

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Haute Ecole Charlemagne
Isla-Gembloux



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Cafétaria de l'Institut Supérieur Industriel Agronomique de Gembloux (Isla-Gembloux)**

Personne responsable : **Aïcha Boutara, Directrice du département agronomique de HECH**

Personne de contact : **Soraya Amamou, Aurora Siquet**

Secteur : **Ecole Supérieure**

Nombre de repas servis à midi : **80**

Mode de gestion : **Entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : soraya.amamou@hech.be ou aurore.siquet@hech.be 0494/42.89.30 ou 0479/79.46.75



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Dès la rentrée de septembre 2020 : À partir de mi-septembre à mi-mai, proposer chaque jour de la semaine un plat potage ou un sandwich ou un plat végétarien :

- Deux jours par semaine, le potage « Green Deal » sera préparé avec des légumes frais cultivés à Gembloux en appliquant une agriculture raisonnée. Nous en profiterons un jour par semaine pour faire découvrir un légume oublié avec une fiche descriptive du légume.
- Deux jours par semaine, un sandwich « Green Deal » sera proposé, en plus des sandwiches habituels. Ce sandwich sera préparé avec du pain bio produit à partir de farine locale. Les garnitures seront issues d'une coopérative de producteurs locaux en agriculture biologique. Une version végétarienne (tapenade, houmous, ...) sera également proposée.
- Un jour par semaine un plat végétarien « Green Deal » élaboré avec des produits de qualité, généralement de saison et locaux (exemple : quinoa belge, pâtes bio produites à partir de farines de blé dur locales).

Tester un challenge : en dehors de la période de production locale, les tomates et concombres seront proscrits de l'ensemble des sandwiches et des salades composées.

Actions

- Continuer et pérenniser notre collaboration avec le centre technique horticole de Gembloux pour nous fournir les légumes, leur panel de légumes oubliés étant très diversifié. En tant qu'école d'horticulture, il est légitime de faire découvrir à nos étudiants la diversité des légumes produits à Gembloux à 200m de leur école.
- Prise de contact avec la coopérative Agricovert de Gembloux pour la fourniture de :
 - Laitages (lait, fromage, beurre, yahourt, ...)
 - Charcuterie (jambon, pâté, ...)
 - Tapenade, houmous, fruits secs, ...
 - Fruits et légumes en fin de saisons si besoin.
- Prise de contact avec la boulangerie « La Mie et le Copain » de Gembloux qui travaille en collaboration avec Agricovert, pour nous fournir deux jours par semaine les baguettes élaborées à base de farines locales biologiques pour les sandwiches « Green Deal ».
- Pris de contact avec « Les Saveurs du Verger » une entreprise familiale créée par les parents de l'un de nos étudiants de 2^e année pour les produits suivants :
 - Houmous, tapenades
 - Sirop de fruits et de fleurs
 - Condiments (cornichons, oignons, ...)
 - Les confitures (avec ou sans sucre)
- Proposer et afficher une carte de repas détaillant les produits « Green Deal » par semaine.
- La formation d'une équipe « Green Deal » à Gembloux est en cours, cette équipe sera formée d'enseignants, de membres du personnel de l'école ainsi que d'étudiants volontaires pour participer à l'élaboration des menus « Green Deal ». L'équipe « Green Deal » aura comme objectifs de rassembler des propositions et tester des recettes simples et économiques avec des produits de saison.
- Nos jours soupes, jours sandwiches et le jour plat végétarien « Green Deal » seront précisés ultérieurement. Nous attendons de nous accorder sur la livraison avec nos fournisseurs pour fixer les jours.
- Réfléchir à l'organisation du travail pour éviter une surcharge de travail au personnel de la cantine

- Réfléchir au stockage des aliments et boissons (armoires, frigo, ...) et compléter le matériel disponible en cuisine et à la cafétéria pour mettre en avant les alternatives Green Deal.
- Mener avec les étudiants des projets de sensibilisation à l'importance et aux avantages de l'utilisation de produits locaux, de saison notamment au niveau de l'impact carbone (ex : panneaux didactiques). Inciter nos étudiants à être des éco-consommateurs, assumant et réalisant des choix réfléchis pour leur alimentation et leurs courses. Exemple : la consommation de tomates et de concombres toute l'année étant une habitude ancrée depuis nos enfances.

L'objectif étant l'effet papillon dont l'impact porterait en dehors des murs de notre cafétéria.

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

Objectifs chiffrés

Dès la rentrée scolaire 100% des œufs seront issus d'exploitations avec élevage en plein air.

Réduire la proposition des produits à base de viande reconstituée à partir de très jeunes animaux d'élevages intensifs (exemple : nuggets de poulet).

Actions

- Les œufs issus de l'agriculture biologique proviendront de la coopérative Agricovert.
- Organisation du travail au sein de l'équipe « Green Deal » pour ne pas surcharger le travail au niveau du personnel de la cantine.
- Mener avec les étudiants des projets de sensibilisation de la communauté à l'importance et aux avantages de l'utilisation de produits respectueux de l'environnement et des animaux (exemple : poules en parcours libre).

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

À partir de septembre, 100% du café de la cafétéria sera du commerce équitable.

Depuis 3 ans, 100% du thé et des tisanes proposées dans notre cafétéria sont du commerce équitable ou BIO.

Lorsque la saison des fruits frais locaux est terminée, l'alternative en banane proviendra à 100% du commerce équitable.

Sensibiliser et promouvoir les produits du commerce équitable.

Actions

- Continuer et pérenniser la collaboration avec OXFAM Gembloux pour proposer une large gamme de produits du commerce équitable (snack, chocolat, jus, ...)
- La cafétéria proposera toujours des jus d'oranges du commerce équitable et encouragera son choix par rapport à l'alternative des multinationales.
- Les bananes seront issues de l'agriculture biologique et équitable, le fournisseur sera Agricover.
- Mener avec les étudiants des projets de sensibilisation à l'importance des produits du commerce équitable pour un monde plus juste au Nord comme au Sud (Travail des enfants dans les pays du Sud, spoliation des terres dans l'agriculture intensive du caféier, cacaoyer, bananier, ...)
- Une action « Jagros » de sensibilisation et dégustation de chocolat Belvas est prévue avec des étudiants en collaboration avec l'ONG Eclasio.

Belvas, entreprise belge qui travaille uniquement du chocolat du commerce équitable a été sacrée « micro-entreprise la plus écologique d'Europe » par la Commission Européenne (EMAS Awards).

- Proposer un « petit déjeuner OXFAM » en collaboration avec OXFAM Gembloux lors de la semaine internationale du commerce équitable.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Les soupes à base de conserves seront proscrites toute l'année. Pour les autres plats, nous essaierons de réduire l'utilisation des conserves industrielles en privilégiant les alternatives.

En plus des snacks proposés habituellement, proposer une alternative « collation Green Deal » tous les jours de la semaine : yaourt bio de la coopérative Agricover, fruits frais de saisons du CTH ou d'Agricover, fruits secs bio et/ou du commerce équitable ou biscuits ou cakes de fabrication artisanale avec matières premières de qualité.

Proposer des boissons alternatives aux sodas des multinationales, exemple : des grenadines artisanales, du jus de pomme, etc.

Promouvoir une alimentation saine et sensibiliser à l'impact sur la santé du consommateur.

Actions

- Les sirops de fruits et de fleurs proviendront principalement de « Les Saveurs du Verger » et les jus de fruits du CTH ou d'Oxfam.
- Une fontaine à eau se trouve dans notre couloir.
- Mener des actions de sensibilisation à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée et son impact sur la santé. Exemple : organisation d'une conférence avec des spécialistes dans le domaine.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Développer l'utilisation d'un compost.

Limiter les emballages des consommables achetés et livrés à la cafétéria.

Limiter les déchets liés au service des repas : utiliser une vaisselle réutilisable

Trier correctement l'ensemble des déchets liés à l'utilisation de la cafétéria.

Actions

- Un sceau à compost pour la cafétéria est prévu et une compostière a été traitée à l'huile de lin par les étudiants du CED (Conseil de l'Ecole Durable : l'éco-team de l'ISLA Gembloux). La compostière est prête à l'emploi pour la rentrée scolaire 2020.
- Travailler avec des coopératives de producteurs locaux soucieux de réduire les déchets d'emballage.
- A partir de septembre, ne plus proposer avec les cafés des biscuits emballés individuellement.
- Les petites portions individuelles de beurre, confiture, sucre en sachet et lait ne sont plus utilisés depuis 2019. Cela permet une réduction de déchets non négligeable depuis plus d'un an/
- Prévoir des actions d'éducation au tri et au compostage.
- Mise à disposition à la cafétéria d'un espace de tri clair et attractif.
- Mise à disposition depuis plusieurs années d'un chariot pour déposer la vaisselle sale.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Proposer des repas sains et équilibrés à un prix abordable pour tous les étudiants.

Constituer un groupe de réflexion « Green Deal » avec des membres du personnel, du corps enseignant ainsi que des étudiants volontaires pour proposer des idées recettes économiques et alternatives avec un état d'esprit Green Deal. Nous avons la chance d'avoir dans notre cursus des collègues donnant des cours qui s'intègrent bien dans cette démarche. Des actions de sensibilisation « Jagros » sont prévues dans le programme des étudiants de première année. Le projet Green Deal est une opportunité pour que les actions « Jagros » passent de la sensibilisation à la mise en pratique au sein de notre école.

Actions

- Limiter l'augmentation du prix des plats « Green Deal », si elle est nécessaire, à 50 cents
- Proposer le prix des snacks « Green Deal » au prix des snacks habituels, si nécessaire à 50 cents supplémentaires.
- Travailler en partenariat avec le Conseil social pour permettre l'accès aux repas Green Deal à tous les étudiants. Exemple de propositions :
- Des tickets Soupes « Green Deal », sandwich « Green Deal », repas végétarien « Green Deal » pour les étudiants en précarité.
- Des bons de réductions pour les repas Green Deal pour les rendre plus attractifs.
- Des tickets « Green Deal » pour les étudiants coopérant dans les diverses actions « Green Deal » en récompense et remerciement. Notamment pour les étudiants qui vont se charger de la gestion du seau à compost et de la compostière ou pour d'autres collaborations avec le personnel de la cantine.