

CHARTER D'ENGAGEMENTS

EVA Vzw



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **EVA vzw**

Personne responsable : **Jessica Iriza Michelante**

Personne de contact : **Jessica Iriza Michelante**

E-mail et tél. de la personne de contact : **jessica@evavzw.be – 0488/593.627**

Adresse : **Ixelles**

EVA vzw est une association qui a pour objectif d'augmenter la production et la consommation de produits d'origine végétale. Nous pensons que le changement passera par la fourchette, nous axons donc notre travail sur le « comment » avant d'aborder le « pourquoi ». Nous insistons sur le fait qu'il ne s'agit pas de convaincre tout le monde de devenir végétarien, ni de s'adresser uniquement à ce public mais au contraire d'augmenter la consommation veggie de l'ensemble de la population. Et quoi de plus convaincant qu'un bon repas ?

CHARTE D'ENGAGEMENTS



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

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

Objectifs chiffrés

100 cantines bénéficieront de recettes végétariennes adaptées aux cuisines de collectivité.

Actions

- 20 fiches recettes adaptées aux cuisines de collectivités seront disponibles sur notre site internet et seront relayées sur les réseaux de Manger Demain.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

100 cantines seront sensibilisées aux repas végétariens grâce à des conseils et recettes insérées dans les newsletters Green Deal Cantines durables.

Actions

- 3 fois par an, des conseils et recettes seront insérés dans les newsletters Green Deal Cantines durables (collaboration entre EVA vzw et Manger Demain).
- Les outils et fiches recettes seront à disposition des cantines signataires et pourront être relayés sur les réseaux de Manger Demain et du Green Deal Cantines durables.
- Les recettes et les outils seront utilisés par notre partenaire, Biowallonie, dans le cadre de l'accompagnement des cuisines.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE