



# INSTITUT DE LA PROVIDENCE

Enseignement secondaire général

Place du Couvent, 3

BE-5020 CHAMPION

Tél. : +32 81 – 208 500 Fax. : +32 81 – 210 047 Mail. : info@providencechampion.be

Visitez notre site : [www.providencechampion.be](http://www.providencechampion.be)

**PROVIDENCE  
CHAMPION**

  
**Scolarest**

**2019 - 2026**



**GREEN DEAL**  
**Cantines Durables**

## Engagements spécifiques pour l'Institut de la Providence de Champion

### 1. Des produits locaux et de saison :

En collaboration avec le chef de notre cuisine et sur base des conseils des diététiciens de notre société de restauration, nous veillons au respect de l'élaboration des menus en fonction du calendrier des légumes de saison. Une réunion mensuelle est établie avec des délégués du conseil des élèves, des membres du personnel et de l'équipe de Direction dans le but d'exprimer nos attentes et analyser les besoins et envies des personnes concernées par le service de restauration à l'école. Chaque mois, un fruit et un légume seront mis à l'honneur.

### 2. Des produits respectueux de l'environnement et des animaux :

Dans le cadre du nouveau contrat de collaboration signé avec la société Scolarest, nous veillons à ce qu'elle s'efforce quotidiennement de nous trouver les meilleurs produits. Tous leurs poissons sont labellisés MSC et la société travaille avec une plateforme de distribution afin d'éviter de faire voyager leurs fournisseurs sur tous leurs sites et, par conséquent, de permettre une sérieuse réduction de leur empreinte écologique.

### 3. Des produits équitables :

Notre établissement dispose depuis de nombreuses années d'un magasin « Oxfam Magasins du Monde » entièrement géré par des élèves. Au-delà de la vente de produits équitables, différentes actions sont menées chaque année : petits déjeuners équitables ; animations de sensibilisation pour une juste rétribution des producteurs ; etc.

#### **4. Des repas sains, équilibrés et savoureux :**

Une attention particulière est apportée pour privilégier les productions maison afin de réduire de ce fait les sucres ajoutés et de maîtriser la qualité des plats et surtout des desserts proposés.

#### **5. La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets :**

Le nouveau contrat signé dernièrement a pris en compte la nécessité de réduire progressivement les produits jetables et ainsi réduire les déchets. Cette année scolaire 2019-2020, l'emballage des sandwiches a été remplacé par un emballage papier et les couverts jetables ne sont plus en plastique mais à base de fibre de maïs. Le surcoût de cette matière biodégradable a été pris en charge par notre société de restauration. Celle-ci veille à éviter le gaspillage alimentaire et des actions de communication seront menées pour informer mieux sensibiliser les élèves et membres du personnel sur cette problématique.

Deux fontaines à eau seront installées et une campagne de promotion de l'utilisation d'une gourde pour boire l'eau distribuée gratuitement sera menée régulièrement. Une réflexion est actuellement menée avec notre société de restauration pour envisager la suppression définitive des distributeurs de boissons tout en conservant une nécessaire rentabilité financière pour la société.

#### **6. L'inclusion sociale :**

L'école s'efforce de maintenir des prix compétitifs pour que manger à l'école soit accessible au plus grand nombre, tout en veillant au maintien de la qualité des produits proposés. Une partie des frais de personnel est pris en charge par l'école et le coût n'est pas répercuté sur les prix de vente.

Une fois par semaine, une équipe de futur cuisiniers provenant de l'école spécialisée « La Sitrée » de Vedrin (Namur) rejoint l'équipe de cuisine dans le but d'être formés. Ces stagiaires participent activement aux différentes tâches dans la cuisine, ce qui leur permet d'avoir une vue réaliste de leurs activités. L'école intervient également pour aider financièrement certains élèves en alimentant mensuellement leur carte de paiement.

#### **7. La sécurité :**

L'école attache une importance essentielle pour la sécurité afin que cela soit une priorité pour notre société de restauration, que ce soit pour le bien être de leur personnel et de leurs consommateurs. La société dispose d'une équipe interne de contrôle de l'hygiène et de la sécurité. Elle participe activement à leurs activités sur le terrain ; mensuellement, les chefs de cuisine reçoivent des conseils et des informations sur les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité dans la cuisine.

Des audits d'hygiène et de sécurité sont organisés régulièrement par leur équipe interne ainsi que par une société indépendante mandatée. Les résultats sont transparents et sont discutés, le cas échéant avec la Direction de l'école, notre conseiller en prévention et la commission cuisine.

Tous les produits entrant dans notre cuisine sont scrupuleusement suivis, leurs méthodes internes HACCP leur permettent de suivre en permanence les courbes de températures afin de s'assurer de la qualité des plats servis, rien n'est laissé au hasard.

L'école privilégie le paiement de toutes les denrées alimentaires avec l'intermédiaire d'une carte de débit « Moneysafe ». Les élèves ne doivent plus venir à l'école avec de l'argent et leur carte peut être rechargée très facilement par leurs parents. De plus, ceux-ci ont accès en ligne aux consommations de leurs enfants.

## 8. Une volonté de privilégier les repas complets :

Notre cuisine propose des plats qui sont réalisés sur base des recommandations de l'ONE « chouette on passe à table ». Nous veillons à avoir un équilibre dans l'assiette avec une moitié de légumes, un quart de féculent et un quart de viande. Les quantités sont adaptées à chaque tranche d'âge afin d'assurer un apport adéquat en vitamines, minéraux et oligo-éléments sur base des recommandations du conseil supérieur de la santé.

Les menus sont créés sur base du calendrier des fruits et légumes de saisons de l'APQ-W et nous veillons à ce que notre société s'efforce de proposer un maximum de ceux-ci sous forme surgelée et/ou frais. Elle varie autant que possible les semaines de menus au niveau de la viande, des légumes et des féculents. Les matières grasses qui sont importantes pour la santé des élèves sont variées et utilisées de manière pondérée. Afin de préserver notre planète, notre cuisine propose également des alternatives plus durables et/ou végétarienne. Les menus sont supervisés par les diététicien(nes) de notre société de restauration. En collaboration avec l'application « Youmeal », nous veillons à ce que notre société de restauration informe valablement sur la composition de tous les plats qui sortent de notre cuisine, c'est-à-dire l'affichage des allergènes, la liste des ingrédients qui composent le plat et le calcul de l'impact écologique du plat consommé par les élèves.

## 9. Actions menées en 2019-2020 :

- En parallèle avec l'objectif n° 3 de notre plan de pilotage « A l'horizon des six ans, sur base d'indicateurs reçus par les instances et construits par l'établissement, développer une amélioration du sentiment de bien-être auprès de tous les acteurs de l'école », favoriser la consommation de produits sains avec la mise en place d'une politique de sensibilisation au sein de l'établissement. Concrètement, plusieurs actions sont programmées : installations de fontaines à eau gratuites ; promotion des repas « complets » à l'école ; animations sur la consommation au sein des cours ; ...
- Création d'un groupe « ECO Team » avec l'implication des étudiants dans plusieurs projets environnementaux (projets Erasmus Plus MEGA – Make Environment Great Again & SEA – Seeking for Ecological Alternatives). La problématique du gaspillage alimentaire et de la gestion des déchets sera traitée avec la diminution progressive des produits jetables et leur remplacement par des produits biodégradables.
- Amélioration des infrastructures de la cuisine de production avec le remplacement de chambre froide positive ; du congélateur ; d'une marmite (douche) et du lave-vaisselle industriel. Les nouvelles installations permettront une nette réduction de la consommation électrique des cuisines, ce qui est évidemment respectueux pour l'environnement.

## 10. Conclusion :

L'institut de la Providence propose une offre de restauration complète et très variée. La collaboration avec la société de restauration est efficace et celle-ci nous permet de s'inscrire conjointement dans une évolution saine et durable de notre cantine scolaire.