

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Self-service de l'Hôpital de Bastogne - VIVALIA**

Personne responsable : **Aurore PIERSON (Responsable Qualité Restauration et Nutrition)**

Secteur : **Intercommunale de soins de santé**

Nombre de repas servis à midi : **95 passages par jour en moyenne**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **aurore.pierson@vivalia.be – 0496/45.79.26**

« Vivalia, intercommunale de soins de santé, apporte une attention toute particulière à l'offre alimentaire de tous ses « clients » qu'ils soient patients, résidents, ... mais aussi usagers du self-service. Les Départements Restauration et Diététique de Vivalia veillent déjà à la qualité globale (nutritionnelle – organoleptique – sécurité alimentaire) de l'offre alimentaire proposée et à la satisfaction des usagers mais souhaitent, par leur engagement dans cette convention de transition écologique, contribuer à une alimentation plus respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes. Produire moins de déchets et contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, retrouver le goût des aliments et veiller à la santé des usagers avec des aliments respectueux de l'environnement sont des actions dans lesquelles Vivalia souhaite pleinement s'engager tout en sensibilisant l'ensemble



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. Au plus vite et en continu, communiquer sur tous les producteurs qui fournissent la cuisine.
2. Intégrer plus de produits wallons : produits laitiers, fromage, charcuterie, pour 50% de l'offre journalière en ces produits
3. Intégrer plus de fruits de saison, pour 25% des fruits proposés, travailler avec des fruits d'origine locale

Actions

- Communiquer, avec leur collaboration, sur les producteurs qui fournissent la cuisine via l'intranet et les informations disponibles dans le self-service.
- Rédiger un inventaire des produits wallons en produits laitiers, fromages, charcuteries et procéder à leurs analyses nutritionnelles et organoleptiques pour en intégrer dans l'offre du self-service. Réaliser des dégustations de ces produits dans les selfs avec les usagers avant de les intégrer dans l'offre.
- Rédiger un inventaire des fournisseurs locaux de fruits de saison, les intégrer dans l'offre et les identifier (mettre en avant) dans les menus.

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

Objectifs chiffrés

1. Les œufs utilisés et les laitages proposés dans l'offre alimentaire seront au maximum (pour min 50%) produits de l'agriculture biologique et/ou agriculture agro raisonnée et/ou de producteurs locaux.
2. 100% des poissons proposés seront des poissons avec des labels durables.

Actions

- Identifier et opérationnaliser les filières d'approvisionnement de ces produits.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, proposer chaque semaine dans notre self-service au moins un produit « de chez nous » répondant aux circuits courts, acheté via des « coopératives » de producteurs wallons.

Actions

- Rédiger un inventaire des producteurs locaux (et coopératives) pouvant nous fournir en produits locaux et procéder à leurs analyses nutritionnelles et organoleptiques pour les intégrer dans l'offre du self-service.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1. Réduire au strict minimum, d'ici 2021, les produits issus de la 5^{ème} gamme et privilégier les produits frais pour les légumes, fruits, poissons et viandes : une augmentation de ces produits doit être observé dans l'offre d'ici fin 2021.
2. Réduire l'apport en sel de 20%, d'ici 2021, des plats proposés dans notre self-service.
3. Suivre les recommandations du PNNS en proposant, d'ici 2021, des justes portions de protéines animales et ou végétales.
4. Réduire les huiles végétales hydrogénées et avec beaucoup de graisses saturées et favoriser les huiles mieux équilibrées.
5. Le salad bar proposera une offre végétarienne de bonne qualité nutritionnelle pour les protéines végétales qui représentera au moins 30% de l'offre protéinée globale du salad bar.

Actions

- Organiser/adapter les plannings de production pour pouvoir remplacer les plats issus de la 5^{ème} gamme et augmenter la quantité de ces produits frais sur base d'une évaluation de la situation actuelle.
- Utiliser des produits naturels de remplacement pour limiter l'utilisation du sel.
- Adapter / harmoniser les grammages de VVPO (protéines) et communiquer sur les recommandations pour éduquer les usagers à une alimentation équilibrée et saine.
- Rédiger un inventaire des matières grasses mieux équilibrées et procéder à leurs analyses nutritionnelles et organoleptiques pour en intégrer dans l'offre de notre self-service.
- Rédiger un inventaire des aliments « végétariens » rencontrant un bon apport en protéines végétales et procéder à leurs analyses nutritionnelles et organoleptiques pour les intégrer dans l'offre du self-service. Réaliser des dégustations de ces produits dans les selfs avec les usagers avant de les intégrer dans l'offre.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1. Tous les ans, procéder à une évaluation chiffrée du gaspillage alimentaire de la cuisine et du self-service.
2. D'ici 2021, supprimer la vaisselle jetable et ou non biodégradable du self-service.
3. Réduire le gaspillage alimentaire.
4. D'ici 2021, trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine.
5. D'ici 2021, finaliser (compléter et vérifier) toutes les fiches techniques du self-service afin de maîtriser les quantités.
6. Promouvoir et faciliter l'accès libre et illimité à l'eau de distribution.

Actions

- Mise en place d'un monitoring, sur base de procédures testées et validées, du gaspillage alimentaire de la cuisine et du self-service. Communication du monitoring et mise en place d'un plan d'actions correctives.
- Rédiger un inventaire du matériel à usage unique actuellement utilisé dans le self-service et chercher des alternatives lavables et ou « écologique ».
- Offrir la possibilité de se resservir en féculents et ou légumes sur base d'un cahier de grammage de base maîtrisé, équilibré et respecté.
- Evaluer les quantités actuellement servies par rapport au cahier de grammage, respecter ces quantités et communiquer sur la possibilité de se resservir dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Sur base d'une analyse de la situation actuelle du tri des déchets, sensibiliser le management à une amélioration de ce tri en réfléchissant aux différentes filières possibles.
- Faire travailler des stagiaires en diététique sur le dossier des fiches techniques des plats proposés au self-service.
- Promouvoir l'eau de distribution grâce à une campagne de sensibilisation.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

1. D'ici 2021, trouver une filière pour les invendus « secure » à la consommation mais plus utilisable dans les délais dans les selfs services.
2. D'ici 2021, valoriser financièrement toutes les fiches techniques des plats proposés au self-service pour s'assurer du juste prix.

Actions

- Rédiger un inventaire des associations et ou des actions possibles en interne pour faire bénéficier les publics défavorisés des invendus « secure » du self-service.
- Faire travailler des stagiaires en diététique sur la valorisation financière des fiches techniques des plats proposés au self-service.