

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Home Général Lemaire - Home du CPAS de Pecq**

Personne responsable : **Perrine HENDOUX**

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

Nombre de repas servis à midi : **400**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : cuisinecpas.pat.pe@outlook.com – 0476/66.22.32



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, n'opter que pour des fruits et des légumes de saison et ne consommer que les denrées produites sur sol belge si ces denrées peuvent être produites sur sol belge.

Actions

- Définir des critères lors de la rédaction des marchés publics pour les denrées alimentaires permettant l'accès à des producteurs locaux.
- Inciter les producteurs locaux à s'inscrire sur la plateforme « Le Clic local » afin de pouvoir faire des marchés publics en ligne comme collectivité.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, n'acheter que des poissons issus de la pêche durable ou d'une aquaculture respectueuse de l'environnement, des ressources en eau et de l'animal.

Actions

- Faire référence aux labels MSC et ASC ou tout autre label équivalent dans notre cahier des charges pour le poisson.
- Y exclure les poissons de la liste rouge, joindre les restrictions de la liste orange pour les poissons qui y sont repris.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, acheter 100% des produits suivants sur le marché équitable : bananes, ananas, jus tropical, jus d'ananas, thé, cacao, quinoa, riz.

Actions

- Inclure dans nos marchés alimentaires l'obligation de fournir les produits définis ci-dessus avec un label produit équitable.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Pour fin 2021, cuisiner minimum 1x/semaine des légumes / fruits frais
- 2/ Pour fin 2021, proposer un repas végétarien au minimum 1x/mois.
- 3/ Pour fin 2021, proposer un plat avec diminution du grammage en viande dans les écoles (< 100 g pour un grand primaire) au minimum 2x/mois.

Actions

- Trouver un local répondant aux normes de l'Afsca pour en faire une légumerie.
- Allouer un budget pour l'équiper (frigos, évier, brosse à légume, éplucheurs, couteaux, planches, robot coupe, essoreuse, bacs à couvercles, tables de découpe)
- Améliorer la communication de la cantine envers le public des cantines en l'adaptant aux objectifs du Green Deal.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1/ Pour fin 2021, avoir un tri parfait des déchets et valoriser ceux-ci.
- 2/ Pour fin 2021, répondre aux exigences du niveau 2 pour l'obtention du label « cantines durables » en matière de réduction alimentaire et gestion des déchets.

Actions

- Faire un marché pour l'achat ou la location de conteneurs « papier carton », « PMC », « déchets organiques » afin de ne plus devoir tout mélanger.
- Chercher des filières pour valoriser ces déchets.
- Installer un composteur une fois la légumerie opérationnelle.
- Instaurer la pesée systématique des déchets de service et de retour d'assiettes dans les écoles. Evaluer les progrès.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- 1/ Pour fin 2021, mettre un terrain à disposition pour un projet de maraichage en partenariat avec les centres de formation / écoles.
- 2/ Proposer de l'emploi à des personnes peu qualifiées ou handicapées en légumerie.
- 3/ Allouer un budget « formation » pour le personnel de cuisine chaque année.

Actions

- Prendre contact avec le FOREM.
- Prendre contact avec les ateliers protégés et les écoles proposant une section horticulture (dont l'école du Trèfle sur notre commune).