

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Convivium Slow Food « Les
Saveurs de Silly »



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Convivium Slow Food « Les Saveurs de Silly »**

Personne responsable : **Sabine Storme**

Personne de contact : **Sabine Storme**

E-mail et tél. de la personne de contact : **slowfood@silly.be**

Adresse : **Place Communale 18, 7830 Silly**

Le Convivium Slow Food « Les saveurs de Silly » est une communauté de bénévoles issus de secteurs différents et soucieux de défendre les missions du Slow Food : éduquer au goût et à la saveur des aliments de proximité et de saison, défendre la biodiversité locale et respecter l'environnement de production et développer l'économie local. Grâce à son développement, le nombre de producteurs et de magasins à la ferme dans le respect de la qualité des produits s'est développé. Les écoles participent activement à ce concept et proposent des collations saines et locales aux enfants. De nombreux projets se sont développés autour de ce sujet dans les classes et le respect de l'environnement au niveau de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire s'introduit également. Chaque école a son potager et travaille sur le respect de l'écosystème assurant un bon environnement à son développement optimal ... !



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1/ Accompagner la commune de Silly dans la création d'une cuisine collective Slow Food et intégrer au moins 60% de produits locaux au sein des repas des cantines au moyen d'une plateforme logistique de distribution des produits locaux et de saison

2/ Création d'une plateforme logistique de distribution des produits locaux

3/ Les cuisiniers seront formés à l'utilisation de produits locaux et de saison au sein de leur cuisine collective. Ils posséderont une liste de produits complète pour chaque type de produits. Ils seront formés aux missions du Slow Food.

Actions

- Etablissement d'une liste de producteurs / fournisseurs capables de fournir la cuisine en fonction des périodes de production (saison, au max. 50 km).
- Création d'un tableau (ou outil informatique) reprenant les produits « durables » repris sur un mois de menus afin d'évaluer le respect de la proportion de produits locaux (+/- 60%)

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

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Réalisation de menus « mensuellement » respectant les missions du Slow Food : Bon pour le goût et de saison, propre pour l'environnement et justement rémunérés.

Réaliser au moins 1 repas végétarien par semaine.

Actions

- Accompagner l'équipe de cuisine à réaliser des menus équilibrés avec des produits de proximité et à ajuster leur quantité au niveau de chaque apport nutritionnel (protéines, lipides et glucides) avec l'aide de l'Observatoire de la santé du Hainaut.
- Créer une newsletter mensuelle avec les élèves des écoles sur la saisonnalité des produits, sur le choix des menus et des sujets d'actualités sur les petites productions, la réduction des déchets et le respect de la biodiversité.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE