



GREEN DEAL — CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **La Ferme de Way**

Personne responsable : **Mathieu Rabeux**

Personne de contact : **Mathieu Rabeux**

E-mail et tél. de la personne de contact : **info@lafermedeway.be – 0478/33 60 98**

Adresse : **Rue des Ardennes, 101, 5570 Beauraing**

« Située au cœur de la Famenne, dans le village de Beauraing, la Ferme de Way est exploitée par la troisième génération de la famille Rabeux.

Cette exploitation agricole familiale est spécialisée dans l'élevage Blanc-Bleu-Belge.

Riche de l'expérience et du professionnalisme mis en place par les deux générations précédentes au sein de la ferme, c'est maintenant à Mathieu de répondre aux enjeux du monde agricole. Désireux de promouvoir un savoir-faire et un travail de qualité déjà mis en place, Mathieu désire maintenant le valoriser en le communiquant et en le faisant découvrir au grand public. Au-delà des aspects locaux, environnementaux et de bien-être animal, la participation au Green Deal a donc également un objectif social visant à la vulgarisation et à la découverte du monde agricole dans son ensemble. »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Prospection dans le but d'établir au moins une collaboration pérenne avec une collectivité du territoire. Collectivités ciblées :

- CPAS Beauraing
- Ecoles communales de Beauraing
- Ecoles secondaire de Beauraing
- Homes de Beauraing et de Mesnil Saint Blaise
- Centre Fedasil

Proposition de la viande locale : 100% (animaux nés, élevés et engraisés sur l'exploitation)

Actions

- Définition des attentes, besoins, desideratas des collectivités en fonction des volumes disponibles.
- Etablissement d'un planning de production.
- Mise en place de solutions aux contraintes logistiques.

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

Objectifs chiffrés

Respect de l'environnement - diminution de l'empreinte carbone :

- 100% des fourrages sont produits sur l'exploitation
- L'aliment de finition est garanti d'origine belge, sans OGM et sans soja

Bien-être animal :

- Respect de cahiers des charges stricts : CODIPLAN+ et Bocquillon
- Plantation de haies (zones ombragées, de repos, augmentation de la biodiversité...)
- Facilitation de l'accès à la prairie

Actions

Organisation de visites de la ferme pour les collectivités partenaires (objectif : 100% des membres des collectivités peuvent visiter la ferme, en fonction des possibilités des collectivités)

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Sensibilisation d'au moins une des collectivités du territoire précitées sur l'intérêt nutritionnel de la viande produite sur l'exploitation :

- Viande saine et savoureuse grâce à un rapport Omega6/Omega3 optimal et garanti par l'aliment de finition donné aux bovins. En effet, l'aliment de finition est composé principalement de tourteau de colza dont le rapport Omega6/Omega3 est de 2.
 - o Intérêt nutritionnel
 - o Impact sur la saveur de la viande : qualité de la graisse.

Actions

- Mise en place d'outils de communication.
- Participation aux salons alimentaires.
- Participation aux festivités locales.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE