

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Espace Environnement**

Personne responsable : **Serge Vogels, Directeur**

Personne de contact : **Nathalie Ricaille, Directrice adjointe**

E-mail et tél. de la personne de contact : **ricaille@espace-environnement.be – 0496/84.84.49**

Adresse : **Rue de Montigny 29 à 6000 Charleroi**

---

Depuis 1972, Espace Environnement ([www.espace-environnement.be](http://www.espace-environnement.be)), association sans but lucratif, est un organisme pluraliste et neutre, travaillant dans la recherche de l'intérêt général, en Belgique francophone.

Espace Environnement travaille sur l'ensemble des thématiques impliquées dans le développement concerté et durable du cadre de vie : urbanisme, aménagement du territoire, patrimoine, éco-rénovation, santé dans l'habitat, aménagement participatif d'espaces verts, propreté publique, alimentation durable, zéro déchet, etc. Espace Environnement est aussi le siège de la Maison de l'Urbanisme et de l'Environnement.

Nos pratiques s'appuient sur la mise en œuvre de techniques de créativité et d'intelligence collective, portées par une vision inclusive de la participation permettant une mise en dialogue de qualité et équilibrée de tous les acteurs concernés.

En matière d'alimentation durable, notre expertise se fonde principalement sur les acquis de deux projets européens auxquels nous avons contribué : GreenCook ([www.green-cook.org](http://www.green-cook.org)) et Alimentation Durable Inclusive ([www.ad-in.eu](http://www.ad-in.eu)).

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

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

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, 10 cantines ont été formées et ont initié un projet d'établissement visant à réduire le gaspillage alimentaire de manière participative.

### Actions

Développer et animer un module de formation à la mise en œuvre d'un projet d'établissement en matière de réduction du gaspillage alimentaire, prioritairement à destination du binôme chef de cuisine/gestionnaire. Il s'agira de donner aux participants les principales-clés pour comprendre la problématique du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne, développer un argumentaire pour soutenir le développement d'une stratégie anti-gaspi au sein de leur établissement, connaître les freins et facteurs de succès d'une telle démarche, être en capacité de monitorer leur niveau de gaspillage, d'identifier les bénéfices connexes de sa réduction et de développer une communication sur le sujet.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Fin 2021 :

- 1/ un dispositif spécifique permettant de favoriser l'accès des plus fragilisés aux produits bio et locaux est en œuvre sur le territoire de Charleroi Métropole ;
- 2/ 3 partenariats sont actifs en vue de limiter les excédents issus des activités des producteurs/transformateurs de la Ceinture alimentaire Charleroi Métropole et en favoriser la redistribution sociale au cœur du territoire ;
- 3/ 25 travailleurs sociaux (ou équivalents) sont formés à l'accompagnement de dynamiques collectives d'alimentation durable.

### Objectifs chiffrés

Au sein de la Ceinture alimentaire Charleroi Métropole (dont nous sommes l'un des partenaires, avec SAW-B et Biowallonie : <http://www.ceinturealimentaire.be/>), asseoir la dimension inclusive des actions menées, en travaillant notamment :

- à la mise en place de dispositifs spécifiques (économiquement viables, institutionnellement intégrés et socialement acceptables) permettant de favoriser l'accès des plus fragilisés aux produits bio et locaux (ex : paniers à prix solidaires, chèques « fruits » et/ou « légumes », défis « alimentation positive », épiceries solidaires bio et locales, ...);
- à la concrétisation de partenariats locaux permettant de limiter les invendus et pertes sur champ à travers le développement de boucles alimentaires courtes et vertueuses permettant de valoriser les excédents au sein de structures locales (restauration sociale, entreprises de transformation issues de l'économie sociale ou du monde de l'insertion, ...).

Plus largement, en Wallonie, former les travailleurs sociaux à l'accompagnement de dynamiques collectives permettant de favoriser les pratiques d'alimentation durable des bénéficiaires qu'ils encadrent (formation d'ambassadeurs sociaux de l'alimentation durable).