

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

Nom de la cantine : **Institut Médico-Pédagogique de Mont**

Personne responsable : **Béatrice Luggen**

Secteur : **Public mineur – école primaire**

Nombre de repas servis à midi : **25**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : **Johann Muller –**

[j.muller@province.luxembourg.be](mailto:j.muller@province.luxembourg.be) – **061/210014**



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Augmenter le pourcentage de recettes à base d'aliments durables : de 30% à 60% pour les desserts et 25% à 40% pour les repas.

### Actions

- Accentuer le partenariat avec le ferme Jonkeau afin de proposer plus de desserts faits maison réalisés avec des produits locaux.
- Pour les repas, rechercher de nouvelles recettes afin de travailler un maximum avec des produits de saison.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, passage de 40% à 70% du poisson servi au sein de la cantine qui sera issu d'une pêche respectueuse de l'environnement (sur base du guide des produits de la mer durables).

Privilégier un approvisionnement local (dans la mesure du possible) pour les pommes de terre.

Les œufs utilisés au sein de la cantine seront issus de poules élevées en plein air.

### Actions

- Proposer des repas permettant de sensibiliser les consommateurs aux produits respectueux de l'environnement et des animaux.
- Recherche de recettes permettant de valoriser ces produits.

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Continuer notre travail sur la commande de produits plus équitables et être attentif à la provenance de ces produits afin d'augmenter la part de ces produits dans notre commande.

### Actions

- Identification des produits labellisés « Commerce équitable » qui pourraient être intégrés dans la cantine.

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

### Objectifs chiffrés

Un repas végétarien sera proposé toutes les deux semaines au sein de la cantine (auparavant, un repas végétarien était proposé toutes les 4 semaines).

Affiner les recettes proposées en fonction des besoins nutritionnels des enfants et communiquer davantage sur cet aspect auprès des différents acteurs (enfants, éducateurs, médecins).

Rechercher constamment de nouvelles recettes afin de proposer plus de produits de saison (passage de 25% à 40%).

### Actions

- Recherche d'idées de recettes à proposer à la cantine.
- Sensibiliser le personnel de cuisine afin qu'il s'implique davantage dans l'élaboration des repas.
- Organisation de mini-réunions avec les différents acteurs pour mieux cerner les attentes et besoins de chacun.

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

### Objectifs chiffrés

D'ici 2021, les déchets seront réduits d'environ 30%.

Un suivi des réservations sera effectué afin d'éviter les surplus de repas.

Un travail sera effectué sur la valorisation des restes en cuisine.

### Actions

- Recherche de recettes sur la réutilisation d'ingrédients déjà cuisinés.
- Communication accrue entre les membres du personnel de l'établissement.
- Sensibilisation des usagers sur la thématique des déchets.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Une fois par mois, un repas à thème sera organisé en lien avec l'origine des enfants, afin de les sensibiliser à la diversité, tant au niveau culinaire qu'en ce qui concerne les traditions de chacun.

### Actions

- Réflexion sur les thèmes à proposer (exemple : pour le thème « Maroc », proposer un couscous au repas, une petite animation sur la culture marocaine, ...)
- Importance d'intégrer l'aspect folklore et traditions pour intéresser les enfants.