

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Ecole Marcel Thiry**

Personne responsable : Manuella Catot / Philippe Motte

Secteur : **Enseignement fondamental**

Nombre de repas servis à midi : 80

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : extérieure

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

Manuella CATOT, service Santé, manuella.catot@chaudfontaine.be, 0479344655....

Philippe Motte – philippe.motte@chaudfontaine.be - 043615664



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Pour tous les élèves, renouer les liens avec la nature et l'origine des produits.

Actions

Visite de maraîchers locaux.

Création ou visite d'un coin potager

Ateliers de culture

Animations sur la saisonnalité des fruits et légumes dans toutes les classes

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

Objectifs chiffrés

Augmenter les denrées issues de l'agriculture biologique, de l'agriculture agro-raisonnée et/ou de producteurs locaux.

Actions

Revoir le cahier des charges adressé à nos fournisseurs et y ajouter des pourcentages minimums de produits bio et locaux.

Exiger du poisson labellisé pêche durable.

Exiger du bœuf et du porc 100 % wallon.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Des bananes et du chocolat issus du commerce équitable uniquement.

Actions

Intégrer ce critère dans la demande au fournisseur.

4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Pour le prochain hiver, instaurer le potage-collation 1 à 2X par semaine pour tous les élèves.

Pour 2021, proposer un repas végétarien 1X par semaine.

Actions

Création d'un groupe de travail au sein de l'école pour faire l'état des lieux et relever les freins et les forces à la mise en place d'une cantine durable.

Faire appel à un opérateur extérieur qui pourra apporter son aide méthodologique

5/ POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS

Objectifs chiffrés

Pour 2021, supprimer tous les plastiques à usage uniques.

Pour 2021, utiliser exclusivement de la vaisselle réutilisable

Pour 2021, réduire la quantité de restes sur les assiettes.

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Actions

- Faire appel à des fournisseurs qui privilégient la livraison en vrac, sans contenant plastique
- Faire un inventaire de la vaisselle actuellement utilisée et la remplacer progressivement pour du matériel durable.
- Sensibiliser le personnel de service à servir "la juste quantité"
- Sensibiliser les enfants à se servir "selon leur faim"
- Faire des mesures des quantités qui atterrissent dans la poubelle au fil de l'année.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Réfléchir à une proposition de repas chauds bios, locaux et durables qui soient la même (en termes de qualité et de coût) pour tous, quelle que soit l'école fréquentée au sein de notre commune)

Actions

- Envisager des formules de solidarité pour donner l'accès à cette alimentation de qualité à tous.
- Impliquer le PO dans la réflexion.