



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **CPAS de Rendeux**

Personne responsable : **Damien Jacot, directeur**

Secteur : **Service public**

Nombre de repas servis à midi : **Aucun pour l'instant au sein de l'école fondamentale communale**

Année d'entrée en service : **2020**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **virginie.courotchkine@rendeux.be**
- **084/477.372**

« Actuellement, la cuisine du CPAS prépare et livre des repas chauds à midi aux personnes âgées de la commune. En partenariat avec l'école communale, notre projet pour 2020 est de proposer des repas chauds équilibrés et durables, adaptés aux enfants de l'enseignement fondamental. »





1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, minimum 15 % des légumes utilisés au sein de la cantine (hors potages) seront d'origine locale.
2. Fin 2021, nous intégrerons au moins une fois par semaine deux produits locaux dans les menus (produits laitiers, dessert, légumes, viande...)

Actions

- Composer des menus sur base du calendrier de légumes de saison.
- Insérer des clauses dans les cahiers des charges afin d'utiliser du 'local raisonné'

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, intégrer au moins une fois par semaine un produit bio et frais dans les repas (œufs, viande, légumes, fruits, farine...)

Actions

- Lister et sélectionner une liste de produits prioritaires à passer en bio (nous avancerons pas à pas dans cette liste)
- Tenter de mettre en place un partenariat avec des producteurs bio locaux ou des coopératives de producteurs et si besoin des grossistes en produits bio

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, la cantine propose au moins deux produits équitables chaque mois aux usagers tels que bananes, sucre de canne, riz, quinoa, ...

Actions

- Identifier une liste de produits labellisés (Prix juste, Fairebel, Max Havelaar, etc.) et formaliser l'approvisionnement de la cantine pour un ou plusieurs de ces produits.
- Lister et sélectionner une liste de produits équitables et utiliser certains d'entre eux en cuisine.



4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1. Calculer les grammages en optimisant les proportions de légumes.
2. Poursuivre l'utilisation de modes de cuisson sains (ex : vapeur).

Actions

- Fin 2021, proposer un potage de légumes frais à la cantine une fois par semaine.
- Fin 2021, supprimer les desserts industriels et ne proposer que des desserts 'maison' intégrant des produits 'raisonnés'
- Composer des menus en introduisant majoritairement des légumes, variés et de saison.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Mi 2021, évaluation avec l'école du gaspillage à la cantine et révision par la suite du portionnage des repas.

Actions

Optimiser la distribution des repas aux enfants afin d'éviter le gaspillage au maximum.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Engager des personnes Article 60 pour l'aide en cuisine et la distribution des repas à l'école.

Actions

Travailler les menus et recettes, simplifier et rationaliser les ingrédients en stock afin de proposer des repas gouteux à un prix abordable.