MANGER DEMAIN | GREEN DEAL Cantines Durables

REPAS FESTIFS

Le Green Deal Cantines durables rassemble de nombreuses cantines qui sont sur le chemin de la labellisation et d'un approvisionnement relocalisé.

Afin d'obtenir le **Label Cantines Durables** chaque cantine doit répondre à une série de critères listés au sein du vadémécum.

L'équipe Manger Demain souhaite faciliter vos démarches en vous soutenant et vous accompagnant. Pour cela, nous vous proposons de manière régulière de nous pencher ensemble sur un critère en particulier afin d'en comprendre les enjeux et de disposer des clés pratiques et concrètes pour le mettre en place !

Zoom sur le critère I.11 : Repas festifs

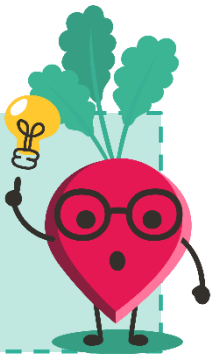
Ce critère, applicable à toutes les cantines, facultatif au premier niveau, est obligatoire dès le deuxième (> 2 X/an) et troisième (> 4X/an) niveau de Label.

Il a pour objectif d'organiser des repas festifs dans un esprit de convivialité, cher à la notion d'alimentation durable.

Les repas festifs visent à renforcer l'épanouissement psycho-social des publics cibles au travers de l'alimentation (plaisir, reconnaissance, appartenance, liens sociaux, éveil des sens…). Ils doivent sortir de l'ordinaire, par un menu spécial et/ou une activité particulière, et être annoncés préalablement aux usagers.

Ils peuvent notamment être organisés dans le cadre de fêtes calendriers, d'anniversaires, de journées portes-ouvertes…

Envie d'en savoir plus et de disposer d'outils et ressources pour atteindre ce critère ? Prolongez votre lecture…



LES FÊTES « TRADITIONNELLES » :

Elles sont une bonne source pour organiser un repas festif. En effet, basées le plus souvent sur une tradition ancestrale, ces fêtes offrent un cadre routinier et, le plus souvent, attendus par les convives. N'hésitez pas à agrémenter les menus par des pictos, des dessins, des anecdotes, des « Le saviez-vous », …

Exemples en direct de nos cantines :

→ **Fête de Pâques :** des œufs colorés, des œufs en chocolat, des desserts en forme de lapin

(Photo des œufs bio colorés réalisés à l'Athénée Royal d'Izel)

→ **Repas du 21 juillet** avec un plat traditionnel belge et haut en couleurs !

→ **Le repas de Saint Nicolas** : des cougnous et des mandarines.
→ **Le repas d'Halloween** : soupe aux courges, desserts en forme d'araignées et décorations

(photo de la décoration à l'Athénée Royal d'Izel)

Réalisations artistiques du SRJ de Forrières

Photos tirées de la formation collective Pratique avec Damien Mahy

→ **La chandeleur :** crêpes

→ **Repas de Noël** avec des menus typiques de fête.

- Exemple : rôti de dinde sauce aux airelles, poires au sirop, gratins dauphinois et surtout un réfectoire décoré pour sortir de l'ordinaire (sapins, père Noël, etc.).
- De plus, dans une maison de repos, ils ont organisé un vote sur le menu, de manière à impliquer les résidents. Dans une maison de repos, ils changent la disposition des tables pour faire une grande tablée pour que les résidents puissent se mélanger, ainsi qu'une animation avec un musicien pour agrémenter le repas.

(Photo formation collective pratique D.M)

(photo dessert Athénée Royal d'Izel)

(photos du SRJ de Forrières)

→ **Le mardi gras :** défilé du personnel déguisé

Pour les repas de fête de fin d'année et d'Halloween, retrouvez fiches recettes des formations collectives pratiques en ligne !

Calendrier des fêtes :

→ https://www.petitfute.com/p242-belgique/c1170-manifestation-evenement/c1250-fetes/c251-fete-traditionnelle-folklore-kermesse/
→ https://www.routard.com/guide_agenda/belgique.htm
→ https://www.routard.com/fr/guide/a/traditions/europe/belgique

LA CUISINE DU MONDE

Les cuisines du monde et des régions regorgent de spécialités toutes plus alléchantes les unes que les autres. Faire découvrir ces saveurs à nos convives est un pur bonheur pour les papilles. De plus, cela peut être une excellente façon de déguster des plats végétariens !

→ Menu japonais avec des légumes asiatiques sauce saté, yakatori de poulet et riz
→ Les Antilles avec un filet de cabillaud, une sauce créole aux courgettes et une purée de patates douces
→ L'alsace : la choucroute alsacienne
→ L'Italie : minestrone, pâtes fraiches et tiramisu
→ Fête nationale de la Grèce : moussaka

Au niveau régional :

→ Le lundi perdu : fête traditionnelle tournaisienne

Ressources :

→ https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_cuisines_du_monde
→ https://fr.wikipedia.org/wiki/Traditions_de_Wallonie
→ https://leszarsouilles.be/culture-generale--savoir-vivre/11122-30-fetes-et-folklores-remarquables-de-belgique
→ https://www.lonelyplanet.fr/catalogue/lessentiel-de-la-belgique

LES PRODUCTEURS ET LEURS PRODUITS

Des repas peuvent aussi être axés sur la mise en avant d'un produit, d'une spécialité de la région ou d'un producteur !

→ Repas autour du miel local dans un centre hospitalier.

Ressources :

→ Catalogue des producteurs : https://www.mangerdemain.be/2024/08/29/catalogue-des-acteurs-de-lapprovisionnement-green-deal/

LES ANNIVERSAIRES ET FÊTES PARTICULIÈRES

Les anniversaires, particulièrement dans les crèches et les maisons de repos, sont également un bon prétexte pour célébrer !

Les maisons de repos organisent souvent une « fête des résidents », à l'instar de la maison de repos Saint-Nicolas à Enghien qui proposent alors des zakouskis, une entrée, un plat et un dessert… le tout bien évidemment durable et dans un esprit festif !

Et vous ? Comment mettez-vous en valeur le critère 1.11 Repas festifs ?