

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Résidence Comme  
chez soi



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Résidence Comme chez soi (Entraide jolimontoise)**

Personne responsable : **Olivier Goffin**

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

Nombre de repas servis à midi : **116**

Mode de gestion : **entière**

E-mail de la personne de contact : **olivier.goffin@jolimont.be ; 067/745/003 ou 0496/69/71/69**



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables



Avec le soutien de  
la

Wallonie

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Travailler avec les produits laitiers des fermes des environs (yaourts, beurre de ferme, fromage blanc) +/- 2 fois par semaine.

### Actions

- Voir avec les fermes avoisinantes pour avoir l'étendue de leurs produits et supprimer les yaourts, beurre industriel de nos cadenciers

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

### Objectifs chiffrés

Travailler à raison d'une à deux fois par semaine un potage avec des légumes frais tailler maison.

### Actions

- Retirer des commandes les légumes surgelés pour les potages et voir le coût des légumes de saison auprès de notre maraîcher.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Travailler une fois par semaine avec des produits issu du commerce équitable (cacao, chocolat).

### Actions

- Rechercher et recenser des fournisseurs qui pourraient nous livrer les produits dit équitables sur base du prix pour envisager la production.

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

### Objectifs chiffrés

Proposer une fois par semaine des desserts ou goûters fait maison.

### Actions

- Lister les desserts et goûters sur base de fiches recettes réalisables.

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

### Objectifs chiffrés

1/ Réduire de 20% les déchets alimentaires.

2/ Supprimer la vaisselle jetable (gobelets, cuillères en plastiques et sets de table).

### Actions

- Être au plus juste quant à la production journalière des menus sur base des relevés journaliers.
- Acheter des gobelets lavables, cuillères en inox, sets de tables lavables.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Travailler avec les différentes écoles hôtelières de la région afin d'avoir des stagiaires pour leur montrer et apprendre notre métier.

### Actions

- Prendre contact avec les différentes écoles de la région et maîtres de stages afin d'accueillir des étudiants du cycle hôtelier pour leur apprendre et perfectionner le métier de cuisinier.
- Les stages se déroulent à raison de 2 semaine deux à trois fois par an.