

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CPAS de Binche**

Personne responsable : **E. Delvinquière (Directrice Générale)**

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

Nombre de repas servis à midi : **270**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : camille.baetmans@cpasbinche.be – 064/27.23.62 /
064/27.24.63

Un service « Espaces verts » est existant au sein du CPAS de Binche. Les agents de celui-ci cultivent des fruits et légumes qui sont utilisés, entre autres, par la cuisine de la maison de repos (qui livre aussi les crèches). La responsable des « Espaces verts » prévoira chaque année un plan de culture en hiver ainsi qu'une estimation de livraison et de fréquence. La provenance de ces fruits et légumes seront indiqués sur le menu à l'intention des résidents et des familles.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- 1/ Fin 2021, intégrer 1x/semaine les légumes produits par le potager du CPAS.
- 2/ Proposer des fraises, melons, pommes et poires en saison.

Actions

- Se concerter avec le potager du CPAS (cf. plan de culture).
- Adapter sa commande de fruits selon le calendrier des saisons

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, renoncer aux espèces menacées de poisson et privilégier les labels durables (MSC, ASC ...) minimum 2 x / mois.

Actions

Demander à notre fournisseur de nous fournir des poissons correspondants aux labels durables.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Acheter 1x/semaine des yaourts auprès d'un producteur local.

Actions

Mise en place d'un cahier des charges adapté aux producteurs locaux pour que ces derniers approvisionnent la cuisine.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Fin 2021, augmenter la part (2x/semaine) des desserts « faits maison ».
- 2/ Fin 2021, privilégier les produits frais en ce qui concerne les légumes, fruits et viande.

Actions

- Desserts « faits maison » au minimum 2x/ semaine
- Remplacer progressivement les produits surgelés par des produits frais.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, mieux évaluer la quantité nécessaire dans les assiettes et donner la possibilité de se resservir en légumes et féculents.

2/ Fin 2021, trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine (tout-venant, PMC, organique)

3/ Fin 2021, utiliser de la vaisselle, des couverts lavables et réutilisables et supprimer la vaisselle jetable.

Actions

- Vérifier le retour plateau de étages et assurer un suivi spécifique sur la fiche du résident (petite portion – grosse portion).
- Donner la possibilité d'une repasse dans les étages (légumes + féculents)
- Mettre en place un service en salle au restaurant.
- Acheter des poubelles spécifiques de tri et sensibiliser le personnel.
- Acheter de la vaisselle et des couverts pour supprimer les jetables.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, promouvoir les agents en contrat de réinsertion socio-professionnelle (art. 60). A chiffrer

Actions

En partenariat avec le service insertion, intégrer du personnel en contrat art. 60.