

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Strebo Services SPRL**

Personne responsable : **Carl DELGENIESSE**

Secteur : **Maison de repos**

Nombre de repas servis à midi : **54**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : carl.delgeniesse@jolimont.be

« Maison de repos de 52 lits, située à Sars-La-Bruyère dans la commune de Frameries, dispose d'un parc arboré.

Les repas sont réalisés sur place, à partir de menus élaborés en collaboration avec la « commission menus », afin d'assurer des menus variés, équilibrés et répondant aux besoins spécifiques de nos résidents.

Dans notre philosophie « résidence foyer » nous pensons opportun de s'impliquer dans ce projet Green Deal et d'être à notre niveau acteur pour ces changements durables.

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous proposerons des produits locaux au moins deux fois/mois.

Actions

- Recenser tous les produits consommés et s'assurer qu'ils proviennent de producteurs locaux.

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

Objectifs chiffrés

Une volonté d'intégrer un ou deux produits issus de l'agriculture biologique par semaine.

Actions

- Au menu hebdomadaire, identifier les produits adaptés.
- Lancer une recherche de fournisseurs labellisés BIO

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Ex : pour le café, une volonté d'introduire des produits du commerce équitable. La cantine proposerait pour fin 2021 du café du marché équitable.

Actions

- Faire une recherche de prix auprès des fournisseurs de ces produits et de formaliser ensuite un approvisionnement une fois toutes les deux semaines dans un premier temps.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Fin 2021, proposer deux goûters « maisons » et du potage réalisé à base de légumes frais au moins deux fois semaine à nos résidents.
- 2/ Introduire des produits peu transformés, privilégier les desserts faits par nos cuisiniers.

Actions

- Utiliser un logiciel de commande.
- En fonction des saisons, enrichir la base de données avec des recettes établies en fonction de ces périodes en s'assurant de la provenance des matières premières.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1/ Utiliser de la vaisselle lavable et utilisable pour toute la journée.
- 2/ Fin 2021, une volonté de réduire les emballages individuels.
- 3/ Faire l'analyse de l'utilisation d'une fontaine mise à la disposition des résidents, du personnel et des visiteurs pour remplacer les bouteilles d'eau en plastique pour tous les repas pris dans la salle à manger.

Actions

- Si utilisation de la fontaine à eau, proposer un système de gourdes, flacons réutilisables pour se fournir en eau potable.
- Dans notre « esprit de résidence foyer », ne plus servir mais donner la possibilité à l'usager de se resservir en légumes et féculent)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Collaborer avec des entreprises issues de l'économie sociale et de l'insertion socio-professionnelle. Nous travaillons déjà avec ce type d'entreprise pour l'entretien du linge des résidents

Actions

- Utiliser un logiciel de commande espérant influencer les coûts et donc les prix des repas