

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Ecole hôtelière de la
Province de Namur



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Internat et cantine de l'Ecole hôtelière de la Province de Namur**

Personne responsable : **Madame Van de Woestyne, Directrice**

Secteur : **Ecole secondaire**

Nombre de repas servis à midi : **330**

Mode de gestion : **Entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : dominique.vandewoestyn@province.namur.be

081/775937



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

100% des légumes servis à la cantine et l'internat de l'EHPN seront de saison d'ici fin 2021.

Actions

- Nous nous assurerons auprès de la société Best Deal pour que le programme soit respecté et si besoin utiliser des légumes congelés.

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

Objectifs chiffrés

100% des yaourts proposés aux élèves seront issues d'une production locale et BIO d'ici 2021.

100% des œufs, pains, produits laitiers seront BIO d'ici 2021

Actions

- Nous allons nous assurer un suivi chez Best Deal.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Nous avons décidé de faire 1 à 2 fois par an un petit déjeuner avec des produits issus du commerce équitable.

Actions

- Nous allons définir nos dates à l'avance et en avertir Best Deal pour nous fournir les produits.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

100% des repas servis à la cantine et à l'internat de l'EHPN seront conforme au plan alimentaire en vigueur, ils incluront au moins 2 repas végétariens par mois, 2 légumineuses par mois et introduiront d'avantage de céréales via des menus à thème. Le plan de sensibilisation à l'ASD et d'accompagnement des usagers (communauté scolaire, élèves, parents) 100% opérationnel d'ici fin 2021.

Actions

- Introduiront des notions ASD dans les programmes de cours ;
- Insérer une information en lien avec l'ASD sur le site de l'école et lors de la journée porte ouverte ;
- Valoriser la communication du manu aux élèves comme support d'information et de sensibilisation

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021 nous n'utiliserons plus des cups individuelles (ex confiture) pour réduire nos déchets et la consommation de plastique.

Actions

- Nous allons acheter en grande portion et les élèves se serviront sous forme de buffet.

5/ L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Nous avons décidé de ne pas changer les prix des repas malgré l'achat de produits Bio et en circuit court.

Actions

- S'assurer de ne pas dépasser le foodcost programmé par Best Deal.