



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Cuisine Centrale CPAS de Tournai**

Personne responsable : **RENVERSE Géraldine**

Secteur : **CPAS**

Nombre de repas servis à midi : **620**

Mode de gestion : **autonome**

E-mail et tél. de la personne de contact : [geraldine.renvers@cpas-tournai.be](mailto:geraldine.renvers@cpas-tournai.be) – 0497/55.07.32

---

Cuisine née en 1994, à l'origine pour confectionner 150 repas / jour.  
Actuellement, 650 repas sont produits dont 370 pour des maisons de repos, 100 pour le domicile, 60 pour un autre CPAS, 45 pour des handicapés adultes, le solde pour des crèches.

Engagement : veiller à fournir des repas de qualité et de bonne hygiène bactériologique.

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les menus établis comporteront des légumes et des fruits de saison, d'origine locale, à raison de 2x par mois.

### Actions

- S'adjoindre les services d'une diététicienne pour la confection des différents menus.
- Utiliser les calendriers de l'APAQ-W

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les poissons cuisinés dans la cantine seront issus de la pêche durable.

### Actions

Préciser lors de la confection du cahier des charges du marché du poisson, qu'une certification ou labellisation est exigée ou en cours de d'acquisition avec un timing détaillé.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, proposer chaque mois au moins un produit issu de producteurs locaux, notamment des « Jardins de Choiseul », géré par le CPAS, avec l'aide de travailleurs art. 60.

### Actions

- Se documenter sur la possibilité de « labelliser » les légumes produits aux Jardins de Choiseul.
- Recenser d'autres fournisseurs potentiels de produits labellisés.

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

### Objectifs chiffrés

- 1/ Pour fin 2020, les légumes distribués aux crèches seront frais (100%).
- 2/ Pour fin 2021, un légume par semaine sera frais pour l'ensemble des bénéficiaires des repas (domicile, maisons de repos ...).

### Actions

- Identifier et recenser les maraichers locaux et établir un partenariat.
- Organiser des formations de sensibilisation du personnel aux bienfaits des produits frais.
- Réorganiser le travail de l'équipe pour intégrer cette nouvelle tâche.

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

### Objectifs chiffrés

Pour 2021, avoir réduit de 80% le gaspillage alimentaire de tous les bénéficiaires des repas de la cantine.

### Actions

- Etablir une enquête de satisfaction et de goût.
- Déterminer la quantité de nourriture « raisonnable » pour chacun des bénéficiaires.
- Doter le personnel « distributeur » des repas de balances afin de respecter au mieux les quantités souhaitées et comptabilisées par la cantine.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

1/ Fin 2021, tous les stagiaires sous contrat « art. 60 » du CPAS auront reçu une sensibilisation de 4 heures sur les bonnes pratiques de gestion des déchets.

2/ A partir de 2020, un stagiaire art. 60 intégrera la cantine pour se former à la cuisine et aux bons principes alimentaires.

### Actions

- Continuer à travailler en partenariat avec le service d'insertion socioprofessionnelle du CPAS pour l'accueil de stagiaires.
- Proposer au service d'insertion et au Conseil de l'Action sociale l'intégration de 4 heures de cours dans le programme de réintégration des art. 60.