

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Régie APMMBC Athénée Morlanwelz**

Personne responsable : **VERDONCKT Nicolas**

Secteur : **Maison de repos et de soins**

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

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : nicolas.verdonckt@hainaut.be – 064/43.20.48 ou
0476/50.67.75



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, au moins 3 produits de saison ou issus du commerce local ou wallon (fruits, légumes, produits laitiers, viandes, pains, ...) entreront dans le menu de la semaine.

Actions

- S'informer et commander chez les différents producteurs locaux, wallons en direct ou via des fournisseurs travaillant avec ceux-ci.
- Communiquer à la clientèle de l'utilisation de ces produits dans l'élaboration des menus ou entrant dans la composition des plats.

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

Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, au minimum 10 produits provenant d'une agriculture raisonnée ou biologique feront partie intégrante du menu de la semaine.

2/ L'utilisation à 100% d'œufs provenant au minimum de la catégorie 1 (poules élevées en plein air).

Actions

- Prendre connaissance des différents fournisseurs susceptibles d'obtenir ces types de produits et travailler en collaboration, voire partenariat.
- Intégrer ces aliments dans la composition des différents plats proposés.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, proposer au moins 2 produits provenant du commerce équitable « labellisés », de circuits-courts, de producteurs et/ou de coopératives de producteurs wallons respectant un prix juste.

Actions

- Recenser chez les fournisseurs potentiels les produits correspondants et insérer ceux-ci dans le menu en mettant en évidence leur provenance du commerce équitable ou de circuits-courts.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Proposer un potage de légumes frais chaque jour.
- 2/ Faire entrer dans les préparations des menus 20% de légumineuses, céréales, oléagineux ou épices aux qualités nutritionnelles intéressantes.
- 3/ Réduire de 20% les matières grasses contenant des huiles végétales hydrogénées ou contenant des graisses saturées.

Actions

- Sensibiliser le personnel à suivre les différentes formations continues organisées par la Province du Hainaut ou autres organismes afin d'améliorer les connaissances sur les méthodes de travail sur les produits frais, moins traditionnels ou connus, ainsi que leurs apports nutritionnels.
- Former en permanence le personnel en interne avec ses connaissances.
- Mener des actions gustatives et informatives.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, réduire de 20% le gaspillage alimentaire au niveau de la production ou des déchets de table.

Actions

- Installation de fontaines à eau
- Utilisation de vaisselle et couverts recyclables et/ou biodégradable
- Instauration d'un mode de réservation obligatoire afin d'éviter la surproduction.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Un projet au stade embryonnaire doit être mis en place au niveau de toute l'institution, pour pouvoir offrir un repas aux enfants socialement précarisés.