

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Le « Mess »**

Personne responsable : **Madame Aurore Degré, Monsieur Nathanaël Fivet**

Personne de contact : **Philippe Blaffart**

Secteur : **Ecole Supérieure**

Nombre de repas servis à midi : **150**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : philippe.blaffart@uliege.be 0478/62.10.17 ou
081/62.25.60

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- 1/ fruits 50% local (pommes, poires, fruits rouges) 30% EU et 20% autres (bananes)
- 2/ viandes et charcuteries 100% local
- 3/ produits laitiers et œufs 100% local
- 4/ pommes de terre 100% local
- 5/ boulangerie et pâtisserie 100% local

Actions

- Pour tous les objectifs cités plus haut, lors de la procédure négociée 2020, tous les lots ont été attribués dans ce sens.

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

Objectifs chiffrés

- 1/ pour fin 2021, œufs issus d'élevage en plein air 100% (catégorie 1)
- 2/ pour fin 2021, poissons MSC et ASC 100%

Actions

- Correction dans cahier des charges de 2021, œufs 100% plein air
- Correction dans cahier des charges 2021, poissons 100% MSC et ASC

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

- 1/ Fin 2021, les préparations à base de chocolat seront réalisées avec du chocolat équitable, de même pour le café et les bananes à 100%
- 2/ Fin 2021, et pour d'autres produits équitables.

Actions

- Remplacer le chocolat, le café et bananes actuellement utilisées par de l'équitable
- Recenser les produits équitables et les fournisseurs en les intégrant dans les procédures négociées/cahier des charges fin 2021

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- 1/ Une cuisine régionale, internationale 100%
- 2/ Offrir une assiette végétarienne équilibrée et savoureuse tous les jours 5/5
- 3/ Des portions de légumes frais locaux et bio surgelés de 200g et fruits frais de saison à 100%
- 4/ L'utilisation de produits peu transformés à 100%
- 5/ Aucun plats « tout préparé » à 100%
- 6/ Des desserts et potages « faits maison » à 100%
- 7/ Des plats riches en condiments à 100%
- 8/ L'utilisation exclusive d'huile d'olive, de colza, de tournesol et de graisse « blanc de bœuf pour les cuissons à 100%
- 9/ La garantie de deux sources d'eau fraîche, tempérée et gratuite à 100%

Actions

- Pour tous les objectifs cités ci-dessus : sensibiliser le personnel de cuisine

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- 1/ Statistiques des ventes (100%)
- 2/ Possibilité de se resservir en légumes et féculents (100%)
- 3/ Utilisation des fiches techniques (80%)
- 4/ Valorisation des produits non consommés (80%)
- 5/ Suppression desposables non biodégradable (60%)
- 6/ Tri des déchets organiques, graisses, papier-carton, verre, pmc et tout-venant (100%)
- 7/ Diminution des produits de nettoyage (-5%)
- 8/ Diminution des énergies eau, gaz, électricité (-10%)

Actions

- Implémenter les statistiques sur PC
- Afficher cette possibilité
- Mises à disposition des fiches techniques aux cuisiniers
- Réutilisation dans de nouvelles préparations
- Aller vers l'acceptation des récipients des clients
- Mettre la bonne poubelle à la bonne place
- Placement de doseurs automatiques de produits
- Placement de compteurs pour avoir une idée exacte des consommations (2023)
- En favorisant certains modes de cuisson
- En réduisant le temps de passage à la plonge

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- 1/ Insertion socio-professionnelle (12,5%)
- 2/ Un prix unique pour les étudiants (100%)
- 3/ Un prix unique pour les membres du personnel et invités (100%)

Actions

- Engagement d'une personne de l'AWIP
- Le plat du jour à 5,10 (2020)
- Le plat du jour à 6,10 (2020)

« Le zéro déchet est le futur de la nourriture »