

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Institut La Sainte-Union**

Personne responsable : **Laurence Colignon et Sarah Vantyghe**

Secteur : **Enseignement secondaire**

Mode de gestion : **entière**

« La cantine de l'Institut La Saint-Union à Dour existe depuis plus de quinze ans, elle propose actuellement de nombreux sandwiches (chauds et froids) ainsi que des pâtes de façon hebdomadaire. »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, acheter les légumes locaux et de saison nécessaires à la confection de la soupe hebdomadaire (cf. axe 4)

et/ou s'approvisionner en américain et/ou jambon auprès d'une boucherie locale

et/ou acheter le pain auprès d'une boulangerie locale.

Actions

- Identifier et rencontrer les différents producteurs, boulangers et bouchers de la région afin de mettre en place un partenariat.

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

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, introduire 2 produits bio dans la garniture des sandwiches, en veillant à équilibrer le budget.

Actions

- Identifier les produits à remplacer et adapter les commandes en conséquence.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Introduire 1 produit équitable dans les collations réalisées et/ou vendues par les élèves (cf. axe 6).

Actions

- Identifier le produit à introduire et adapter les achats en conséquence.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1/ D'ici fin 2021, proposer une fois par semaine de la soupe réalisée avec des légumes de saison.

2/ D'ici fin 2021, étudier la possibilité de proposer des jus d'oranges pressées.

Actions

- Sonder l'intérêt des parents et élèves
- Pour la soupe : travailler avec la section cuisine de l'école et/ou identifier et rencontrer différents producteurs locaux ou coopératives afin de mettre en place un partenariat.
- Pour le jus d'orange : Prendre contact avec une firme proposant le matériel afin de tester l'éventuel succès de la vente de jus. Acquérir le matériel et gérer l'organisation (comment les réaliser sur le moment ? quels élèves ? ...).

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ D'ici fin 2020, mettre en place un accès gratuit à l'eau potable pour tous les élèves en permanence.

2/ D'ici fin 2021, diminuer la quantité de déchets en améliorant le tri et en exploitant le compost présent à l'école.

Actions

- Concernant l'accès à l'eau : mettre en place deux fontaines à eau dans la cour et une dans la salle des professeurs.
- Concernant les déchets : réaliser des campagnes de sensibilisation au sein de l'établissement afin de promouvoir l'utilisation du compost par tous les élèves. Mettre en place une journée du fruit durant laquelle toutes les épluchures iraient dans le compost.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

1/ D'ici fin 2020, proposer deux fois par semaine des produits peu transformés, des collations réalisées par les élèves dont les bénéfices serviront à financer certains projets. Parallèlement, fermer les distributeurs.

2/ D'ici fin 2021, diversifier l'offre de collations saines et locales vendues par les élèves (ex. jus, yaourts).

Actions

- Mettre en place du matériel à l'école afin que les élèves puissent vendre les collations.
- Choisir les projets à soutenir.
- Contacter la firme des distributeurs et voir s'il est possible de les fermer temporairement.
- Travailler sur la communication.