

CHARTE D'ENGAGEMENTS

EESPCF Les Roches



GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **EESPCF Les Roches**

Personne responsable : **Raphaël Rinck**

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi : **60**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **autonome**

E-mail et tél. de la personne de contact : Maïté Tibesar – maitetibesar@gmail.com – 0485/840541

CHARTE D'ENGAGEMENTS



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Dès octobre 2019, au moins un produit (légume) de saison sera offert à tous les enfants de l'école lors de notre repas végétarien du jeudi.

Actions

- Contact avec un maraîcher issu de l'agriculture local et biologique qui nous livrera les légumes.

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

Objectifs chiffrés

Pas de viande une fois par semaine pour tous les enfants de l'école.

Actions

- Un repas végétarien sera offert à l'ensemble des élèves de notre établissement dès le mois d'octobre et pour tous les jeudis de l'année.

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Coopération avec 2 producteurs locaux : la fromagerie des Ardennes et les jardins d'antan.

Actions

- Repas composé de fromages bio et des fruits et légumes bio issus de l'agriculture écologique.

CHARTE D'ENGAGEMENTS



4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Offrir un repas végétarien complet (potage – plat – dessert) issu de l'agriculture locale et biologique.

Actions

- Le cuisinier participe au projet avec l'aide des enfants depuis l'élaboration des menus jusqu'à leurs conceptions.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Le surplus des marchandises est récupéré et stérilisé dans des bocaux pour être réintroduit dans les menus suivants.

Actions

Les légumes sont livrés une fois par semaine en vrac et sans emballage.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Les enfants participent 5h par semaine (à tour de rôle) au projet de la conception à l'élaboration des menus ainsi que la récolte du potager.

CHARTE D'ENGAGEMENTS



Actions

- Nous devons organiser un roulement dans les tâches des enfants.
- Nous formons les enfants aux produits locaux en les sensibilisant par la pratique de la culture en potager jusqu'à la découpe et préparation en cuisine.