

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

### Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : Marche-en-Famenne - Maison de Repos et de Soins Libert

Personne responsable : François Marchal

Personne de contact : Raphael Hanot, Chef cuisinier et Marie Jacot, Diététicienne

Secteur : Centre public de l'action sociale - MRS

Nombre de repas servis à midi : 240

Mode de gestion : Autonome

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : Raphaël Hanot

[raphael.hanot@cpas.marche.be](mailto:raphael.hanot@cpas.marche.be) ou Marie Jacot : [marie.jacot@cpas.marche.be](mailto:marie.jacot@cpas.marche.be) – 084/24 47 77



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, travailler avec au moins 2 producteurs locaux supplémentaires dans la collectivité.

### Actions

- Proposer une fois par semaine des produits laitiers, fromages ou entremets lactés confectionnés par un artisan ou une ferme locale.
- Proposer au minimum une fois par semaine, un fruit de saison sera privilégié au dessert du repas de 12h.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, la viande de volaille servie sera issue d'une agriculture biologique.

D'ici fin 2021, les œufs utilisés lors du repas du vendredi et du souper à base d'œufs seront issus d'un élevage en plein air.

### Actions

- Identifier le fournisseur et opérationnaliser l'approvisionnement.
- Entrevoir un partenariat avec une ferme locale.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, une garniture sucrée issue du commerce équitable sera proposée au petit-déjeuner.

### Actions

- Recenser les produits équitables et les fournisseurs (via Oxfam, Fairtrade et Miel Maya).

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, un potage ou des légumes seront proposés à chaque repas.

### Actions

- Proposer des crudités ou cuites lors du repas du soir en self-service ou sur demande.
- Varier le menu avec des denrées nouvelles : épices, fruits oléagineux, lentilles, etc.

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, les grammages préconisés sont respectés, pour diminuer le gaspillage alimentaire (recommandations du PNNS).

### Actions

- Suivre les recommandations sur les grammages de VVPOLAV et légumes.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Maintenir un prix démocratique pour l'ensemble du menu de la journée.

Collaborer avec l'ensemble des institutions de la commune.

### Actions

- Elaborer les menus de manière à remplir les critères quantitatifs et qualitatifs.
- Veiller à garantir l'accès aux repas pour chacun et chacune.
- Participer à une réunion annuelle Green Deal avec les acteurs inscrits sur la commune de Marche-en-Famenne (de concert avec l'autorité politique).