via une plateforme de distribution, afin d'éviter de faire voyager leurs fournisseurs sur tous leurs sites (réduction de l'empreinte écologique).

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, le magasin OXFAM de l'établissement est redynamisé.

Actions

- Vente de produits équitables.
- Proposer un petit-déjeuner équitable par an pour tous nos élèves de 1^{ère} année.
- Proposer une animation de sensibilisation par an autour de la juste rétribution des producteurs.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, 100% des desserts proposés sont « faits maison » et 60% des repas également.

D'ici 2021, la majorité des distributeurs de boissons seront retirés de l'établissement.

La cuisine de l'Institut de la Providence propose des plats réalisés sur base des recommandations de l'ONE « Chouette on passe à table ». Nous veillons à un équilibre de l'assiette avec une moitié de légumes, un quart de féculent et un quart de viande. Les quantités sont adaptées à chaque tranche d'âge afin d'assurer un apport adéquat en vitamines, minéraux et oligo-éléments sur base des recommandations du conseil supérieur de la santé.

Les menus sont créés sur base du calendrier des fruits et légumes de saison de l'APAQ-W et nous veillons à ce que notre société de restauration s'efforce de proposer au maximum sous-forme surgelée et/ou frais. Les matières grasses importantes pour la santé des élèves sont variées et utilisées de manière pondérée. Notre cuisine propose également des alternatives durables ou végétariennes. Les menus sont supervisés par des diététiciens. En collaboration avec l'application Youmeal, nous veillons à ce que notre société de restauration informe sur la composition de tous les plats qui sortent de notre cuisine (allergènes, liste des ingrédients, calcul de l'impact écologique).

Actions

- Privilégier les produits « faits maison » pour diminuer les quantités de sucre dans les plats et maîtriser la qualité de ces derniers.
- Une campagne de sensibilisation à la consommation de produits sains est menée dans les classes.
- Une réflexion est en cours avec notre société de distribution concernant la suppression progressive des distributeurs de boisson dans l'établissement.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, deux fontaines à eau sont installées dans l'école.

D'ici 2021 ? 100% des produits jetables sont remplacés par des équivalents réutilisables.

Actions

- Une campagne de promotion de l'usage des gourdes est organisée régulièrement
- Création d'un groupe « Eco Team » avec l'implication des étudiants dans plusieurs projets environnementaux, pour travailler entre autres sur la problématique de la gestion des déchets et du gaspillage alimentaire.
- L'emballage plastique des sandwiches et les couverts jetables sont remplacés par des alternatives plus respectueuses de l'environnement. Le surcout de ces matériaux est pris en charge par notre société de restauration. Celle-ci veille à communiquer sur le thème du gaspillage et des déchets auprès des élèves et du personnel via des actions de sensibilisation.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Une fois par semaine, une équipe de futurs cuisiniers provenant de l'école spécialisée « La Sitrée » de Vedrin rejoint l'équipe de cuisine dans le but de se former.

Durant toute la durée du projet, l'école met en place des solutions pour assurer un accès au plus grand nombre à une alimentation de qualité à un coût accessible.

Actions

- Faire participer les stagiaires de La Sitrée aux diverses tâches de la cuisine afin qu'ils aient une vue réaliste de leurs activités
- L'école intervient pour aider financièrement certains élèves en alimentant mensuellement leur carte de paiement pour les repas à la cantine
- Une partie des frais du personnel est pris en charge par l'école et le coût n'est pas répercuté sur les prix de vente