

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Le jardin des doudous**

Personne responsable : **Nathalie MARICHAL**

Secteur : **Crèche**

Nombre de repas servis à midi : **43**

Mode de gestion : **mixte**

E-mail et tél. de la personne de contact : Creche.hornu@epicura.be – **065/61.48.76**



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 50% des fruits distribués aux enfants seront d'origine locale.

Actions

- Travailler en collaboration étroite avec notre intermédiaire (le Centre Hospitalier Epicura) afin que les produits sélectionnés respectent l'objectif.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 90% des omelettes industrielles seront remplacées par des préparations « maison » à base d'œufs issus d'exploitation avec élevage en plein air.

Actions

- Identifier les fournisseurs d'œufs labélisés et mettre en œuvre l'approvisionnement en cuisine.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 75% des produits utilisés pour les préparations culinaires réalisées avec les enfants, seront issus du commerce équitable.

Actions

- Recenser les recettes réalisables avec des produits équitables
- Recenser les fournisseurs potentiels dans un rayon de 20 km maximum

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Fin 2021, 100% des menus seront adaptés à l'âge des enfants accueillis.
- 2/ Un repas végétarien sera proposé 1x/mois

Actions

- Les menus seront élaborés en collaboration avec un diététicien pédiatrique.
- Les menus seront adaptés aux fruits et légumes de saison.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, réduire de 10% le gaspillage alimentaire.

Actions

- Adapter les commandes de repas à l'appétit des enfants accueillis.
- Adapter les commandes de repas, au jour le jour, en fonction des présences réelles et non des présences prévues.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, mettre en place un programme de 6 ateliers culinaires pour les parents bénéficiant de l'aide sociale.

Actions

- Identifier les difficultés rencontrées par les parents bénéficiant de l'aide sociale pour préparer des repas sains et équilibrés pour leurs enfants.
- Revoir avec le personnel l'organisation du travail pour organiser ce type d'atelier.
- Acquérir le matériel nécessaire.