

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CO St Lambert**

Personne responsable : **Thierry Laloux**

Secteur : **Service résidentiel pour adultes**

Nombre de repas servis à midi : **250**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : laloux@fracarita.org – **0498 74 94 35**

« Nous J'ai été engagé en 2005 par la Direction comme Chef de cuisine pour reprendre en main une cuisine qui n'avait pas d'âme, pas de gestion structurelle ni même de normes d'hygiène HACCP. Pas de frais, beaucoup de boîte et de potage lyophilisé. Grâce à mes études hotellières à Liège et mon passé de chef de cuisine de restaurant gastronomique, ayant suivi de belles formations dans de grandes maisons, j'ai instauré une cuisine collective de qualité aidée par du matériel digne d'un bon travail pour mes collègues cuisiniers. A l'heure actuelle, nous travaillons à 86% de produits frais. Tous les jours, nous servons du potage frais. Nous nous efforçons de donner le maximum pour le bien de nos usagers.

Malgré que nous occupions une grande cuisine des années 1970, nos installations sont aux normes de l'AFSCA. Nous continuerons sur cette voie avec courage et ténacité d'où mon intégration au projet Green Deal.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, 100% du poulet provient d'élevages wallons labellisés.

Actions

- Entamer un partenariat avec un fournisseur wallon de poulets (Coq des Prés).

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, un repas 100% BIO est proposé une fois par semaine

Actions

- Identifier des fournisseurs de produits certifiés BIO
- Garder le prix d'un repas classique

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

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

Actions

- Adapter les recettes utilisant des produits comme le chocolat et les bananes avec les nouveaux produits équitables.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, proposer un repas végétarien et équilibré par semaine

Actions

- Former le personnel de cuisine à des recettes végétariennes équilibrées et savoureuses

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, avoir supprimé la vaisselle jetable à usager unique.

Actions

- Etablir une liste d'articles vaisselles et contenants ayant une empreinte écologique limitée.
- Lister les fournisseurs et lancer des appels d'offre, rendre opérationnel l'approvisionnement de ces produits.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Nous travaillons déjà avec 4 usagers tous les jours dans notre cuisine afin de les valoriser

Actions

- D'ici 2021, nous allons tenter d'inclure 2 personnes supplémentaires dans cet axe spécifique.