

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

CPAS de Frameries



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CPAS de Frameries**

Personne responsable : **Bertrand PERIAUX**

Secteur : **CPAS**

Nombre de repas servis à midi : **700**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : bertrand.periaux@cpasframeries.be – **065/39.79.00**



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 20% de la production de la cuisine centrale sera approvisionnée chaque semaine en produits locaux de saison.

Actions

- Approvisionnement de la cuisine centrale auprès de fournisseurs locaux présents dans un rayon de 20Km (Hoes, Goefroid, Ramaut, Cordier).
- Approvisionnement de légumes auprès de notre potager social (2500kgs d'ici 2021).
- Achats de nouvelles terres agricoles pour augmenter la production.
- Installation d'une légumerie afin d'assurer la préparation des légumes fournis par notre potager.
- Inscription au Clic local.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, augmentation de la production Bio de notre potager et sensibilisation des publics.

Actions

- Labélisation Bio de nos cultures
- Organisation d'une journée de promotion de notre potager auprès du public extérieur.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 2% de produits équitables seront proposés à l'ensemble des bénéficiaires.

Actions

- Inclusion d'une clause spécifique dans le cahier des charges.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, amélioration de l'équilibre nutritionnel des menus en diminuant les produits susceptibles de contribuer au déséquilibre des régimes alimentaires (à chiffrer).

Actions

- Organisation d'un groupe de parole avec nos bénéficiaires en maisons de repos 3 fois par an pour discuter de l'alimentation.
- Mise en place d'un groupe de travail associant diététicienne, médecin coordinateur, directrices des maisons de repos, infirmier chef, responsable des cuisines pour équilibrer les menus et cuisiner des aliments sains.
- Utilisation des produits du potager social au sein de la cuisine pour les différents publics.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, récupération et traitement de 30% de nos déchets organiques.

2/ Fin 2021, 10% de réduction du gaspillage alimentaire.

3/ Fin 2021, élimination de la vaisselle jetable.

Actions

- Organisation d'une collecte et d'un tri de nos déchets afin d'alimenter le compost de notre potager (1000 Kilos de déchets organiques transformés/an soit 1500 kilos d'ici 2021).
- Analyse des retours en cuisine après chaque repas des denrées alimentaires non consommées afin d'adapter les quantités à servir.
- Achat de vaisselles non jetable ou recyclable.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Mise à l'emploi de personnel sous contrat art 60 de la loi organique des CPAS du 08/07/1976 pour la culture, la récolte, le nettoyage et la préparation des légumes issus du portager, ainsi que pour la production des repas.

Actions

- 40 personnes mises à l'emploi d'ici 2021