

Intéressé ?

Le CDCD rassemble actuellement **8 organisations réparties aux 4 coins de la Wallonie**. Contactez la personne de votre région : elle est à votre disposition pour répondre à vos questions et lancer votre projet !

COORDINATION CDCD	Sylvie Deschamphelire Influences-végétales asbl Fernelmont	sylvie@influences-vegetales.eu 0497 535 941 - 081 510 166
NAMUR	Vanessa Gevaert Influences-végétales asbl Fernelmont	vanessa@influences-vegetales.eu 0496 253 880
LIÈGE 1	Florence Henrard Ceinture Aliment-Terre liégeoise asbl	florence@catl.be 0498 342 756
LIÈGE 2	Coline Duchesne GoodPlanet asbl	c.duchesne@goodplanet.be 0474 702 257
BRABANT WALLON	Marie Crosset Ma terre mon assiette asbl - La Hulpe	marie@materremonassiette.org 0476 758 449
LUXEMBOURG 1	Suzanne Keignaert Province de Luxembourg Libramont	s.keignaert@province.luxembourg.be 063 212 619
LUXEMBOURG 2	Hakim Al'Charif Le renard qui passe asbl Marche-en-Famenne	hakimalcharif@gmail.com 0485 404 565
LUXEMBOURG 3 Zone Durbuy	Isabelle Melon GAL Pays de l'Ourthe	i.melon@paysourthe.be 084 378 641
HAINAUT Zone Gerpennes	Laurence Leduc GAL Entre Sambre et Meuse	laurence@entre-sambre-et-meuse.be 0478 814 168

www.collectifcantinesdurables.be



VERS DES CANTINES DURABLES DE TOP QUALITÉ

Pour les écoles fondamentales,
secondaires et supérieures



Vous souhaitez une cantine durable dans votre école ? Vous ne savez pas par où commencer ?

Le Collectif Développement Cantines Durables - CDCD - est le partenaire idéal pour vous aider dans la mise en place d'une cantine durable de TOP QUALITÉ.

Une cantine durable de top qualité ?

C'est proposer dans votre école, une alimentation :

✿ Pleine de vie

... des ingrédients de qualité biologique (ou équivalente), non transformés, des modes de cuisson doux...

✿ La plus locale possible

... des fruits & légumes frais, qui font le moins de kilomètres possible, des prix rémunérateurs pour les producteurs et accessibles à toutes les familles...

✿ Avec plus de végétal

... des nouvelles proportions dans l'assiette, qui privilégient la qualité nutritionnelle et la diversité des goûts et qui ont un impact positif pour la planète...

Comment ça se passe ?

Quelques éléments-clés de notre accompagnement :

- Une **MÉTHODE** et des **ÉTAPES** précises, déjà testées depuis 2013 dans plus de 15 écoles wallonnes
- Un **PLAN D'ACTION** adapté à la réalité spécifique de chaque structure
- Une **PRÉSENCE RÉGULIÈRE** sur place durant minimum 2 ANNÉES consécutives
- Des actions prévues **POUR ET AVEC TOUS LES ACTEURS** de la structure
 - ✓ Des ateliers, des échanges, des dégustations, des visites, avec les élèves et les enseignants
 - ✓ Une bonne communication entre tous durant le projet : conférence pour les parents, panneaux des actions réalisées, présentation de la nouvelle offre alimentaire, rencontre avec les fournisseurs et producteurs, réunions régulières avec la direction et le PO
 - ✓ L'accompagnement et la formation du personnel de cuisine et de service
 - ✓ Un modèle alimentaire créatif qui tient compte de vos possibilités

Concrètement, nous proposons un changement réel et apprécié dans l'assiette, avec la perspective d'augmenter le nombre d'élèves bénéficiant de l'offre de repas durables.

Quel budget ?

L'amélioration de l'offre alimentaire nécessite un engagement clair de l'école, et de son PO, envers la démarche TOP QUALITÉ & le CDCD. Cela nécessite des moyens humains et financiers durant 2 ans.

Les écoles participent financièrement au projet pour 25% du coût réel :

- Fondamental : environ 3500€/an
- Secondaire : environ 4300€/an
- Supérieur : montage d'un dossier de financement spécifique

Le CDCD accompagne les écoles pour trouver ces fonds : appels à projet, parrainage...

Une année préparatoire plus légère est également possible.

75% sont pris en charge par le CDCD !

Grâce au soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles, de la Région Wallonne, des fondations privées, des Provinces

Pourquoi améliorer l'alimentation dans le cadre scolaire ?

- 4 enfants sur 5 ne mangent pas assez de légumes et de fruits, soit 400 grammes par jour
- En Belgique, 20% des adolescents de moins de 16 ans sont en surcharge pondérale
- 9 belges sur 10 pensent qu'une alimentation saine est importante mais 50% d'entre eux ne savent pas comment manger sainement
- Dans les cantines scolaires, de 120 à 180 grammes par assiette et par jour sont jetés à la poubelle
- Les recherches montrent que les enfants sont plus sensibles aux pesticides. Les pesticides, et leur effet cocktail, peuvent avoir des effets cancérigènes ou neurotoxiques et sont aussi des perturbateurs endocriniens

