

CHARTRE 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 : lacroisettedirection@gmail.com 083/677977

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



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 végétariens.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

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.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



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