

# CHARTE D'ENGAGEMENTS

Ecole de la  
Croisette à Sorée



## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

**Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !**

NOM de la cantine : **Ecole de la Croisette**

Personne responsable : **Vincent Vandersmissen**

Secteur : **Ecole fondamentale**

Nombre de repas servis à midi : **15**

Mode de gestion : **Concédée**

E-mail et tél. de la personne de contact : [lacroisette.direction@gmail.com](mailto:lacroisette.direction@gmail.com) 083/677977

# CHARTE D'ENGAGEMENTS



ÉCOLE DE LA CROISETTE  
Rue de la Croisette, 17  
5340 SOIRÉE  
083/677.977  
[www.ecolelacroisette.be](http://www.ecolelacroisette.be)



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Intégrer quatre fois par semaine un produit (laitier, légume ou viande) provenant d'un producteur local.

### Actions

- Intégrer cette condition dans le cahier des charges.

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

### Objectifs chiffrés

Proposer une fois par semaine un repas végétarien

Intégrer deux fois par semaine un produit issu de l'agriculture biologique

### Actions

- Intégrer dans le cahier des charges une clause concernant les produits issus de l'agriculture biologique et les repas végétarien.

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

### Objectifs chiffrés

S'approvisionner en riz issu exclusivement du commerce équitable.

### Actions

- Intégrer dans le cahier des charges une clause imposant que le riz soit issu du commerce équitable.

# CHARTE D'ENGAGEMENTS



ÉCOLE DE LA CROISETTE  
Rue de la Croisette, 17  
5340 SOIRÉE  
083/677.977  
[www.ecolelacroisette.be](http://www.ecolelacroisette.be)



## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

Donner la priorité au grammage de légumes.

### Actions

- Intégrer cette condition dans le cahier des charges.

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Revoir les quantités en fonction des menus en cas de gaspillage alimentaire.

### Actions

- Revoir les quantités en fonction des menus en cas de gaspillage alimentaire
- Donner les restes des repas aux poules.

## 6/ 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