

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

Nom de la cantine : **Institut médico-pédagogique de Ethe**

Personne responsable : **Pierre Loy**

Secteur : **Enseignement spécialisé + cantine de l'internat**

Nombre de repas servis à midi : **120 (35 le soir à l'internat)**

Mode de gestion : **Autonome**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **Pierre Loy –**

[p.loy@province.luxembourg.be](mailto:p.loy@province.luxembourg.be) – **063/58.88.20**

---

L'IMP de Ethe est engagé depuis une dizaine d'année dans une démarche de durabilité. A cet effet, ils ont reçu une formation de Bio Forum et utilisent les outils acquis lors de celle-ci. Cela a permis de réduire au minimum les déchets, de réduire l'utilisation des plastiques d'emballage, de proposer des menus équilibrés et de saison, de travailler avec des artisans locaux (boucher et boulanger). Pour avancer davantage sur la durabilité des menus, notamment au niveau de l'approvisionnement, la cantine s'est inscrite dans le Green Deal Cantines Durables.

---

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, la cantine aura établi un partenariat avec au moins un producteur local pour la fourniture d'un produit utilisé tous les 15 jours en cuisine.

### Actions

- Identifier les produits les plus pertinents dans le cadre d'un approvisionnement local (exemple : produits laitiers, charcuterie, ...).
- Prendre contact avec les producteurs à même de fournir ces produits en vue de formaliser l'approvisionnement.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, l'entièreté de la viande bovine servie à la cantine sera issue d'exploitations extensives, basées en province de Luxembourg et respectueuses des règles en matière de bien-être animal.

D'ici fin 2021, tous les poissons servis à la cantine seront labellisés MSC/ASC ou respecteront des exigences équivalentes.

### Actions

- Former le personnel de cuisine à la valorisation des différents morceaux en PAT.
- Identifier les produits les plus pertinents dans le cadre d'un approvisionnement local. Prendre contact avec les producteurs à même de fournir ces produits en vue de formaliser l'approvisionnement.
- Prendre connaissance des espèces de poissons menacées pour ne plus les inclure dans la commande.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, les bananes/fruits exotiques seront issu(e)s du commerce équitable.

### Actions

- Identification des produits labellisés « Commerce équitable » qui pourraient être intégrés dans la cantine.

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

### Objectifs chiffrés

Suppression de 50% des desserts industriels proposés à la cantine et réalisation de desserts faits maison à la place.

Introduction de céréales complètes au menu, au moins une fois par mois.

Réduction de 20% des produits frits.

### Actions

- Recherche d'idées de recettes à proposer à la cantine.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, un système de mesure du gaspillage alimentaire sera mis en place au sein de la cantine.

D'ici 2021, la consommation de l'eau du robinet par les usagers sera encouragée, afin de limiter la commande de bouteilles en plastique.

D'ici 2021, les cups en plastique jetable (pâte à tartiner, confitures, ...) ne seront plus utilisées à la cantine et seront remplacées par des alternatives telles que des pots réutilisables ou bien des cups en biscuit mangeable.

### Actions

- Sensibilisation des usagers sur la thématique des déchets.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Amélioration du lieu de prise des repas.

Formation du personnel.

Insertion socio-professionnelle.

Proposer des assiettes d'éveil (ex : sur base des couleurs, sur base de l'origine de la recette proposée, ...)