

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **GAL Pays de l'Ourthe asbl**

Personnes responsables : **Deweze Jean-Henri (président) et Honnay Catherine (coordinatrice)**

Personne de contact : **Melon Isabelle**

E-mail et tél. de la personne de contact : **i.melon@paysourthe.be – 084/37 86 41**

Adresse : Bardonwez 2 - 6987 Rendeux

« Le Groupement d'actions locales GAL PAYS DE L'OURTHE est une asbl, créée en 2001, qui travaille sur un territoire de 7 communes du nord de la province de Luxembourg (Durbuy, Erezée, Hotton, Houffalize, La Roche en Ardenne, Manhay et Rendeux).

Son objectif global est de dynamiser et de développer l'économie locale durable. Ses actions sont liées aux projets Leader (liaison entre actions de développement de l'économie rurale) et son financement est partagé (Europe, Région Wallonne, Communes)

Les CIRCUITS COURTS sont un des cinq projets du Gal liés à la programmation Leader 2016-2020. Les deux objectifs principaux sont de structurer l'offre de produits locaux et de développer les types de clientèle, dont celle des collectivités, et particulièrement des écoles fondamentales.

Notre territoire comporte en effet de multiples et divers producteurs locaux, souvent de petite taille et éloignés des endroits de commercialisation. Notre mission est, d'une part de les promouvoir et d'autre part, de tenter de les rassembler dans des coopératives, associations de fait ou lieux/structures de vente afin qu'elles puissent répondre à une demande grandissante et dépasser les contraintes qu'impose la fourniture à des collectivités ».

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. Une action de sensibilisation par trimestre réalisée sur la découverte des produits et producteurs locaux à l'aide d'animations.
2. Une à deux collectivités du territoire commandent régulièrement à minimum 2 producteurs locaux.

Actions

- Organisation d'ateliers de sensibilisation (exemples : déjeuner ou goûter avec des produits locaux, visites chez les producteurs avec récolte et dégustation, ateliers culinaires, ...)
- Accompagner les collectivités dans la rédaction d'un cahier des charges intégrant l'alimentation durable.
- Faire connaître davantage le site www.lecliclocal.be et ainsi mettre en lien acheteur et producteur.
- Chercher des solutions aux problématiques de logistique et de transport.

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

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Les cantines avec lesquelles le Gal travaillent utiliseront au moins un produit local ou un plat durable/mois dans leurs menus grâce à la localisation des producteurs et à la mise en contact des cuisiniers avec des producteurs locaux intéressés.

Actions

- Créer des outils de communication (exemples : réalisation d'une carte reprenant la liste des producteurs/produit et leur localisation, flyers sur les lieux de vente sur les 7 communes du Gal des produits, mise à jour des producteurs locaux sur le site www.terroirlux.be, ...)
- Organiser des rencontres producteurs/cuisiniers

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

CHARTRE

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS



6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE



MANGER
DEMAIN | GREEN DEAL
Cantines Durables

Avec le soutien de
la

Wallonie