

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : CPAS de Charleroi

Personne responsable : Goemine Bénédicte

Secteur : CPAS (9 MRS, 2 restaurants sociaux et 1 SAAE)

Nombre de repas servis à midi : +/- 1750

Mode de gestion : entière

E-mail et tél. de la personne de contact : Benedicte.Goemine@cpascharleroi.be – 071/23.30.35

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nos 12 sites de productions proposeront 3 x par semaine des produits de saison dont 1 x de saison ET locaux (Origine : Belgique et/ou pays limitrophes)

Actions

- Identifier l'offre au sein de nos marchés actuels et prévoir une clause spécifique pour les prochains marchés
- Rédiger un inventaire des produits locaux disponibles pour nos cuisines
- Vérifier et modifier les menus des différents sites afin de s'assurer de la présence des produits locaux et de saison
- Sensibiliser le personnel

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 100% des œufs frais seront issus d'exploitation avec élevage en plein air

Actions

- Identifier et opérationnaliser l'approvisionnement
- Sensibiliser le personnel

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 50% des bananes commandées seront issues du commerce équitable (Fairtrade)

Actions

- Identifier et opérationnaliser l'approvisionnement
- Sensibiliser le personnel

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, chaque site de production proposera un potage à base de légumes frais au minimum 2 x par semaine (hors congés scolaires)

Actions

- Revoir avec le personnel de cuisine, leur organisation de travail afin de pouvoir intégrer davantage de légumes frais (lavage, découpe...)
- Sensibiliser le personnel (équilibre alimentaire)

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, avoir réduit de 10% les déchets alimentaires du repas de midi

2/ Fin 2021, avoir supprimé les portions individuelles de sucre et de lait (sauf pour les réunions ou événements particuliers)

Actions

- Permettre aux bénéficiaires de déterminer la quantité de nourriture servie en fonction de leur appétit (en veillant à proposer des quantités minimales)
- Sensibiliser le personnel à la problématique du gaspillage alimentaire
- Mettre en place un système de pesage des déchets alimentaires afin d'évaluer les quantités gaspillées et d'adapter les quantités produites (le pesage sera organisé de manière ponctuelle et sur une période déterminée)
- Acquérir le matériel nécessaire (pots à lait, doseurs de sucre...)

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Fin 2021, proposer 4h de formation/sensibilisation par an et par agent (article 60, stagiaires écoles) sur le thème de l'alimentation durable (équilibre alimentaire, gaspillage alimentaire...)

Actions

- Identifier les besoins et définir le contenu des différentes formations
- Identifier des intervenants potentiels et établir des partenariats (ex. TIBI pour la gestion des déchets et le gaspillage alimentaire)