

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Cellule Environnement de la Province de Namur**

Personne responsable : **Hubert Raeymaekers, Responsable de la Cellule Environnement**

Personne de contact : **Nanou Carels, Chargée de mission saine et durable**

E-mail et tél. de la personne de contact : **nanou.carels@province.namur.be – 081/77.53.06**

Adresse : **Chaussée de Charleroi, 85 – 5000 Namur**

---

Depuis 2009, la Province de Namur s'est engagée dans un programme d'alimentation saine et durable (ASD) dans la plupart de ses cantines scolaires, suite à une décision politique du Collège provincial. Un projet provincial délicieux, pour se régaler tout en respectant sa santé, celle de la planète et celle de tous ses habitants.

Ce projet initié et coordonné par la Cellule Environnement s'est construit progressivement et de manière transversale en collaboration étroite avec les 3 autres administrations provinciales concernées, à savoir l'Enseignement, la Santé et le Service des marchés publics.

La Cellule Environnement mène des actions sur 2 thématiques prioritaires : la biodiversité et le bilan carbone. L'alimentation, essentiellement les repas servis dans les cantines scolaires, représente le 4ème poste le plus important en termes d'émissions de GES de l'Institution (soit environ 8% du total). Le programme ASD intègre 12 critères de l'alimentation durable qui vont au-delà des seules considérations liées à l'empreinte carbone.

Parmi ces établissements scolaires, nous avons 4 internats, ce qui nous a amène faire évoluer l'offre sur la journée entière : le petit-déjeuner, le repas de midi, les collations et le repas du soir

---

Dans chaque école nous avons aujourd'hui un Comité de pilotage ASD composé du Pouvoir Organisateur, de la direction de l'école, du chef de cuisine, de l'économat, de la Cellule Environnement et de la direction provinciale de la santé publique. Nous veillons donc à élaborer une dynamique inclusive et de concertation.

Ce comité définit un plan d'actions annuel évolutif et vise à faire aboutir toute une série de projets pour l'ASD. Ces projets concernent 6 objectifs stratégiques qui impliquent l'amélioration continue de l'approvisionnement, de la production (la cuisine), du service, de la gestion des déchets et du gaspillage alimentaire, de la sensibilisation et de l'éducation ; et de la gouvernance.

[https://www.province.namur.be/alimentation\\_saine\\_et\\_durable](https://www.province.namur.be/alimentation_saine_et_durable)

---

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les 5 cantines utilisent un outil de localisation de l'offre en produits locaux dans un rayon de 50 Km.

Fin 2021, la commande en produits locaux est amplifiée (supérieur à 10 % du montant des achats).

Chaque année, le taux de saisonnalité des menus est respecté (moyenne de 55% de septembre à juin).

### Actions

- Proposer aux cantines un outil leur permettant d'identifier les fournisseurs locaux dans un rayon de 50 Km.
- Recherche de solutions par un groupe de travail dont notamment création d'un nouveau marché public de services.
- Mise en place d'un nouveau système du calcul du taux de saisonnalité (programme informatique, marché public de service, etc.).

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, le taux de consommation annuel en produits labellisés biologiques, Fairtrade, Prix juste Producteurs, poissons durables, légumes frais/légumes surgelés est connu dans chaque cantine.

Fin 2021, les informations sur l'Alimentation saine et durable (ASD) des sites internet des cantines et de la Province sont harmonisées et à jour.

Fin 2021, une nouvelle brochure d'information sur le programme ASD est éditée à destination des élèves.

### Actions

- Mise en place de manière opérationnelle dans les cantines d'un logiciel de gestion (type Best Deal, Foodconcept, etc.).
- Rédaction et mise en ligne des informations à jour sur le site internet de la Cellule Environnement et celui de chaque cantine partenaire.
- Rédaction, édition et distribution d'une brochure sur le programme ASD à destination de tous les élèves des 5 des cantines en projet ASD.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les 5 cantines intègrent au minimum 3 produits labellisés « Prix juste Producteurs » dans leurs repas chaque mois.

### Actions

- Développer l'offre de produits labellisés « Prix juste Producteurs » dans les listes d'achat.

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les cuisiniers proposent des repas jeunes sains et durables adaptés à la culture des ados. Ils offrent notamment une cuisine savoureuse des légumineuses en accompagnement, des variations sur les œufs, des repas végétariens complets et des desserts lactés variés.

Fin 2021, la plate-forme informatique des chefs de cuisine est opérationnelle et constitue une source d'information et d'inspiration en cuisine.

De septembre 2019 à 2021, les menus auront tous été corrigés de manière périodique.

### Actions

- Organisation d'une formation pratique en cuisine, chaque année, pour toutes les équipes de cuisine.
- Diffusion d'informations sur la plate-forme informatique des opérateurs ASD : menus archivés, recettes vues en formation, autres sources de recettes de cuisine, tous liens d'information adaptée.
- Trouver des solutions pour la poursuite de la correction des menus mensuels des 5 cantines.

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les 5 cantines ont réduit de 30% leur gaspillage alimentaire.

### Actions

- Accompagner et guider les cantines dans la création d'un plan d'actions de réduction du gaspillage alimentaire.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE