

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Crèmerie de la Ferme du Bouret



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Crèmerie de la Ferme du Bouret**

Personne responsable : **Quentin CERCKEL**

Personne de contact : **Quentin CERCKEL**

E-mail et tél. de la personne de contact : **cerckel-sauvage@hotmail.com ; 0476/31.96.91**



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Je m'engage à communiquer mon offre en produits pour les cantines dans le cadre de la caractérisation de l'offre du Green Deal « Cantines durables ».

Nous réalisons :

- Beurre (Doux ou salé ou épicé) à partir de 500G
- Yaourt (Nature ou avec confiture) Fabrication jusqu'à 8000/jours.

Actions

- Je remplis le tableau de caractérisation de l'offre
- Je tiens mon/ma chargé.e de mission territoriale informé.e des mises à jour à effectuer

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

Objectifs chiffrés

Utiliser des pots à yaourt en carton recyclable.

Actions :

- Rechercher une offre de pots cohérente avec nos attentes écologiques, et pas seulement du marketing.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fixer un prix juste pour tous !

Actions :

- Nous tenons à établir un prix correct, afin que nous, producteur, puissions nous y retrouver et investir à nouveau. Mais aussi pour que le consommateur, comme une cantine collective, puisse aussi dégager son bénéfice (ou pas) SANS devoir demander un prix trop excessif à ses bénéficiaires.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Notre objectif principal dans la réalisation de TOUS nos produits, est d'utiliser le lait de la meilleure qualité, avec le moins possible de sucre et sel, mais aussi d'éviter l'utilisation de conservateurs.

Actions

- Grâce à l'alimentation ultra locale et très saine de nos vaches laitières, nous obtenons un lait riche et de qualité. Dans nos préparations, nous limitons les quantités de sucres, de sel et jusqu'à présent, nous n'utilisons aucun conservateur

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Utiliser au maximum des contenants réutilisables et en grande quantité.

Actions

- Quand nous avons l'occasion, nous utilisons des contenants réutilisables.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Engager une personne en situation de handicap.

Actions

- Lorsque nous engagerons quelqu'un, nous essayerons de travailler avec une personne en situation de handicap.