

### GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de la cantine : **Ecole Saint-Jean Bosco**

Personne responsable : **Geoffroy Demeijer**

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi : **40**

Mode de gestion : **concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : [esjb.geoffroy@gmail.com](mailto:esjb.geoffroy@gmail.com) – **0498/42.07.76**

---

Notre cantine est servie par le CPAS de Quiévrain qui se trouve à 100m. Repas arrivant chauds, gage de qualité. Excellente collaboration avec une structure communale qui nous embarque nous, école libre, dans un chouette projet.

---

# 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

Face à la concurrence de nos voisins « Green Deal » qui ont obtenu la gratuité des repas en maternelles (nous ne pouvons pas participer), garantie d'accéder aux repas chauds durables « coûte que coûte » pour les familles défavorisées.

### Actions

Grande latitude dans le paiement des factures en diminuant le prix des repas si nécessaire afin de garantir l'accès à ces repas pour les familles plus défavorisées qui ont choisi de rester avec nous.