



shifting
economy .brussels

ENSEMBLE, VERS L'ÉCONOMIE DE DEMAIN
SAMEN OP WEG NAAR DE ECONOMIE VAN MORGEN



Intégrer des clauses Good Food dans vos marchés alimentaires : par où commencer ?

21/04/2026



Facilitateur Marchés Publics Durables

Pour vous accompagner et rendre vos marchés publics plus durables

- Un helpdesk gratuit
- Un accompagnement sur mesure
- Des formations générales et thématiques
- Des outils pratiques
- Plus d'infos [ici](#)



Contact :
greenprocurment@environnement.brussels

Programme

1. Introduction
2. Label Cantine Good Food
3. Critères de bases
4. **Spécifications techniques durables** (focus sur le gaspillage alimentaire)
5. Critères d'attribution durables
6. Conclusions

Introduction

Les types de marchés, le contexte, de la théorie à la pratique, etc.

Types de marchés

Il existe des marchés différents en matière d'alimentation :

- Marchés de fournitures (achat de denrées)
- Marchés de services (préparation et/ou livraison - gestion concédée)

Aujourd'hui, l'accent est mis sur **la passation d'un marché de service** et non sur les marchés de fournitures, car l'introduction de la durabilité pour les achats de denrées est beaucoup plus facile

Contexte

Dans un monde idéal, aucun choix ne devrait être fait et tous les repas devraient être :

- Biologiques
- Locaux
- De saison et frais
- Végétariens
- Sains
- Issus du commerce équitable
- Sans emballage
- ...

→ Dans la pratique, les budgets doivent être respectés et des choix doivent être faits

De la théorie à la pratique

Les clauses et le cahier des charges doivent être clairement définis et vérifiables

Exemple : Un rapport protéines/lipides de 40/60 n'est pas un critère pour un marché de service alimentaire

Traduction :

- Exiger au minimum 1 repas végétarien par semaine
- Réviser les grammages de viande et limiter la portion à 120g cru maximum

Préparation sur place ou livraison

Le contrôle des critères n'est pas toujours facile et dépend du type de contrat

Exemple : Utilisation de légumes frais ou de poissons MSC/ASC

- Préparation sur place : facile à vérifier
- Repas livrés :
 - Produits frais : inspection possible de la cuisine centrale
 - Poissons ASC/MSC : vérification via une certification

Choisissez des critères faciles à contrôler et évitez les déclarations sur l'honneur

Conclusion de l'introduction

Priorisez et adaptez vos critères

- Faites des choix en fonction de vos priorités
- Ne cherchez pas à intégrer tous les critères de durabilité dans un seul marché
- Adaptez vos critères au type de marché (concession, livraison des repas, etc.)
- Traduisez vos priorités en critères vérifiables

Label Cantine Good Food et attestation de contrôle cuisines centrales

Label Cantine Good Food



- Label destiné aux cantines
- 3 niveaux : 1 – 2 – 3 fourchettes (3 critères légaux, 10 critères obligatoires et 35 critères optionnels)
- Appuyez-vous sur le label et ses critères pour intégrer facilement des clauses de durabilité dans votre marché
- Dans la présentation, le logo Good Food indique les critères qui sont également repris dans le label
- Accompagnement gratuit du [helpdeskcantine](https://www.helpdeskcantine.be) et support pour la rédaction de vos marchés publics du Facilitateur Marchés Publics Durables
- Plus d'informations sur le label : [ici](#)



Label Cantine Good Food

Critères obligatoires
Y.1 Légume de saison
Y.2 Fruits de saison
Y.3 Repas végétariens
Y.4 Système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire
Y.5 Fréquence de la viande à haut impact environnemental
Y.6 Activité de sensibilisation à l'alimentation durable
Y.7 Enquête de satisfaction
Y.8 Origine des fruits et légumes
Y.9 Produits biologiques
Y.10 Achat de produits de la mer durables



Attestation de contrôle cuisines centrales

- Dispositif destiné aux cuisines centrales fournissant des repas aux cantines dans la Région de Bruxelles-Capitale
- Atteste de la capacité d'une cuisine centrale à fournir une offre Good Food et facilite l'accès au label Cantine Good Food pour les cantines
- Distinction claire entre les critères destinés à la cuisine et ceux pour la cantine
- **Point d'attention dans le cadre des marchés publics** : ne pas utiliser cette attestation tel quel comme critère d'attribution, en raison de l'absence de certification équivalente et du fait que certains critères sont généralement repris dans les spécifications techniques → Solution : utiliser les critères de l'attestation qui ne sont pas couverts par les spécifications techniques
- Liste des cuisines centrales ayant reçu l'attestation : [ici](#) et plus d'informations sur l'attestation : [ici](#)

Critères de base

Type de restauration, types de repas, grammages et fréquences, etc.

Choix du type de restauration

Définissez vos besoins

- Le Pouvoir adjudicateur doit définir de façon claire le type d'offre alimentaire souhaitée
- Ne laissez pas trop de libertés aux soumissionnaires : cela rend la comparaison des offres difficile et peut conduire à une proposition qui ne répond pas aux besoins de votre établissement
- **Attention** : multiplier les options peut entraîner une augmentation des coûts et du gaspillage alimentaire

Différents types de repas

Détaillez ce que vous souhaitez

Déterminez le nombre et le type de repas à proposer chaque jour

Exemple :

- 2 repas chauds
- 1 plat de pâtes
- 1 plat grillade, 2 fois par semaine
- 1 soupe
- 1 bar à salade avec 6 choix différents

Attention : multiplier les options peut entraîner une augmentation des coûts et du gaspillage alimentaire

Grammages et fréquences

Structurez l'offre : quantités et variété

- Déterminez pour chaque repas les quantités des ingrédients de base :
 - Viandes, volailles, poissons, œufs, légumineuses, alternatives végétales;
 - Légumes;
 - Féculents;
 - ...
- N'oubliez pas d'ajouter un tableau de fréquence afin d'obtenir une variété suffisante dans le menu

Grammages

Structurez l'offre : quantités

- Appuyez-vous sur des références existantes
 - [Cahier des charges](#) - Fédération Wallonie-Bruxelles
 - [Richtlijnen](#) – Gezond Leven



Elément intégré au label
Cantine Good Food (critère
optionnel – grammages de
viande)

8. Grammage des repas

Tableau 10 : Grammage des composants du repas principal et des collations
Tous les poids ci-dessous sont exprimés sur poids cru et partie comestible.

	Maternelles (3 à 6 ans) ²⁷	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
Huile pour la vinaigrette	8 g	8 g	8 g	12 g
VVPOAv ²⁸	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Légumineuses (poids avant la cuisson) ²⁹	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

Fréquences

Précisez les fréquences

- Appuyez-vous sur des références existantes
 - [Cahier des charges](#) - Fédération Wallonie-Bruxelles
 - [Richtlijnen](#) – Gezond Leven
- Déterminez pour chaque repas les quantités des ingrédients de base (viande, légumes, féculents, etc.)
- N'oubliez pas d'ajouter un tableau de fréquence afin d'obtenir une variation suffisante dans le menu

9. Plan alimentaire des repas

Tableau 11 : Fréquences à atteindre

Les fréquences seront établies sur un cycle de 4 semaines de 4 ou 5 jours (sans mercredi ou mercredi compris).

		Fréquences pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours	Fréquences pour 16 journées de repas à raison de 4 semaines de 4 jours
Eau	Eau	20 x	16 x
Entrées	Potages de légumes ou crudités diverses	20 x	16 x
	Pain (semi-)complet ³¹	16 x	12 x
	Pain blanc	4 x	4 x
VVPOAv		20 x	16 x
Viandes, volailles, poissons	Poissons maigres et gras	4 à 6 x	4 x à 6 x
	Viandes rouges	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
	Volailles	3 à 4 x	2 à 3 x

Communication et rapports

Structurer la communication au client et le reporting

Description détaillée de la communication avec le client :

- Indication des légumes de saison, des allergènes
- Grammages
- Communication sur les ingrédients biologiques

Ajoutez également une section « Rapports », indiquant les indicateurs qui doivent être communiqués

Prévoyez des contrôles et des amendes

Le contrôle de l'exécution n'est pas facultatif

- Prévoyez des contrôles réguliers ou optez pour une mission d'audit de l'exécution du marché
- Prévoyez des pénalités, notamment en cas de non-respect des critères d'attribution
- Les pénalités légales sont trop faibles pour avoir un effet dissuasif

Conclusion

Définir, suivre et contrôler

- Précisez le type de restauration à fournir : utilisez des tableaux indiquant les grammages et les fréquences
- N'oubliez pas d'ajouter quelques critères en matière de rapports et de communication
- Discutez à l'avance de la manière dont le contrôle sera effectué et prévoyez des amendes

Exercice

**Comment indiquer le poids
dans le cahier des charges ?
Poids brut ou poids cuit ?**



Exercice

**Comment indiquer le poids dans le cahier des charges ?
Poids brut ou poids cuit ?**

Réponse :

- Cela dépend du type de marché
- En cas de préparation sur place, optez pour le poids brut, car celui-ci est plus facile à contrôler
- Pour les livraisons de repas, optez pour le poids cuit



Spécifications techniques durables

Repas végétariens, viandes à haut impact
environnemental, saisonnalité, gaspillage alimentaire, etc.

Au menu

Entrée

- Produits de la mer durable
- Produits issus du commerce équitable
- Produits de saison
- Produits frais

Plat principal

- Repas végétariens
- Réduction du grammage de viande
- Produits biologiques
- Diminution des viandes à haut impact environnemental
- Gaspillage alimentaire

Dessert

- Campagne d'information
- Réduction des déchets d'emballages
- Produits frais

Repas végétariens

Critère : nombre de repas végétariens

- **1 ou 2 plats différents par jour** : au moins 1 repas végétarien doit être inclus chaque semaine.
- **3 plats différents par jour ou plus** : au moins 1 repas végétarien différent doit être proposé chaque jour de la semaine.
- **Contrôle** : via les menus



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critères obligatoire et
optionnel)

Ce critère a une incidence positive sur le prix

Viandes à haut impact environnemental

Critère : fréquence maximale des viandes à haut impact environnemental

- **Crèches** : max. 4 fois sur 28 jours
- **Écoles** : max. 2 fois par semaine sur 16 ou 20 jours
- **Maison de repos et maisons de repos et de soins** : max. 5 fois sur 28 jours
- **Adultes** :
 - 1 plat chaud différent par jour : max. 4 repas sur 28 jours
 - 2 plats chauds différents par jour ou plus : max. 6 repas sur 28 jours et max. 12 repas sur 28 jours pour les grillades
- **Contrôle** : via les menus



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critères obligatoire et
optionnel)

Ce critère a une incidence positive sur le prix

Saisonnalité des légumes

Critère : fréquence minimale de légumes de saison par mois

- **Tous les publics** : utilisez les tableaux de fréquence et le [calendrier des fruits et légumes de saison](#) de Bruxelles Environnement
- **Contrôle** : via les menus



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critères obligatoire et
optionnel)

Ce critère n'a pas incidence sur le prix

Saisonnalité des légumes

Tableau de pourcentage minimal à atteindre

- Appuyez-vous sur des références existantes
- [Calendrier des fruits et légumes de saison](#) – Bruxelles Environnement
- [Pourcentages à atteindre du label Cantine Good Food](#)

Mois	Obligatoire	1 point	2 points
Janvier	30%	45%	60%
Février	30%	45%	60%
Mars	30%	35%	40%
Avril	20%	25%	30%
Mai	30%	35%	40%
Juin	50%	60%	70%
Juillet	70%	80%	90%
Août	80%	90%	100%
Septembre	80%	90%	100%
Octobre	60%	75%	90%
Novembre	45%	55%	70%
Décembre	30%	45%	60%
Sur 1 an	46%	62%	68%



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critères obligatoire et
optionnel)

Fruits de saison

Nombre minimal de fruits de saison

- **1 seul dessert différent par jour** : min. 1 fruit de saison par semaine
- **Plusieurs desserts différents par jour** : min. 2 fruits de saison tous les jours
- **Contrôle** : via les menus sur place

Ce critère n'a pas incidence sur le prix



Elément intégré au label
Cantine Good Food (critères
obligatoire et optionnel)



Produits biologiques

Critère : Quantité minimale de produits biologiques

- **Tous les publics : Min. 8 produits biologiques dont :**
 - Min 2 céréales;
 - Min. 2 légumes;
 - Min. 2 légumineuses;
 - 2 produits au choix, toutes catégories confondues
- Min.12 fois par an au menu
- Uniquement en bio (pas d'équivalent conventionnel)



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critères obligatoire et
optionnel)

Ce critère peut avoir une incidence négative sur le prix

Activité de sensibilisation

Critère : organisation d'une activité de sensibilisation à l'alimentation durable

Exemples : atelier cuisine, participation à la semaine bio, petit-déjeuner équitable, etc

- **Tous les publics** : au minimum 1-2-4-6 actions de communication par an
- **Contrôle** : sur place



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critères obligatoire et
optionnel)

Ce critère peut avoir une incidence négative sur le prix

Produits de la mer durable

Critère : les produits de la mer proviennent d'une pêche durable (ASC ou MSC ou équivalent)

- Ce critère ne peut être contrôlé que lors de la préparation sur place ou via un certificat MSC/ASC
- **Tous les publics** : Au minimum 60% de la valeur financière des achats de produits de la mer sont labellisés
- **Contrôle** : sur place via des audits réguliers



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critères obligatoire et
optionnel)

Ce critère n'a pas incidence sur le prix

Produits issus du commerce équitable

Critère : les produits suivants proviennent du commerce équitable : café, thé, sucre, bananes et riz

- **Écoles** : uniquement pour le riz et les bananes
- **Contrôle** : sur place, par le biais d'audits réguliers

Pour les établissements livrés : le riz et le sucre ne peuvent pas être contrôlés à la livraison



Elément intégré au
label Cantine Good
Food (critère optionnel)

Ce critère n'a pas incidence sur le prix

Boissons et desserts

Critère : les boissons et desserts préemballés (barres chocolatées, yaourts, etc.) sont biologiques ou issus du commerce équitable

- **Écoles** : s'applique uniquement aux desserts
- **Adultes** : min. 3 boissons/desserts – 100 % de l'offre
- **Contrôle** : sur place, via des audits réguliers



Élément intégré au label
Cantine Good Food
(critère optionnel)

Ce critère a une incidence négative sur le prix

Vaisselle à usage unique

Critère : l'interdiction d'utilisation de vaisselle à usage unique (verre, couvert, assiette, gobelet)

- **Écoles** : proposé par défaut (sauf pour les repas en liaison froide)
- **Adultes** : parfois difficile pour les gobelets à café. Alternative : faire payer plus cher l'utilisation de gobelets jetables
- **Contrôle** : sur place via des audits réguliers
 - **Pré-requis réglementaires** : Directive [Single Use Plastic](#) et [Brudalex](#)

Ce critère a une incidence positive sur le prix
(sur le long terme)

Petites portions

Critère : petites portions à un prix inférieur et/ou prix au kilo (bar à salades)

- **Adultes :**
 - Plats chauds : proposer chaque jour une petite portion d'un des plats, à un prix inférieur à celui du plat de taille classique
 - Bar à salades : prix doit être au poids ou le bar à salades doit proposer au minimum 2 tailles de portions
- **Maisons de repos et maisons de repos et de soin :** proposer chaque jour une petite portion d'un des plats
 - **Contrôle :** sur place via des audits réguliers



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critère optionnel)

Ce critère n'a pas incidence sur le prix

Gaspillage alimentaire

Mesurer

- **Exigez que le gaspillage alimentaire soit mesuré annuellement :**
 - Repas livrés : min. 1 semaine
 - Repas préparés sur place : min. 2 semaines
- **Les mesures sont exprimées en kilos et portent sur 2 postes différents :**
 - Le gaspillage issu des repas non-servis (reste de production / gastronomes)
 - Le gaspillage issu des restes des assiettes (retour-assiette)
- **Les résultats sont analysés et donnent lieu à un plan d'action concret visant à réduire le gaspillage**



Elément intégré au label
Cantine Good Food
(critère optionnel)

Gaspillage alimentaire

Mesurer

- **Exigez l'organisation d'un comité repas**

Exemple : réservez-vous le droit de supprimer des plats qui ont généré beaucoup de gaspillage lors des cycles de menus précédents

- **Prévoyez une clause permettant d'adapter les grammages des composants du repas** sur base de mesures du gaspillage alimentaire

Gaspillage alimentaire

Clauses spécifiques pour les adultes

- **Prévoyez une tarification spécifique pour le bar à salades**

Exemple : proposez 2 tailles de salade au bar à salades et exigez que la petite portion coûte moins cher que la portion classique ou tarifiez les salades au poids

- **Réduisez l'offre des repas disponibles en fin de service des repas**

Exemple : À partir de 13h30, l'offre complète des repas peut être réduite. Toutefois, prévoyez un minimum de repas qui doivent être disponibles jusqu'à la fermeture de la cantine

- **Mettez en place un système de commandes des repas à l'avance**

Exemple : les commandes de repas doivent être effectuées avant 9h30 ; les plats commandés après cette heure ne sont pas servis

Autres critères

- Autoriser la réutilisation et/ou la vente des excédents (conformément à la réglementation de l'AFSCA)
- Repas végétaliens
- Utilisation de produits frais (contrôlable uniquement en cas de préparation sur place)
- ...



Conclusions

A retenir

- De nombreuses possibilités différentes
- Les critères doivent être adaptés à votre contexte et à vos possibilités budgétaires
- Privilégiez d'abord les exigences qui n'ont pas d'impacts au niveau budgétaire

Critères d'attribution durables

Mauvais exemples

Éléments à éviter dans un cahier des charges

- Émissions de CO₂ liées aux repas
- Test gustatif
- Mesures favorisant la durabilité
- Offre végétarienne plus variée

Ingrédients biologiques, frais et de saison

Références utiles : calendrier et certification

- Plus le pourcentage d'ingrédients biologiques est élevé, plus le nombre de points attribués est important
- Plus le pourcentage d'ingrédients frais est élevé, plus le nombre de points attribués est important
- Plus le pourcentage de légumes de saison est élevé, plus le nombre de points attribués est important

Contrôle

Le contrôle ne peut avoir lieu que pendant l'exécution du marché

- Associez à cela des pénalités proportionnelles au score obtenu pour le critère d'attribution concerné
- Le label Cantine Good Food permet d'obtenir un audit externe, indépendant et gratuit au moment de la labellisation



Autres critères

Pour aller plus loin

- Contenu de la campagne d'information
- Système journalier de mesure du gaspillage alimentaire
- Plus le pourcentage de légumes de saison est élevé, plus le nombre de points attribués est important

Conclusions

Conclusions

Les clés d'un cahier des charges réussi

- Dans un restaurant, vous ne commandez pas tout ce qui figure sur la carte
- Choisissez donc bien les critères que vous inscrivez dans votre cahier des charges
- Réfléchissez à la vérification des critères
- Aidez-vous des critères du label Cantine Good Food et des [clauses types](#) à intégrer dans votre cahier des charges

MERCI POUR VOTRE ECOUTE

+32 (0) 123 45 67 89

greenprocurement@environnement.brussels



shifting
economy.brussels

ENSEMBLE, VERS L'ÉCONOMIE DE DEMAIN
SAMEN OP WEG NAAR DE ECONOMIE VAN MORGEN

GC4
BRUSSELS
2030



bruxelles
environnement
leefmilieu
brussel
brussels



BRUSSEL ECONOMIE EN WERKGELEGENHEID
BRUXELLES ÉCONOMIE ET EMPLOI
GEWESTELIJKE OVERHEIDSDIENST BRUSSEL
SERVICE PUBLIC RÉGIONAL DE BRUXELLES



hub
brussels
our business is to help yours



innoviris
brussels
we fund your future