



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Cantine scolaire de l'école communale de Tellin**

Personne responsable : **Stéphane Michel**

Secteur : **cantine scolaire primaires et maternelles**

Nombre de repas servis à midi : **entre 30 et 50**

Année d'entrée en service : **2002**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **stephane.michel@tellin.be - 084/457604**

---

« La commune de Tellin est située en milieu rural, au centre de la Province du Luxembourg. La cantine scolaire est rattachée à l'école communale de Tellin (3 implantations : Tellin, Resteigne et Bure). Elle confectionne en moyenne 45 repas par jour. Elle réalise également les repas du restaurant social, une fois tous les 15 jours, ce qui représente à chaque fois une moyenne de 30 repas.

L'équipe de cuisine est en partie constituée de stagiaires en processus d'insertion socioprofessionnelle et encadrée par le cuisinier qui remplit également la fonction de formateur. Depuis quelques années, la cantine est sensibilisée par la thématique d'insertion de produits locaux et de saison dans la confection des repas ainsi que la réduction des déchets et limite du gaspillage alimentaire. Le portionnement des repas a déjà été revu pour limiter les quantités de viande et augmenter la part de légumes dans les assiettes. »

---





## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, 75 % des légumes seront issus de la production locale (maraîchère locale).
2. Fin 2021, 75 % des fruits seront issus de la culture biologique.
3. Fin 2021, 90 % des produits laitiers seront issus des productions locales.

### Actions

- Recherche de producteurs locaux.
- Adaptation des menus en fonction des légumes de saison.

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

### Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, 75 % des fruits seront issus de la culture biologique.
2. Fin 2012, 100 % des œufs proposés à la cantine seront d'origine biologique.

### Actions

Lister des filières d'approvisionnement en produits bio et locaux.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, la cantine s'engage à acheter 100 % de café, riz et quinoa issus du commerce équitable.

Fin 2021, la cantine s'engage à acheter 100 % de fruits exotiques issus du commerce équitable (bananes, ananas, mangue, ...)

### Actions

Recherche des filières de commerces équitables.



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

### Objectifs chiffrés

1. Sensibilisation des enfants de l'école primaire et maternelle à la dégustation de légumes locaux, de saison et oubliés.
2. Sensibilisation des parents à l'importance de la découverte des saveurs et la dégustation des produits locaux par leurs enfants au travers des repas scolaires : actions de communication menée régulièrement via un bulletin d'informations.

### Actions

- Organisation d'un souper découverte destiné aux parents.
- Organisation d'ateliers culinaires mensuels avec les enfants sur base d'une recette qu'ils ont imaginée, à partir des légumes locaux et de saison proposés par le cuisinier.
- Encadrement de l'atelier par le cuisinier aidé de stagiaires en processus de formation professionnelle.

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, réduction des déchets alimentaires et plastiques de 50 %.

### Actions

Proportionner les assiettes en plus petites quantités et offrir la possibilité à l'enfant de se resservir.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, accompagnement de stagiaires en processus de formation professionnelle dans la confection des repas scolaires.

### Actions

Encadrement de l'atelier par le cuisinier aidé de stagiaires en processus de formation professionnelle.