

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Emulsio Consult**

Personne responsable : **Damien Mahy**

Personne de contact : **Damien Mahy**

E-mail et tél. de la personne de contact : damien@emulsioconsult.com – 0496/84.80.76

Adresse : **Rue des Beusses, 19 – 5360 Hamois**

Emulsio Consult est une société spécialisée en audit, consultance, formation et gestion des ressources humaines dans le domaine de la restauration collective. Notre mission est d'accompagner les cantines dans leurs objectifs afin d'offrir une alimentation durable aux hommes, femmes et enfants à qui ils fournissent des repas.

Il s'agit pour nous d'une approche engagée, centrée sur le respect de la personne et d'une vision à long terme de la gestion éco-responsable de l'alimentation.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectif chiffré

Fin 2021, 50% des cantines que nous accompagnons achètent 5% de marchandises issues de produits durables, bios, de l'agriculture raisonnée ou équitable venant de producteurs locaux.

Actions

- Accompagnement des cantines demandeuses dans le processus d'intégration de ces produits dans les cahiers des charges et dans les procédures d'achat de marchandises.
- Mesure en début de mission de l'utilisation de ces marchandises via reporting comptable.
- Mesure après un an via reporting comptable.

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

Voir Axe 1

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Voir Axe 1

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 70% des cantines que nous accompagnons auront diminué de 50% l'utilisation de produits ultra-transformés au profit de plats « faits-maison ». L'avantage des plats faits-maisons est valorisable autant sur le plan de la santé (pas d'additifs, etc.), de la consommation locale et de saison, respectueuse de l'environnement et des animaux, et équitable (connaissance de la provenance des produits).

Actions

- Jusque 2021, nous formons les cuisiniers des cantines accompagnées à remplacer les produits ultra-transformés par des plats « faits-maisons » : modification des menus, des fiches techniques de production, formation aux techniques de cuissons adaptées.
- En début de mission : évaluer le nombre de produits ultra transformés utilisés dans le plan menu des cantines que nous accompagnons.
- 6 mois plus tard et un an plus tard, faire une nouvelle évaluation, statistique de progression.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES
DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE