

Intégrer des clauses du label cantine Good Food dans vos marchés de services alimentaires : par où commencer ?

Clauses types à intégrer dans un cahier des charges

Dans ce document, vous trouverez une série de clauses de durabilité pour vous aider à les intégrer dans votre marché de services alimentaires. Chaque marché étant différent, ces clauses doivent parfois être adaptées à vos besoins et à vos réalités. Il est donc important de rester vigilant et de vérifier que chaque clause est bien compatible avec les autres.

Le document reprend également les exigences minimales correspondant aux critères obligatoires du label Cantine Good Food. En intégrant ces critères dans votre marché, il est possible de répondre au niveau minimum du label, soit équivalent à une fourchette.

Certaines clauses dépassent les critères obligatoires afin de renforcer l'ambition environnementale de votre marché. Dans certains cas, des options sont proposées avec deux niveaux d'ambition, permettant aux pouvoirs adjudicateurs d'ajuster leurs exigences selon leur contexte, leurs moyens et leurs objectifs.

1. Exigences minimales (critères obligatoires)

1.1 Légumes de saison

Critère obligatoire du label

Tous les mois de l'année, le pourcentage minimal de légumes de saison doit être atteint dans les menus. Le tableau des pourcentages minimaux à atteindre par mois est repris dans le tableau 1 (Pourcentage de saisonnalité des légumes).

Le pourcentage est calculé comme suit :

% de légumes de saison : (nombre de légumes de saison au menu / nombre total de légumes au menu) x 100

La référence utilisée pour déterminer les légumes de saison est le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement.

Tableau 1 : Pourcentage de saisonnalité des légumes

Mois / Pourcentage minimal à atteindre	Niveau obligatoire
Janvier	30%
Février	30%
Mars	30%
Avril	20%
Mai	30%
Juin	50%
Juillet	70%
Août	80%
Septembre	80%
Octobre	60%
Novembre	45%
Décembre	30%

Les légumes de saison doivent être clairement mis en évidence sur la carte ou le menu, ou dans la cantine, par exemple via la couleur, le caractère gras, ou tout autre moyen visible.

Le prestataire doit indiquer précisément tous les légumes présents dans les plats. Les mentions générales telles que “légume du jour” ou “légumes de printemps” ne sont autorisées que si ces légumes proviennent des restes du jour précédent.

Pour aller plus loin (critère optionnel) – Niveau d’ambition 1

Mois / Pourcentage minimal à atteindre	Niveau optionnel Niveau d’ambition 1
Janvier	45%
Février	45%
Mars	35%
Avril	25%
Mai	35%
Juin	60%
Juillet	80%
Août	90%
Septembre	90%
Octobre	75%
Novembre	55%
Décembre	45%

Pour aller encore plus loin (critère optionnel) – Niveau d’ambition 2

Mois / Pourcentage minimal à atteindre	Niveau optionnel Niveau d’ambition 2
Janvier	60%
Février	60%
Mars	40%
Avril	30%
Mai	40%
Juin	70%
Juillet	90%
Août	100%
Septembre	100%
Octobre	90%
Novembre	70%
Décembre	60%

1.2 Fruits de saison

Critère obligatoire du label

Sur la base du calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement, les exigences suivantes s’appliquent :

- Les menus comportant plusieurs desserts différents par jour doivent proposer au minimum 2 variétés de fruits frais de saison chaque jour en dessert.
- Les menus comportant un seul dessert par jour doivent proposer au minimum 1 variété de fruit frais de saison par semaine.

Les fruits frais doivent être de saison tous les mois de l’année, sauf durant les mois d’avril, mai, juin et juillet, où le choix des fruits est limité.

Pour aller plus loin (critère optionnel)

Sur la base du calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement, les exigences suivantes s'appliquent :

- Les menus comportant un seul dessert par jour doivent proposer au minimum 2 variétés de fruit frais de saison par semaine.

1.3 Fréquences des repas végétariens

Critère obligatoire du label

Un nombre minimal de repas végétariens est proposé dans les menus selon les modalités suivantes :

- Lorsque le menu propose 1 ou 2 plats différents par jour, au moins 1 repas végétarien doit être inclus chaque semaine.
- Lorsque le menu propose 3 plats différents ou plus par jour, au moins 1 repas végétarien différent doit être proposé chaque jour de la semaine.

À titre d'exemple, le tableau fournit des indications sur les fréquences de repas à prévoir. Remarque : si la fréquence des repas végétariens est modifiée, il convient d'ajuster également les fréquences des repas à base de viande, de volaille, de poisson, d'œufs et des alternatives végétales, afin de maintenir la cohérence du total des repas proposés.

Catégorie	Type d'aliment ou de préparation	Fréquences pour 20 repas	Fréquences pour 16 repas
Boissons	Eau	20 x	16 x
Entrées	Potages de légumes ou crudités diverses	20 x	16 x
Pain	Pain (semi-)complet*	16 x	12 x
	Pain blanc	4 x	4 x
VVPOA (viandes, volailles, poissons, œufs et alternatives)	Total VVPOA	20 x	16 x
Viandes et poissons	Poissons maigres et gras	4 à 6 x	4 à 6 x
	Viandes rouges (viande à haut impact environnemental)	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
	Volailles	3 à 4 x	2 à 3 x
	Viandes blanches (porc, veau)	3 x	2 x
Alternatives végétariennes	Œufs, légumineuses, préparations maison à base de céréales et légumineuses	4 à 6 x	4 à 6 x
	Tofu, tempeh, mycoprotéines, seitan nature	0 à max. 2 x	0 à max. 1 x
Préparations grasses ou panées	Viandes hachées, viandes grasses et préparations panées ou frites	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
Féculents	Total féculents	20 x	16 x
	Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 x	8 x
	Pâtes	4 x	3 x
	Riz, semoule, blé tendre, quinoa, etc.	4 x	3 x
	Fritures (frites, croquettes...)	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
Légumes et accompagnements	Total légumes	20 x	16 x
	Légumes chauds	17 à 20 x	14 à 16 x
	Compote de fruits	0 à max. 1 x	0 à max. 1 x
	Crudités / cuites**	2 x	1 à 2 x
Sauces	Sauce blanche, Mornay, gratin, fromage râpé...	0 à max. 4 x	0 à max. 3 x
Matières grasses	Huile d'assaisonnement pour crudités et cuisson	20 x	16 x
Desserts	Total desserts	20 x	16 x
	Fruits frais	11 x	8 x
	Produits laitiers (yaourt, fromage blanc, entremets lactés maison)	7 x	6 x
	Extras (pâtisseries, glaces, biscuits, entremets lactés du commerce)	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x

Source : Tableau extrait du Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

Pour aller plus loin (critère optionnel)

Un nombre minimal de repas végétarien est proposé dans les menus selon les modalités suivantes :

- Lorsque le menu propose 1 plat par jour, au moins 2 repas végétariens doivent être inclus chaque semaine.
- Lorsque le menu propose 2 plats différents par jour, au moins 1 repas végétarien différent doit être proposé chaque jour de la semaine.
- Lorsque le menu propose 3 plats différents ou plus par jour, au moins 1 repas végétarien différent doit être proposé chaque jour de la semaine, en plus 2 repas végétariens différents supplémentaires doivent être proposés par semaine.

À titre d'exemple, le tableau fournit des indications sur les fréquences de repas à prévoir.
Remarque : si la fréquence des repas végétariens est modifiée, il convient d'ajuster également les fréquences des repas à base de viande, de volaille, de poisson, d'œufs et des alternatives végétales, afin de maintenir la cohérence du total des repas proposés.

Catégorie	Type d'aliment ou de préparation	Fréquences pour 20 repas	Fréquences pour 16 repas
Boissons	Eau	20 x	16 x
Entrées	Potages de légumes ou crudités diverses	20 x	16 x
Pain	Pain (semi-)complet*	16 x	12 x
	Pain blanc	4 x	4 x
VVPOA (viandes, volailles, poissons, œufs et alternatives)	Total VVPOA	20 x	16 x
Viandes et poissons	Poissons maigres et gras	4 à 6 x	4 à 6 x
	Viandes rouges (viande à haut impact environnemental)	0 à max. 2 x	0 à max. 1 x
	Volailles	3 à 4 x	2 à 3 x
	Viandes blanches (porc, veau)	3 x	2 x
Alternatives végétariennes	Œufs, légumineuses, préparations maison à base de céréales et légumineuses	6 x	6 x
	Tofu, tempeh, mycoprotéines, seitan nature	2 x	2 x
Préparations grasses ou panées	Viandes hachées, viandes grasses et préparations panées ou frites	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
Féculents	Total féculents	20 x	16 x
	Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 x	8 x
	Pâtes	4 x	3 x
	Riz, semoule, blé tendre, quinoa, etc.	4 x	3 x
	Fritures (frites, croquettes...)	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
Légumes et accompagnements	Total légumes	20 x	16 x
	Légumes chauds	17 à 20 x	14 à 16 x
	Compote de fruits	0 à max. 1 x	0 à max. 1 x
	Crudités / cuites**	2 x	1 à 2 x
Sauces	Sauce blanche, Mornay, gratin, fromage râpé...	0 à max. 4 x	0 à max. 3 x
Matières grasses	Huile d'assaisonnement pour crudités et cuisson	20 x	16 x
Desserts	Total desserts	20 x	16 x
	Fruits frais	11 x	8 x
	Produits laitiers (yaourt, fromage blanc, entremets lactés maison)	7 x	6 x
	Extras (pâtisseries, glaces, biscuits, entremets lactés du commerce)	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x

Source : Tableau extrait du Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

1.4 Mesure du gaspillage alimentaire

Critère obligatoire du label

Marché de confection et livraison de repas :

Un système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire doit être mis en place pendant une période représentative en termes de fréquentation et de composition des plats.

Le prestataire doit mesurer le gaspillage alimentaire pendant au moins 1 semaine chaque année du marché, à compter de la date anniversaire de l'attribution du marché.

Les données recueillies doivent être exprimées en kilos et scindé en 2 postes : le gaspillage issu des repas non servis (restes de production) et le gaspillage issu des restes assiettes (retour-assiette).

Les données recueillies doivent être analysées et donner lieu à un plan d'action concret visant à réduire le gaspillage alimentaire. Les actions doivent découler des constats réalisés (ex. : légumes systématiquement laissés de côté, portion de viande trop importante, etc.) et inclure des objectifs clairs de réduction.

Marché de concession :

Un système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire doit être mis en place pendant une période représentative en termes de fréquentation et de composition des plats.

Le prestataire doit mesurer le gaspillage alimentaire pendant au moins 2 semaines chaque année du marché, à compter de la date anniversaire de l'attribution du marché.

Les données recueillies doivent être exprimées en kilos et scindé en 2 postes : le gaspillage issu des repas non servis (restes de production) et le gaspillage issu des restes assiettes (retour-assiette).

Les données recueillies doivent être analysées et donner lieu à un plan d'action concret visant à réduire le gaspillage alimentaire. Les actions doivent découler des constats réalisés (ex. : légumes systématiquement laissés de côté, portion de viande trop importante, etc.) et inclure des objectifs clairs de réduction.

1.5 Fréquence de la viande à haut impact environnemental

Critère obligatoire du label

Les viandes à haut impact environnemental (bœuf, veau, agneau, mouton), hors viandes hachées, ne doivent pas dépasser une fréquence maximale au menu, définie selon le type d'établissement et le cycle de repas.

- Crèches : maximum 4 fois sur 28 jours
- Écoles : maximum 2 fois sur 16 ou 20 jours
- Adultes : maximum 4 à 6 fois sur 28 jours
 - Si 1 plat chaud différent par jour : maximum 4 repas sur 28 jours ;
 - Si 2 plats chauds différents ou plus par jour : maximum 6 repas sur 28 jours et maximum 12 repas sur 28 jours pour les grillades.
- Maisons de repos et maisons de repos et de soins : maximum 5 fois sur 28 jours
- Les fréquences maximales sont calculées au prorata du nombre de jours d'ouverture de la cantine sur le mois calendaire (janvier, février, etc.).
- Le type de viande (par ex. veau, porc, bœuf, dinde, poulet, etc. - hors haché) doit être impérativement précisé sur le menu.

À titre d'exemple, le tableau fournit des indications sur les fréquences de repas à prévoir.
Remarque : si la fréquence des viandes à haut impact environnemental est modifiée, il convient d'ajuster également les fréquences des repas à base de viande, de volaille, de

poisson, d'œufs et des alternatives végétales, afin de maintenir la cohérence du total des repas proposés.

Catégorie	Type d'aliment ou de préparation	Fréquences pour 20 repas	Fréquences pour 16 repas
Boissons	Eau	20 ×	16 ×
Entrées	Potages de légumes ou crudités diverses	20 ×	16 ×
Pain	Pain (semi-)complet*	16 ×	12 ×
	Pain blanc	4 ×	4 ×
VVPOA (viandes, volailles, poissons, œufs et alternatives)	Total VVPOA	20 ×	16 ×
Viandes et poissons	Poissons maigres et gras	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Viandes rouges (viandes à haut impact environnemental)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
	Volailles	3 à 4 ×	2 à 3 ×
	Viandes blanches (porc, veau)	3 ×	2 ×
Alternatives végétariennes	Œufs, légumineuses, préparations maison à base de céréales et légumineuses	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Tofu, tempeh, mycoprotéines, seitan nature	0 à max. 2 ×	0 à max. 1 ×
Préparations grasses ou panées	Viandes hachées, viandes grasses et préparations panées ou frites	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Féculeux	Total féculents	20 ×	16 ×
	Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 ×	8 ×
	Pâtes	4 ×	3 ×
	Riz, semoule, blé tendre, quinoa, etc.	4 ×	3 ×
	Fritures (frites, croquettes...)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Légumes et accompagnements	Total légumes	20 ×	16 ×
	Légumes chauds	17 à 20 ×	14 à 16 ×
	Compote de fruits	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Crudités / cuites**	2 ×	1 à 2 ×
Sauces	Sauce blanche, Mornay, gratin, fromage râpé...	0 à max. 4 ×	0 à max. 3 ×
Matières grasses	Huile d'assaisonnement pour crudités et cuisson	20 ×	16 ×
Desserts	Total desserts	20 ×	16 ×
	Fruits frais	11 ×	8 ×
	Produits laitiers (yaourt, fromage blanc, entremets lactés maison)	7 ×	6 ×
	Extras (pâtisseries, glaces, biscuits, entremets lactés du commerce)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Source : Tableau extrait du Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

Pour aller plus loin (critère optionnel)

Les viandes à haut impact environnemental (bœuf, veau, agneau, mouton), hors viandes hachées, ne doivent pas dépasser une fréquence maximale au menu, définie selon le type d'établissement et le cycle de repas.

- Crèches : maximum 2 fois sur 28 jours
- Écoles : maximum 1 fois sur 16 ou 20 jours
- Adultes : maximum 2 à 6 fois sur 28 jours
 - Si 1 plat chaud différent par jour : maximum 2 repas sur 28 jours ;
 - Si 2 plats chauds différents ou plus par jour : maximum 3 repas sur 28 jours et maximum 6 repas sur 28 jours pour les grillades.
- Maisons de repos et maisons de repos et de soins : maximum 4 fois sur 28 jours
- Les fréquences maximales sont calculées au prorata du nombre de jours d'ouverture de la cantine sur le mois calendaire (janvier, février, etc.).
- Le type de viande (par ex. veau, porc, bœuf, dinde, poulet, etc - hors haché) doit être impérativement précisé sur le menu.

À titre d'exemple, le tableau fournit des indications sur les fréquences de repas à prévoir.

Remarque : si la fréquence des viandes à haut impact environnemental est modifiée, il convient d'ajuster également les fréquences des repas à base de viande, de volaille, de poisson, d'œufs et des alternatives végétales, afin de maintenir la cohérence du total des repas proposés.

Catégorie	Type d'aliment ou de préparation	Fréquences pour 20 repas	Fréquences pour 16 repas
Boissons	Eau	20 ×	16 ×
Entrées	Potages de légumes ou crudités diverses	20 ×	16 ×
Pain	Pain (semi-)complet*	16 ×	12 ×
	Pain blanc	4 ×	4 ×
VVPOA (viandes, volailles, poissons, œufs et alternatives)	Total VVPOA	20 ×	16 ×
Viandes et poissons	Poissons maigres et gras	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Viandes rouges (viandes à haut impact environnemental)	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Volailles	3 à 4 ×	2 à 3 ×
	Viandes blanches (porc, veau)	3 ×	2 ×
Alternatives végétariennes	Œufs, légumineuses, préparations maison à base de céréales et légumineuses	4 à 6 ×	4 à 6 ×
	Tofu, tempeh, mycoprotéines, seitan nature	0 à max. 2 ×	0 à max. 1 ×
Préparations grasses ou panées	Viandes hachées, viandes grasses et préparations panées ou frites	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Féculents	Total féculents	20 ×	16 ×
	Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 ×	8 ×
	Pâtes	4 ×	3 ×
	Riz, semoule, blé tendre, quinoa, etc.	4 ×	3 ×
	Fritures (frites, croquettes...)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×
Légumes et accompagnements	Total légumes	20 ×	16 ×
	Légumes chauds	17 à 20 ×	14 à 16 ×
	Compote de fruits	0 à max. 1 ×	0 à max. 1 ×
	Crudités / cuitités**	2 ×	1 à 2 ×
Sauces	Sauce blanche, Mornay, gratin, fromage râpé...	0 à max. 4 ×	0 à max. 3 ×
Matières grasses	Huile d'assaisonnement pour crudités et cuisson	20 ×	16 ×
Desserts	Total desserts	20 ×	16 ×
	Fruits frais	11 ×	8 ×
	Produits laitiers (yaourt, fromage blanc, entremets lactés maison)	7 ×	6 ×
	Extras (pâtisseries, glaces, biscuits, entremets lactés du commerce)	0 à max. 2 ×	0 à max. 2 ×

Source : Tableau extrait du Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

1.6 Activité de sensibilisation à l'alimentation durable

Critère obligatoire du label

Le soumissionnaire organise au minimum 1 fois par an une activité sur la thématique de l'alimentation durable (ex. semaine du bio, commerce équitable, semaine du goût, dégustation végété, animation en classe, etc. ...) destinée aux consommateur·ices des repas. Cette activité est organisée selon un thème précis. Le thème peut être proposé ou adapté à la demande du Pouvoir adjudicateur.

Pour aller plus loin (critère optionnel)

Le soumissionnaire organise au minimum 2 – 4 – 6 fois par an des activités sur des thématiques de l'alimentation durable (ex. semaine du bio, commerce équitable, semaine du goût, dégustation végété, animation en classe, etc. ...), destinées aux consommateur·ices des repas. Ces activités sont organisées selon des thèmes précis. Ces thèmes peuvent être proposés ou adaptés à la demande du Pouvoir adjudicateur.

1.7 Enquête de satisfaction

Critère obligatoire du label

Le soumissionnaire réalise pendant l'exécution du marché, une enquête de satisfaction auprès des consommateur·ices de la cantine au minimum tous les trois ans.

Cette enquête vise à évaluer la satisfaction des consommateur·ices à l'égard des repas proposés, notamment en ce qui concerne le goût des repas, la qualité des denrées, l'offre alimentaire, l'atmosphère et les conditions de prise des repas.

L'enquête comporte au minimum une question relative à l'alimentation durable. Lorsque les résultats de l'enquête révèlent que plus de 50 % des répondant·es se déclarent insatisfaits d'un aspect lié à l'alimentation durable, le soumissionnaire met en œuvre, en concertation avec le pouvoir adjudicateur, au moins une action visant à améliorer cet aspect.

L'enquête est menée auprès des consommateur·ices de la cantine en âge d'y répondre. Lorsque les consommateur·ices ne sont pas en mesure de répondre eux-mêmes, notamment dans le cas des crèches ou des écoles, l'enquête est réalisée auprès de leurs parents ou représentant·es légaux. Le taux de participation doit être mentionné dans la présentation des résultats.

L'enquête peut prendre différentes formes, notamment un questionnaire papier ou en ligne. Les dispositifs d'évaluation simplifiés de type « smiley » ne sont toutefois pas considérés comme suffisants.

Les résultats de l'enquête, accompagnés de leur analyse, sont communiqués au pouvoir adjudicateur.

1.8 Origine des fruits et légumes

Critère obligatoire du label

Cfr section « 1.11 Suivi ».

1.9 Produits issus de l'agriculture biologique

Critère obligatoire du label

Préparation des repas sur place : sans certification

Au minimum 8 ingrédients doivent être issus de l'agriculture biologique et mis au menu au moins 12 fois par an chacun.

Parmi les 8 ingrédients biologiques obligatoires, ceux-ci doivent comprendre au minimum :

- 2 céréales ;
- 2 légumes ;
- 2 légumineuses ;
- 2 produits au choix, toutes catégories confondues (sauf exceptions).

Exclusions : les produits suivants ne sont pas pris en compte pour ce critère : pain, œufs, viandes, boissons, desserts préemballés, banane, thé, café, épices, herbes aromatiques, bouillon, huiles et vinaigres¹.

¹ Les aliments bio doivent être une composante du plat ; le pain, les œufs, viandes, boissons, desserts préemballés, banane, thé et café sont repris dans les critères optionnels du label et ne sont donc pas valorisés dans le critère obligatoire.

Les fournisseurs doivent indiquer explicitement tous les ingrédients biologiques dans leur offre, afin de permettre le contrôle et la vérification de la conformité aux exigences du cahier des charges. L'achat de ces ingrédients ne peut être remplacé par un produit équivalent non-biologique.

Repas livrés : avec certification bio

Au minimum 8 ingrédients doivent être issus de l'agriculture biologique et certifiés par un organisme compétent.

Parmi les 8 ingrédients biologiques obligatoires, ceux-ci doivent comprendre au minimum :

- 2 céréales ;
- 2 légumes ;
- 2 légumineuses ;
- 2 produits au choix, toutes catégories confondues (sauf exceptions).

Exclusions : les produits suivants ne sont pas pris en compte pour ce critère : pain, œufs, viandes, boissons, desserts préemballés, banane, thé, café, épices, herbes aromatiques, bouillon, huiles et vinaigres.

Pour aller plus loin (critère optionnel) – Niveau d'ambition 1

Préparation des repas sur place et repas livrés : avec certification bio

Les produits biologiques doivent être certifiés par un organisme compétent, par ingrédients, par pourcentage ou par plat, selon l'une des modalités suivantes :

- **Par ingrédients** : min. 8 ingrédients certifiés ;
- **Par pourcentage** : min. 15 % en valeur d'achat de denrées bio ;
- **Par plat** : min. 1 plat réalisé uniquement avec des ingrédients biologiques.

Exclusions : les produits suivants ne sont pas pris en compte pour ce critère : pain, œufs, viandes, boissons, desserts préemballés, banane, thé, café, épices, herbes aromatiques, bouillon, huiles et vinaigres.

Pour aller plus loin (critère optionnel) – Niveau d'ambition 2

Préparation des repas sur place et repas livrés : avec certification bio

Les produits biologiques doivent être certifiés par un organisme compétent, par ingrédients, par pourcentage ou par plat, selon l'une des modalités suivantes :

- **Par ingrédients** : min. 30 ingrédients certifiés ;
- **Par pourcentage** : min. 30% en valeur d'achat de denrées bio ;
- **Par plats** : min. 3 plats réalisés uniquement avec des ingrédients biologiques.

Exclusions : les produits suivants ne sont pas pris en compte pour ce critère : pain, œufs, viandes, boissons, desserts préemballés, banane, thé, café, épices, herbes aromatiques, bouillon, huiles et vinaigres.

1.10 Produits de la mer

Critère obligatoire du label

Au minimum 60% de la valeur financière des achats de produits de la mer, qu'ils soient frais, surgelés ou en conserve, doivent être labellisés durables.

Les labels suivants sont acceptés comme preuve de durabilité : MSC, ASC, Friends of the Sea, ou produits issus de l'agriculture biologique. D'autres labels équivalents peuvent également être pris en compte. Le label GlobalGAP n'est pas considéré comme équivalent et ne sera pas accepté comme preuve de durabilité.

Méthode de calcul : La proportion de produits de la mer d'origine durable est calculée sur deux mois de menus de la manière suivante :

% de durabilité des produits de la mer = (valeur financière des achats labellisés / valeur financière totale des achats) x 100

Le résultat doit être supérieur ou égal à 60 % pour être conforme à l'exigence.

Pour aller encore plus loin (critère optionnel)

L'intégralité de la valeur financière des achats de produits de la mer, qu'ils soient frais, surgelés ou en conserve, effectués sur les deux derniers mois, doivent être labellisés durables.

Les labels suivants sont acceptés comme preuve de durabilité : MSC, ASC, Friends of the Sea, ou produits issus de l'agriculture biologique. D'autres labels équivalents peuvent également être pris en compte. Le label GlobalGAP n'est pas considéré comme équivalent et ne sera pas accepté comme preuve de durabilité.

Méthode de calcul : La proportion de produits de la mer d'origine durable est calculée sur deux mois de menus de la manière suivante :

% de durabilité des produits de la mer = (valeur financière des achats labellisés / valeur financière totale des achats) x 100

Le résultat doit être égal à 100 % pour être conforme à l'exigence.

1.11 Suivi

Le pouvoir adjudicateur poursuit l'objectif d'obtenir et/ou de maintenir le label « Cantine Good Food ». Dans ce cadre, l'adjudicataire est tenu de collaborer activement à toute démarche liée à l'obtention, au renouvellement ou au maintien de ce label.

À ce titre, il fournit, à première demande du pouvoir adjudicateur, toute information, donnée ou pièce justificative nécessaire, notamment les preuves d'achat des denrées, les informations relatives aux pays d'origine des produits, les fiches techniques ainsi que tout autre document permettant de démontrer le respect des critères du label.

2. Exigences pour aller plus loin (critères optionnels)

2.1 Interdiction des préparations finies ou semi-finies

Les préparations finies ou semi-finies, c'est-à-dire les préparations contenant au moins deux des trois composantes principales de l'assiette (légumes, féculents, protéines), ne sont pas autorisées, sauf en cas d'urgence (absence de livraison des produits le jour de la préparation).

Exemples de préparations semi-finies interdites :

- Sauce bolognaise prête à l'emploi (légumes + source de protéines)
- Lasagnes industrielles (légumes + féculents + source de protéines)
- Raviolis en conserve (légumes + féculents + source de protéines)

Les falafels, omelettes préparées et autres produits similaires sont considérés comme une seule composante de l'assiette et ne sont pas assimilés à des préparations finies ou semi-finies.

Le soumissionnaire informera le Pouvoir adjudicateur en cas d'utilisation des produits de 5ème gamme et expliquera la raison de l'utilisation.

2.2 Portions de tailles différentes

Adultes :

- Il est obligatoire de proposer chaque jour une petite portion d'un des plats principaux, à un prix inférieur à celui du plat de taille classique.
- Cette possibilité doit faire l'objet d'une communication claire, permettant d'informer les consommateurs de manière visible et compréhensible.
- En cas de présence d'un bar à salades, la tarification se fait soit au poids, soit par portions de tailles différentes. Dans ce dernier cas, au minimum deux tailles de portions sont proposées (petite et classique), et le prix de la petite portion est inférieur à celui de la portion classique.

Maisons de repos et maisons de repos et de soin :

- Il est obligatoire de proposer chaque jour des demi-portions pour les plats principaux.

2.3 Grammages

Dans le cadre de la préparation des repas, les grammages repris au tableau 3 (Grammages des composants) doivent être strictement respectés. Toute dérogation à ces dispositions doit être préalablement approuvée par le Pouvoir adjudicateur.

Tableau 3 : Grammages des composants

Sauf indication contraire, tous les poids sont exprimés sur la base du poids cru et de la partie comestible.

	Maternelles (3 à 6 ans) ²	Petits primaires (6 à 9 ans)	Grands primaires (9 à 12 ans)	Adolescents & Adultes (à partir de 12 ans)
Potages de légumes	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Pain	30 g	30 g	30 g	30 g
Crudités diverses (en entrée)	20 à 50 g	30 à 50 g	30 à 100 g	50 à 150 g

² Age à titre indicatif.

Huile pour la vinaigrette	8 g	8 g	8 g	12 g
VVPOAv ³	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Légumineuses (poids avant la cuisson) ⁴	20 à 25 g	35 g	40 g	50 g
Poisson pané, viande panée	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Pommes de terre, purée de pommes de terre	125 g	150 g	200 g	250 g
Pâtes (poids avant cuisson) en accompagnement	30 g	35 g	50 g	60 g
Pâtes (poids avant cuisson) en plat principal	60 g	70 g	100 g	120 g
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, ... (poids avant cuisson) en accompagnement	30 g	35 g	50 g	60 g
Fritures : frites, croquettes, ... (poids cuit)	100 g	100 g	150 g	200 g
Légumes	Min. 125 g	Min. 150 g	Min. 150 g	Min. 250 g
Compote de fruits	125 g	150 g	150 g	250 g
Crudités, cuites ⁵	125 g	150 g	150 g	250 g
Huile d'assaisonnement, de cuisson	8 g	8 g	12 g	12 g
Fruits frais	100 g	140 g	140 g	140 g
Yaourts	100 g	125 g	125 g	125 g
Entremets lactés	100 g	125 g	125 g	125 g
Glaces	50 ml	50 ml	100 ml	100 ml

Source : Tableau extrait du Cahier spécial des charges portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables, Fédération Wallonie-Bruxelles, 2022.

2.4 Eau de distribution

De l'eau issue du réseau de distribution est mise à disposition gratuitement lors des repas, sous forme de carafes, pichets ou fontaines à eau accessibles aux convives.

2.5 Café/bananes/thés équitables

Écoles :

- Toutes les bananes proviennent d'une production équitable.
- Les labels suivants sont acceptés : Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Adultes :

- Au minimum 1 variété de thé et l'ensemble du café proviennent d'une production équitable.
- Les labels suivants sont acceptés : Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Pour aller encore plus loin (critère optionnel)

Adultes :

- Tous les thés et l'ensemble du café et des bananes proviennent d'une production équitable.

³ Viandes, volailles, poissons, œufs, alternatives végétariennes.

⁴ Les quantités prévues dans ce tableau permettent d'atteindre un grammage **final** plus ou moins comparable à celui des viandes/volailles/poissons.

⁵ Légumes cuits consommés froids

- Les labels suivants sont acceptés : Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

2.6 Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables

Adultes :

Au minimum 3 boissons différentes (sodas, jus de fruits, etc.) sont disponibles de manière permanente en libre-service ou au self, dans la zone de consommation des repas chauds.

Les labels suivants sont acceptés : toutes les certifications bio, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Remarque : Les distributeurs automatiques situés en dehors de la zone de consommation des repas chauds ne sont pas inclus dans ce critère.

Pour aller encore plus loin

L'intégralité des boissons (sodas, jus de fruits, etc.) proposées sont certifiées commerce équitable ou issues de l'agriculture biologique sont disponibles de manière permanente en libre-service ou au self, dans la zone de consommation des repas chauds.

Les labels suivants sont acceptés : toutes les certifications bio, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Exceptions : Les distributeurs automatiques situés en dehors de la zone de consommation des repas chauds ne sont pas inclus dans ce critère. L'eau n'est pas comprise dans ce critère.

2.7 Desserts achetés et prêts à être consommés, biologiques et/ou équitables

Au minimum 3 desserts différents achetés et prêts à être consommés sont certifiés commerce équitable ou issues de l'agriculture biologique et sont disponibles de manière permanente en libre-service ou au self, dans la zone de consommation des repas chauds ou intégrés dans les menus.

Un dessert acheté et prêt à être consommé inclut, entre autres, des produits tels que barres de céréales, gaufres, yaourts, barres chocolatées ou biscuits.

Les labels suivants sont acceptés : toutes les certifications bio, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Exceptions : Les distributeurs automatiques situés en dehors de la zone de consommation des repas chauds ne sont pas inclus dans ce critère. Les fruits ne sont pas pris en considération dans ce critère.

Pour aller encore plus loin

L'intégralité des desserts achetés et prêts à être consommés sont certifiés commerce équitable ou issues de l'agriculture biologique et sont disponibles de manière permanente en libre-service ou au self, dans la zone de consommation des repas chauds ou intégrés dans les menus.

Un dessert acheté et prêt à être consommé inclut, entre autres, des produits tels que barres de céréales, gaufres, yaourts, barres chocolatées ou biscuits.

Les labels suivants sont acceptés : toutes les certifications bio, Fairtrade (Max Havelaar), World Fair Trade Organization (WFTO), Ecocert équitable ou Fair for life.

Exceptions : Les distributeurs automatiques situés en dehors de la zone de consommation des repas chauds ne sont pas inclus dans ce critère. Les fruits ne sont pas pris en considération dans ce critère.

3 Exigences pour aller encore plus loin (hors label cantine Good Food)

3.1 Offre réduite en fin de service

Adultes (avec plusieurs plats différents servis par jour) :

À partir de 13h30, l'offre complète des repas peut être réduite. Toutefois, les éléments suivants doivent rester disponibles jusqu'à la fermeture de la cantine :

- Soupe ;
- 1 plat du jour ;
- 1 plat de pâtes.

3.2 Vaisselle à usage unique

L'utilisation de vaisselle (gobelets, assiettes et couverts) à usage unique est strictement interdite, qu'il s'agisse de plastique ou de carton.

3.3 Reporting trimestriel et réunions de suivi

Tous les trois mois, 30 jours après la date anniversaire du présent marché, le soumissionnaire devra fournir un rapport complet au pouvoir adjudicateur, comprenant :

- le nombre de repas servis ;
- en cas de contrôle ou de renouvellement, tous les certificats, autorisations et rapports de contrôle (AFSCA, certification biologique, certification MSC/ASC, ...) liés au contrat ;
- un listing complet des menus ;
- la liste des activités de sensibilisation réalisées au cours des trois derniers mois et celles prévues pour les trois mois suivants ;
- au moins une fois par an, les résultats d'une ou deux semaines de mesures du gaspillage alimentaire.

Une réunion doit être planifiée tous les trimestres pour présenter le rapport. Ces réunions de suivi permettent d'examiner le fonctionnement du service, les résultats du monitoring du gaspillage alimentaire, ainsi que les éventuels retours des usager-ères, y compris les résultats des enquêtes de satisfaction et les plaintes éventuelles.

Sur la base de ces éléments, le pouvoir adjudicateur peut demander à l'adjudicataire la mise en œuvre de mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire, telles que :

- la réduction (à réévaluer suite à une période test) de certains grammages des composantes des repas ;

- la suppression et le remplacement de plats générant un gaspillage important dans les menus des mois suivants (limite : deux plats par mois, dans un délai maximum de deux mois) ;
- l'adaptation ou le refus de certaines activités de sensibilisation ou supports de communication lorsque les messages proposés ne sont pas conformes à la vision ou aux orientations du pouvoir adjudicateur.

L'adjudicataire s'engage à examiner et à mettre en œuvre, dans la mesure du possible et dans un délai raisonnable, les mesures demandées.

3.4 Droits du Pouvoir adjudicateur

Le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit de réaliser des contrôles non-annoncés dans la zone de restauration afin de vérifier :

- Le respect des ingrédients interdits ;
- La conformité de la communication (allergènes, saisonnalité, ...) ;
- Le respect de toutes les autres spécifications techniques mentionnées dans le présent cahier des charges.

4. Le label cantine Good Food

Le label cantine Good Food s'adresse aux cantines et comprend une, deux ou trois fourchettes. Chaque niveau correspond à des critères de plus en plus diversifiés, pour une alimentation savoureuse, saine et respectueuse de l'environnement.

La cantine obtient 1 fourchette si elle respecte les exigences légales (AFSCA, tri des déchets) et les critères obligatoires.

Pour répondre aux 10 critères obligatoires, vous pouvez introduire **les clauses 1.1 à 1.11 (critère obligatoire)** dans votre cahier des charges.

Pour obtenir 2 ou 3 fourchettes, la cantine doit répondre à un certain pourcentage de critères optionnels (45% ou 70%), démontrant un engagement plus approfondi. Par exemple : l'origine des fruits, la mise à disposition d'eau du robinet, l'offre de produits fairtrade, etc.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur la page du Portail Good Food [consacrée au label cantine Good Food](#). Vous y trouverez notamment le vade-mecum qui détaille l'ensemble des critères du label. Attention, le vade-mecum est revu chaque année, veuillez à télécharger la dernière version disponible en cas de remise de candidature.

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter le helpdesk cantine par [email](#) ou téléphone au [+32 2 775 76 22](#).