

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

EP de Verviers



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : Ecole Polytechnique de Verviers (Rue aux Laines)

Personne responsable : Dominique VANOIRBECK

Secteur : Cantine scolaire

Nombre de repas servis à midi : 120

Année d'entrée en service : depuis + de 20 ans

Mode de gestion (biffer les mentions inutiles) : entière

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : Serge SON

serge.son@provincedeliege.be 04/279 74 60

« La cantine de l'Ecole polytechnique Verviers est une cuisine de collectivité au sein d'un établissement scolaire de niveau secondaire. Elle sert chaque jour 120 repas chauds à destination des élèves et des membres du personnel. Depuis plusieurs années, des contacts renforcés avec les producteurs locaux ont été mis en place pour favoriser les circuits-courts, en collaboration avec le service de coordination de la qualité dans les restaurants de collectivité de la Direction générale de l'enseignement de la Province de Liège. Le souhait de s'engager dans une démarche durable – notamment à travers l'alimentation - fait partie d'une réflexion globale menée dans le cadre de la Déclaration de politique provinciale dans laquelle l'école s'inscrit »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, les repas privilégieront les produits locaux.

Fin 2021, les repas privilégieront les produits de saison.

Actions

- Réaliser un tableau des fournisseurs locaux et formaliser l'approvisionnement en circuit-court de la cantine.
- Mieux connaître les produits de saison, apprendre à les cuisiner et s'organiser pour varier les menus au fil des saisons.

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, un grammage équilibré de la viande dans l'assiette sera privilégié.

Fin 2021, les repas privilégieront les produits issus de l'agriculture biologique.

Actions

- Le grammage en viande des repas servis ne dépassera pas 100gr/assiette.
- Investir dans des viandes de qualité, issues d'élevage bio et local.
- Identifier les labels bios et opérationnaliser les filières d'approvisionnement de ces produits.
- Proposer une alternative végétarienne au menu.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, la cantine privilégiera des produits exotiques étiquetés « label équitable ».

Actions

- Identifier, dans les marchés, les produits labellisés « équitables » (Prix juste, Fairebel, Terra etica, WFTO, SPP, Fair for life, Fair Wild, Bio équitable, Max Havelaar...) et formaliser l'approvisionnement de la cantine pour les produits exotiques.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, la consommation d'eau du robinet sera encouragée.
- Fin 2021, la cantine garanti un accès permanent et gratuit à l'eau potable.
- Fin 2021, les produits frais seront privilégiés.
- Fin 2021, un grammage équilibré des légumes dans l'assiette sera privilégié.

Actions

- Mise à disposition quotidienne d'eau du robinet en carafes et/ou fontaine(s).
- Le grammage en légumes sera d'environ 200gr. (grammage cru) par assiette.
- Diminuer les commandes de produits surgelés.
- Intégration de fruits frais dans les menus, desserts et collations.
- La proportion de légumes frais dans les soupes atteindra 45 à 60% (et sans glutamate).
- Intégration d'un repas végétarien au menu mensuellement.
- Réduire l'utilisation de sucres blancs, céréales raffinées...

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Fin 2021, le gaspillage alimentaire sera réduit au maximum.

Actions

- Identifier les sources de gaspillage alimentaire.
- Service des repas : réaliser un dressage plus précis de l'assiette (utiliser des ustensiles de mesure, simples et efficaces, pour portionner correctement les assiettes en fonction de la faim du client).
- Eviter les pertes alimentaires en réalisant périodiquement un inventaire des stocks et toujours garder un œil dessus.
- Réaliser une meilleure gestion de la conservation des aliments.
- Apprendre à accommoder les restes.
- Opérer un tri des déchets organiques.
- Réutiliser les restes valorisables de cuisine dans certaines préparations.
- Trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine (tout-venant, PMC, organique).
- Trier les déchets de la cuisine (tout-venant, verres, organiques, PMC, papier-carton).

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Garantir l'accessibilité financière aux repas pour tous.

Actions

- Pratiquer un tarif démocratique plancher pour les élèves et étudiants.