

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **La Bastide ASBL**

Personne responsable : **Marie-Pascale Habart**

Personne de contact : **Henri-Emmanuel Naveau**

Secteur : **Service résidentiel (secteur handicap adulte)**

Nombre de repas servis à midi : **65**

Mode de gestion : **Entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : marie-pascale.habart@labastide.be 081/745.455

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, intégrer minimum 1 produit frais et local par semaine dans nos menus.

Actions

- Identifier les produits que nous pourrions facilement intégrer,
- Adapter nos marchés publics pour intégrer ces produits saisonniers locaux,
- Rencontrer les producteurs locaux afin d'établir un bon partenariat,
- Communiquer sur les producteurs aux usagers

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

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 100% des œufs consommés seront issus d'élevage en plein air

Actions

- Identifier un fournisseur local d'élevage en plein air,
- Adapter nos marchés publics pour intégrer ce critère,
- Communiquer sur le producteur

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, 100% du café consommé au sein de l'institution sera issu du commerce équitable et labellisé via un petit producteur local.

Fin 2021, acheter en direct des producteurs wallons : 90% des pomme de terre, carotte, poireaux et pommes ; 50% des fromages à pâte dure, 100% des œufs, 100% du beurre de ferme.

Actions

- Adapter le MP pour répondre à ce critère, et faire des recherches sur les labels liés au café.
- Organiser des rencontres avec les producteurs, et éventuellement une visites des locaux/fermes/champs avec les usagers

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Maintenir le niveau de variété des produits travaillés ainsi que la qualité des produits,
Proposer un repas végétarien par semaine

Actions

- Procéder à une évaluation qualitative auprès des bénéficiaires
- Continuer à privilégier les produits frais (fruit et légumes, viandes...)
- Continuer à varier les menus en conservant certaines habitudes comme un repas poisson par semaine, des pâtisseries faits maison, etc.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, améliorer la gestion des déchets de l'ensemble des utilisateurs de la 'cantine' et diminuer la quantité de poubelle 'tout-venant' en créant une poubelle compost au sein du réfectoire.

Actions

- Mise en place d'un système complémentaire au compostage (uniquement de produits crus dans notre zone), pour les déchets biodégradables (stockage non-accessible aux rongeurs, animaux...)
- Sensibilisation aux personnels et usagers sur l'importance du triage des déchets

5/ L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, intégrer 1 usager par jour comme 'aidant' en cuisine

D'ici fin 2021, établir un partenariat avec une coopérative agricole voisine afin d'envoyer un ou plusieurs usagers y 'travailler' bénévolement un jour par semaine

Actions

- Evaluer le potentiel et les motivations des usagers pour travailler en cuisine et les y intégrer.
- Créer un partenariat avec une coopérative voisine pour y envoyer quelques usagers y travailler bénévolement, accompagné d'un éducateur