

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **GoodPlanet Belgium**

Personne responsable : **Jo Van Cauwenberge**

Personne de contact : **Coline Duchesne**

E-mail et tél. de la personne de contact : c.duchesne@goodplanet.be - 0474 70 22 57

Adresse : /

GoodPlanet inspire et encourage toutes les générations à vivre durablement. Pour une planète saine, pour tous, pour aujourd'hui et demain. Pour une GoodPlanet. Grâce à nos projets, nos campagnes et nos animations, nous diffusons nos connaissances et plantons des graines de changement. Nous stimulons, concrétisons et réalisons des idées qui rendent le développement durable réel et tangible. Le tout en gardant toujours une attitude positive et emplie d'espoir.

GoodPlanet est une asbl qui travaille depuis plus de 20 ans dans le secteur de l'Education au Développement Durable. Goodplanet a inscrit l'alimentation, de la fourche à la fourchette, dans ses thèmes prioritaires pour les années à venir. Les différents axes de travail du Green Deal nous semblent essentiels à une transition vers un modèle alimentaire durable. Actuellement, nous sensibilisons par des ateliers ludiques et culinaires sur les fruits et légumes de saison plus de 8000 élèves par an, nous coachons plus de 50 écoles pour une alimentation plus saine, durable et zéro déchet et nous incitons des centaines d'écoles à mobiliser élèves et enseignants pour faire des gestes simples pour la planète... Nous proposons également aux entreprises des ateliers cuisine sur l'alimentation durable et menons divers projets pilotes autour de l'alimentation avec d'autres secteurs, comme les hôpitaux et les maisons de repos. Notre volonté est de créer de nouvelles synergies avec des partenaires ambitieux et créatifs et d'obtenir des résultats concrets dans les pratiques alimentaires dans usagers et des cantines.



A. SENSIBILISATION DES USAGERS

Objectifs chiffrés

Chaque année, de 7000 à 15 000 jeunes de 5 à 18 ans, et 1000 à 2000 adultes (enseignants, employés, seniors...), sont touchés par une activité pédagogique en lien avec un ou plusieurs axes de travail du Green Deal ; par exemple : les fruits et légumes locaux et de saison, l'hydratation, l'eau du robinet, les différentes sources de protéines, le tri et la réduction des déchets, la réduction du gaspillage alimentaire...

Actions

- Renforcement de partenariats existants et création de nouveaux partenariats.
- Amélioration et création de méthodologies d'accompagnement des cuisines de collectivités.
- Amélioration et développement d'outils pédagogiques en lien avec les axes de travail.
- Enrichissement des collaborations avec des acteurs impliqués dans l'alimentation durable et/ou les cuisines de collectivités.
- Dynamisation de notre rôle dans les réseaux en lien avec l'alimentation durable et les cuisines de collectivités.
- Renforcement de l'expertise en alimentation durable et cuisines de collectivités.

B. SENSIBILISATION ET FORMATION DES CUISINIERS ET DU PERSONNEL DE SERVICE

Objectifs chiffrés

Chaque année, accompagnement de 5 à 20 cantines et formation de 70 à 150 cuisiniers et membres du personnel de cuisine et de service en vue de leur sensibilisation à l'alimentation durable et de l'amélioration de leurs pratiques en lien avec les axes de travail du Green Deal.

Actions

- Sélection de certaines de nos écoles partenaires en fonction de leur participation au Green Deal et/ou de leur motivation à faire évoluer les pratiques de leur cuisine.
- Amélioration et création de méthodologies d'accompagnement.
- Développement d'un nouveau projet spécifique d'accompagnement de cantines de collectivités ; en plus de l'accompagnement d'écoles sur l'alimentation durable.
- Développement de modules de sensibilisation et de formation à destination du personnel de service.
- Développement de modules de formation et de sensibilisation à destination des cuisiniers et du personnel de cuisine.
- Renforcement et pérennisation de partenariats existants.
- Création de nouveaux partenariats pour développer de nouvelles actions.