

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Le Jardin des Lutins**

Personne responsable : **DRUART Patricia (COURTOIS Syndie directrice de la crèche)**

Secteur : **Crèches**

Nombre de repas servis à midi : **environ 130 repas**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **patricia.druart@cpas-jurbise.be – Fixe : 065/38.89.89**
ou 065/38.89.87 – GSM : 0490/66 58 91 (n° de la directrice de crèche : 065/38.89.80 - GSM : 0490/56.26.35.)

En date du 1 juillet 2013, la crèche « Au Jardin des Lutins » a ouvert ses portes. La capacité d'accueil sur site est actuellement de 66 places. La cuisine centrale, prévue dans le bâtiment, gère la confection des divers repas (petit déjeuner, dîner et goûter des enfants de 0 à 3 ans d'âge) pour une ouverture du lundi au vendredi de 6h30 à 18h30. L'équipe de cuisine assure une livraison supplémentaire dans deux autres structures de la petite enfance, de l'entité de Jurbise à savoir la MCAE d'Herchies gérée également par le CPAS de Jurbise, d'une capacité agréée de 30 enfants actuellement et une maison d'enfants privée de Jurbise, d'une capacité de l'ordre de 15 enfants.

Notre engagement préexistant à l'opération Green Deal est le maintien du commerce de proximité à Jurbise. C'est un objectif que l'on applique depuis l'ouverture de la crèche.

Actuellement, nous avons également mis en place un système de préparation des aliments au plus proche du moment de la distribution de ceux-ci au sein de chaque équipe de puériculture, de façon à permettre de garder au mieux leur fraîcheur et leurs qualités nutritionnelles.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Augmenter si possible la proportion actuelle de 30% environ d'achats alimentaires effectués auprès de commerçants locaux, en y intégrant davantage de produits locaux.

Actions

- Contacter les fournisseurs locaux afin d'identifier les produits locaux qu'ils proposent (cf. viande, fruits et légumes) et adapter en conséquence les commandes.
- Contacter des producteurs laitiers locaux afin d'identifier des collaborations potentielles (ex. yaourts).
- Faire découvrir à notre public les différents produits développés localement.

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

Objectifs chiffrés

Remplacer au minimum 1 fois / mois le poisson par du poisson issu de la pêche durable et/ou remplacer les œufs par des œufs bio.

Actions

Identifier le(s) produit(s) à remplacer et adapter les commandes en conséquence.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Remplacer au minimum 1 produit (le café et/ou le cacao et/ou le riz) par une version équitable.

Actions

Identifier le(s) produit(s) à remplacer et adapter les commandes en conséquence.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Proposer aux enfants des repas équilibrés et diversifiés (sur 5 semaines).

Actions

- Revoir les menus en équipe en veillant à faire découvrir aux enfants des textures, des couleurs et des saveurs différentes et à respecter la saisonnalité des produits.
- Traduire ces menus en fiches techniques, avec la collaboration de la diététicienne de la commune.
- Continuer à former le personnel aux besoins nutritionnels des enfants.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Recycler 100 % des PMC et cartons.

2/ Valoriser les déchets verts.

Actions

- S'équipe de containers adaptés et instaurer le tri des déchets.
- Installer un container à compost.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, sensibiliser chaque année l'ensemble des parents à la démarche liée à l'alimentation durable.

Actions

Développer des actions de communication sur la démarche menée (ex. courriers, menus ...).