

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Cellule Solidarité Emploi



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

**Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !**

NOM de la cantine : **Cellule Solidarité Emploi**

Personne responsable : **ROBBEETS Jean-Pierre, Président**

Secteur : **Insertion socio-professionnelle**

Nombre de repas servis à midi : **350**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : [cellule.solidarite@skynet.be](mailto:cellule.solidarite@skynet.be) ou  
[pascaldelhay17@gmail.com](mailto:pascaldelhay17@gmail.com) ; 071/85-43-10 ou 0479/57-08-96



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, deux potages par semaine seront confectionnés en intégrant les produits locaux et de saison.

### Actions

- Identifier et rencontrer les producteurs de légumes locaux afin de mettre en place un partenariat.
- Communiquer sur les producteurs qui fournissent les matières premières pour notre cuisine.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021,

1. Renoncer aux espèces menacées de poissons et privilégier les labels durables (MSC, ASC, ...) 2 x par mois.
2. 100 % des œufs sont issus d'exploitation avec élevage en plein air

### Actions

- Identifier les espèces de poissons menacées. Etablir la liste des poissons labellisés (MSC, ASC, ...)
- Identifier le fournisseur et opérationnaliser l'approvisionnement.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Proposer une 1 x par mois, un dessert aux personnes âgées (biscuit ou chocolat FAIRTRADE), issu d'exploitations (importés de loin) ou d'une coopérative de producteurs locaux labellisés (sur place) « Commerce Equitable »

### Actions

- Recenser les produits équitables et les fournisseurs potentiels auprès des organismes ad hoc en vue d'intégrer des produits équitables dans nos menus.

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, proposer 2 x par semaine, une soupe de légumes frais.

### Actions

- Revoir avec le personnel de cuisine, leur organisation du travail afin de pouvoir intégrer davantage de légumes frais (lavage, découpe).

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, avoir réduit de 10% le gaspillage alimentaire au niveau de notre restaurant.

### Actions

- Permettre aux consommateurs fréquentant notre restaurant de déterminer la quantité de nourriture dans son assiette en fonction de son appétit.
- Mettre en place un système de pesage des déchets alimentaires afin d'évaluer les quantités gaspillées et d'adapter les quantités produits (Ecoles, crèches, resto).
- Trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine (PMC, organiques, ...).

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Proposer 100 heures de formation par an à destination d'un public éloigné de l'emploi (demandeur d'emploi, RIS, ...). Etant une CISP (centre d'insertion socio-professionnelle), nous rentrons pleinement dans ce créneau.

### Actions

- Prendre contact avec les CPAS / le Forem, afin d'établir des partenariats et accueillir des stagiaires.