

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Ecole de l'envol**

Personne responsable : **Jacqueline Lomba**

Personne de contact : **Valérie Dubois**

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi : **250**

Mode de gestion : **Entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : valerie.dubois@gesves.be 081/579.202

L'école de l'Envol a bénéficié d'un subside « manger Bouger » et depuis de nombreuses années elle est attentive à l'accès à l'eau potable, aux collations et repas sains.

Par le passé, les repas étaient principalement préparés par une société extérieure. Une réflexion a été menée sur la qualité des repas et les déchets engendrés. Il a été décidé de privilégier les repas préparés sur place et une nutritionniste a participé à l'élaboration de repas-types.

Un fruit est proposé à tous les enfants le mercredi matin. Les autres jours, un potage est proposé en cours de matinée, pendant la récréation.



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Intégrer en moyenne chaque jour un produit provenant de producteurs locaux (via les Compagnons du Samson, Cocoricoop, des maraîchers, producteurs et commerces locaux...) pour le potage ou le repas complet.

Actions

- Recenser et contacter les producteurs locaux
- Adapter les menus pour mieux correspondre aux produits de saison et aux productions locales
- Intégrer dans le cahier des charges une clause concernant les produits locaux et de saison.

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

Objectifs chiffrés

Proposer une fois par semaine un repas végétarien

Intégrer quatre fois par semaine un produit issu de l'agriculture biologique pour le potage ou le repas

Actions

- Adapter les menus
- Recenser et contacter les producteurs locaux
- Intégrer dans le cahier des charges une clause concernant les produits issus de l'agriculture biologique.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Acheter du riz issu exclusivement du commerce équitable

Proposer chaque semaine un produit issu d'un circuit court, acheté en direct chez le producteur ou via une coopérative de producteurs locaux

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Actions

- Intégrer dans le cahier des charges une clause imposant que le riz soit issu du commerce équitable.
- Recenser les produits équitables et les fournisseurs potentiels auprès des organismes ad hoc en vue d'intégrer des produits équitables dans nos menus.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Donner la priorité au grammage de légumes.

Intégrer en moyenne chaque jour un légume frais et de saison au niveau des repas ou des potages.

Actions

- Adapter les menus
- Revoir avec le personnel de cuisine leur organisation du travail afin de pouvoir intégrer davantage de légumes frais (lavage, découpe, etc.) et/ou travailler en partenariat avec le service de maraîchage « Les Compagnons du Samson » (service de réinsertion du CPAS).
- Mener des actions d'éducation au goût.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Réduire les déchets alimentaires

Trier l'ensemble des déchets des utilisations de la cantine (tout-venant – PMC – Organiques)

Trier les déchets de la cuisine (tout-venant, PMC papier-carton et verre) et composter les déchets organiques.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Actions

- Former le personnel à la problématique du gaspillage alimentaire
- Améliorer l'adéquation entre les besoins en termes de repas commandés par les parents et les commandes des aliments par le service de la cuisine.
- Adapter la quantité d'aliments en fonction de l'âge et de l'appétit des enfants et leur permettre de se resservir.
- Prévoir des îlots de tri.

5/L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Intégrer du personnel de type « article 60 » ou ALE au sein du service de cuisine

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

Actions

- Collaborer avec le CPAS, en particulier le service de réinsertion « Les Compagnons du Samson » (maraîchage)
- Collaborer avec l'ALE
- Maintenir un prix unique quelque soit le repas