

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : MCAE Les Zoulous – Desservi par la cuisine centrale de la crèche « Le Château de la Marm'Aye »

Personne responsable : Isabelle Girard (Chef de division Education Enfance)

Secteur : Crèche – Petite enfance

Nombre de repas servis à midi : 110

Mode de gestion : Autonome

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : Florence Champagne
responsables.creches@marche.be – 084/44.53.17



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, se fournir à 10 % en direct chez des producteurs locaux (fruits et légumes, produits laitiers, beurre, viande).

Actions

- Identifier et rencontrer les fournisseurs et producteurs locaux pour mettre en place un partenariat.

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

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, privilégier à 100 % des œufs de poules élevées en plein air.

Actions

- Identifier le fournisseur et opérationnaliser l'approvisionnement.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, privilégier à 100 % les bananes issues du commerce équitable.

Actions

- Recenser les produits équitables et les fournisseurs.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Varié les menus et introduire de nouvelles denrées aux propriétés gustatives et nutritionnelles intéressantes : céréales, légumineuses, épices, condiments, etc.

Actions

- Mener des actions d'éducation au goût avec les enfants afin de leur faire découvrir ces aliments.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Diminuer, voire supprimer, les portions individuelles pré-emballées jetables.

Actions

- Transport des goûters dans un grand récipient avec couvercle à la place de portions individuels recouverts de film plastique.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Veiller à garantir l'accessibilité financière aux repas pour tous, sans faire de distinction de prix entre un menu « durable » et « conventionnel ».

Actions

- Proposer davantage de produits locaux, bio et équitables dans les menus sans modification du coût d'inscription.