

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Crèche les Pacolets**

Personne responsable : **Serge Son**

Secteur : **Accueil Petite Enfance**

Nombre de repas servis à midi : **<50**

Année d'entrée en service : +/- 20 ans

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : Florence Bailly – florence.bailly@provincedeliege.be

Françoise Sevrin : francoise.sevrin@provincedeliege.be

Serge Son : serge.son@provincedeliege.be



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, les repas privilégieront les produits locaux.
- Fin 2021, les repas privilégieront les produits de saison.

Actions

- Réaliser un tableau des fournisseurs locaux et formaliser l'approvisionnement en circuit-court de la cantine.
- Mieux connaître les produits de saison, apprendre à les cuisiner et s'organiser pour varier les menus au fil des saisons.

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

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, les repas privilégieront les produits issus de l'agriculture biologique

Actions

- Investir dans des viandes de qualité, issues d'élevage bio et local.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, la cantine privilégiera des produits exotiques étiquetés « label équitable ».

Actions

- Identifier, dans les marchés, les produits labellisés « équitables » (Prix juste, Fairebel, Terra etica, WFTO, SPP, Fair for life, Fair Wild, Bio équitable, Max Havelaar...) et formaliser l'approvisionnement de la cantine pour les produits exotiques.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, la cantine garanti un accès permanent et gratuit à l'eau potable.
- Fin 2021, les produits frais seront privilégiés.
- Fin 2021, un grammage équilibré des légumes dans l'assiette sera privilégié.
- Fin 2021, les protéines seront adaptées en portion et en sources (animales et végétales) et adaptées en fonction de l'âge de l'enfant.
- Fin 2021, l'utilisation des huiles sera régulée.
- Fin 2021, l'utilisation d'ingrédients à index glycémique élevé sera réduite.

Actions

- Mise à disposition quotidienne d'eau.
- Diminuer les commandes de produits surgelés.
- Intégration de fruits frais dans les collations 2x par jour.
- La proportion de légumes frais dans les soupes atteindra 45 à 60% (et sans glutamate).
- 0 Réalisation de goûters « faits maison ».
- Commander plus de produits complets
- Adaptation des portions de protéines Intégration d'un repas végétarien au menu hebdomadaire.
- Introduction de nouvelles denrées aux propriétés gustatives et nutritionnelles intéressantes : oléagineux, légumineuses, céréales, épices, condiments...
- Minimiser les huiles végétales hydrogénées (margarine végétale...) et celles contenant beaucoup de graisses saturées (palme, coco...) et favoriser les huiles mieux équilibrée (colza, olive, tournesol...).

- Réduire l'utilisation de sucres blancs, céréales raffinées...

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

- Fin 2021, le gaspillage alimentaire sera réduit au maximum.

Actions

- Identifier les sources de gaspillage alimentaire.
- Service des repas : réaliser un dressage plus précis de l'assiette (utiliser des ustensiles de mesure, simples et efficaces, pour portionner correctement les assiettes en fonction de la faim du client).
- Optimiser le système de réservation des repas pour mieux adapter la production aux besoins réels.
- Eviter les pertes alimentaires en réalisant périodiquement un inventaire des stocks et toujours garder un œil dessus.
- Réaliser une meilleure gestion de la conservation des aliments.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

- Garantir l'accessibilité financière aux repas pour tou.tes.

Actions

- Optimiser l'identification des cas de pauvreté afin de favoriser leur prise en charge.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables