

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Xavier Bouvy**

Personne responsable : **Xavier Bouvy**

Personne de contact : **Xavier Bouvy**

E-mail et tél. de la personne de contact : **info@xavierbouvy.be – 0477/66.85.27**

Adresse : **Place Albert 1er, 11 – 5081 Saint-Denis**

Consultant en gestion durable de l'alimentation.

Après plus de 25 ans de direction de cuisines de collectivités (de la sandwicherie branchée à la cuisine gastronomique), j'ai développé ma propre activité d'expert en gestion durable de l'alimentation. J'accompagne les restaurants de collectivités à combiner bonne gestion et bonne alimentation.

Je travaille tant avec des cantines scolaires que des restaurants d'entreprises, maisons de retraite ou service-traiteur qui trouvent dans mon offre une double-expertise de cuisinier-gestionnaire.

Que le souci de votre collectivité soit d'optimiser ses coûts de gestion, de servir une alimentation saine ou d'adopter une philosophie durable, mon action combinera l'ensemble de ces préoccupations pour un bénéfice à plusieurs niveaux : l'environnement, la santé du consommateur et la santé financière de votre établissement.



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, en préservant l'autonomie de chaque cuisine, promouvoir avec des partenaires une logique de **plateforme** de gestion informatisée des coûts et des achats au quotidien intégrant les objectifs progressifs de durabilité et particulièrement les achats chez un réseau de fournisseurs locaux.

Actions

- Accompagner les structures administratives des cantines à créer un cahier des charges spécifique et les plateformes à y répondre.

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

Fin 2021, selon les contrats spécifiques, développer le retour à plus de 50% de productions complètement « faits maison » et 80% de produits de saison dans les cantines.

Actions

- Développer une meilleure adéquation entre les menus proposés, les recettes, les saisons, l'origine des produits, la qualité, les quantités servies, le personnel et la bonne gestion.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE