

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Asbl Le Bosquet** (crèches Les Petites Canailles, La Malogne, Les Jeunes Pousses)

Personne responsable : **Delphine Deneufbourg**

Secteur : **Petite enfance**

Nombre de repas servis à midi : +/- **150**

Mode de gestion : **Concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : [delphine.deneufbourg@jolimont.be](mailto:delphine.deneufbourg@jolimont.be) – 0476/32.06.80

---

Les repas du midi des crèches sont réalisés au sein des cuisines des Hôpitaux avec qui nous collaborons pour le choix des menus. Par contre, les collations et petits déjeuners sont réalisés directement au sein des crèches. Pour ceux-ci, un partenariat est déjà en place pour pouvoir proposer des produits locaux ou bio. Nous souhaitons renforcer cette pratique.

---

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Pour fin de l'année 2021, proposer un repas de midi avec des produits locaux et/ou bio par semaine.

### Actions

- Lancer une réflexion sur la provenance des produits du repas de midi avec notre fournisseur ;
- Repenser l'élaboration des menus du midi en tenant davantage compte de la saisonnalité.

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

### Objectifs chiffrés

1/ Pour fin de l'année 2020, avoir remplacé 90% des produits utilisés pour les collations et le petit déjeuner par des produits bio et/ou locaux.

2/ Remplacer 50% des produits de soins ou d'entretien d'ici fin 2020.

### Actions

Concernant les collations et le petit déjeuner :

- Evaluer les collaborations existantes avec les producteurs ;
- Recenser les produits à modifier et réaliser une étude de marché.

Concernant les produits de soins ou d'entretien :

- Prospecter des fournisseurs proposant des produits respectueux de l'environnement ;
- Analyser la possibilité de les utiliser au quotidien ;
- Réaliser une étude budgétaire.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Introduire un (nouveau) produit exotique équitable dans les collations ou le petit déjeuner.

### Actions

- Identifier les produits labellisés pouvant être utilisés ;
- Repenser l'approvisionnement des crèches

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

### Objectifs chiffrés

Pour fin 2020, poursuivre le développement de la variété nutritionnelle en fonction des produits de saison.

### Actions

- Analyser les menus afin de quantifier l'objectif ;
- Définir un agenda des saisons et des produits ;
- Éviter de proposer des produits qui ne sont pas de saison ;
- Développer des activités autour des produits de saison.

## 5/ POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS

### Objectifs chiffrés

1/ Pour fin 2019, avoir remplacé la totalité de la vaisselle par du verre et limiter au maximum l'utilisation de contenants en plastique.

2/ Pour le printemps 2020, avoir finalisé les procédures de tri des déchets.

3/ Pour fin 2020, repenser l'accès à l'eau potable au regard des recommandations ONE.

### Actions

Concernant la vaisselle :

- Faire l'état des lieux de la vaisselle utilisée ;
- Passer les commandes de la nouvelle vaisselle.

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS



Concernant le tri : définir les procédures de tri des déchets.

Concernant l'eau : Réfléchir avec l'ONE afin de développer l'accès à l'eau.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

1/ D'ici fin 2021, maintenir les coûts pour la confection des repas tout en introduisant davantage de durabilité.

2/ D'ici fin 2021, sensibiliser chaque année l'ensemble des parents à la démarche liée au développement durable.

### Actions

Concernant les coûts :

- Assurer un suivi budgétaire strict ;
- Comparer les coûts des produits.

Concernant la sensibilisation des parents : développer des actions de communication autour des projets menés.