

### GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Ecole communale « La Coquelicole »**

Personne responsable : **Madame Céline Bouillé, Directrice générale**

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi : **9.041 par an**

Mode de gestion : **concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : **Véronique Gilbert - [ec003185@adm.cfwb.be](mailto:ec003185@adm.cfwb.be) – 065/43.09.40**

---

L'école communale de Quiévrain « La Coquelicole » est composée de trois implantations de village ou de quartier. Une équipe dynamique et motivée accueille les enfants dans le respect de 4 valeurs essentielles :

- L'entraide par le travail de groupe, le tutorat, l'écoute, le partage d'idées ou de documents, la continuité ;
- Le respect par la mise en valeur des différences sociales ou culturelles, la citoyenneté, la libre expression ;
- L'équité par la différenciation dans le travail, la mise en avant du positif des élèves en difficultés, les temps de paroles octroyés à tous ;
- La non-violence par la gestion des émotions, un espace de parole, le respect.

L'école « La Coquelicole » dispose de trois lieux de distribution des repas : à Baisieux (de M1 à P6), à Audregnies (de M1 à P6) et dans le quartier des Wagnons (de M1 à M3).

Depuis 1992, le CPAS de Quiévrain fournit les repas chauds de l'école et travaille avec des personnes éloignées de l'emploi : revenu d'intégration sociale, handicapés, chômeurs, ... Le CPAS remplissant l'un de ses missions premières en remettant des personnes au travail. De plus, tant que faire se peut, la main d'œuvre peu qualifiée est privilégiée à la machine (pas de lave-vaisselle, pas d'éplucheuse ...), ce qui permet de faire prendre conscience au personnel qu'il travaille dans une petite entreprise du secteur secondaire (de la matière première vers un produit fini). En 2017, la cantine passe aux fruits et légumes bio locaux, le début d'une nouvelle aventure dans un démarche qualitative et plus respectueuse de l'environnement.

---



# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Offrir une information transparente et pédagogique auprès de nos consommateurs sur l'origine des aliments, leurs modes de production et leurs qualités. Notre objectif est que 50% des fruits et légumes soient qualifiés et tracés dans chaque lieu de distribution.

### Actions

- Développer l'éducation et l'apprentissage des jeunes consommateurs.
- Réaliser un guide pédagogique des produits avec la mise en évidence de fruits et légumes lors d'une semaine des goûts oubliés.

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

### Objectifs chiffrés

Réduire l'empreinte carbone dans la livraison de nos denrées alimentaires.

Après conseils de la Région Wallonne, nous intégrerons, à raison de 10%, ce critère d'attribution dans notre marché public de fourniture de denrées alimentaires.

### Actions

- Inscription de l'empreinte carbone dans les critères d'attribution de notre marché public de denrées alimentaires
- Dans un futur plus ou moins long, le remplacement de notre camionnette de livraison par un véhicule électrique.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

L'utilisation de produits labellisés « équitables » à raison de 25% sur les produits exotiques (c'est-à-dire hors Union Européenne).

### Actions

La notion « équitable » sera un critère d'attribution dans la soumission pour les produits qualifiés d'exotiques.

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

### Objectifs chiffrés

L'ensemble des menus fera l'objet d'une étude diététique actualisée dans les 3 ans.

### Actions

Des contacts ont été pris avec la Haute Ecole Condorcet – section diététique – afin d'accueillir des étudiants en fin de cycle pour réaliser un travail de fin d'études supervisé dans nos cuisines.

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

### Objectifs chiffrés

Nous avons pour objectif de réduire de 25% le gaspillage dans nos cantines scolaires d'ici 3 ans.

### Actions

Un diagnostic sera réalisé afin de quantifier le pourcentage de gaspillage avant la prise de mesure. Des pesées seront faites par les enfants à la sortie de la cuisine, des restes dans les assiettes et enfin des restes dans les plats. Les résultats seront analysés et les quantités feront l'objet d'un réajustement.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Parmi les lieux de distribution de l'école « La Coquelicole », un est en discrimination positive. Les repas servis pour cette implantation seront gratuits pendant 1 an à tous les enfants de la maternelle.

### Actions

Répondre à l'appel à projet lancé par la Fédération Wallonie-Bruxelles, les enfants de maternelle pourront bénéficier pendant 1 an de repas chauds gratuits sur l'implantation scolaire concernée.