

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Ecole Sainte-Marie Namur**

Personne responsable : **Elise Depierreux**

Secteur : **Ecole fondamentale et secondaire**

Nombre de repas servis à midi : **400**

Mode de gestion : **Entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : elise.depierreux@cssm.be 0477/692.612



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- 1) Pour le 30 juin 2021, avoir remplacé les biscuits industriels servis en réunion (OA, enseignants, directions, conseil de gestion, CE...) par 100% de biscuits belges et issus de l'agriculture biologique.
- 2) Proposer, à la place des crudités habituelles (salade, tomates...), 100% de crudités de saison dans les sandwiches.

Actions

- 1)
 - Lister avec l'économiste les besoins annuels
 - Lister les fournisseurs potentiels et demander une remise de prix.
 - Organiser les livraisons avec les producteurs choisis.
 - Préparer une petite note explicative accompagnant les premiers services.
- 2)
 - Etablir une carte de sandwiches saisonnière (idéalement avec la participation des élèves).
 - Organiser une campagne de lancement et une dégustation pour sensibiliser les élèves à ces nouveautés.
 - Mettre à l'honneur dans l'école (panneaux d'affichage, recettes, activités pédagogiques...) 1 légume par mois.

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

Objectifs chiffrés

- 1) Utiliser 100% d'œufs de catégorie 0 (production biologique) et 1 (poules élevées en plein air).
- 2) Utiliser 100% de volailles issues d'élevages respectueux du bien-être animal.

Actions

1)

- Lister les fournisseurs potentiels dans la région de Namur.
- Prendre contact avec ces fournisseurs pour remise de prix.
- Organiser la livraison.

2)

- Lister les labels belges garants/les exploitations soucieuses du bien-être animal.
- Prendre contact avec ces fournisseurs pour remise de prix.
- Organiser la livraison.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

- 1) Utiliser 50% de chocolat équitable dans les préparations.
- 2) Pour le 30 juin 2021, avoir remplacé le café servi en réunion (OA, enseignants, directions, conseil de gestion, CE...) par 100% de café équitable.

Actions

1)

- Lister les chocolats équitables disponibles chez nos fournisseurs et établir un tableau comparatif des prix.
- Organiser la commande/la livraison.

2)

- Lister avec l'économiste les besoins annuels.
- Lister les fournisseurs potentiels et demander une remise de prix.
- Organiser les livraisons avec les producteurs choisis.
- Préparer une petite note explicative accompagnant les premiers services.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Diminuer les quantités de protéines animales dans les repas.

Actions

- Adapter dans les recettes les quantités de protéines animales recommandées par l'OMS (Grammages adaptés en fonction de l'âge) et augmenter les quantités de légumes et légumineuses au besoin.
- Etablir une banque de recettes qui mettent en valeur les légumes et légumineuses plutôt que les viandes et poissons.
- Proposer un menu veggie/vegan par semaine et un sandwich veggie/vegan dans chaque carte saisonnière.
- Sensibilisation aux conséquences 'santé' (et 'planète') de la surconsommation de viande/poisson par une campagne d'affichage dans l'école.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1) Réduire les portions excédentaires jetées (ce qui a été servi en trop par rapport à l'appétit/les goûts de l'élève).
- 2) Réduire les déchets générés par les invendus (éviter de jeter de la nourriture préparée en trop).

Actions

- 1)
 - Quantifier les déchets des excédents en organisant un système de pesage systématique de ces déchets.
 - Adapter les réalités du service en fonction de ces quantités de déchets (comité de suivi, faire évoluer les menus, possibilité du choix de la taille de l'assiette...).
- 2)
 - Quantifier les déchets des excédents en organisant un système de pesage systématique de ces déchets.
 - Mettre au point un système de commande préalable attractif (prix préférentiel, point de distribution avec une moins longue file...).

- Prévoir un point de service de sandwiches préparés 'à la minute' pour éviter d'en préparer d'avance.
- Être en collaboration avec des banques alimentaires locales (Restos du Cœur par exemple) pour les éventuels excédents.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- 1) Accueillir régulièrement des stagiaires d'EFT à partir de février 2021.
- 2) Prévoir des réfectoires mixtes où tous les élèves mangent ensemble quel que soit leur repas (apporté de la maison ou acheté à l'école) afin d'éviter la stigmatisation sociale.

Actions

- 1)
 - Contacter au minimum une EFT namuroise pour connaître les modalités de stages, les délais et établir une convention (Juillet 2020).
 - Lister les tâches concrètes à réaliser en cuisine par les stagiaires (décembre 2020).
- 2)
 - Imaginer un service de distribution de soupe et repas dans tous les réfectoires.
 - Imaginer un circuit de circulation interne qui permettent aux plus âgés de choisir leur place (se déplacer avec leur repas avant de s'installer).
 - Tester et adapter ce service et ce circuit au besoin.