

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Œuvres sociales de Habay ASBL**

Personne responsable : **Nancy Lucas**

Secteur : **cantine scolaire primaires et maternelles**

Nombre de repas servis à midi : **300**

Année d'entrée en service :

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne en charge du suivi du Green Deal : nlucas.osh@habay.be -
063/41.24.93

« Les Œuvres Sociales de Habay existent depuis 1984. Actuellement, nous préparons, chaque matin, au sein de notre cuisine, environ 280 repas (lundi, mardi, jeudi et vendredi). Ces repas sont livrés aux cantines de 8 écoles de notre commune.

Depuis 2 à 3 ans, un début de prise de conscience quant à une nécessaire amélioration de la qualité des produits utilisés dans notre cuisine s'est opérée. Certaines actions ont déjà été prises : utilisation de certains produits locaux ou BIO, repas végétariens, et autres. Cependant cela n'était pas encore réalisé de manière systématique, ce à quoi ce « Green Deal – Cantines Durables » devrait nous amener. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. D'ici fin 2019, proposer deux fois par semaine une soupe réalisée à base de produits locaux.
2. D'ici fin 2019, proposer deux fois par semaine un menu intégrant de la viande locale.
3. D'ici 2020, ne plus proposer de desserts industriels à la cantine et proposer, une fois toute les 2 semaines, un dessert confectionné par un artisan local.

Actions

- Réaliser un état des lieux des besoins en produits afin d'anticiper les volumes.
- Prendre contact avec les producteurs locaux et établir un partenariat.
- S'inscrire auprès d'une coopérative (type Réseau Solidaire) pour être livré en produits locaux non disponibles directement auprès des producteurs locaux.
- Prendre contact avec des artisans locaux pour identifier les produits qui pourraient être proposés.
- Mettre en place un partenariat avec un producteur local tel que Jean le chocolatier ou Just'un chocolat.

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

Objectifs chiffrés

1. Promouvoir une pêche respectueuse de l'environnement en achetant uniquement du poisson labellisé MSC ou ASC pour l'approvisionnement de la cantine d'ici 2019.
2. Favoriser au maximum l'utilisation de légumes et fruits BIO en augmentant le pourcentage de fruits et légumes BIO de +/- 40% à +/- 60% d'ici fin 2020.

Actions

- Identifier les poissons pouvant être consommés sans risque de compromettre la survie de l'espèce à l'aide d'outils tels que le guide « Poissons durables ».
- Identifier avec les fournisseurs quels sont les poissons labellisés dans leur offre
- Identifier quelles sont les possibilités en termes d'approvisionnement en fruits et légumes BIO.
- Sur base de ce diagnostic, formaliser l'approvisionnement auprès des producteurs locaux ou d'un grossiste.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2020, un produit équitable sera proposé au menu une fois par semaine.

Actions

- S'informer sur les produits, notamment à travers la plate-forme du commerce équitable ou sur le site de la Belgian Faire Trade Federation et s'informer sur leur approvisionnement.
- Mettre en place des actions de sensibilisation des enfants par rapport à la thématique du commerce équitable, notamment à travers l'insertion de certains produits au menu.

4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1. Privilégier au maximum les matières premières non ou peu transformées.
2. Limiter les produits frits à une fréquence d'une fois tous les 15 jours d'ici fin 2019.
3. Une fois tous les 15 jours, proposer un menu végétarien à la cantine.

Actions

- Identifier des alternatives aux produits transformés et les intégrer progressivement dans les menus.
- Servir les frites 1 x / 14 jours au lieu de 1 x / 7 jours.
- Recherche de recettes végétariennes.
- Sensibilisation du personnel de cuisine.

5/ POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS

Objectifs chiffrés

Travailler au mieux les sensations de goût et de satiété des enfants.

Actions

Mettre en place d'ici fin 2021 un système qui permet aux enfants de définir leur faim.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

D'ici fin 2021, un menu provenant d'autres cultures sera proposé tous les deux mois aux enfants.

Actions

- Prévoir 5 menus par an proposant des saveurs d'une région ou d'un pays du monde.
- Accompagner ces menus d'animations pédagogiques pour les enfants, en proposant dans la mesure du possible des produits équitables.