

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Dupont Traiteur – Cuisine centrale de Mouscron**

Personne responsable : **Marc Lemaître**

Secteur : **Société de catering**

Nombre de repas servis à midi : **1500**

Mode de gestion : **entière**

E-mail de la personne de contact : lemaitrem@dupont-restauration.com ; 0492/58.04.21



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, avoir intégré dans chaque menu un produit de saison issu de l'agriculture belge, une fois par mois.

Actions

- Mener des actions concertées avec nos fournisseurs de denrées pour que ces produits se trouvent dans nos mercuriales de commandes.
- Identifier un produit, le négocier avec notre fournisseur.

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

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, avoir intégré dans chaque menu un produit de saison issu de l'agriculture biologique, une fois par mois.

Actions

- Mener des actions concertées avec nos fournisseurs de denrées pour que ces produits se trouvent dans nos mercuriales de commandes.
- Identifier un produit, le négocier avec notre fournisseur.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Proposer en permanence 3 produits issus du trading équitable dans nos menus (Fair Trade, Max Havelaar...).

Actions

- Identifier un fruit, un café et un chocolat issus de trading équitable et les mettre à disposition de nos clients.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Proposer une soupe de légumes frais avec un produit issu de l'agriculture biologique 1x/semaine.

Actions

- Identifier le légume bio, le référencer et l'intégrer par défaut dans nos recettes.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, réduire de 10% le gaspillage alimentaire.

Actions

- Proposer un système de réservation de repas pour limiter les commandes de denrées et la production inutile de repas.
- Mettre en place un système de pesage des déchets alimentaires afin d'évaluer les quantités gaspillées et d'adapter les quantités produites.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Proposer 60h de formation/an à destination d'un public éloigné de l'emploi (article 60, stagiaires écoles en alternance, ...).

Actions

- Prendre contact avec les CPAS et centres de formation afin d'établir des partenariats et accueillir des stagiaires.