

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Aktina**

Personne responsable : **Pascale Marcoux (diététicienne)**

Personne de contact : **Pascale Marcoux (diététicienne)**

Pas de données de contacts à publier

Adresse : **Rue des Cueilleurs, 7 à 6060 Gilly**

Il s'agit d'une campagne de prévention participative avec les adolescents qui valorise tous les participants de la fourche à la fourchette, un marketing social, autour et par des ados, dans leur environnement. Elle peut être proposée aux écoles, aux cercles ados et aux restaurateurs (restaurants scolaire et snacks à proximité des écoles, amicales, clubs de sport). C'est toute une ville qui peut se mettre en action. Un outil de communication positif autour de l'assiette en privilégiant l'approche sensorielle plutôt que l'approche cognitive a été développé. Des formations aux restaurateurs sont proposées. Les contraintes de notre planète y sont présentées en opportunités économiques et sociales et en qualité de vie pour tous ! Des débats et défis (challenge soupe, pique-nique) sont proposés aux adolescents et ce sont eux qui sont chargés de développer les spécialités et les outils de marketing social et des recettes avec nous.

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

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, donner des formations à l'alimentation durable et équilibrée aux chefs de cuisine des écoles de Nivelles et de Braine l'Alleud qui le souhaitent. A l'issue de notre formation, les chefs ont appris à utiliser un menu planning afin de créer des menus équilibrés, et accessible dans le respect de la planète et comment trouver des ingrédients pour une alimentation durable, les dames de services sont sensibilisées aux portionnements et comment limiter les déchets (Axes 1, 2, 3, 4 et 5)

Actions

- Visite/ et ou Mailing des directions d'écoles afin d'établir des partenariats avec les écoles de Nivelles et Braine l'Alleud pour y organiser les formations.
- Sensibiliser les ados et les enfants autour de tables découvertes, sur le piquenique 0 déchets, sur la faim et le rassasiement, sur les saisons, sur le cycle de vie des aliments
- Nous organisons des ateliers culinaires avec des légumes abimés.
- Nous diffusons des messages à travers des posters, un site, des flyers, et la presse locale ou les réseaux sociaux.
- Rechercher de subsides pour soutenir les animations et l'achats d'ingrédients bio et de saisons

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

1/ D'ici fin 2021, dans le cadre de la campagne « C'est trop bon », présenter et lancer chaque année 1 défi aux élèves de chacune des 8 écoles secondaires de Nivelles.

2/ D'ici fin 2021, organiser chaque année 2 visites de producteurs locaux avec les élèves du Petit chemin de l'asbl Ecole dans la vie (école de cuisine et restaurants sociaux à Nivelles)

3/ D'ici 2021, 3 nouveaux outils de sensibilisation et de communication seront créés avec les élèves d'écoles secondaires

Actions

- Nous rendons visite et proposons des actions avec les communes de Nivelles et de Braine L'Alleud, les écoles et les producteurs locaux de Nivelles et environs, créons des rencontres et facilitons des échanges, partenariats ou des défis et nous proposons des expositions lors des portes ouvertes afin de présenter les nouveaux outils.
- Nous travaillons la construction du goût et à l'éveil à la faim et au rassasiement auprès de différents publics cibles
- Enfants- ados- futurs parents – et auxiliaires de l'enfances.
- Nous alimentons régulièrement nos sites et pages faces book afin de donner de la visibilité à nos partenaires et organisons un marketing social pour valoriser les participants.
- Rechercher des subsides