

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Home Saint-Nicolas**

Personne responsable : **Martine Cuignet**

Secteur : **Maison de repos**

Nombre de repas servis à midi : **244 (144 maison de repos et 100 repas en ville) + 52 (crèche)**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **martine.cuignet@cpasenghien.be – 02/397.01.46**

La maison de repos St Nicolas était tenue par des sœurs, les cuisinières étaient du personnel d'entretien ayant une affinité avec la confection des repas. Celle-ci a ensuite été reprise par le CPAS. 40 lits supplémentaires ont été ouverts suite à la reconversion de la polyclinique d'Enghien.

La maison de repos est répartie sur 2 sites, la cuisine reste sur le site de St Nicolas. La cuisine livre, en liaison chaude, des repas à domicile 7j/7j (potage, repas chaud, dessert).

Arrivée en 1988, la diététicienne a réorganisé le travail en cuisine en centralisant les préparations, les commandes en cuisine et en structurant les postes de travail. Un relais soignant-cuisine s'est créé par son intermédiaire.

Avec les départs à la pension, les cuisiniers diplômés ont remplacé les cuisinières. L'arrivée d'un consultant en cuisine nous a permis d'améliorer la qualité des repas et du service cuisine.

1994, aménagements d'une aile supplémentaire à la MR St Nicolas pour atteindre 144 lits pour les deux sites. Prise de conscience globale du bien-être des personnes résidant en maison de repos, création d'une charte en cuisine, création de comité de résidents, ...

2006, ouverture d'une maison communale d'accueil de l'enfance à Enghien, dont les repas sont préparés à la cuisine de la maison de repos.

2009-2011, travaux importants de construction (pas de modification du nombre de résidents, amélioration du confort en chambre et centralisation des 2 sites), création d'un service pour les déments non grabataires, formation du personnel soignant à une philosophie de travail visant toujours le bien-être du résident « le snoezelen » (travail sur les 5 sens). Aujourd'hui, un projet « humanitude » alliant bien-être du résident et du personnel.

2014, passage de la MCAE à une crèche (pour la cuisine, augmentation des repas).

Une telle évolution modifie inévitablement notre regard sur l'alimentation des bénéficiaires, la confection des repas est sans cesse remise en question.

2019, engagements de la cuisine dans les cantines durables !



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Pour 2021, utilisation de produits locaux frais dans la confection des repas (minimum 1 x par semaine).

Actions

- Rechercher et contacter des producteurs locaux
- Elaborer un cahier des charges spécifique aux produits locaux
- Utilisation de légumes du potager du Cpas (voir axe 6)

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

Objectifs chiffrés

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

Actions

Rechercher des fournisseurs répondant aux objectifs

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, remplacer 4 produits non équitables (secs ou frais) par son correspondant équitable. 2 circuits-courts de chez nous et 2 du commerce équitable.

Actions

- Sélectionner les produits pouvant être convertis en « équitable »
- Les introduire dans notre bordereau de prix pour qu'ils puissent apparaître dans notre assortiment.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, proposer au menu 1 repas végétarien par semaine.

Actions

Sensibiliser les résidents, expliquer la démarche par le biais d'animation (intervention des éducateurs)

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Pour 2021, réduire de 50% l'utilisation de film alimentaire, de 100% les gobelets jetables.

2/ Pour 2021, réduire les quantités de déchets « verts » dans nos poubelles.

Actions

Pour l'objectif 1 :

- Achat de vaisselle ne nécessitant plus l'utilisation de film alimentaire
- Rechercher des alternatives pour ne plus utiliser des gobelets jetables aux endroits de fontaines à eau

Pour l'objectif 2 : Mettre en place un silo à compost près des cuisines (formation et sensibilisation du personnel).

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Pour 2021, utiliser les récoltes du potager du Cpas pour la préparation des repas. Créer un partenariat avec le projet du Cpas qui, pour fonctionner, fera appel aux personnes qui nécessitent l'aide du service social.

Actions

- Faire un état des lieux de nos besoins en légumes par saison, évaluer les quantités, évaluer le temps nécessaire au nettoyage et préparation des légumes frais.
- Mettre en place une procédure pour les « travailleurs ponctuels » appelés à cette tâche.