

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Ecole de Marquain** (rue de l'Alene d'Or, 9 à 7522 Marquain)

Personne responsable : **Mme Caroline COULOMBIER** (directrice)

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi : **55**

Mode de gestion : **concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : fanny.delbar@tournai.be – **0498/90.75.66**



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Proposer :

Année 1 (2019/2020) : 15% de produits (tous confondus) issus du circuit court

Année 2 (2020/2021) : 20% de produits (tous confondus) issus du circuit court

Année 3 (2021/2022) : 25% de produits (tous confondus) issus du circuit court

Année 1 (2019/2020) : 70% de fruits et légumes (tous confondus) de saison

Année 2 (2020/2021) : 75% de fruits et légumes (tous confondus) de saison

Année 3 (2021/2022) : 80% de fruits et légumes (tous confondus) de saison

Actions

- Cantine livrée par cuisine centrale sur base d'un marché public.
- Cahier spécial des charges modifié en 2019/2020 pour 3 années successives imposant ces objectifs chiffrés.
- Contacts avec producteurs locaux. Projet de hall relai avec la ceinture alimentaire tournaise.
- Création de menus en conséquence.
- Vérifications et monitorings mensuels.

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

Objectifs chiffrés

Proposer :

Année 1 (2019/2020) : 20% de produits (tous confondus) issus de l'agriculture biologique

Année 2 (2020/2021) : 25% de produits (tous confondus) issus de l'agriculture biologique

Année 3 (2021/2022) : 30% de produits (tous confondus) issus de l'agriculture biologique

| | 1ere année (%) | 2eme année (%) | 3eme année (%) |
|-------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Tous produits confondus | 20 | 25 | 30 |
| Produits laitiers | 30 | 40 | 50 |
| Porc | 10 | 15 | 20 |
| Bœuf | 15 | 20 | 30 |
| Volaille | 10 | 15 | 20 |
| Pommes de terre | 30 | 40 | 50 |
| Légumes | 20 | 35 | 50 |
| Pommes et poires | 100 | 100 | 100 |
| Fruits (autres) | 50 | 65 | 80 |

Proposer :

Année 1 (2019/2020) : 85% de poissons (tous confondus) issus de la pêche durable

Année 2 (2020/2021) : 90% de poissons (tous confondus) issus de la pêche durable

Année 3 (2021/2022) : 95% de poissons (tous confondus) issus de la pêche durable

OGM interdits

Actions

- Cantine livrée par cuisine centrale sur base d'un marché public.
- Cahier spécial des charges modifié en 2019/2020 pour 3 années successives imposant ces objectifs chiffrés.
- Certifications et labélisations imposées.
- Vérifications et monitorings mensuels.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Bananes et riz doivent être labellisés issus du commerce équitable (et BIO).

Nous favorisons les produits locaux, les produits exotiques issus du commerce équitables sont plus rarement proposés aux enfants (pas de café, de chocolat, ...).

Actions

- Cantine livrée par cuisine centrale sur base d'un marché public.
- Cahier spécial des charges modifié en 2019/2020 pour 3 années successives imposant ces objectifs chiffrés.
- Certifications et labellisations imposées.
- Vérifications et monitorings mensuels.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Garantir l'équilibre et la qualité alimentaires des enfants.

1/ Proposition d'un repas végétarien minimum toutes les 2 semaines.

2/ Diminution de la quantité de protéines animales (grammes) :

| | |
|----------------------------------|-----|
| Repas maternels | 50 |
| Repas petits primaires (P1 à P3) | 70 |
| Repas grands primaires (P4 à P6) | 100 |
| Repas adultes | 125 |

Actions

- Les menus proposés aux enfants sont équilibrés. Ils sont édités par la diététicienne de la cuisine centrale et la diététicienne de la ville de Tournai selon les exigences nutritionnelles en vigueur.
- Cantine livrée par cuisine centrale sur base d'un marché public.
- Cahier spécial des charges modifié en 2019/2020 pour 3 années successives imposant ces objectifs chiffrés.
- Grammages et fréquences imposés.
- Les méthodes de cuisson et assaisonnements sont adaptés.
- Nous organisons ponctuellement des commissions d'enfants durant lesquelles ceux-ci peuvent s'exprimer sur les menus, les quantités, ...

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Réduction du gaspillage (à chiffrer sur base des pesées 2020/2021) et des déchets de la fourche à l'estomac.

Actions

- Diminution des quantités de déchets de production et de consommation.
- Bonne gestion des stocks en cuisine centrale (travail à flux tendu).
- Tri et valorisation des déchets.
- Repas bruts biologiques.
- Réservation quotidienne du nombre de repas.
- Ajout d'une catégorie de repas (« petits primaires et grands primaires ») qui permet de mieux adapter les quantités servies en fonction de l'âge de l'enfant.
- Réduction des emballages lors des commandes aux fournisseurs.
- Interdiction de contenants jetables pour le transport et la réchauffe (vaisselle lavable et réutilisable).
- Plus aucune distribution papier des menus (communication via applications et sites web).
- Pesée des déchets de table à mettre en place en 2020/2021.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

1/ Maintenir le tarif des repas scolaires stables tout en y introduisant davantage de durabilité et veiller à ce que ces repas soient financièrement accessibles pour tous les enfants.

2/ Une place pour tous les travailleurs.

Actions

- Cahier spécial des charges modifié en 2019/2020 pour 3 années successives imposant cet objectif.
- Les familles en difficultés financières peuvent, pour régler les repas des enfants, faire appel à des aides telles que CPAS, ...
- La cuisine centrale mène une démarche d'embauche et d'insertion des personnes handicapées ainsi que l'intégration de contrats d'apprentissages menant à l'obtention d'un diplôme ou titre professionnel.