

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : Ethias Restaurants

Personne responsable : **Michel Monseur F&B - Manager**

Secteur : **Restaurant de collectivité**

Nombre de repas servis à midi : **450**

Année d'entrée en service : **1979**

Mode de gestion (biffer les mentions inutiles) : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : michel.monseur@ethias.be

« Les restaurants d'Ethias existent depuis 40 ans. Depuis 2012, Ethias s'est engagée dans une démarche « santé-bonheur » qui privilégie les produits locaux, issus de l'agriculture raisonnée et la confection de plats variés et parfaitement équilibrés. Ethias essaie de privilégier les circuits courts et les produits locaux. Elle propose gratuitement des fruits au personnel toute la journée.

Les restaurants visent le « zéro déchets » (commande des repas à l'avance).

Nos restaurants du personnel invitent leurs consommateurs à adopter une alimentation saine, variée, riche en légumes, pauvre en viande et les informent quotidiennement sur les produits utilisés. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Pour 2021, 90 % de produits seront d'origine locale (viande, fruits, légumes, crèmerie...)

Actions

- Rédiger un inventaire des produits, leur provenance, les volumes, les certifications (bio, local, agriculture raisonnée...)
- Augmenter la collaboration avec nos fournisseurs qui privilégient le circuit court et les produits locaux.

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

Objectifs chiffrés

- Pour 2021 : diminution de 10% de la consommation de viande bovine.
- Pour 2021 : 100% de la viande proviendra du pays.

Actions

- Réduction progressive du grammage de viande dans l'assiette.
- Rédiger un inventaire des produits, leur provenance, les volumes, les certifications.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021 : Généralisation des produits équitable, bio dans nos machines à café.

Actions

- Formaliser l'approvisionnement de ces produits
- Consulter nos fournisseurs et revoir la liste des produits

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Apprendre et sensibiliser les clients au bien-manger

Actions

- Mettre à disposition le potage maison en libre-service
- Proposer 2 plats « santé » et 2 plats végétariens à la cantine par semaine (certifiés par une fiche technique établie par une diététicienne d'entreprise)
- Mise en place d'une charte nutrition-santé
- Diffuser des messages via nos médias de communication (intranet, écrans TV internes, affiches)

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021 : diminution des quantités de déchets de 15 %

Actions

- Dès 2019 : placement de table de débarrassage et sensibiliser les utilisateurs au tri (les déchets organiques sont valorisés et transformés en biomasse)
- Diminuer les quantités dans l'assiette et proposer aux clients de se resservir
- Mettre à disposition des fontaines d'eau plate et gazeuse pour diminuer la consommation de bouteilles et bidons en plastique.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Soutien d'ASBL de réinsertion sociale et de l'enseignement spécial en achetant leurs produits et en proposant des formations.

Actions

- D'ici 2021, il y aura 1 X par mois au menu, un plat artisanal fabriqué par une entreprise d'insertion sociale
- 5 X ans mettre au menu un dessert pour soutenir une action sociale 11.11.11, Coccinelles, Oxfam...



CHARTRE

Ethias Restaurants

- Former au minimum 3 personnes /an en collaboration avec des organismes de réinsertion sociale et école d'enseignement spécial.

