

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Résidence de la Sérénité**

Personne responsable : **Stefan Collet et Emilie Sevrin**

Secteur : **Maisons de repos et CPAS**

Nombre de repas servis à midi : **200**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : Emilie.sevrin@sambreville.be – 071/129011

Le projet actuel de notre service cuisine est de créer un cadre de vie hôtelier et familial, pensé pour le bien-être des résidents. Il est nécessaire de travailler en équipe afin de créer un nouveau service d'hôtellerie. La qualité de vie doit donc être la préoccupation du personnel de l'hôtellerie qui, chaque jour, met tout en œuvre pour proposer des services de telle sorte que les Résidents profitent de tout le confort et qu'ils se sentent heureux chez eux, en parfaite autonomie ou avec le soutien nécessaire et la présence rassurante du personnel.

Le maître mot de notre diététicienne : « bien manger, pour mieux vivre ». Un des plaisirs essentiels en maison de repos, reste l'alimentation.

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

En 2020, l'ensemble des légumes proposés seront de saison.

En 2021, 1 fruit trimestriellement sera issu d'un producteur local

En 2020, trimestriellement, le poisson sera issu d'un producteur local.

En 2021, un produit laitier sera proposé par 15 jours et issu d'une production locale -- (beurre, lait, yaourt, desserts, etc.)

En 2020, mensuellement, un repas à base d'œufs d'un producteur local sera préparé.

Actions

- Fixer les priorités avec les auteurs du projet.
- Lister les producteurs locaux et envisager des partenariats, proposer à best Deal de les rencontrer.
- Recenser les produits locaux, appréciés par les Résidents, réaliser un test de goût, pour ensuite les intégrer aux menus.
- Intégrer dans notre cahier des charges, pour les denrées alimentaires, l'aspect circuit-court, producteurs locaux.
- Réaliser une activité avec nos Résidents, afin de valoriser les produits circuit court et de saison.
- Révision des menus en intégrant les produits locaux et de saison.

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

Objectifs chiffrés

2020 : 100% des œufs utilisés seront issus d'une exploitation avec élevage au sol et en plein air.

2020 : Le poisson sera à 100% issus de la pêche durable (labels ASC ou MSC)

2020 : 90% de la viande sera issue d'une filière garantissant le respect des animaux, pas d'élevage intensif (labélisée).

En 2020 : 1 fois par 15 jours, réaliser une recette avec des produits bio et de saison.

Actions

- Septembre 2019 : Rencontre avec la société Best Deal, afin de connaître les conditions de leurs fournisseurs.
- Identifier les fournisseurs labélisés et les filières respectueuses des animaux, calculer le coût et opérationnaliser l'approvisionnement ;
- Intégrer ces conditions dans le cahier des charges.
- Rédiger un inventaire des produits bio (volume, coût,...) et labélisés pouvant correspondre aux besoins de nos Résidents et les intégrer dans nos menus.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

En 2020 : Proposer 1 fois par mois un biscuit équitable.

En 2020 : 100% des bananes servies seront labélisées Fairtrade.

En 2021 : Proposer des confitures, pépites de chocolat 1 fois par semaine pour le déjeuner.

En 2021 : Proposer un distributeur payant de boissons, collations équitables pour le personnel de la Résidence.

Actions

- Adapter les menus en intégrant un dessert équitable, plaisant à nos Résidents ;
- Adapter le cahier des charge.
- Prise de contact avec les directeurs afin de modifier le cahier des charges pour la mise à disposition de machine à collations, boissons.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

En 2020 : Un potage à base de légumes frais sera réalisé, une fois par mois.

En 2020 : Une fois par mois, un légume frais sera cuisiné.

En 2020 : L'obtention du label Qualité Nutrition sera demandé à l'Aviq, par le dépôt de notre candidature en janvier 2020.

En octobre 2019 : La proposition d'un second menu, afin de garantir les aversions de chacun sera optimale.

Actions

- Adapter les feuilles de production et l'approvisionnement en correspondance à l'utilisation de denrées de la première gamme.
- Dépôt de la candidature à l'obtention du label qualité nutrition en janvier 2020 à la RW ;
- Cahier des charges adaptés (pas d'utilisation d'huile hydrogénées) ;
- Respect des aversions en réalisant un outil informatique en interne permettant d'optimiser au mieux cette demande. Traçabilité du plateau repas, préparation à la chaîne.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Réduction de 20% le gaspillage alimentaire pour janvier 2020.

Actions

- Quantifier en amont, les quantités exactes à cuisiner, en fonction du nombre de Résidents, des grammages, des aversions alimentaires et des régimes. Corréler les commandes de marchandises avec ces données. Réalisation d'un programme Excel, permettant de réaliser ce travail.
- Détermination du grammage de chaque plat, catégorie d'aliment, élaboration de fiche technique, respect des quantités déterminées lors du portionnement.
- Réalisation de fiche plateau, indiquant la quantité consommée en termes de pain, de garniture et ce tant pour le déjeuner que le dîner, par Résident.
- Sensibiliser le personnel de soin au gaspillage alimentaire (affiche et flyers explicatifs, stimuler les résidents, modification du traitement médicale en accord avec le médecin chez un résident ayant une diminution d'appétit, etc.) ;
- Sensibiliser en amont, la réalisation de plat surgelés individuels avec l'excès de production, en fin de chaîne.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Valoriser le travail des Article 60 en leur donnant la possibilité de s'épanouir professionnellement dans l'équipe.

Actions

- Evaluation programmée avec une assistante sociale du CPAS de Sambreville, afin d'être au mieux à l'écoute des agents Article 60.