

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Ecole du Ry d'Argent



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Ecole du Ry d'Argent**

Personne responsable : **Virginie Fisse, Directrice**

Secteur : **Ecole fondamentale**

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

Mode de gestion : **Concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : ecolerydarget@labruyeres.be 081/56.79.59



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



CHARTRE D'ENGAGEMENTS



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Notre objectif est de travailler en collaboration avec un traiteur signataire du GREEN DEAL et qui nous garantit au moins 1x/semaine de la viande issue d'élevages locaux.

Actions

- Sélectionner un traiteur local et qui correspond aux critères
- Communiquer aux parents sur le choix du traiteur.
- Communiquer régulièrement sur l'évolution du projet et les différentes actions menées

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

Objectifs chiffrés

Notre second objectif est de travailler en collaboration avec un traiteur signataire du GREEN DEAL et qui s'engage à fournir au minimum 50% de légumes issus de l'agriculture biologique.

Actions

- Sélectionner un traiteur local et qui correspond aux critères
- Communiquer aux parents sur le choix du traiteur.
- Communiquer régulièrement sur l'évolution du projet et les différentes actions menées

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Notre troisième objectif est de travailler en collaboration avec un traiteur signataire du GREEN DEAL et qui s'engage à se fournir de manière régulière auprès de minimum 2 producteurs locaux (de la commune).

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



Actions

- Sélectionner un traiteur local et qui correspond aux critères
- Communiquer aux parents sur le choix du traiteur.
- Communiquer régulièrement sur l'évolution du projet et les différentes actions menées
- Recenser les produits équitables et les fournisseurs potentiels auprès des organismes ad hoc en vue d'intégrer des produits équitables dans nos menus.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- Travailler avec un traiteur qui nous fournit chaque jour un potage avec des produits frais en respectant les saisons.
- Projet des collations saines au sein de l'école (nous sommes inscrits au projet européen de fruits et légumes).
- Nous menons un projet communal de distribution gratuite de potage frais le mercredi, en collation, à tous les enfants de l'école.

Actions

- Etablir un calendrier des collations saines sur la semaine.
- Nous communiquons aux parents et aux enfants de quoi la collation potage est faite et les enseignants abordent aussi le sujet avec les enfants (légumes de saisons, etc).
- Nous avons aussi un projet potager au sein de l'école et nous faisons du lien avec le projet des fruits et légumes de saison, des vergers aux alentours, ...
- Revoir avec le personnel de cuisine, leur organisation du travail afin de pouvoir intégrer davantage de légumes frais (lavage, découpe).



5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire et mise en place d'un « monitoring » qui mesure la quantité de déchets. Diminution de 25 %, dans un 1er temps.

Actions

- Evaluation de la quantité nécessaire dans les assiettes en donnant la possibilité aux enfants de se resservir.
- Etat des lieux de ce qui est gaspillé. On va peser les restes et les déchets (classe de P5 et P6).
- Réalisation de graphiques, observation et analyse de l'évolution.
- Communication au traiteur des quantités restantes afin d'ajuster au mieux les portions.
- Communication aux autres élèves et aux parents de la situation et de l'atteinte des objectifs de diminution des déchets.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- Dans le cadre de la diminution des déchets et du gaspillage alimentaire, travailler en partenariat avec la Commune et le CPAS.

- Rendre les repas chauds accessibles à tous.

Actions

- Réunion avec la Commune et le CPAS afin de voir ce qui peut être fait au niveau des surplus.
- L'école reste ouverte à la discussion avec les familles qui sont dans le besoin afin d'adapter le coût des repas pour leurs enfants.