

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Les Délices du Centre**

Personne responsable : **Serge Van Wijck**

Secteur : **Cuisine de collectivité**

Nombre de repas servis à midi : **+/- 500**

Année d'entrée en service : **1955**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : nathalie.magis@lelagonbleu.be; info@delicentre.be

« Société établie depuis 1955, la société « les Délices du Centre SA » est spécialisée dans la production et la livraison de repas pour la grande distribution, pour les particuliers ainsi que les collectivités (CPAS-Institutions-Crèches-Maison petite enfance-Ecoles, ...).

Nous employons +/- 6 personnes et respectons la chartre de dumping social en engageant des personnes handicapées ainsi que des personnes avec aides à l'emploi.

Nous effectuons plusieurs tournées quotidiennes sur toute la province du Hainaut et autres. Les repas sont adaptés selon les exigences des clients.

Un repas (potage-plat-dessert) est proposé 7jours/7 auquel s'ajoute le choix d'une variante ou une salade composée par semaine ainsi que des plats à la carte.

Nous travaillons avec des fournisseurs locaux ; régionaux et circuit court.

Nous collaborons avec une société externe afin que notre plan HACCP soit aux normes et que nos agréments de l'AFSCA soient toujours en ligne avec les dernières réglementations ce qui nous a permis entre autres d'obtenir la certification IFS Global Market. »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Communication de tous les producteurs locaux qui fournissent la cuisine à partir de Janvier 2020.

Actions

- Lister les commerces locaux et choisir les circuits courts.
- Demander les fiches de traçabilité pour plus de transparence avec les producteurs.
- Communiquer sur le site internet, sur les menus et lors de soumissions nous producteurs locaux et de circuits courts.

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

Objectifs chiffrés

1/ Pour les repas des écoles, 3 aliments par semaine seront Bio à partir de janvier 2020.

2/ 100% des poissons auront un label durable dès septembre 2019.

Actions

- Créer des menus en fonctions des offres de produits des agriculteurs BIO-régionaux.
- Acheter seulement des poissons ayant le label MSC.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, la cantine propose au moins un produit équitable chaque semaine aux usagers.

Actions

- Identifier une liste de produits labellisés (Prix juste, Fairebel, Max Havelaar, etc.) et formaliser l'approvisionnement de la cantine pour un ou plusieurs de ces produits

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Augmenter à 55% la part des légumes dans 80% de nos potages à partir de janvier 2020.

Actions

- Revoir les recettes et fiches techniques
- Réduire les potages contenant peu de légumes.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Proposer à 100% de nos clients 'Ecoles, 'crèches' et 'institutions' des récipients 'multi' ou 'gastro'.

2/ Séparation des déchets dans des récipients différents par papier/carton, verre, métal, plastique, alimentaire, reste pour fin 2020.

Actions

- Donner des conditions financières avantageuses aux clients prenant des portions « multi » (moins de déchets) ou 'gastro' ('0' déchets).
- Faire un listing des entreprises de recyclage, négociation commerciale, changer les procédures internes de rangement, mise en place de plus de containers à thèmes.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

1/ Revoir nos contrats actuels et futurs pour garantir l'accessibilité financière aux institutions les plus défavorisées pour fin 2020.

2/ Développer un contrat de collaboration avec une institution permettant de reprendre les repas non vendus à partir de fin 2020.

Actions

- Ventiler les prix en fonction de l'accessibilité financière
- Distribution des repas non vendus tous les vendredis