



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Foyer Saint-Antoine – CPAS de Gesves**

Personne responsable : **Angélique Arnould**

Secteur : **Maison de repos et CPAS**

Nombre de repas servis à midi : 44

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : [foyer.saint.antoine@skynet.be](mailto:foyer.saint.antoine@skynet.be) – 081/71.91.10

Maison de repos du CPAS de Gesves depuis 131 ans, nous nous engageons à fournir à nos 43 résidents une alimentation saine, savoureuse, familiale aux accents du terroir. À l'écoute des goûts et des desideratas de nos résidents, ceux-ci sont inclus, dès l'élaboration des cahiers de charges concernant les fournitures alimentaires dans un processus de qualité, via des commissions du goût. Déjà bien présents dans le tri des déchets alimentaires avec le projet « communes -zéro déchet », dans l'inclusion sociale, nous souhaitons montrer qu'une petite cantine peut également s'inscrire dans une démarche de qualité.

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### **Objectifs chiffrés**

Intégrer, chaque jour, (au moins) un produit provenant de producteurs locaux (Compagnons du Samson, Cocoricoop, etc...)

Intégrer au moins 1 X/semaine des produits laitiers (fromage, yaourt...) provenant de producteurs locaux.

### **Actions**

- Recensement des producteurs locaux.
- En concertation avec les producteurs, demande d'adaptation des productions en fonction des besoins de la Maison de Repos.
- Adapter les budgets avec l'actuel prestataire de service pour la cuisine du Foyer
- Adapter les menus en fonction des légumes de saison
- Adopter, dans le cahier des charges des prochains marchés publics alimentaires, une clause concernant les produits locaux et de saisons.

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

### Objectifs chiffrés

Intégrer, au menu, une fois par semaine un repas végétarien.

Intégrer, chaque jour, (au moins) un légume ou un fruit issu de l'agriculture bio (Compagnons du Samson, Cocoricoop...)

Intégrer au moins 1 X/semaine des produits laitiers bio (fromage, yaourt...)

100% des œufs sont issus d'élevages au sol ou de plein air.

### Actions

- Recensement des producteurs bio et locaux
- En concertation avec les producteurs, demande d'adaptation des productions en fonction des besoins de la Maison de Repos.
- Adapter les menus en fonction des produits proposés.
- Adapter les budgets.
- Adopter, dans le cahier des charges des prochains marchés publics alimentaires, une clause concernant les produits bio et locaux.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

100% du café servi dans la maison de repos sera labellisé « commerce équitable » (ex : Fairtrade Max Havelaar)

100% du chocolat sera issu du commerce équitable

100% des bananes seront issues du commerce équitable

### Actions

- Adapter les budgets
- Adopter, dans le cahier des charges des prochains marchés publics alimentaires, une clause concernant les produits issus du commerce équitable.

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

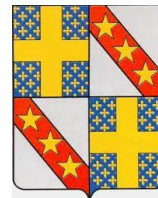
### Objectifs chiffrés

Intégrer, au menu, sept fois par semaine, un légume frais et de saison.

Intégrer, au menu, 2 fois par semaine une collation faite maison (ex : cake, biscuits...)

### Actions

- Adapter la charge de travail du personnel
- Intégrer à notre programme d'animation pour les résidents, une activité « Atelier Cuisine » encadrée par des bénévoles.



## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

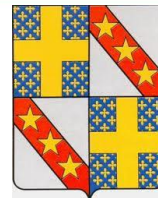
Réduire de 50 % la production des déchets provenant des bouteilles en plastiques

Réduire de 50 % les déchets alimentaires

Réduire les déchets plastiques provenant des emballages, en privilégiant le vrac ou le verre.

### Actions

- Quantifier les déchets provenant des bouteilles plastiques, des emballages, des déchets alimentaires...
- Plus d'écoute sur l'appétit ou les besoins des résidents, lors du service au restaurant.
- Achat de matériel de mesurage plus adapté (louche graduée, gourdes ...)
- Adapter les contenants, afin de réduire les déchets issus des emballages
- Sensibiliser et former le personnel à la problématique du gaspillage



## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Mettre en place une collaboration régulière avec le service de réinsertion professionnelle « les Compagnons du Samson »

Travailler avec du personnel type Article 60, ou A.L.E., ou C.A.P., au sein du service cuisine

Intégrer à notre programme d'animation pour les résidents, une activité « Atelier Cuisine » encadrée par des bénévoles.

### Actions

- Renforcer la collaboration entre les services de notre C.P.A.S.
- Renforcer l'équipe des bénévoles

Développer un partenariat avec un service d'insertion sociale de personnes en situation de handicap, ou accroître la collaboration avec l'AVIQ.