|  |  |
| --- | --- |
|  | **Cantine Good Food**  **VADEMECUM** |



[Introduction 4](#_Toc123725280)

[X. Obligations légales 6](#_Toc123725281)

[X.1. AFSCA 6](#_Toc123725282)

[X.2. Tri des déchets 6](#_Toc123725283)

[X.3. Rappel communication sur le bio 6](#_Toc123725284)

[Y. Critères obligatoires 7](#_Toc123725285)

[Y.1. Légumes de saison 7](#_Toc123725286)

[Y.2. Fruits frais de saison 10](#_Toc123725287)

[Y.3. Alternative entièrement végétarienne 11](#_Toc123725288)

[Y.4. Système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire 13](#_Toc123725289)

[Y.5. Assiette équilibrée 15](#_Toc123725290)

[Y.6. Campagne d'information 16](#_Toc123725291)

[Y.7. Enquête de satisfaction 19](#_Toc123725292)

[Y.8. Origine des fruits et légumes 21](#_Toc123725293)

[Y.9. Produits biologiques 22](#_Toc123725294)

[Y.10. Poissons de la liste rouge 24](#_Toc123725295)

[Critères optionnels 25](#_Toc123725296)

[A. Critères environnementaux 25](#_Toc123725297)

[A.1. Alternative entièrement végétarienne 25](#_Toc123725298)

[A.2. Garniture végétalienne pour les sandwichs 26](#_Toc123725299)

[A.3. Approvisionnement en direct chez le producteur 27](#_Toc123725300)

[A.4. Origine des fruits frais 28](#_Toc123725301)

[A.5. Soupe 29](#_Toc123725302)

[A.6. Origine belge indiquée sur la carte 30](#_Toc123725303)

[A.7. Légumes de saison 31](#_Toc123725304)

[A.8. Salad bar 32](#_Toc123725305)

[A.9. Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal 33](#_Toc123725306)

[A.10. Pain biologique 34](#_Toc123725307)

[A.11. Certification biologique 35](#_Toc123725308)

[A.12. Œufs frais et/ou biologiques 36](#_Toc123725309)

[A.13. Achat de poissons durables 37](#_Toc123725310)

[A.14. Poissons de la liste orange 38](#_Toc123725311)

[A.15. Préparations semi-finies et repas livrés 39](#_Toc123725312)

[B. Critères de gaspillage alimentaire 40](#_Toc123725313)

[B.1. Utilisation de fiches recette 40](#_Toc123725314)

[B.2. Système informatisé de gestion des stocks 41](#_Toc123725315)

[B.3. Suivi journalier de commandes des repas 42](#_Toc123725316)

[B.4. Proposer des petites portions 43](#_Toc123725317)

[B.5. Action pour éviter le gaspillage alimentaire 44](#_Toc123725318)

[B.6. Système de mesure systématique du gaspillage 45](#_Toc123725319)

[B.7. Communication sur le gaspillage alimentaire 46](#_Toc123725320)

[B.8. Réutilisation des restes alimentaires 47](#_Toc123725321)

[B.9. Système de collecte alimentaire 48](#_Toc123725322)

[C. Critères pour une assiette équilibrée 49](#_Toc123725323)

[C.1. Portion moyenne de viande 49](#_Toc123725324)

[C.2. Portion moyenne de légumes 50](#_Toc123725325)

[C.3. Offre de protéines végétales au salad bar 51](#_Toc123725326)

[D. Critères sur les boissons et desserts 52](#_Toc123725327)

[D.1. Eau de distribution 52](#_Toc123725328)

[D.2. Café/bananes/thé équitables 53](#_Toc123725329)

[D.3. Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables 54](#_Toc123725330)

[D.4. Desserts pré-emballés biologiques et/ou équitables 55](#_Toc123725331)

[E. Critères supplémentaires 56](#_Toc123725332)

[E.1. Actions mises en œuvre suite à l'enquête 56](#_Toc123725333)

[E.2. Campagnes d'information 57](#_Toc123725334)

[E.3. Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes 58](#_Toc123725335)

[E.4. Compostage des déchets organiques 59](#_Toc123725336)

# Introduction

**Objet et objectifs**

Le présent vade-mecum a pour objectif de préciser l'interprétation des critères du label cantine Good Food ainsi que de proposer des conseils pratiques d'application des critères en vue de faciliter l'obtention du label.

**Une, deux ou trois fourchettes**

Pour rappel, le label se compose de trois niveaux symbolisés par des fourchettes. Au plus vous répondez aux critères du label, au plus vous obtenez de fourchettes.

Pour obtenir une fourchette, vous devez répondre à **tous les critères obligatoires** mentionnés dans le dossier de candidature. Aucune exception n’est tolérée sur ce point.

Pour obtenir deux ou trois fourchettes, il faut, en plus des critères obligatoires, obtenir un **score minimum au niveau des critères optionnels**. Au plus on remplit les critères optionnels, au plus le score sera élevé :

* pour recevoir 2 fourchettes, il faut répondre aux critères obligatoires **et** obtenir 45% du score maximum des critères optionnels;
* pour recevoir 3 fourchettes, il faut répondre aux critères obligatoires **et** obtenir 70% du score maximum des critères optionnels.

**Qui peut introduire un dossier ?**

Toutes les collectivités disposant d’un restaurant ou d’une cantine (définition ci-après) qui offrent un repas de midi, quel que soit le nombre de repas servis : écoles, entreprises, institutions publiques, crèches, universités, maisons de repos, centres de soins, hôpitaux, etc.

Ne sont pas acceptés :

* les restaurants. Ceux qui désirent obtenir un label doivent remettre un dossier dans le cadre du label Good Food Resto ;
* tout autre service que le service du midi (ex. : tartines servies le soir, ...).

Un service de catering externe à la cantine ne fait pas partie du champ d'action du label (ex : sandwichs pour réunions, distributeur de boissons hors cantine, etc.).

**Qu’est-ce qu’une cantine ?**

Une cantine se distingue d’un restaurant par les 3 éléments suivants :

1. ***Public cible***

Le public cible d’une cantine se compose des membres de la collectivité associée à la cantine (école, entreprise, administration, hôpital…), contrairement aux restaurants dont le public cible est composé de particuliers. La cantine fournit donc un service à une collectivité.

1. ***Un repas par jour : le midi***

Etant donné que la cantine fournit un service aux collectivités actives durant les horaires journaliers, les cantines ne fournissent qu'un repas par jour : le repas de midi. Toutefois, il existe des exceptions pour les cantines de maisons de repos, d’hôpitaux et certaines cantines d’entreprises qui fournissent jusqu’à trois repas par jour pour satisfaire les besoins de leurs «pensionnaires/clients ».

1. ***Menus imposés ou choix à la carte***

Dans une cantine, le choix des menus est restreint et imposé par la cantine car elle gère des volumes importants, contrairement aux restaurants qui offrent un large panel de plats.

**En pratique**

Les dossiers de candidature sont disponibles sur le [site de Bruxelles Environnement](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/label-cantine-good-food) et doivent être renvoyés à l’adresse : [helpdeskcantine@environnement.brussels](mailto:helpdeskcantine@environnement.brussels)

Le label est valable pour une durée de 3 ans. Pour qu’il reste valable, il faut réintroduire un dossier de candidature avant la fin de ces 3 ans.

**Critères basés sur le menu**

Bon nombre de critères du label sont basés sur le menu du jour. Le menu de midi comprend 1 ou plusieurs plats du jour par temps de midi, un salad bar et des sandwichs. Le plat du jour peut être un repas chaud ou froid, tant que le repas est équilibré, complet et composé d’une quantité suffisante de légumes, de féculents et de protéines.

X. Obligations légales

X.1. AFSCA

Obligations

Les directives de l'AFSCA sont respectées. La cuisine n'a pas reçu d'avertissement concernant son fonctionnement au cours des 3 dernières années. Un avertissement pour des formalités administratives ne compte pas.

Si une suite positive a été donnée à un avertissement concernant son fonctionnement, la cantine pourra remettre une demande de labellisation.

Interprétation du critère

L'objectif de ce critère est de s'assurer que la cantine est en ordre avec les exigences de l'AFSCA.

Preuve à fournir

Aucune, vérification via foodweb.

X.2. Tri des déchets

Obligations

Les déchets sont triés (en salle et en cuisine). L'huile de friture est recyclée.

Interprétation du critère

Le tri obligatoire des déchets concerne les papiers/cartons, les PMC, les huiles de friture, le verre et les déchets tout venants. Les déchets organiques ne doivent pas être obligatoirement triés/compostés. Toutefois, le compostage/la biométhanisation de vos déchets organiques vous permet d'obtenir des points supplémentaires car c'est un critère optionnel de ce label (voir Critère E.4.).

Preuves à fournir

* Joindre un contrat valable avec un collecteur agréé.
* Joindre un contrat valable avec un collecteur d'huile de friture ou les 2 derniers bons d’enlèvement pour l’huile usagée.
* Lorsque la cantine est gérée par un contrat communal, une attestation communale peut être acceptée à défaut d'un contrat spécifique à la cantine.

X.3. Rappel communication sur le bio

La cantine peut communiquer sur l'utilisation des produits bios uniquement si l'établissement est certifié par un organisme indépendant ([Certisys](https://www.certisys.eu/index.php?nomenu=3&lg=fr), [Tüv Nord](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) ou [Quality Partner](file:///C:\Users\nguyen%20gia.t\Documents\Good%20Food\220311_Vademecum_Label_Cantines_GF_FR.docx)).

[Vous trouverez plus d’informations sur la réglementation sur le site de Biowallonie](https://www.biowallonie.com/).

Y. Critères obligatoires

Y.1. Légumes de saison

Critère

Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau ci-dessous) a été atteint au cours des 12 derniers mois.

**ET**

Les légumes de saison sont mis en **gras** sur le menu de la cantine. S’ils n'apparaissent pas sur le menu, ils sont mis en évidence dans la cantine afin que le visiteur puisse aisément les choisir (affichage d’un calendrier belge des légumes de saison).

**Applicabilité**

Ce critère ne s'applique pas aux menus (panades) pour les bébés.

**Interprétation du critère**

Pourcentages minimaux de légumes de saison :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mois | Obligatoire | 1 point | 2 points |
| Janvier | 30% | 45% | 60% |
| Février | 30% | 45% | 60% |
| Mars | 25% | 35% | 40% |
| Avril | 20% | 25% | 30% |
| Mai | 20% | 25% | 30% |
| Juin | 50% | 60% | 70% |
| Juillet | 70% | 80% | 90% |
| Août | 80% | 90% | 100% |
| Septembre | 80% | 90% | 100% |
| Octobre | 60% | 75% | 90% |
| Novembre | 35% | 50% | 70% |
| Décembre | 30% | 45% | 60% |
| Sur 1 an | 44% | 55% | 67% |

Le pourcentage est calculé par le contrôleur sur base du menu et en référence au [calendrier des fruits et légumes de saison de Biowallonie](https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2019/11/CalendrierA4-FruitsLegumes-VF.pdf).

Le calcul se fait comme suit : si 10 légumes apparaissent dans le menu et que parmi ces 10 légumes, 7 sont de saison, le pourcentage obtenu est de 70%.

Seuls les légumes et non les fruits sont pris en considération. Seuls les légumes des soupes et accompagnement de plats ou entrées basés sur un légume sont pris en compte. Les légumes des sauces et garnitures (ex: sauce champignons, sauce tomate, garniture pizza, etc.) ne sont pas pris en compte.

Les appellations de type «julienne de légumes», «légumes de saison», «légumes oubliés» ne sont pas prises en compte car les légumes n’y sont pas précisés.

*Ex. n°1 : Menu d'un jour: le 28/11/2021*

|  |  |
| --- | --- |
| Soupe 1 | Soupe aux **champignons** |
| Soupe 2 | Soupe aux **poireaux** |
| Entrée | Avocat au surimi |
| Plat 1 | Parmentier d’ébly au chèvre et légumes oubliés |
| Plat 2 | Pizza maison poulet roquette |
| Accompagnement 1 | Légumes oubliés vapeur |
| Accompagnement 2 | **Chou rouge** aux pommes |

Le menu comprend 3 légumes de saison (champignon, poireau, chou rouge) sur 3 légumes au total. Dans cet exemple, ne sont pas pris en compte :

* les légumes oubliés car ce n’est pas une définition précise,
* l'avocat et la pomme car ce sont des fruits,
* la roquette car c’est une simple garniture de pizza

Le pourcentage de légumes de saison pour cette journée est donc de 100%.

*Ex n°2: Menu d'un jour: 27/02/2021*

|  |  |
| --- | --- |
| Soupe 1 | Tomate |
| Soupe 2 | Asiatique au tofu |
| Entrée | Tomate aux crevettes |
| Plat 1 | Waterzooi de quorn aux légumes de saison |
| Plat 2 | **Choucroute** garnie |
| Accompagnement 1 | **Chicons** braisés |
| Accompagnement 2 | Julienne de légumes |

2 légumes de saison (chicon, chou blanc) sur 4 légumes au total (tomate de la soupe, tomate de la tomate crevettes, chicon, chou blanc).

Le pourcentage de légumes de saison pour cette journée est de 50%. En effet, les appellations du type « julienne de légumes », « légumes de saison » ne sont pas prises en compte car les légumes n’y sont pas précisés.

Conseils et ressources

Deux exigences sont rassemblées afin de remplir ce critère obligatoire :

* ***Mettre en évidence les légumes de saison sur le menu ou dans la cantine :***

L'idée derrière ce critère est que le consommateur puisse choisir ses légumes en connaissance de cause, qu'il reçoive des informations en vue d'être sensibilisé à la saisonnalité et de pouvoir orienter son choix vers des légumes de saison, généralement plus locaux que des légumes hors saison.

La mise en évidence des légumes de saison peut se faire de diverses manières :

* en indiquant en gras, en surlignant ou via une couleur différente sur tous les menus ou via un logo, etc.
* en indiquant dans la cantine les légumes du mois :
  + soit via une affiche des légumes de saison basée sur le calendrier de Bruxelles Environnement/Biowallonie, placée à un endroit visible pour le consommateur (si celui-ci a le choix entre plusieurs plats, l’affiche doit être placée de manière à ce qu’il ait accès à cette information lors de son choix)
  + soit via des petits panneaux placés près des plats dans le self-service avec une image et un logo précisant que le plat contient des légumes de saison, etc.
* ***Le pourcentage obligatoire de légumes de saison a été atteint au cours des 12 derniers mois***

Cette exigence permet au consommateur de consommer des produits de saison meilleurs pour la santé et l’environnement.

Le pourcentage obligatoire a été établi en fonction des légumes disponibles sur le marché et est adapté aux réalités de culture de chaque mois. Il est nettement plus faible en avril qu'en septembre. Seule la première colonne du tableau doit être remplie pour ce critère obligatoire.

Le pourcentage est calculé uniquement sur base des légumes au menu. Les légumes présents, par exemple, dans un plat intitulé spaghetti, ne sont pas pris en compte. Il convient donc d'éviter un maximum des dénominations telles que «wok de légumes», «accompagnement de légumes de saison», «soupe de légumes de printemps», etc. Si c’est le cas nous vous recommandons de mentionner les légumes présents dans le plat concerné entre parenthèses.

Ce critère prend en compte tous les légumes, qu’ils soient surgelés ou frais. Le label Good Food conseille de favoriser au maximum les légumes frais.

Lors du contrôle sur place, le contrôleur vérifie à nouveau le critère de saisonnalité sur base du menu du dernier mois.

Preuve à fournir

Joindre les menus des deux derniers mois ***ET***une photo sur la promotion des légumes de saison dans la cantine (si les légumes de saison ne sont pas mis en évidence sur le menu).

Y.2. Fruits frais de saison

Critère

Pour les cuisines proposant plusieurs desserts par jour, offre de 2 variétés de fruits frais de saison belge au dessert (sur base du [calendrier des produits de saison de Biowallonie](https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2019/11/CalendrierA4-FruitsLegumes-VF.pdf)). Le prix du dessert au fruit ne peut être supérieur au prix des desserts sucrés.

Pour les cuisines ne proposant qu'un dessert par jour, minimum deux fruits frais et de saison belge par semaine sont proposés comme dessert.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

2 variétés de fruits frais doivent être proposées au consommateur. Il peut s'agir de smoothies ou de salades de fruits, pour autant que cela soit préparé avec des fruits frais.

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.

Dans le calendrier de Biowallonie, les fruits de saison européen n’entrent pas en compte pour ce critère, seuls les fruits de saison belges le sont.

Pour les crèches, les goûters sont considérés comme des desserts. Ces fruits en dessert/goûters peuvent, pour les crèches, être proposés sous forme mixée / écrasée.

Preuves à fournir

Joindre les menus des deux derniers mois. Ces menus doivent satisfaire au critère.

***OU***

Si les fruits ne sont pas indiqués dans le menu, joindre une photo de l'assortiment de fruits frais pendant une semaine.

***OU***

Photo de l’offre (1jour) + factures du mois.

Y.3. Alternative entièrement végétarienne

Critère

Si l'offre comprend 1 ou 2 menus par jour, alors un jour par semaine l’offre est entièrement végétarienne.

Si l’offre comprend 3 menus ou plus par jour, alors un de ces menus doit être entièrement végétarien.

Applicabilité

Ce critère ne s’applique pas aux enfants en-dessous d’un an.

Interprétation du critère

* On entend par « menu » : un menu doit comporter des repas variés tous les jours. Une alternative végétarienne au menu principal n’est donc pas forcément considérée comme un menu à part entière. En cas de doute, le jury se réserve le droit de déterminer dans quelle situation (nombre de menus) l’offre de la cantine se situe.
* On entend par « repas » un plat complet et équilibré (protéines végétales, féculents, légumes).
* L'offre du salad bar ou du buffet chaud ne sont pas pris en compte pour ce critère.
* Un plat sans viande n’est pas considéré systématiquement comme « plat végétarien ». Exemple: un plat de pâtes ou une pizza 4 fromages n’est pas considéré comme un plat végétarien car il ne représente pas un plat complet et équilibré (il manque des légumes).
* Autres exemples de plat non pris en considération: omelette nature, pâtes sauce tomate, croque-monsieur, etc.
* « Végétarien »: un repas composé d'ingrédients ne provenant pas d'animaux abattus (viande, poisson, fruits de mer ou gélatine). Un repas végétarien est considéré comme étant complet lorsqu'il prévoit assez de sources de protéines "de substitution à la viande" (ex. : de 75 à 100g par repas).
* Voici une liste non exhaustive d’ingrédients qui sont acceptés comme protéines végétales :

Légumineuses : fèves de soja ; lentilles vertes ; lentilles corail ; haricots mungo ; haricots azuki ; haricots blancs ; pois cassés ; pois chiches ; arachides ; fèves des marais…

Céréales : quinoa ; pâtes complètes ; amarante ; kamut (blé ancien) ; blé (grain complet) ; millet ; riz sauvage ; épeautre ; sarrasin ; boulghour de blé ; seigle ; avoine…

Oléagineux : graines de courge, tournesol, sésame, colza, lin ou chia ; amandes ; noix de cajou ; noix ; noisettes ; pistaches ; pignons de pin…

Autres protéines végétales : seitan ; tofu ; tempeh ; quorn ; algues

*Particularités pour les crèches :*

Les crèches doivent suivre les recommandations ONE sur le végétarien qui sont de ne pas utiliser comme alternatives aux protéines animales : les algues, ainsi que les produits transformés (quorn, burger végétarien, etc.). Il est préconisé d’utiliser des légumineuses en adaptant les quantités aux jeunes enfants.

Preuves à fournir

* Joindre les menus des deux derniers mois
* En cas de participation au Jeudi Veggie : joindre la charte signée.

Conseils et ressources

Pour développer des alternatives :

* Consultez le [guide EVA](http://www.evavzw.be/fr/publications)
* Suivez les [formations cantines durables de Bruxelles Environnement](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/programme-formations-cantine-good-food-2018) (une formation est dédiée aux repas végétariens en cuisine collective)
* Pour un public plus âgé (maisons de repos, hôpitaux), l'idéal est de proposer des plats végétariens similaires à des plats connus (ex : carbonnades à base de quorn, vol au vent à base de tofu, etc.) qui auront un aspect et un goût proches du plat traditionnel et seront plus facilement acceptés.
* Si vous n'offriez pas de plat végétarien auparavant, pensez à sensibiliser votre public à la nouvelle offre via une campagne de communication positive et efficace sur les impacts liés à la consommation de la viande, les bienfaits des légumes pour la santé, l'apport protéiné des légumineuses, etc. N’hésitez pas à mettre en place des dégustations gratuites quand c’est possible.

Y.4. Système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire

Critère

Il existe un système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire pendant au moins une semaine représentative (en termes de fréquentation ainsi que de composition des plats) avec une analyse de ces mesures et un plan d’action pour diminuer le gaspillage alimentaire.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

La mesure du gaspillage alimentaire peut être réalisée via des pesées ou une évaluation visuelle dont la méthodologie est clairement détaillée. Les mesures se font pendant une semaine.

Les résultats doivent être encodés dans un tableau joint au dossier et le système de mesure doit être détaillé dans le dossier.

Les mesures doivent être analysées et un plan d'action doit être élaboré sur cette base afin de réduire les déchets alimentaires. Les actions doivent découler du constat réalisé lors de l’analyse du gaspillage (légumes laissés de côté systématiquement, part de viande trop importante, etc.) et contenir des objectifs clairs.

La mesure du gaspillage alimentaire doit porter sur **2 postes** : le gaspillage issu des repas non servis **ET** le gaspillage issu des restes assiettes.

Preuve à fournir

Joindre une photo/copie du système de mesure et un tableau permettant de chiffrer les mesures, l’analyse et le plan d’action.

Un exemple de tableau se trouve en annexe.

**Conseils, ressources et outils**

Pour le gaspillage lié à la production (repas non-servis), l'idéal est de séparer les féculents, les protéines et les légumes afin d'estimer précisément ce qui est le plus gaspillé.

Pour le gaspillage issu du reste assiette, il convient également de noter les 3 ingrédients les plus souvent jetés (ex.: salade, sauce, frites, etc.).

Les déchets non alimentaires (du type pot de beurre, emballage plastique, serviettes, etc.) et les déchets alimentaires non issus du gaspillage alimentaire tels que les épluchures de légumes doivent être écartés des mesures.

* Calculateurs et guide : consultez les [outils de gestion](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/pour-gerer) sur le site de Bruxelles Environnement, vous y retrouverez un guide sur le gaspillage alimentaire ainsi que des calculateurs.
* Outil d’évaluation de la durabilité : consultez [l'outil d'évaluation de la durabilité](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/comment-changer/sauto-evaluer-pour-progresser)[l’outil d’évaluation de la durabilité](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/comment-changer/sauto-evaluer-pour-progresser) de votre cantinede, il contient un onglet vous permettant d'évaluer le gaspillage alimentaire dans votre cantine.
* Utilisez le [calculateur](https://foodwin.org/fr/pour-les-cantines/) de [Foodwin](https://foodwin.org/fr/pour-les-cantines/) :
* Utilisez et adaptez les documents de relevé du gaspillage alimentaire joints en annexe de ce vade-mecum. Vous pouvez demander au [Helpdesk](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/helpdesk-cuisine-durable) ou à votre accompagnateur de vous les expliquer.

Y.5. Assiette équilibrée

Critère

La portion moyenne de viande (crue) dans les repas ne dépasse pas:

* 120 gr pour les enfants à partir de 12 ans et les adultes
* 130g pour les patients en gériatrie
* 100 gr pour les « grands primaires » (enfants entre 9 et 12 ans)
* 70 gr pour les « petits primaires » (enfants entre 6 et 8 ans)
* 50 gr pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)

Pour les tout-petits (entre 1 et 3 ans), il est demandé que les crèches respectent les recommandations de l’ONE ou de Kind & Gezin.

**ET**

La portion moyenne de légumes (grammage cru) dans tous les repas est d'au moins:

* 200 gr pour les adultes
* 160 gr pour les patients en gériatrie
* 120 gr pour les enfants entre 6 et 12 ans
* 100 gr pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)

Pour les grammages de viande et de légumes des tout-petits (entre 1 et 3 ans), les crèches les recommandations de l’ONE ou de Kind & Gezin doivent être respectées.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines. Ce critère ne s’applique pas aux enfants en-dessous de 12 mois.

Interprétation du critère

Dans le cas où les usagers de la cantine se servent en self-service, le contrôleur se base sur les fiches recette afin d'évaluer le grammage de viande et de légumes prévu par personne.

***Attention***: pour les crèches, les grammages de l’ONE sont exprimés en grammages cuits. Ici nous parlons des grammages crus. Lors de la cuisson, il y a une perte de 30 à 40 % du poids.

Preuves à fournir

Joindre les fiches recette de la dernière semaine. Pour la viande, il est possible aussi de joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement la portion par personne.

Pour les crèches, l’affiche des grammages ONE dans la cuisine est acceptée comme preuve.

Y.6. Campagne d'information

Critère

Au moins une fois par an, sur une période garantissant une visibilité suffisante, une campagne d'information de type « activité » est organisée sur le thème de l'alimentation durable.

**ET**

Au moins une campagne d’information permanente (affiche, folder, etc.) est disponible toute l’année. Cette campagne doit être liée à l’un des sujets de l’alimentation durable.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Ce critère comprend deux aspects :

1) Une campagne d'information de type activité sur l'alimentation durable

Celle-ci peut se manifester sous différentes formes : un petit-déjeuner durable, une semaine bio, des ateliers sur la cuisine végétarienne, une animation auprès d'enfants sur le gaspillage alimentaire, la projection d'un film sur l'alimentation durable, des dégustations de produits bio, semaine du commerce équitable, mise à l'honneur de certains thèmes tels que les produits de saison, le gaspillage alimentaire, les produits locaux, etc.

Cette campagne de type « activité » ne peut pas prendre uniquement la forme d’affiches, de brochures, de dépliants, etc.

Dans les écoles, la campagne d'information peut être remplacée par un projet pédagogique sur l'alimentation durable.

2) Une campagne d'information permanente sur l’alimentation durable

La campagne d'information permanente se fait dans la salle de la cantine. Elle se fait via des affiches, des brochures, des dépliants visibles et/ou disponibles en quantité suffisante.

L’objectif de cette campagne d’information est d’informer le consommateur et de lui permettre de faire un choix conscientisé. Il ne suffit donc pas, par exemple, d’annoncer que “toutes les bananes de la cantine sont issues du commerce équitable” mais également d’expliquer ce qu’est le commerce équitable.

Exemples de sujets liés à l’alimentation durable : agriculture bio, consommation durable, produits locaux et de saison, gaspillage alimentaire, alternatives végétariennes, consommation durable de poisson, produits équitables, etc.

***Attention***, la thématique du Zéro Déchet n’est pas acceptée comme une campagne liée à l’alimentation durable.

**Preuves à fournir**

* Joindre des informations (invitation, affiche, photo, etc.) sur la campagne d’activité de l'année précédente.
* Joindre des photos de l’offre d’informations permanentes.

**Conseils et ressources**

* Organiser une campagne thématique en se concentrant sur un thème en particulier (alimentation saine, gaspillage, nouveau plat végétarien) et en analysant quel est le meilleur moyen de communiquer vers quel public cible afin que la sensibilisation soit la plus efficace possible.
* Attention de ne pas communiquer sur les produits bios de la cantine en l'absence de certification, c'est une interdiction légale : sauf autorisation particulière (participation à la semaine du bio, par exemple).
* Pour les cantines soumises aux marchés publics, il est conseillé d'intégrer la communication dans le cahier des charges. Pour les écoles, cela peut même être des animations.

*Exemples de campagne d’information de type « activité » :*

* semaine du bio (attention pas de communication sur les produits bios sans certification spécifique)
* semaine fairtrade
* petit-déjeuner durable
* mise à l’honneur d’un légume de saison par mois avec une fiche recette spéciale distribuée aux consommateurs
* le producteur vient vendre ses légumes directement à la cantine de temps en temps selon la saisonnalité dans l’établissement
* Consulter les [outils pédagogiques](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/lecole/outils-pedagogiques-theme-alimentation) mis à disposition par Bruxelles Environnement
* pour les écoles: une animation sur le gaspillage alimentaire, des ateliers sur la cuisine végétarienne, la projection d'un film (adapté pour les enfants) sur l'alimentation durable

*Exemple de campagne d’information permanente* :

Consultez les affiches de sensibilisation disponibles sur le [site de Bruxelles Environnement](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/pour-sensibiliser) et commandez-les gratuitement en contactant le service info.

**Brochures**

* [**Bienvenue dans votre cantine Good Food (.pdf)**](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/MenuGF-210Hx300L-3volets-BIL-BAT)
* [**100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé (.pdf)**](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/100_conseilsAlimentation_FR)
* [**Manger bien, jeter moins (.pdf)**](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/Brochure%20GreenCook%20FR)
* [**S'alimenter en respectant l'environnement: 10 conseils (.pdf)**](http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/FOLD_2014_10tipsVoeding_FR)

**Affiches**

* [**Ici on sert de la Good Food - Adultes (.pdf)**](https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/affa2_cantine_adultesfr.pdf)
* [**Ici on sert de la Good Food - Enfants (.pdf)**](https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/affa2_cantine_enfantsfr_0.pdf)
* [**Mangez local et de saison (.pdf)**](https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/affiche_alim_fr_lr.pdf)
* [**Manger local et de saison, c'est bon pour ... (.pdf)**](https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/affiche_intemporelle_fr_nl.pdf)

**Autres**

* [**Calendrier saisonnier des fruits et des légumes**](http://www.environnement.brussels/%20http%3A/document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/Calendrier_FR_def_Part_Fr.PDF?langtype=2060)
* [**La boîte à outils du Plan National Nutrition Santé**](http://www.health.belgium.be/eportal/Myhealth/Food/FoodandHealthPlan2/19067822?backNode=9735&&fodnlang=fr)
* [**Benchmarking restauration collective durable**](http://www.environnement.brussels/%20http%3A/document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/rap_alim_benchmarkingfr.pdf)
* [**Le guide végétarien pour la restauration collective**](http://www.evavzw.be/sites/default/files/publication/files/Veggie_voor_cateraars_FR.pdf)- sur le site de l'Eva
* [**Vidéo : Cantine Good Food (public adulte)**](https://vimeo.com/155955350)

Y.7. Enquête de satisfaction

Critère

Une enquête a été menée l’année écoulée pour savoir si les personnes mangeant à la cantine étaient satisfaites des repas (goût, qualité, offre, atmosphère, temps…). Au moins une question doit porter sur le goût des produits durables. S’il y a plus de 60% de consommateurs mécontents du goût de ces produits, une action doit être entreprise pour l’améliorer. L’objectif est que les consommateurs soient satisfaits de leur repas.

Cette enquête peut aussi être menée auprès des parents d’enfants qui fréquentent la cantine (crèches et écoles).

Cette enquête doit être menée au moins tous les 3 ans, avant chaque remise d’un dossier pour le renouvellement du label Good Food.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

L'enquête peut prendre différentes formes : un questionnaire classique papier ou virtuel, une évaluation graphique (dessins), etc. Par contre, une enquête de type « smiley » ne suffit pas.

L'enquête doit être spécifique à la cantine et à la qualité (durable) de l'offre de cette dernière. L’enquête doit être menée auprès des usagers en âge de répondre, sinon, auprès de leurs parents. En complément, elle peut également être adressée aux membres du personnel (employés, puéricultrices, animateurs, etc.).

L’enquête doit avoir été distribuée à tous. Il n'est pas exigé que tous les usagers aient répondu à l'enquête pour que ce critère soit rempli mais le taux de participation doit être précisé dans la présentation des résultats.

Les résultats et l'analyse de l’enquête doivent être communiqués aux usagers (ou relais : parents) de la cantine.

Preuve à fournir

Joindre les résultats de l’enquête et de l’analyse, et une description de l’action prise en cas d’insatisfaction.

Conseils et ressources

Dans le cadre de la labellisation Good Food, il peut être utile d'intégrer des questions relatives aux changements impliqués par la mise en place du label. Par exemple :

* Que pensez-vous du nouveau plat végétarien ?
* Quel type de garniture végétalienne désireriez-vous dans votre sandwich ?

Divers outils existent pour mener ce type d'enquête :

* Une enquête papier à faire circuler auprès des usagers, éventuellement sur les tables de la cantine pour plus de visibilité et un taux de réponses plus élevé. Le seul inconvénient est que l'encodage se fait manuellement, tout comme l'analyse des résultats (facilité par la mise en graphiques sur Excel).
* Des enquêtes en ligne, avec encodage et résultats automatiques. Un taux de participation potentiellement moins élevé sera obtenu (donc une nécessité de communication accrue si l'enquête de satisfaction n'est pas une habitude dans l'établissement).
* Deux exemples d’outils :
  + [Survey Monkey](https://fr.surveymonkey.com/) : dans sa version de base, offrant de multiples fonctionnalités qui deviennent payantes mais restent abordables (35 euros/mois, 400 euros/an).
  + Google Form : moins de fonctionnalités mais gratuit.

Y.8. Origine des fruits et légumes

Critère

Fournissez l’origine de vos fruits et légumes. Demandez l’information à votre fournisseur principal de fruits et légumes. Vous pouvez retrouver celle-ci à différents endroits: sur la facture, le bon de commande, via un système de gestion de commandes…

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

L'intérêt de ce critère est de sensibiliser le cuisinier et/ou la personne responsable des commandes et de favoriser idéalement l'achat de produits locaux plutôt que de produits importés dont l'impact environnemental est conséquent. Le responsable des commandes doit donc démontrer comment il prend connaissance de l'origine des fruits et légumes qu'il commande et, s'il n'en a pas connaissance, comment il peut accéder à ces informations.

Preuve à fournir

Joindre des factures, des bons de commande, une ou plusieurs captures d'écran du système de gestion des commandes… qui contiennent l’indication de l'origine des fruits et légumes. Ces preuves doivent englober au minimum l’achat de fruits et légumes pour une semaine.

Conseils et ressources

Si vous ne connaissez pas l'origine de vos fruits et légumes, contactez votre fournisseur pour de plus amples informations sur leur origine, quitte à insister jusqu'à ce que vous obteniez une réponse écrite à pouvoir joindre au dossier.

Y.9. Produits biologiques

Critère

La cantine utilise un minimum de 8 produits issus de l’agriculture biologique dans les repas. Les 8 produits bios choisis doivent être présents uniquement en bio. On ne peut en aucun cas trouver leur équivalent conventionnel dans la cantine.

Tous ces produits sont servis au moins 6 x par an. Cela doit être prouvé au moyen des menus ou des factures en question.

Si la cantine est certifiée bio, ce critère doit également être en ordre.

Ne comptent pas comme produit biologique : les desserts, les fruits, les herbes aromatiques, les épices, huiles et vinaigres utilisés pour assaisonner les plats, le pain et les œufs.

Les huiles utilisées pour préparer les repas sont acceptées.

Toutes les boissons, desserts pré-emballés et autres produits pré-emballés vendus directement au consommateur n'entrent pas en ligne de compte étant donné qu'ils sont déjà repris dans les autres critères.

***Remarque* :** vous ne pouvez communiquer sur l'utilisation des produits bios que si l'établissement est certifié par un organisme indépendant ([Certisys](https://www.certisys.eu/index.php?nomenu=3&lg=fr), [Tüv Nord](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) ou [Quality Partner](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)). [Plus d’information](https://www.biowallonie.com/) sur la réglementation.

Interprétation du critère

L'objectif de ce critère est d'introduire le bio dans les cantines n’ayant jamais travaillé avec des produits bios.

L'exigence est donc relativement faible, la cantine doit utiliser 8 produits bios différents. Ceux-ci ne doivent pas être utilisés tous les jours mais doivent à tout le moins être utilisés 6x/an afin d'éviter l’achat de produits bios pour les seules fins de la labellisation. C'est pour cela que les factures des deux derniers mois doivent être jointes au dossier et que lors du contrôle in situ, le stock fait l'objet d'un contrôle.

Ex. : si la cantine choisit d'acheter des carottes bios, elle n'achètera plus de carottes non bios.

Si la cantine est certifiée bio, la simple communication de la certification suffit, sans besoin des factures correspondant aux produits.

Preuves à fournir

* + Joindre les tickets d'achat des 8 produits des 2 derniers mois.

**OU**

* + Si votre cantine est certifiée biologique, joindre une copie d'un certificat valable au nom de la cantine.
  + Mettre en évidence les produits bios dans les tickets d'achat.

Conseils et ressources

* Favorisez l'achat de produits secs (pâtes, lentilles, quinoa, couscous, ...) en bio dans un premier temps : l'offre est stable et la différence de prix entre le bio et le conventionnel est minime.
* Pour Bruxelles-Wallonie : pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](https://www.biowallonie.com/) à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be), qui ont en ligne une [liste de producteurs](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) en bio sur leur site.
* [Pour la Flandre](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), visitez le site Biomijnnatuur.be

Vous trouverez aussi des producteurs dans le [bottin Good Food](https://goodfood.brussels/fr/bottin)

Conseil général : Consultez le [guide “Cantines durables”](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/pour-gerer) de Bruxelles Environnement et restez informé sur les [formations gratuites](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/formations-en-cuisine-cantine-good-food) proposées par Bruxelles Environnement.

Y.10. Poissons de la liste rouge

Critère

Les poissons suivants ne sont pas au menu (liste rouge) : anguille (anguilla anguilla), araignée de mer (Maja squinado), barbue ( Scophthalmus rhombus), crevette rose (Parapenaeus longirostris), écrevisse (Astacus astacus), espadon (Xiphias gladius), esturgeon-caviar (Acipenseridae) , hoplosthète orange (Hoplostethus atlanticus), grenadier de roche (Coryphaenoides rupestris), grondin (Chelidonichthys cuculus, C. lucerna), requin (Selachimorpha), rayon (Raja spp.) et merlan (Merlangius merlangus).

***Exception*** : si les poissons sont certifiés bios, ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les poissons de cette liste sont interdits car ils figurent sur la liste rouge des poissons en surpêche/en danger de disparition. Toutefois, si ces poissons sont uniquement achetés en bio, ASC ou MSC, ils peuvent être servis à la cantine car leur élevage/pêche ne représente pas un danger pour leur survie.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois) SAUF si utilisation de poissons de la liste rouge : factures prouvant la certification bio, MSC ou ASC.

Conseils et ressources

Pour information supplémentaire, la cantine ne peut pas communiquer sur le label MSC/ASC sauf si elle a obtenu une licence. Si elle ne respecte pas cette règle, elle risque une amende. La cantine peut par contre utiliser, par exemple, la mention "issu de la pêche durable".

[Plus d’infos MSC](https://www.msc.org/be/fr-be/pour-les-entreprises/utilisation-du-label/)

[Procédure-de-demande MSC](https://www.msc.org/be/fr-be/pour-les-entreprises/filiere-poisson/guide-de-certification)

[Plus d’infos ASC](https://www.asc-aqua.org/fr/le-logo-asc/utilisation-du-logo-pour-les-autres-groupes/)

[Organismes indépendants pour la certification MSC/ASC](https://www.asi-assurance.org/s/find-a-cab)

Critères optionnels

A. Critères environnementaux

A.1. Alternative entièrement végétarienne

Critère

Pour 2 points :

* Si l'offre comprend 1 seul menu par jour : dans ce cas, au moins 2 repas par semaine sont entièrement végétariens.
* Si l'offre comprend 2 menus par jour : un de ces 2 menus est toujours végétarien.
* Si l'offre comprend au moins 3 menus par jour : au moins 2 fois par semaine, 2 repas sont entièrement végétariens (menu végétarien obligatoire + un repas d’un autre menu).

Pour 3 points :

L’établissement est entièrement végétarien.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

*Cf. Supra* critère obligatoire Y3.

Cotation du critère

2 ou 3 points.

Preuve à fournir

* Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)

Conseils et ressources

*Cf. Supra* critère obligatoire Y3.

A.2. Garniture végétalienne pour les sandwichs

Critère

Offre d'au moins un type de garniture végétalienne quotidienne pour les sandwichs.

1. Applicabilité
2. Ce critère est applicable uniquement aux cantines ayant une offre de sandwichs pour le repas de midi.

Interprétation du critère

Une garniture végétalienne est une garniture qui ne contient aucun ingrédient d'origine animale (viande, fromage, beurre, lait, œufs...). Elle est constituée de légumes grillés, de tartinade à base de légumineuses et/ou légumes tels que les houmous, tapenades, etc.

Les confitures, le chocolat ou autres garnitures sucrées ne sont pas autorisés.

L'offre de sandwich végétalien doit être permanente : un sandwich de la semaine (végétalien) par mois ne suffit pas.

Cotation du critère

2 points

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

* Consultez le [guide Veggie lunchbox](https://www.evavzw.be/sites/default/files/publication/files/Veggie_Lunchbox_FR_LR.pdf) proposé par EVA
* Exemples de garnitures végétaliennes : guacamole, pesto de poivrons ou de courgettes, caviar d'aubergines, labneh, hoummous, seitan, pâté végétal, tartare d'algues, ratatouille, légumes grillés, etc.

A.3. Approvisionnement en direct chez le producteur

Critère

Une partie des achats se fait directement chez un producteur belge. Les produits transformés ne sont pris en compte que lorsque tous les ingrédients sont produits localement chez le producteur.

Il est autorisé de travailler avec un intermédiaire (par exemple, une coopérative de producteurs) et un transporteur pour la collecte des produits.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les transformateurs (boulangers...) ne sont pas pris en compte dans l'application de ce critère, sauf si les ingrédients qu’ils utilisent pour les produits transformés sont aussi produits sur place (ex : fromage transformé dans une ferme à base du lait produit dans la ferme).

Cotation du critère

* 1 à 2 producteurs : 1 point
* 3 à 5 producteurs : 2 points
* Plus de 5 producteurs : 3 points

Preuve à fournir

Joindre une facture d'achat de chaque producteur (facture des deux derniers mois).

Conseils et ressources

Ce critère est difficilement applicable pour les cantines liées à des marchés publics.

* Commencez par 1 à 2 producteurs
* Consultez le [bottin Good Food](https://goodfood.brussels/fr/bottin)
* [Consultez la plateforme en ligne : lecliclocal](http://lecliclocal.be/)

A.4. Origine des fruits frais

Critère

L'origine du fruit est indiquée dans le menu ou à la cantine.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Pour chaque fruit, le pays d’origine est identifiable.

Cotation du critère

1 point

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

L’origine du fruit peut être indiquée via une affiche, un logo, un panneau, un drapeau dans le panier de fruits, etc.

A.5. Soupe

Critère

La soupe est préparée avec des légumes frais (1ère gamme), sans adjonction d'ingrédients contenant du glutamate (E621, E622, E623, E624, E625).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les légumes doivent être uniquement de la 1ère gamme, c’est-à-dire que les légumes dénommés « fraîchement surgelés » ne sont pas acceptés comme du frais.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

Utilisez des légumes bios qui ne doivent pas être épluchés et entraînent dès lors une charge de travail moins conséquente.

A.6. Origine belge indiquée sur la carte

Critère

L'origine belge des ingrédients principaux est indiquée sur la carte.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

On entend par ingrédients principaux les ingrédients de base du plat (VVPOLAV / féculents / légumes). Les herbes, épices et matières grasses ne sont donc pas des ingrédients principaux.

Cotation du critère

2 points

Preuve à fournir

* + - Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois).

Conseils et ressources

* Commencez avec des produits dont vous être toujours sûr de l'origine belge (ex. : viande) et les produits que vous achetez en direct chez un producteur. Poursuivez ensuite avec les produits ponctuellement d'origine belge (fruits, légumes, etc…).
* L'origine belge peut être indiquée à l'aide d'un logo, d’un drapeau, via une couleur particulière, un astérisque, etc.

A.7. Légumes de saison

Critère

Le pourcentage supplémentaire de légumes de saison du tableau « Pourcentages minimaux de légumes de saison » du critère Y.1. est obtenu au cours des 12 derniers mois.

Applicabilité

Ce critère ne s'applique pas aux menus pour les bébés (panades).

Interprétation du critère

Les pourcentages de la colonne « 1 point » et « 2 points » du tableau despourcentages minimaux de légumes de saison doivent être atteints tout au long de l'année. Pour l'interprétation, voir *supra* critère Y.1.

Cotation du critère

De 1 à 2 points selon les pourcentages atteints dans le tableau.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois) - voir critère obligatoire

Conseils et ressources

* Référez-vous au [calendrier des saisons](https://www.biowallonie.com/nouveau-calendrier-saisonnier/) de Biowallonie.
* Suivez les [formations cantine durable](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/formations-good-food-pour-les-cantines) sur la saisonnalité.

A.8. Salad bar

Critère

Le salad bar est composé d'un certain pourcentage de légumes de saison.

Les pourcentages à atteindre chaque mois se trouvent dans le tableau du critère Y.1.

Applicabilité

Ce critère s’applique uniquement aux cantines proposant un salad bar.

Interprétation du critère

Le pourcentage est calculé par le contrôleur sur base du menu et en référence au [calendrier des fruits et légumes de saison](https://www.biowallonie.com/nouveau-calendrier-saisonnier/) de Biowallonie.

Cotation du critère

La cantine reçoit:

* 1 point si le pourcentage de légumes de saison du salad bar (au cours des 12 derniers mois) se trouve dans les colonnes « 1 point » du tableau des pourcentages minimaux de légumes de saison ;
* 2 points si le pourcentage de légumes de saison du salad bar (au cours des 12 derniers mois) se trouve dans les colonnes « 2 points » du tableau des pourcentages minimaux de légumes de saison.

Preuve à fournir

Photos du salad bar pendant un mois complet chaque semestre.

**OU**

Menus d’un mois du salad bar

Conseils et ressources

Les légumes composant le salad bar doivent être précisés dans l'intitulé des salades. Les mentions de type “salade de légumes de printemps, rémoulade de légumes”, etc… ne seront pas prises en compte dans le calcul.

A.9. Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal

Critère

La cantine utilise des pièces de viande biologique (cuisses de poulet, côtes levées, merguez...) ou issues d’élevages respectueux du bien-être animal.

Les labels suivants sont acceptés en plus du label biologique :

* Pour la volaille : Beter Leven, Label Rouge
* Pour le bœuf : Beter Leven, BelBeef
* Pour le porc : Beter Leven
* Lapin : Codiplan plus

Applicabilité

Ce critère s’applique à toutes les cantines, à l’exception des cantines 100% végétariennes.

Interprétation du critère

1 type de viande correspond à une pièce de viande ou une préparation de viande bien spécifique (haché, merguez, ribs, faux-filet…).

La pièce de viande doit être préparée au moins 1x/mois. Elle ne doit être présente que en bio/label respectueux du bien-être animal.

Cotation du critère

* 1 type de viande bio/respectueux du bien-être animal préparé chaque mois : 1 point
* 3 types de viande bios/respectueux du bien-être animal préparés chaque mois : 2 points

Preuve à fournir

Joindre les factures d’achat de viande bio/labellisée.

Conseil d’application du critère

Pour toute question sur la viande bio, contactez Biowallonie à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be) ou Bioforum à [info@bioforumvl.be](mailto:info@bioforumvl.be)

A.10. Pain biologique

Critère

Un type de pain présent dans l’offre est biologique. L'utilisation de son équivalent conventionnel est alors interdite.

**OU**

Utilisation de pain biologique uniquement.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines proposant du pain.

Interprétation/cotation du critère

Si un type de pain est offert en bio et le reste de l'assortiment de pains provient d’une agriculture conventionnelle, la cantine se voit attribuer 1 point. Ex. : baguette bio. Toutes les baguettes doivent être bios.

Si l’assortiment entier est bio, la cantine se voit attribuer 2 points.

Il doit s’agir d’une offre constante. Une offre non habituelle de pain bio ne compte pas pour ce critère.

Preuves à fournir

* Joindre les factures d'achat du pain biologique.

**OU**

* Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.

Conseil d’application du critère

* Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](mailto:Biowallonie) à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be), qui propose une [liste de producteurs](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) en bio sur son site.
* Renseignez-vous auprès de [producteurs de pain bio](http://www.bioguide.be/producteurs)
* [Pour la Flandre](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), visitez le site Biomijnnatuur.be

A.11. Certification biologique

Critère

La cuisine possède une certification biologique pour au moins 10 ingrédients, pour un plat ou encore pour un certain pourcentage de ses produits.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

La cuisine est libre de choisir le type de certification :

1. par ingrédient

2. par repas

3. par pourcentage de produits utilisés

4. 100% bio

On entend par « ingrédient » un produit qui entre dans la composition des menus. Les boissons (thé et café inclus) ainsi que les desserts et autres produits pré-emballés ne sont donc pas compris comme des ingrédients.

Cotation du critère

* 2 points si la cuisine détient une certification bio :
* Pour les repas : pour 1 ou 2 repas par semaine
* Pour les ingrédients : entre 10 et 30 ingrédients inclus
* Selon le pourcentage de produits : entre plus de 15% et 30% inclus
* 3 points si la cuisine détient une certification bio :
* Pour les repas : pour 3 repas ou plus par semaine
* Pour les ingrédients : si plus que 30 ingrédients
* Selon le pourcentage de produits : entre plus de 30 % et 70% inclus
* 4 points si la cuisine détient une certification bio :

Si plus de 70% des achats sont bios ou l’ensemble de la cuisine centrale est certifié BIO (100%)

 Preuves à fournir

Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.

Conseil d’application du critère

* Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](mailto:Biowallonie) à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be), qui propose une [liste de producteurs](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) en bio sur son site.
* Renseignez-vous sur les [labels bio](https://www.bioguide.be/labels-bio)s.
* [Pour la Flandre](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), visitez le site Biomijnnatuur.be

A.12. Œufs frais et/ou biologiques

Critère

Tous les œufs sont frais et proviennent de poules courant en liberté ou sont biologiques (code 0 ou 1). Si les œufs ne sont pas frais (par exemple, tetrapak, œufs cuits durs, etc.), ils sont obligatoirement biologiques.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation/cotation du critère

Si tous les œufs sont frais et à 100% issus d’élevages « plein air » (code 1), vous obtenez 1 point.

Si tous les œufs sont frais et à 100% bio (code 0), vous obtenez 2 points.

Si tous les œufs sont bio, mais pas frais\* vous obtenez 1 point.

Les points ne sont pas cumulables. Si vous utilisez une combinaison d’œufs frais bios et d’œufs non frais bios, vous recevez 1 point au lieu de 2.

\* par exemple, les œufs en boîte en carton (style tétrapak), des œufs cuits durs, etc. Attention, il ne s’agit pas ici d’oeufs se trouvant dans des préparations toutes faites telles qu’omelettes, biscuits, pâtes, etc.

Preuves à fournir

* Joindre les tickets d'achat des œufs des 2 derniers mois.

**OU**

* Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.

Conseils et ressources

* Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](mailto:Biowallonie) à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be), qui propose une [liste de producteurs](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) en bio sur son site.
* [Pour la Flandre](http://biomijnnatuur.be/biopunten?lat=&lng=&loc=), visitez le site Biomijnnatuur.be

Si vous n'utilisez pas d'œufs frais, sachez qu'il existe aujourd'hui une offre d'œufs en tétrapak issus de l'agriculture biologique ; pour plus d’informations, contactez [Biowallonie](https://www.biowallonie.com/).

A.13. Achat de poissons durables

Critère

Les achats de poissons contiennent un certain pourcentage de poissons issus de pratiques de pêche / d’élevage durables.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les labels bio, MSC et ASC sont acceptés pour les poissons issus de pratiques de pêche / d’élevage durables.

Le calcul se fait sur base des tickets d'achat des deux derniers mois, en comparant le prix total consacré aux poissons et le prix consacré aux poissons bios/MSC/ASC.

Cotation du critère

Si plus de 50 % de la valeur financière des poissons achetés sont issus des labels précités, vous obtenez 1 point.

Si plus de 90% de la valeur financière des poissons achetés sont issus des labels précités, vous obtenez 2 points.

Preuves à fournir

* Joindre les tickets d'achat de tous les poissons des 2 derniers mois. Indiquer clairement les poissons issus de la pêche durable.

**OU**

* Joindre une copie du certificat MSC au nom de la cantine

Conseils et ressources

* MSC : renseignez-vous [ici](https://www.msc.org/a-propos-du-msc) pour les informations générales
* [ici](http://cert.msc.org/supplierdirectory/VController.aspx?Path=be2ac378-2a36-484c-8016-383699e2e466) pour les fournisseurs
* ASC : renseignez-vous [ici](http://www.asc-aqua.org/) :
* [ici](http://www.asc-aqua.org/index.cfm?act=tekst.item&iid=4&lng=1) pour les fournisseurs
* Voir le [cahier de charges](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/content/cahier_special_type_cantine_gf_170918_deffr.docx) type cantine durable

A.14. Poissons de la liste orange

Critère

Les poissons suivants ne sont pas au menu (liste orange): bar (Dicentrarchus labrax), cabillaud (Gadus morhua, G. macrocephalus), crevettes grises (Crangon crangon), dorade royale (Sparus aurata), lieu jaune (Pollachius pollachius), Limande Sole (Microstomus kitt), lotte (Lophius piscatorius, L. budegassa), lingue bleue ( Molva dypterygia), mulet (Mullus barbatus, M. surmuletus), panga (Pangasius spp.), sébaste (Sebastes norvegicus, S. mentella), thon rouge (Thunnus thynnus), tourtau (Cancer pagurus), turbot (Scophthalmus maximus).

***Exception*** : si les poissons sont certifiés bios, ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Ces poissons sont interdits car ils figurent sur la liste orange des poissons en surpêche/en danger de disparition. Toutefois, si ces poissons sont uniquement achetés en bio, ASC ou MSC, ils peuvent être servis à la cantine car leur élevage/pêche ne représente pas un danger pour leur survie.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

* Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois) SAUF si utilisation de poissons de la liste orange : factures prouvant la certification bio, MSC ou ASC

Conseil d'application du critère

*Cf*. *supra* conseil d'application du critère A.13.

A.15. Préparations semi-finies et repas livrés

Critère

Les préparations finies ou semi-finies, c’est-à-dire les préparations contenant deux composants principaux sur trois de l’assiette (légumes-féculents-protéines), ne sont pas autorisées, sauf en cas d’urgence.

Par cas d'urgence, on entend l'absence de livraison de produits le jour de la préparation.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les produits considérés comme étant « semi-finis »dans le cadre de ce critère sont les préparations qui ne nécessitent plus de préparation, excepté la réchauffe et la fin de cuisson et qui contiennent plus de deux composants de l’assiette sur trois (féculents-légumes-protéines) tels que : sauce bolognaise toute faite (légumes et source de protéines), lasagne (légumes, féculent et source de protéines), raviolis en conserve (légumes, féculent et source de protéines), etc.

Les produits tels que les tartinades, falafels et autres produits de ce type sont autorisés. Ceux-ci sont considérés comme un seul composant de l’assiette et ne sont donc pas assimilés à la définition d’une préparation semi-finie dans le cadre du label.

Cotation du critère

1 point si la cantine ou la cuisine livrant celle-ci n’utilise pas de préparations finies ou semi-finies.

2 points si la cantine n’utilise pas préparations finies ou semi-finies et que sa cuisine de production est sur le même site que la cantine.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle lors de l'inspection sur place).

Conseils et ressources

Congelez des préparations maison à l'avance pour les cas d'urgence.

B. Critères de gaspillage alimentaire

B.1. Utilisation de fiches recette

Critère

Des fiches recette sont disponibles pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Chaque type de préparation fait l'objet de fiches recette : soupes, plats, desserts, etc. Ces fiches recette permettent d'assurer une continuité dans la qualité de l'offre malgré des absences/congés éventuels du personnel de cuisine mais aussi de prévenir un risque accru de gaspillage alimentaire (lié au stock/ à une surproduction) en adaptant les portions au nombre de clients présents et en ayant conscience des quantités à acheter en conséquence.

Le contrôleur peut exiger de voir les fiches recette pendant la visite in situ.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Joindre les fiches recette de la dernière semaine.

Conseils et ressources

Rédigez un recueil de fiches recette en utilisant un [outil facile](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article848).

B.2. Système informatisé de gestion des stocks

Critère

Il y a un système informatisé pour la gestion du stock. Ce système permet un suivi hebdomadaire des produits en stock.

Applicabilité

Ce critère ne s’applique pas aux crèches.

Interprétation du critère

Le simple respect de l'exigence minimale AFSCA quant à la gestion du stock ne suffit pas. Il faut que la cantine ait investi dans un outil informatisé permettant un aperçu quotidien du stock. L’inventaire doit se faire au moins une fois par semaine.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

* Renseignez-vous sur les modèles de gestion de stock.
* Créez un outil Excel simple d'utilisation adapté quotidiennement.

B.3. Suivi journalier de commandes des repas

Critère

Il existe un système de suivi journalier des commandes de repas ou un système d'évaluation des quantités à préparer.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Le but de ce critère est de s'assurer que la cantine adapte la production des repas au plus près du nombre des repas qui seront servis le jour J.

Le contrôleur demandera une démonstration du système pendant le contrôle in situ.

Cotation du critère

3 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ).

Conseils et ressources

* Installez un système de commandes.
* Effectuez une analyse statistique régulière pour connaître la fréquentation et la popularité des repas.

Le système de suivi journalier des commandes peut se faire via un relevé des caisses et une analyse des statistiques des passages chaque mois, d'année en année ; un système d'annulation des repas jusqu'au matin-même (prise en compte des enfants malades, etc.).

B.4. Proposer des petites portions

Critère

Il est possible d'avoir un repas de petite portion à prix réduit. Cette possibilité fait l'objet d'une communication claire pour informer le visiteur. Dans une maison de repos et de soins, une petite portion sans prix réduit est acceptée.

***OU***

Une vente au poids des plats du salad bar en self-service.

Applicabilité

Ce critère ne s’applique pas aux écoles ni aux crèches.

Interprétation du critère

Soit la cantine propose une petite portion de ses plats classiques à prix réduit. Ex. : demi-portion de lasagne à prix réduit. Des petites portions sans réduction de prix ne sont pas acceptées.

Soit elle vend le salad bar au poids. Au moins 2 tailles de bols pour le salad bar à prix différenciés sont aussi acceptées.

Cotation du critère

2 points.

Le score maximum pour ce critère est de 2 points (non cumulabilité du salad bar et des petites portions à prix réduit).

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ).

Conseils et ressources

Prévoyez plusieurs séries de bols de tailles différentes pour le salad bar : par exemple : un petit et un grand (pour éviter le gaspillage alimentaire).

B.5. Action pour éviter le gaspillage alimentaire

Critère

Sur base de l’analyse des mesures du gaspillage alimentaire pendant une semaine et du plan d’action pour diminuer le gaspillage alimentaire (voir critère obligatoire), une action a été prise pour éviter le gaspillage alimentaire. Il s’agit d’une action qui n’est pas reprise dans la liste des critères concernant le gaspillage alimentaire (critères B).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

L’action doit découler du constat réalisé lors de l’analyse du gaspillage (légumes laissés de côté systématiquement, part de viande trop importante, etc.).

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Joindre une description de l’action.

Conseils et ressources

Consultez le [guide sur le gaspillage alimentaire en entreprise](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/pour-gerer).

B.6. Système de mesure systématique du gaspillage

Critère

Il existe un système de mesure systématique du gaspillage alimentaire pour un total minimum de 4 semaines dans l’année. Ces 4 semaines doivent être réparties dans l’année, sur minimum 2 semestres différents. Au moins deux fois par an (une fois en plus que pour le critère obligatoire Y4), les mesures doivent être analysées et si nécessaire, un plan d’actions doit être créé.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

*Cf. Supra* critère obligatoire Y4.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Joindre une description du système de mesure, un tableau des résultats chiffrés avec une analyse et un plan d’action

**Conseils et ressources**

*Cf. Supra* critère obligatoire Y4.

B.7. Communication sur le gaspillage alimentaire

Critère

Une communication sur les chiffres du gaspillage alimentaire auprès des consommateurs/clients est faite.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Une communication claire et visible est réalisée auprès des usagers de la cantine, sous forme de newsletter, d'affiches, d'affichage sur l'intranet, etc. La communication doit concerner les chiffres de la cantine.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Joindre une photo de la communication ou les outils qui ont été utilisés (mailing, message sur intranet, affiche, …)

Conseils et ressources

* Intégrez cette communication dans le cahier des charges si la cantine fonctionne avec des marchés publics
* Exemples de communication :
  + via la newsletter,
  + via une affiche dans la cantine, etc.

B.8. Réutilisation des restes alimentaires

Critère

Les restes alimentaires sont réutilisés régulièrement (conformément aux règles d'hygiène).

Applicabilité

Ce critère n’est pas applicable aux crèches.

Interprétation du critère

Les restes alimentaires doivent être réutilisés conformément aux règles de l’AFSCA. Par exemple : un plat servi en self-service ne pourra être réutilisé et devra être jeté en fin de service, alors que des légumes cuits en surplus et conservés à température pourront être réutilisés pour une soupe si le service au client est fait par le personnel de la cantine.

Cotation du critère

Le contrôleur et le jury décideront du score (1 ou 2 points) sur la base des actions réalisées.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ).

Conseil d'application du critère

Par exemple, utiliser le vieux pain (pour en faire de la chapelure) ou les légumes cuits (comme base pour la soupe).

[Recettes type](http://www.lapetitecuisinedenat.com/tag/anti-gaspi/)s anti-gaspillage.

B.9. Système de collecte alimentaire

Critère

Les excédents alimentaires sont distribués via un système de collecte alimentaire (conformément aux règles d'hygiène).

Applicabilité

Ce critère n’est pas applicable aux crèches.

Interprétation du critère

« Conformément aux règles d'hygiène » implique, par exemple, qu'un repas ne peut être donné si la liaison froide ou chaude a été rompue entre la préparation et la distribution du repas.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

Consultez une plateforme d'échange de dons alimentaires (par exemple la [Bourse aux dons](https://www.bourseauxdons.be/))

C. Critères pour une assiette équilibrée

C.1. Portion moyenne de viande

Critère

La portion moyenne de viande (crue) dans le menu du jour est inférieure à :

Pour 1 point supplémentaire :

* 110 gr pour les adulte (hors maison de repos)

Pour 2 points supplémentaires :

* 100 pour les adulte (hors maison de repos)

Applicabilité

Ce critère s’applique uniquement au public adulte (hors maisons de repos).

Interprétation du critère

Dans le cas où les usagers de la cantine se servent en self-service, le contrôleur se base sur les fiches recette afin d'évaluer le grammage de viande prévu par personne. Si les fiches recette indiquent des grammages de viande cuite, une valeur de 25 % leur sera ajoutée afin de connaître les valeurs crues.

Cotation du critère

1 ou 2 points selon les quantités préparées. Si l’on a des cotations différentes en fonction des catégories d’âge, la cotation la plus faible est retenue.

Preuves à fournir

Joindre les fiches recette de la dernière semaine ***OU*** Joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement les portions.

Conseils et ressources

* Consultez le [Guide cantine Good Food p. 119](https://environnement.brussels/sites/default/files/content/gids_100214_guidecantind_fr.pdf)
* Consultez le [cahier des charges type cantine durable](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/content/cahier_special_type_cantine_gf_170918_deffr.docx)

C.2. Portion moyenne de légumes

Critère

La portion moyenne de légumes dans le menu du jour est de plus de :

Pour 1 point supplémentaire :

* 250 gr pour les adultes
* 200 gr pour les patients en gériatrie
* 150 gr pour les enfants entre 6 et 12 ans
* 125 gr pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)

Pour 2 points supplémentaires :

* 300 gr pour les adultes
* 240 gr pour les patients en gériatrie
* 180 gr pour les enfants entre 6 et 12 ans
* 150 gr pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)

Applicabilité

Ce critère n’est pas applicable aux crèches.

Interprétation du critère

Dans le cas où les usagers de la cantine se servent en self-service, le contrôleur se base sur les fiches recette afin d'évaluer le grammage de légumes prévu par personne.

Cotation du critère

1 ou 2 points selon les quantités préparées. Si l’on a des cotations différentes en fonction des catégories d’âge, la cotation la plus faible est retenue.

Preuve à fournir

Joindre les fiches recette de la dernière semaine.

Pour les crèches, l’affiche des grammages ONE dans la cuisine est acceptée comme preuve.

Conseils et ressources

* Consultez le [Guide cantine Good Food p. 119](https://environnement.brussels/sites/default/files/content/gids_100214_guidecantind_fr.pdf)
* Consultez le [cahier des charges type cantine durable](http://www.environnement.brussels/sites/default/files/content/cahier_special_type_cantine_gf_170918_deffr.docx)

C.3. Offre de protéines végétales au salad bar

Critère

Le salad bar contient une offre de protéines végétales, assaisonnées seulement d'herbes aromatiques et/ou d'huiles. Les sauces sont servies à part.

Applicabilité

Ce critère ne s’applique pas aux cantines ne possédant pas de salad bar.

Interprétation du critère

Est considéré comme protéine végétale pour ce critère, un ingrédient d’origine végétale dont la teneur en protéines est supérieure à 10 gr de protéines par 100 gr de produit. Ceci concerne, entre autres, les catégories de produits appartenant aux légumineuses, céréales complètes ou encore les oléagineux. Le pain n’est pas inclus dans le salad bar. Le riz blanc (7 gr/100 gr), les petits pois (5,42 gr/100 gr), la polenta (8 gr /100 gr) et la semoule de blé sont également exclus de cette liste.

Cotation du critère

Si le salade-bar (froid et/ou chaud) comprend une ou 2 salades végétariennes composées de protéines végétales, la cantine reçoit 1 point.

Si le salade-bar comprend plus de deux salades végétariennes composées de protéines végétales, la cantine reçoit 2 points.

Preuve à fournir

Menus s’ils existent ou aucune (contrôle via l’audit in situ).

Conseils et ressources

Consulter le [guide EVA](http://www.evavzw.be/fr/publications).

Voici une liste non exhaustive des ingrédients acceptés comme protéines végétales :

Légumineuses : fèves de soja ; lentilles vertes ; lentilles corail ; haricots mungo ; haricots azuki ; haricots blancs ; pois cassés ; pois chiches ; arachides ; fèves des marais…

Céréales : quinoa ; pâtes complètes ; amarante ; kamut (blé ancien) ; blé (grain complet) ; millet ; riz sauvage ; épeautre ; sarrasin ; boulghour de blé ; seigle ; avoine …

Oléagineux : graines de courge, tournesol, sésame, colza, lin ou chia ; amandes ; noix de cajou ; noix ; noisettes ; pistaches ; pignons de pin…

Autres protéines végétales : seitan ; tofu ; tempeh ; quorn ; algues

D. Critères sur les boissons et desserts

D.1. Eau de distribution

Critère

Il est possible d'avoir gratuitement de l'eau du robinet dans le restaurant.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

La cantine met une fontaine à eau (du robinet) et/ou des cruches d'eau gratuites à la disposition des usagers.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

D.2. Café/bananes/thé équitables

Critère

Le café, les bananes et au moins 1 thé proviennent d'une production équitable.

Les labels suivants sont acceptés comme garantie : Max Havelaar, Hand in hand ou Ecocert équitable. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Lorsque la cantine n'offre ni thé, ni café mais uniquement des bananes fairtrade (exemple typique : écoles, crèches), la cantine recevra 1 point.

Tous les thés ne doivent pas être équitables, l'offre d'un thé suffit. Par contre, tous les cafés servis dans la cantine doivent provenir d’une production équitable.

Ce critère n’inclut pas les distributeurs de café placés à l'extérieur de la cantine.

Cotation du critère

1 point.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

* Pour toute question sur le commerce équitable, contacter [Max Havelaar](http://fairtradebelgium.be/fr/plus-dinfo).
* Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](mailto:Biowallonie) à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be), qui a en ligne une [liste de producteurs](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) en bio sur son site.
* Pour plus d'infos sur les [labels](https://www.labelinfo.be/).

D.3. Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables

Critère

Offre de sodas et de jus de fruits certifiés bios et/ou équitables.

Les labels suivants sont acceptés comme garantie : toutes les certifications bio, Max Havelaar, Hand in Hand , ou Ecocert équitable. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.

Applicabilité

Ce critère ne s’applique pas aux crèches ni aux établissements maternels et primaires.

Interprétation du critère

Ce critère n’inclut pas les distributeurs de boissons placés à l'extérieur de la cantine.

Les sodas et jus de fruits ne peuvent pas être à base de fruits exotiques : bananes, mangues, kiwis, oranges … Les fruits acceptés pour les boissons sont ceux qui sont repris sur le calendrier de saison de Bruxelles Environnement.

Cotation du critère

Si la cantine ne propose ni soda, ni jus de fruit, elle recevra 2 points. L'idée est d'éviter l’offre de boissons sucrées pour des soucis d'équilibre et de santé.

Si la cantine offre 3 sodas/jus de fruits locaux et durables, elle recevra 1 point.

Si son assortiment de boissons est 100% local et durable, elle recevra 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

* Pour toute question sur le commerce équitable, contactez [Max Havelaar](http://fairtradebelgium.be/fr/plus-dinfo)
* Pour le territoire Bruxelles-Wallonie: pour toute question sur le bio, contactez [Biowallonie](http://www.biowallonie.com/) à [info@biowallonie.be](mailto:info@biowallonie.be), qui mettra bientôt en ligne une [liste de producteurs](https://www.biowallonie.com/acteursbio/?q=&idx=wp_posts_post&p=0&dFR%5Btaxonomies.acteurs%5D%5B0%5D=Producteur) en bio sur son site.
* Pour plus d'infos sur les [labels](https://www.labelinfo.be/)

D.4. Desserts pré-emballés biologiques et/ou équitables

Critère

Offre de desserts pré-emballés certifiés bios et/ou équitables. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : toutes les certifications bio, Max Havelaar, Hand in Hand ou Ecocert équitable. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.

Applicabilité

Ce critère ne s’applique pas si la cantine n’a pas de desserts pré-emballés.

Interprétation du critère

Par dessert pré-emballé, on entend, par exemple : les barres de céréales, les gaufres, les yaourts, les barres chocolatées, etc.

Ce critère n’inclut pas les distributeurs de snacks placés à l'extérieur de la cantine.

Cotation du critère

Si la cuisine propose 3 desserts pré-emballés bios et/ou équitables sur 1 mois, elle recevra 1 point.

Si son assortiment de desserts pré-emballés est 100% bio et/ou équitable, elle recevra 2 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

E. Critères supplémentaires

E.1. Actions mises en œuvre suite à l'enquête

Critère

Suite à l'enquête de satisfaction, une action a été entreprise pour améliorer la satisfaction des clients, sans perdre de vue les principes du label Good Food (par ex. : ne pas ajouter des repas trop sucrés, trop gras ou trop salés dans les écoles sous prétexte que les enfants les apprécient).

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Le plan d'action doit reprendre une analyse des résultats de l'enquête et proposer des pistes d'actions (avec planning) telles que : une modification de l'offre de sandwichs pour plus de sandwichs vegan, l'ajout de snacks durables et sains dans l’automate, la modification de la durée du repas vers un élargissement du créneau horaire, la modification des emballages vers des emballages durables, etc.

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Joindre le plan d'action et une description des actions entreprises.

Conseils et ressources

* Recensez les commentaires et les réactions dans un document.
* Réalisez un suivi journalier de la satisfaction via une boite à idées/remarques.

E.2. Campagnes d'information

Critère

Plusieurs campagnes d'information de type « activité », en plus de la campagne obligatoire, ont été organisées durant l’année écoulée sur le thème de l'alimentation durable (par ex. : dégustation, participation à la semaine bio, semaine du commerce équitable, mise à l'honneur de certains thèmes tels que les produits de saison, le gaspillage alimentaire, les produits locaux, etc.) par une information pas uniquement sous forme d'affiches, de brochures, de dépliants, etc., dans le restaurant.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

Les campagnes comptées pour le critère obligatoire Y.6. ne comptent bien entendu plus pour ce critère.

Cotation du critère

Si la cantine organise 2 campagnes supplémentaires par an, elle recevra 1 point.

Si la cantine organise 4 campagnes supplémentaires par an, elle recevra 2 points.

Si la cantine organise 6 campagnes supplémentaires par an (ou plus), elle recevra 3 points.

Preuve à fournir

Joindre des informations (invitation, affiche, action, etc.) sur la campagne d’information de l’année précédente, etc.

Conseils et ressources

Intégrez cette communication dans le cahier des charges

En pratique :

*Exemples de campagne d’information de type « activité » :*

* semaine du bio (attention pas de communication sur les produits bios sans certification spécifique)
* semaine fairtrade
* petit-déjeuner durable
* Pour les écoles : une animation auprès d'enfants sur le gaspillage alimentaire, des ateliers sur la cuisine végétarienne, la projection d'un film sur l'alimentation durable adapté à leur âge.
* Consultez les [outils pédagogiques](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/lecole/outils-pedagogiques-theme-alimentation) mis à disposition par Bruxelles Environnement.

E.3. Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes

Critère

La cantine utilise ses propres herbes aromatiques et/ou légumes du jardin (cultivés par la cantine), conformément aux règles de l’AFSCA.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation/cotation du critère

Si la cantine utilise les herbes aromatiques cultivées en son sein, elle recevra 1 point.

Si la cantine utilise les légumes cultivés en son sein, elle recevra 3 points.

Preuve à fournir

Aucune (contrôle via l’audit in situ)

Conseils et ressources

Pour tout conseil sur l'installation d'un potager, consultez les sites suivants (liste non exhaustive):

* [Cultivons la ville](http://www.cultivonslaville.brussels/)
* [Potagetoit](http://www.potage-toit.be/)
* [Le début des haricots](http://www.haricots.org/)
* [Skyfarms](http://skyfarms-bruxelles.strikingly.com/)
* [La Ferme Nos Pilifs](http://www.fermenospilifs.be/)
* [Portail Good Food](http://www.goodfood.brussels/)

E.4. Compostage des déchets organiques

Critère

Les déchets de fruits et légumes sont compostés ou biométhanisés.

Applicabilité

Ce critère est applicable à toutes les cantines.

Interprétation du critère

La cantine peut disposer d'un compost sur place. Le critère est également applicable lorsque la cantine trie ses déchets organiques et que ces derniers sont collectés par Bruxelles Propreté (sacs oranges ou autre système).

Cotation du critère

2 points.

Preuve à fournir

Si la collecte se fait via un gestionnaire privé, joindre le contrat avec le gestionnaire de déchets. Sinon, contrôle sur place des installations ou des sacs oranges lors du contrôle in situ.

Conseils et ressources

Pour des conseils sur le compost au jardin, vous pouvez contacter les maîtres composteurs ou l’asbl [Worms](http://wormsasbl.org/index.php?tar=activite&id=38&sel=3&ssel=2)

Sans jardin, prévoyez une clause de retrait des déchets organiques dans le contrat avec votre gestionnaire de déchets.

Concernant les poules, leur donner les surplus de la cantine n’est pas autorisé par l’AFSCA. En effet, la législation européenne en matière de santé animale n’autorise pas le fait de donner des déchets de cuisine et des restes de repas aux animaux (poules, cochons, …) afin d’éviter la propagation de maladies.

**ANNEXE 1 : Relevé du gaspillage alimentaire (restes assiettes)**

**Groupe :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** |
| Date |  |  |  |  |  |
| Restes assiettes  En seau |  |  |  |  |  |
| Aliment le plus jeté |  |  |  |  |  |

***Instructions : Ce document est à compléter par les puéricultrices. Une feuille doit être remplie par groupe (indiquer dans la case supérieure le nom du groupe). Le retour assiette se comptabilise à l’aide de seaux. Pour comparer des choses comparables, les mêmes seaux doivent être utilisés pour chaque groupe et doivent être gradués. Reporter les valeurs obtenues dans la feuille « repas de midi » du calculateur (attention de tout convertir en ml).***

**ANNEXE 2 : Relevé du gaspillage alimentaire (soupe)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** |
| **Date** | |  |  |  |  |  |
| **Soupe** | Quantité préparée\* |  |  |  |  |  |
| Quantité non servie\*\* |  |  |  |  |  |

***Instructions : à compléter par le personnel de cuisine. Reporter ces valeurs dans la feuille « soupe » du calculateur. \*Compléter les valeurs en litres. \*\* Uniquement la soupe non consommée par les enfants. Si c’est consommé par le personnel, c’est quand même considéré comme « excédentaire ». Par contre si la soupe est ré-utilisée pour le lendemain => indiquer 0.***

**ANNEXE 3 : R****elevé du gaspillage alimentaire : nombre de portions non servies**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Lundi** | **Mardi** | **Mercredi** | **Jeudi** | **Vendredi** |
| **Date** | |  |  |  |  |  |
| **Bébés 1** | Quantités préparées |  |  |  |  |  |
| Potée restante |  |  |  |  |  |
| **Groupe 1** | Quantités préparées |  |  |  |  |  |
| Viande/poisson |  |  |  |  |  |
| Légumes |  |  |  |  |  |
| Féculents |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Groupe 2** | Quantités préparées |  |  |  |  |  |
| Viande/poisson |  |  |  |  |  |
| Légumes |  |  |  |  |  |
| Féculents |  |  |  |  |  |

***Instructions : à personnaliser avec le nom des groupes - à compléter par le personnel de cuisine. Reporter ces valeurs dans la feuille « repas de midi » du calculateur.***

**ANNEXE 4 : Calcul du gaspillage des restes assiettes : instruction à l'attention des puéricultrices**

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les restes des assiettes du repas de midi seront relevés du XX/XX/20XX au XX/XX/20XX.

Vous avez à cette intention un seau/contenant de X L **gradué** ainsi qu'une feuille d'enregistrement des restes alimentaires des assiettes.

Nous vous demandons de remplir le seau avec le restes alimentaires des assiettes (plats uniquement, pas de desserts!) avant de les jeter à la poubelle. Vous devrez ensuite compléter le relevé du gaspillage avec les informations suivantes :

- La date

- La quantité en litres ou en seaux de nourriture jetée

- L'aliment le plus jeté

Exemple de remplissage :

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Lundi** |
| Date | 26/10/2018 |
| Restes assiettes  En seaux | 1500 ml |
| Aliment le plus jeté | Poisson (saumon) |

Nous vous remercions pour votre participation,

La direction.