

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **EC Thomas Leclercq de Romsée**

Personne responsable : Anne Soyeur

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi :

Année d'entrée en service :

Mode de gestion :

E-mail et tél. de la personne de contact :



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, la cantine intégrera des légumes bio locaux et de saison pour ses potages. Par local, nous entendons wallon, belge ou régions limitrophes.

Actions

- Avec le soutien du Collectif Développement Cantines Durables (CDCD), la cantine va avancer dans cet objectif en travaillant sur :
- L'offre de repas sur base du calendrier des légumes de saison du CDCD, et de la brochure du CDCD « 10 mois de menus top qualité à la cantine ».
- L'utilisation d'un tableau qui permet de faire l'état des lieux des produits de base et de leur prix : bio, wallon, belge, européen, extra européen, fairtrade.
- Un ou des partenariats avec un ou plusieurs maraîchers bio locaux (regroupement, coopératives, asbl, ...) pour fournir une partie des légumes.
- L'établissement scolaire souhaite introduire le potage-collation et le potage de midi bio local, en collaboration avec ADM Bio.
- La communication via un panneau dans le réfectoire sur les légumes locaux et de saison du mois, ainsi que sur les maraîchers qui livrent la cantine.
- Communication/sensibilisation des parents.

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

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, la cantine intégrera de 40 à 70 % de produits certifiés issus de l'agriculture biologique en valeur d'achat globale de la cuisine. Il s'agit d'une démarche d'amélioration continue. Si au terme du Green Deal la cantine n'atteint pas les 70%, des stratégies pour y arriver à terme seront envisagées.

Actions

- Avec le soutien du CDCD, l'établissement scolaire va identifier des fournisseurs qui ont une large gamme, ou une gamme exclusive, de produits bio. L'établissement scolaire adaptera ses fournisseurs au fur et à mesure.
- Le CDCD propose une sélection de produits prioritaires à passer en bio. L'établissement scolaire avancera pas à pas dans cette liste, en analysant au fur et à mesure les coûts et l'origine des produits.

Avec le soutien du CDCD, l'établissement scolaire sera attentif à fournir une offre de repas top qualité dont 40 à 70% sera d'origine bio.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Concrètement, d'ici fin 2021,

- L'établissement scolaire prendra également lorsque c'est nécessaire et possible les produits suivants en bio fairtrade : riz, quinoa, chocolat de cuisine, thés, tisanes, jus de fruits, confiseries et biscuits.

Par ailleurs, l'objectif est de réaliser des partenariats durables avec le ou les fournisseurs locaux attentifs aux valeurs de l'équitable pour assurer leur viabilité dans le métier et le développement d'une agriculture bio en Wallonie. Ce partenariat avec les maraîchers locaux visera des prix justes pour le producteur, et ce, même s'il n'y a pas de certification officielle type « prix juste ».

Actions

- Avec le soutien du CDCD, l'établissement scolaire identifiera les fournisseurs qui ont une large gamme de produits bio équitable. Nous adapterons nos fournisseurs au fur et à mesure.

Avec le soutien du CDCD, l'établissement scolaire tentera de mettre en place un partenariat avec un ou plusieurs fournisseurs bioloaux (regroupement, coopératives, asbl, etc.) pour fournir une partie des légumes de l'offre de repas.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

L'offre de repas de l'établissement va chaque jour, valoriser les légumes sous différentes formes : soupes, crudités, préparations chaudes et froides.

L'établissement sera attentif à fournir une offre repas de type sandwiches de top qualité, en biolocal préparés par des partenaires locaux (snack), avec des tartinades de légumes, houmous, poulet bio, crudités bio, recettes gourmandes, ...

Actions

- Les légumes vont devenir le cœur des menus, ils seront à la base des choix de l'offre de repas et seront communiqués régulièrement (aux enfants, aux parents, au personnel).
- L'établissement scolaire réalisera donc un gros travail sur la composition des l'offre de repas, la diversité du choix, l'introduction de légumes variés et de saison, les modes de cuissons...
- L'établissement scolaire pourra s'appuyer sur le tableau de références des grammages par niveau d'âge.
- L'établissement scolaire s'appuiera sur le calendrier des légumes de saison du CDCD, et s'inspirera des recettes de la brochure du CDCD « 10 mois de menus top qualité à la cantine ».
- La méthode se fera pas à pas.
- En collaboration avec ADM Bio, l'école a introduit le potage-collation de 10h.
- Introduction de repas livrés de type « sandwiches de top qualité ».
- Une fois par semaine, l'établissement scolaire proposera une « recette du monde » végétale.
- Une fois par mois, l'établissement scolaire proposera un menu pédagogique végétaplus.
- Communication/Sensibilisation des parents.

Au final, $\frac{1}{4}$ des de l'offre de repas seront végétaux et $\frac{3}{4}$ avec de la viande ou du poisson.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Concrètement, le but est de descendre en dessous des 10% de gaspillage dans les assiettes des enfants/adolescents (exemple, max 40 g. pour une assiette de 425g et max 4 kg pour 100 repas préparés) et d'atteindre maximum 5 % de gaspillage dans les cuisines (restes non valorisables...).

Actions

Avec l'aide du CDCD, concrètement, l'établissement scolaire va :

- Évaluer le gaspillage alimentaire lors des temps de repas pour ajuster les quantités préparées et servies.
- Idéalement, affiner les quantités préparées via un système de pré-commande et le calcul des quantités à préparer grâce aux grammages de référence.

Concernant les déchets, nous allons supprimer : les portions individuelles préemballées jetables (sauces, biscuits...) et les accessoires en plastiques jetables s'il y en a (gobelet, assiettes, couverts, barquettes frites en plastique...).

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

L'objectif de la cantine est de maintenir des prix accessibles à tous et au besoin d'imaginer des solutions innovantes pour mettre en place des « mécanismes de solidarité interne ». Le but est d'augmenter la fréquence d'une offre de repas sains et donc de donner accès au « meilleur » au plus grand nombre.

Fin 2021, les repas durables de top qualité seront toujours à un prix équivalent à celui des repas conventionnels actuels. Au besoin, les formules seront réadaptées en favorisant l'essentiel (le dessert pourrait par exemple être supprimé du menu...).

Actions

Avec l'aide du CDCD, concrètement, la cantine va :

- Minimiser le gaspillage à tous les niveaux : dans la cuisine, la gestion des stocks, les assiettes et les plats ;
- Revoir les grammages et diminuer les proportions de viandes ;
- Réfléchir à des mécanismes de solidarité ;
- Clarifier la comptabilité des « entrées » et « sorties », mieux maîtriser les coûts,
- Retravailler l'offre de repas et les recettes, simplifier et rationaliser les ingrédients en stock ;
- Choisir et travailler avec des légumes de saison et des aliments simples et bruts...