

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

### Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Internat polyvalent de Seraing**

Personne responsable : **Lepoivre Laurence, administratrice**

Secteur : **Cantine d'internat**

Nombre de repas servis à midi : **100**

Année d'entrée en service : **depuis + de 20 ans**

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

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **Serge SON**

[serge.son@provincedeliege.be](mailto:serge.son@provincedeliege.be) 04/279 74 60

---

« La cantine de l'Internat de Seraing est une cuisine de collectivité. Elle sert chaque jour 100 repas chauds à destination des étudiant.e.s et des membres du personnel. Elle adapte sa cuisine à son public et propose chaque jour du potage, des repas chauds complets, un salade bar en self-service et des fruits ainsi que des yaourts en guise de desserts. Un menu est réalisé chaque semaine pour informer son public des repas prévus. Depuis plusieurs années, des contacts renforcés avec les producteurs locaux ont été mis en place pour favoriser les circuits-courts, en collaboration avec le service de coordination de la qualité dans les restaurants de collectivité de la Direction générale de l'enseignement de la Province de Liège. Le souhait de s'engager dans une démarche durable – notamment à travers l'alimentation - fait partie d'une réflexion globale menée dans le cadre de la Déclaration de politique provinciale dans laquelle l'école s'inscrit. »

---

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les repas privilégieront les produits locaux.

Fin 2021, les repas privilégieront les produits de saison.

### Actions

- Réaliser un tableau des fournisseurs locaux et formaliser l'approvisionnement en circuit-court de la cantine.
- Mieux connaître les produits de saison, apprendre à les cuisiner et s'organiser pour varier les menus au fil des saisons.
- Ne s'approvisionner qu'en fruits de saison pour le dessert.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, un grammage équilibré de la viande dans l'assiette sera privilégié.

### Actions

- Le grammage en viande des repas servis ne dépassera pas 100gr/assiette.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, la cantine privilégiera des produits exotiques étiquetés « label équitable ».

### Actions

- Identifier, dans les marchés, les produits labellisés « équitables » (Prix juste, Fairebel, Terra etica, WFTO, SPP, Fair for life, Fair Wild, Bio équitable, Max Havelaar...) et formaliser l'approvisionnement de la cantine pour les produits exotiques.

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

### Objectifs chiffrés

- Fin 2021, la cantine garanti un accès permanent et gratuit à l'eau potable.
- Fin 2021, les produits frais seront privilégiés.
- Fin 2021, un grammage équilibré des légumes dans l'assiette sera privilégié.

### Actions

- Mise à disposition quotidienne d'eau du robinet en carafes et/ou fontaine(s).
- Le grammage en légumes sera d'environ 200gr. (grammage cru) par assiette.
- Réalisation de desserts « faits maison ».
- Commander plus de produits complets.
- Adaptation des portions de protéines et alternance des sources animales (viandes, poissons, œufs, fromages) et végétales (céréales, légumineuses, tofu, seitan, quorn...).
- Intégration d'un repas végétarien au menu hebdomadaire.
- Introduction de nouvelles denrées aux propriétés gustatives et nutritionnelles intéressantes : oléagineux, légumineuses, céréales, épices, condiments...
- Réduire l'utilisation de sucres blancs, céréales raffinées...

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, le gaspillage alimentaire sera réduit au maximum.

### Actions

- Identifier les sources de gaspillage alimentaire.
- Service des repas : réaliser un dressage plus précis de l'assiette (utiliser des ustensiles de mesure, simples et efficaces, pour portionner correctement les assiettes en fonction de la faim du client).
- Réaliser une meilleure gestion de la conservation des aliments.
- Apprendre à accommoder les restes.

- Opérer un tri des déchets organiques.
- Trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine (tout-venant, PMC, organique).
- Trier les déchets de la cuisine (tout-venant, verres, organiques, PMC, papier-carton).

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Garantir l'accessibilité financière aux repas pour tous.

### Actions

- Optimiser l'identification des cas de pauvreté afin de favoriser leur prise en charge.