

# CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Ecole communale  
de Purnode



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Ecole communale de Purnode**

Personne responsable : **Chantal Eloin-Goetghebuer, Echevine (Education) et Céline Mathelart**

Secteur : **Enseignement fondamental maternelle et primaire**

Nombre de repas servis à midi :

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : [environnement@yvoir.be](mailto:environnement@yvoir.be) – +32(0)82 610.373



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, la cantine intégrera dans au moins 12 menus sur 16 de 1 à 5 légumes locaux et de saison. Par local, nous entendons wallon, belge ou régions limitrophes.

### Actions

- Avec le soutien du Collectif Développement Cantines Durables (CDCD), la cantine va avancer dans cet objectif en travaillant sur :
- La composition des menus sur base du calendrier des légumes de saison du CDCD, et de la brochure du CDCD « 10 mois de menus top qualité à la cantine ».
- L'utilisation d'un tableau qui permet de faire l'état des lieux des produits de base et de leur prix : bio, wallon, belge, européen, extra européen, fairtrade.
- Un ou des partenariats avec un ou plusieurs maraîchers bioloaux (regroupement, coopératives, asbl, ...) pour fournir une partie des légumes de la cantine.
- La communication via un panneau dans le réfectoire sur les légumes locaux et de saison du mois, ainsi que sur les maraîchers qui livrent la cantine.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, la cantine intégrera de 40 à 70 % de produits certifiés issus de l'agriculture biologique en valeur d'achat globale de la cuisine. Il s'agit d'une démarche d'amélioration continue. Si au terme du Green Deal la cantine n'atteint pas les 70%, des stratégies pour y arriver à terme seront envisagées.

### Actions

- Avec le soutien du CDCD, la cantine va identifier des grossistes et fournisseurs qui ont une large gamme, ou une gamme exclusive, de produits bio. La cantine adaptera ses fournisseurs au fur et à mesure.
- Le CDCD propose une sélection de produits prioritaires à passer en bio. La cantine avancera pas à pas dans cette liste, en analysant au fur et à mesure les coûts et l'origine des produits.

Avec le soutien du CDCD, la cantine tentera de mettre en place un partenariat avec un ou plusieurs maraîchers bio locaux (regroupement, coopératives, asbl, etc.) pour fournir une partie des légumes de la cantine.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Concrètement, d'ici fin 2021,

- La cantine passera en bio fairtrade de manière définitive de 3 à 5 produits, par exemple : les bananes, le café et le sucre de canne.
- La cantine prendra également régulièrement les produits suivants en bio fairtrade : riz, quinoa, chocolat de cuisine, thés, tisanes, jus de fruits, confiseries et biscuits.

Par ailleurs, l'objectif est de réaliser des partenariats durables avec le ou les producteur(s) locaux pour assurer leur viabilité dans le métier et le développement d'une agriculture bio en Wallonie. Ce partenariat avec les maraîchers locaux visera des prix justes pour le producteur, et ce, même s'il n'y a pas de certification officielle type « prix juste ».

### Actions

- Avec le soutien du CDCD, la cantine identifiera les grossistes et fournisseurs qui ont une large gamme de produits bio équitable. Nous adapterons nos fournisseurs au fur et à mesure.

Avec le soutien du CDCD, la cantine tentera de mettre en place un partenariat avec un ou plusieurs maraîchers biolocaux (regroupement, coopératives, asbl, etc.) pour fournir une partie des légumes de la cantine.

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

### Objectifs chiffrés

La cantine va chaque jour, valoriser les légumes sous différentes formes : soupes, crudités, préparations chaudes et froides.

Revoir les grammages des assiettes : augmenter au fur et à mesure les proportions de légumes (pour atteindre idéalement de 175 à 200g. pour les primaires et 300 g. pour les secondaires et adultes) et limiter au fur et à mesure également les protéines animales (de 50 à 75g. pour les primaires et 100 g. pour les secondaires et les adultes).

Alterner sur une semaine les sources de protéines et améliorer leur qualité.

Supprimer les huiles hydrogénées, le glutamate et les poudres (roux, bouillons...), minimiser les fritures et les huiles saturées (palmes, coco...) à 1 à 4 fois par mois et favoriser les huiles mieux équilibrées (colza et olive en particulier) ; idéalement tous les jours.

Introduire de 1 à 5 fois par mois de nouvelles denrées aux propriétés gustatives et nutritionnelles intéressantes : céréales complètes ou semi-complètes, légumineuses, oléagineux, épices, condiments...

### Actions

- Les légumes vont devenir le cœur des menus, ils seront à la base des choix de la cantine et seront inscrits au début du menu affiché aux clients.
- La cantine réalisera donc un gros travail sur la composition des menus, le choix des recettes, l'introduction de légumes variés et de saison, les modes de cuissons...
- La cantine pourra s'appuyer sur le tableau de références des grammages par niveau d'âge.
- La cantine s'appuiera sur le calendrier des légumes de saison du CDCD, et s'inspirera des recettes de la brochure du CDCD « 10 mois de menus top qualité à la cantine ».
- La méthode se fera pas à pas, afin de ne pas brusquer les mangeurs.
- La soupe quotidienne va être revalorisée, soit comme collation à 10 heures, soit comme accompagnement des repas tartines/sandwiches...
- Une fois par semaine, la cantine proposera une « recette du monde » végétarienne.
- Une fois par mois, la cantine proposera un menu végétaPLUS exclusivement composé de végétaux.

Au final,  $\frac{1}{4}$  des menus seront végétariens et  $\frac{3}{4}$  avec de la viande ou du poisson.

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

### Objectifs chiffrés

Concrètement, le but est de descendre en dessous des 10% de gaspillage dans les assiettes des enfants/adolescents (exemple, max 40 g. pour une assiette de 425g et max 4 kg pour 100 repas préparés) et d'atteindre maximum 5 % de gaspillage dans les cuisines (restes non valorisables...).

### Actions

Avec l'aide du CDCD, concrètement, la cantine va :

- Évaluer le gaspillage alimentaire à la cantine et dans la cuisine pour ajuster les quantités préparées et servies dans les assiettes.
- Idéalement, affiner les quantités préparées via un système de pré-commande et le calcul des quantités à préparer grâce aux grammages de référence.
- Proposer aux jeunes de choisir la taille de leur assiette en fonction de leur faim, et donner la possibilité de se resservir en légumes et féculents.
- Réutiliser les restes valorisables de cuisine dans certaines préparations : soupes, gratins...

Concernant les déchets, nous allons supprimer : les portions individuelles préemballées jetables (sauces, biscuits...) et les accessoires en plastiques jetables s'il y en a (gobelet, assiettes, couverts, barquettes frites en plastique...).

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

L'objectif de la cantine est de maintenir des prix accessibles à tous et au besoin d'imaginer des solutions innovantes pour mettre en place des « mécanismes de solidarité interne ». Le but est d'augmenter la fréquence dans la cantine et donc de donner accès au « meilleur » au plus grand nombre.

Fin 2021, les repas durables de top qualité seront toujours à un prix équivalent à celui des repas conventionnels actuels. Au besoin, les formules seront réadaptées en favorisant l'essentiel (le dessert pourrait par exemple être supprimé du menu...).

### Actions

Avec l'aide du CDCD, concrètement, la cantine va :

- Minimiser le gaspillage à tous les niveaux : dans la cuisine, la gestion des stocks, les assiettes et les plats ;
- Revoir les grammages et diminuer les proportions de viandes ;
- Réfléchir à des mécanismes de solidarité ;
- Clarifier la comptabilité des « entrées » et « sorties », mieux maîtriser les coûts,
- Retravailler les menus et les recettes, simplifier et rationaliser les ingrédients en stock ;
- Choisir et travailler avec des légumes de saison et des aliments simples et bruts...