

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Les vergers d'Ohey



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Je m'engage comme facilitateur pour plus d'alimentation durable dans les cantines !

NOM de l'organisme : **Le vergers d'Ohey**

Personne responsable : **Véronique Depaye**

Personne de contact : **Véronique Depaye**

E-mail et tél. de la personne de contact : veronique.depaye@gmail.com – 0472/221673

Adresse : **Rue Monseigneur Lamy 160 5350 Ohey**



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables





1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, livrer 3 cantines supplémentaires en produits locaux de saison (pommes, poires ou fraises) et/ou en collations saines

Actions

- Développer notre carnet d'adresses de cantines via le réseau Green Deal
- Contacter les cantines et déterminer leurs besoins en termes de produits, et établir un planning de production adapté
- Réaliser et mettre à disposition des cantines un listing de ses productions par saison / quantité possibles disponibles
- Réaliser une journée de découverte des diverses variétés locales de pommes aux vergers

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

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, avoir sensibilisé les enfants de 3 écoles sur la culture raisonnée et l'importance de la biodiversité des vergers.

Actions

- Proposer des journées de découverte de la culture raisonnée (pour faire comprendre que le bio n'est pas la seule option respectueuse de l'environnement) et de la biodiversité (haies dans les vergers, etc.)
- Réaliser une journée de découverte à la culture hors sol des fraisiers et aux avantages de cette pratique d'un point de vue environnemental (vu nos installations)

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES



4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, livrer 3 cantines supplémentaires en collations saines, à un prix intéressant pour elles tout en restant rémunérateur pour le producteur.

Actions

- Développer notre carnet d'adresses de cantines via le réseau Green Deal
- Contacter les cantines intéressées et déterminer leurs besoins en termes de produits, et établir un planning de production adapté
- Réaliser et mettre à disposition des cantines un listing de ses productions par quantité possibles disponibles

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, mettre en place 2 nouvelles actions pour produire moins de déchets.

D'ici 2021, tenter de valoriser les surplus de fruits autrement qu'en jus.

Actions

- Remplacer les barquettes en plastique de nos fraises par des barquettes en carton (fait cette saison)
- Proposer aux travailleurs saisonniers des bouteilles en verre et un accès à l'eau potable pour qu'ils ne prennent plus de bouteilles en plastique à usage unique
- Profiter du réseau Green Deal pour trouver une manière novatrice et rémunératrice de transformer les surplus de fruits (sirop de Liège ? Compote ?)



6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, avoir informé les jeunes d'une école peu sensibilisés à la problématique de l'alimentation locale et de saison.

D'ici 2021, avoir permis à environ 5 personnes sans emploi de la région de travailler environ 6 mois / an, en valorisant leur travail pour leur redonner confiance en leurs projets professionnels.

Actions

- Proposer une visite des vergers à un groupe éloigné de la thématique de l'alimentation durable
- Mettre en avant les travailleurs saisonniers lors d'événements publics