|  |  |
| --- | --- |
|  | **Cantine Good Food**  **Dossier de candidature** |



Félicitations ! Vous avez opté pour une **cantine labellisée Good Food** !

Ce **label gratuit** est à la fois une reconnaissance des efforts consentis par votre cantine, et une manière d’informer le personnel et les clients que les repas sont sains, savoureux et respectueux de l’environnement.

Les avantages d'une cantine Good Food pour vous et vos clients :

* Un repas de midi savoureux, varié et équilibré.
* Des clients en pleine forme et satisfaits, capables d'une meilleure productivité et d'une plus grande concentration.
* La découverte de nouvelles saveurs, de nouveaux produits et de nouveaux menus.
* Une meilleure image de marque, grâce aux effets positifs de votre démarche sur la santé et l'environnement.
* La valorisation de votre personnel de cuisine grâce à un projet plein de défis.

Vous trouverez dans ce document une introduction qui vous guidera dans le fonctionnement du label. Vous êtes ensuite invité à compléter les coordonnées de votre établissement, de la direction et du responsable du projet.

Après une description de votre cantine et après avoir indiqué que vous êtes en ordre par rapport aux obligations en lien avec l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) et le tri des déchets, viennent les critères à remplir pour l’obtention du label Good Food.

Dans un premier temps, vous trouverez les **critères obligatoires** à remplir pour obtenir une première fourchette. Viennent ensuite les **critères optionnels** vous permettant d'obtenir des points supplémentaires afin d’obtenir 2 ou 3 fourchettes. Les critères optionnels portent sur l'environnement, le gaspillage alimentaire, l’assiette équilibrée, les boissons et les desserts.

Munissez-vous du vade-mecum pour le remplissage du dossier. Celui-ci a pour objectif de préciser l'interprétation des critères du label, ainsi que de proposer des conseils pratiques en vue de faciliter l'obtention du label.

Nous vous souhaitons un projet passionnant !

Table des matières

[1. Introduction 4](#_Toc97632665)

[2. Coordonnées de l’organisme et du responsable du dossier 8](#_Toc97632666)

[3. Description de la cantine 9](#_Toc97632667)

[X. Obligations légales 10](#_Toc97632668)

[Y. Critères obligatoires 11](#_Toc97632669)

[Critères optionnels 15](#_Toc97632670)

[A. Critères environnementaux 15](#_Toc97632671)

[B. Critères de gaspillage alimentaire 19](#_Toc97632672)

[C. Critères pour une assiette équilibrée 21](#_Toc97632673)

[D. Critères sur les boissons et desserts 23](#_Toc97632674)

[E. Critères supplémentaires 24](#_Toc97632675)

1. Introduction

Nous vous remercions pour l’intérêt que vous portez au label GOOD FOOD.

Le label GOOD FOOD est un premier pas vers une alimentation savoureuse, saine et variée, produite localement et en veillant au respect de l’environnement, du champ jusqu’à votre assiette ! Le label veille également au bien-être animal et aux bonnes conditions de travail des producteurs. Le label GOOD FOOD souhaite rassembler les cantines et les consommateurs autour d’un intérêt commun : une alimentation saine, gouteuse et responsable.

Le label, créé et géré par Bruxelles Environnement, est destiné à toutes les cantines bruxelloises servant un repas de midi : écoles, hôpitaux, maisons de repos, entreprises, crèches, sociétés de catering… Si l’organisation possède plusieurs sites, un label devra être demandé pour chaque site individuellement.

**Fonctionnement du label**

**Etape 1** : vous prenez connaissance du présent document pour estimer la faisabilité de remettre un dossier.

**Etape 2** : vous recevez (si vous le souhaitez) un accompagnement gratuit pour vous aider à être en ordre au niveau des critères et pour vous aider à remplir le dossier de candidature. En effet, la remise d’un dossier peut prendre du temps et poser quelques questions ! Pour recevoir l’accompagnement, veuillez prendre contact avec le [helpdesk](mailto:helpdeskcantine@environnement.brussels).

**Etape 3** : une fois votre dossier complété et remis à Bruxelles Environnement, celui-ci est contrôlé par un organisme de contrôle indépendant. Ce système de contrôle augmente la crédibilité du label. L’organisme contrôle la recevabilité du dossier et les preuves. Il réalise également une visite de votre cantine sur place.

**Etape** **4** : un jury délibère. Vous recevrez une réponse quant à l’attribution du label à votre cantine au plus tard 6 mois après l’introduction de votre dossier.

**Etape 5** : si votre dossier est accepté, vous recevez le label pour une durée de 3 ans, vous permettant de communiquer sur le label auprès de votre clientèle. Une série d’outils de communication sont mis à votre disposition (cf. point communication sur le label).

Une cérémonie est organisée afin de remettre les labels et valoriser votre équipe.



**Une, deux ou trois fourchettes**

Le label se compose de trois niveaux (fourchettes). Plus vous remplissez de critères du label, 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 2 ou 3 fourchettes, il faut obtenir en plus un **score minimum au niveau des critères optionnels**. Plus on remplit de critères optionnels, plus le score est 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.

**Le dossier de candidature**

Celui-ci constituera la base du contrôle par l'organisme de contrôle indépendant. Prenez le temps de lire attentivement le dossier de candidature avant de le remplir en vous aidant du vade-mecum. Répondez soigneusement à toutes les questions et joignez les preuves demandées.

Une fois tous les critères obligatoires remplis, vous pouvez passer aux critères optionnels. Votre organisme de contrôle calculera votre score pour les critères optionnels. Vérifiez soigneusement que toutes les preuves sont jointes et envoyées dans des fichiers individuels avec la même numérotation (X1, X2, ...Y1, Y2, …) que les critères/obligations légales.

**Prolongation du label**

A l’approche de la fin des 3 années de validité du label, l’établissement labellisé qui souhaite voir celui-ci prolongé pour sa cantine prépare un nouveau dossier de candidature. Lors d’un renouvellement, il est demandé de remplir davantage de critères optionnels.

**Contrôle de la cantine**

Une fois votre dossier de candidature introduit, l'organisme de contrôle prendra contact avec vous pour effectuer un contrôle de votre cantine. Au cours de celui-ci, on vérifiera si le dossier de candidature a été correctement constitué et si votre cuisine répond aux critères du label GOOD FOOD. Vous recevrez une réponse quant à l’attribution du label à votre cantine au plus tard 6 mois après l’introduction de votre dossier.

**Communication sur le label**

Dès que votre cantine est labellisée, vous pouvez communiquer sur ce label tant en interne qu’en externe. Votre cantine est labellisée dès que vous avez reçu une notification écrite de la part de Bruxelles Environnement. Bruxelles Environnement peut vous envoyer, sur simple demande, le logo pour vos outils de communication (affiche, brochure, newsletter, tablier de cuisine, …). Vous pouvez également commander un autocollant indiquant que votre cantine est labellisée, ainsi que des affiches et une brochure. Retrouvez ces outils de communication sur le [site internet de Bruxelles Environnement](https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/outils/pour-sensibiliser).

Nous attirons votre attention sur le fait que la communication doit porter uniquement sur votre cantine ! Le label est uniquement valable pour votre site. Si vous travaillez avec une société de catering externe, vous devez indiquer clairement que ce n’est pas la société qui est labellisée, mais bien la cantine dans laquelle elle travaille.

Pour une plus grande visibilité de votre label, nous vous demandons de remplir une fiche dès l’obtention du label afin que votre cantine puisse être reprise sur le [portail](http://www.goodfood.brussels/) Good Food.

**Veuillez renvoyer le dossier de candidature complété à** [**helpdeskcantine@environnement.brussels**](mailto:helpdeskcantine@environnement.brussels)**.**

**Information relative au traitement des données**

De par votre participation, vous consentez à ce que Bruxelles Environnement traite vos données afin de pouvoir attribuer le label Good Food. Vos données seront conservées tant que la cantine disposera du label Good Food.

Vous pouvez retirer votre consentement, accéder, rectifier et supprimer vos données en nous contactant par e-mail **(**[**helpdeskcantine@environnement.brussels**](mailto:helpdeskcantine@environnement.brussels)**)** ou par courrier (Bruxelles Environnement, Fanny Colot, avenue du Port 86C/3000, 1000 Bruxelles).  
Vous pouvez également prendre contact avec le délégué à la protection des données par e-mail (privacy@environnement.brussels) ou par courrier (Bruxelles Environnement, Privacy, avenue du Port 86C/3000, 1000 Bruxelles).  
Le cas échéant, vous pouvez introduire une réclamation auprès de l'Autorité de protection des données (rue de la Presse 35, 1000 Bruxelles).

***Veuillez joindre un scan de cette page, signée par la direction, le gérant et par la personne de contact du projet.***

2. Coordonnées de l’organisme et du responsable du dossier

* Nom de l’organisation : Cliquez ici pour taper du texte.
* Adresse de l’organisation :Cliquez ici pour taper du texte.
* Nom du responsable du dossier :Cliquez ici pour taper du texte.
* Courriel du responsable du dossier :Cliquez ici pour taper du texte.
* Téléphone du responsable du dossier : Cliquez ici pour taper du texte.
* En date du :Cliquez ici pour taper du texte.

Signature du responsable :

* Nom du gérant de la cantine : Cliquez ici pour taper du texte.
* Courriel du gérant de la cantine :Cliquez ici pour taper du texte.
* Téléphone du gérant de la cantine :Cliquez ici pour taper du texte.

Signature du gérant de la cantine :

* Nom de la direction : Cliquez ici pour taper du texte.
* Courriel de la direction :Cliquez ici pour taper du texte.
* Téléphone de la direction :Cliquez ici pour taper du texte.

Signature de la direction :

3. Description de la cantine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | |
| Les repas sont-ils préparés sur place ou sont-ils livrés? | Cliquez ici pour taper du texte. | |
| Quel est le nombre moyen de visiteurs journaliers de la cantine? | Cliquez ici pour taper du texte. | |
| Quels jours la cuisine est-elle ouverte?  Quelles sont les heures d'ouverture? | Cliquez ici pour taper du texte. | |
| Collaborez-vous avec une société de catering pour préparer les repas ?  Si oui, laquelle? | Oui Non  Cliquez ici pour taper du texte. | |
| Quels plats proposez-vous chaque jour ? | **Plats** | **Nombre** |
| Potage | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| Plats froids (salades pré-emballées, ...) | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte . |
| Plats chauds | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte.. |
| Sandwichs | Oui Non |
| Salad bar :   * froid * chaud   Desserts:   * desserts pré-emballés * desserts faits maison | Oui Non  Oui Non  Oui Non  Oui Non |

Je souhaite être tenu(e) au courant des autres activités de Bruxelles Environnement relatives aux cantines. Dans ce cadre, j’autorise Bruxelles Environnement à me contacter par mail (un mailing maximum une fois par mois).

Je m’inscris à la newsletter Good Food.

X. Obligations légales

Remarque : les preuves sont envoyées dans des fichiers individuels avec la même numérotation (X1, X2) que les obligations légales.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| **X.1. AFSCA**  Les directives de l'AFSCA sont respectées. La cuisine n'a pas reçu d'avertissement concernant son fonctionnement ces 3 dernières années. | OK  Pas OK | *Aucune preuve n’est nécessaire. La vérification se fera via foodweb* |
| **X.2. Tri des déchets**  Les déchets sont triés (en salle et en cuisine). L'huile de friture est recyclée. | OK  Pas OK | *Joindre un contrat valable avec un collecteur agréé*  *Joindre un contrat valable avec un collecteur d'huile de friture* |
| **X.3. Communication sur le bio**  La cantine peut communiquer sur le **bio** uniquement si l’établissement est certifié par un organisme indépendant. | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | |

Y. Critères obligatoires

Remarque : les preuves sont envoyées dans des fichiers individuels avec la même numérotation (Y1, Y2, …) que les critères obligatoires présentés dans le tableau ci-dessous.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** | |
| **Y.1. Légumes de saison**   1. Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau du vade-mecum) a été atteint au cours des 12 derniers mois.   ***ET***   1. Les légumes de saison sont mis en gras sur la carte/le menu ou en évidence dans la cantine afin que le visiteur puisse aisément les choisir (affichage d’un calendrier belge des légumes de saison)   *Remarque : Ce critère ne s'applique pas aux menus (panades) pour les bébés* | Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle | *Joindre les menus des deux derniers mois ET une photo de 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**  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). Le prix du 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.  *Remarque : ce critère ne doit pas être rempli durant les mois d’avril, mai, juin et juillet.* | ☐OK  ☐Pas OK | *Joindre les menus des deux derniers mois durant lesquels ils doivent satisfaire au critère.*  **OU**  *Photo de l'assortiment de fruits frais pendant 1 semaine si les fruits ne sont pas indiqués dans le menu.*  **OU**  *Photo de l’offre (1jour) + factures du mois* |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Y.3. Alternative végétarienne**   * 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 est entièrement végétarien.   *Remarque : Ce critère ne s’applique pas aux enfants de moins d’un an.* | ☐OK  ☐Pas OK | | *Joindre les menus des deux derniers mois*  *En cas de participation au Jeudi Veggie: joindre la charte signée* | |  | |
| **Y.4. Gaspillage alimentaire**  Il existe un système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire pendant minimum une semaine représentative avec une analyse de ces mesures et un plan d’action pour diminuer le gaspillage alimentaire. | ☐OK  ☐Pas OK | | *Joindre une photo/copie du système de mesure et un tableau des chiffres, l’analyse et le plan d’action.* | |  | |
| 1. **Y.5. Equilibre de l’assiette** 2. La portion moyenne de viande (crue) dans les repas ne dépasse pas :  * 120 gr pour les adultes * 130g pour les patients en gériatrie * 100 gr pour les « grands primaires » (entre 9 et 12 ans) * 70 gr pour les « petits primaires (entre 6 et 8 ans) * 50 gr pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)   ***ET***   1. 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 et les tout-petits (entre 1 et 6 ans)   *Remarque : 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.* | ☐OK  ☐Pas OK  Crèche : Non Applicable | | *Joindre les fiches recettes 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.* | |  | |
| **Y.6. Campagne d’information**  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. | OK  Pas OK  . | | *Joindre des informations (invitation, affiche, photo, etc.) sur la communication ponctuelle de l'année précédente.*  *Joindre des photos de la communication permanente* | |  | |
| **Y.7. Enquête de satisfaction**  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. | ☐OK  ☐Pas OK | | *Joindre les résultats de l’enquête et de l’analyse et une description de l’action prise en cas d’insatisfaction* | |  | |
| **Y.8. Origine des fruits et légumes**  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... | | ☐OK  ☐Pas OK | | *Joindre la facture, le bon de commande, une capture d'écran du système de gestion des commandes… avec la preuve de l'origine des fruits et légumes.* | |  |
| **Y.9. Utilisation de produits biologiques**  La cantine utilise un minimum de **8 produits** issus de l’agriculture biologique dans les repas.Les 8 produits bios choisis être présents uniquement en bio. En aucun cas, on ne peut 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.  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. | | Les ingrédients biologiques suivants sont utilisés toute l'année:   1. Cliquez ici pour taper du texte.. 2. Cliquez ici pour taper du texte.. 3. .Cliquez ici pour taper du texte. 4. Cliquez ici pour taper du texte. 5. Cliquez ici pour taper du texte.. 6. Cliquez ici pour taper du texte. 7. Cliquez ici pour taper du texte. 8. Cliquez ici pour taper du texte. | | *Joindre les tickets d'achat des produits des 2 derniers mois*  ***Ou***  *Si votre cuisine 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.* | |  |
| **Y.10.** **Poissons de la liste rouge**  Aucun poisson de la liste rouge ne se trouve au menu (voir liste dans le vade-mecum).  Exception: si les poissons de la liste rouge sont certifiés ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu. | | OK  Pas OK  ☐On ne sert pas de poisson | | *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* | |  |
| Remarques: Cliquez ici pour taper du texte. | | | | | |  |

Critères optionnels

Remarque : les preuves sont envoyées dans des fichiers individuels avec la même numérotation (A1, A2, B3, C4, …) que les critères optionnels

1. Critères environnementaux

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| **A.1. Alternative entièrement végétarienne**  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 autre menu).   Pour 3 points :  L’établissement est entièrement végétarien. | Un menu par jour et 2 repas végé/semaine  2 menus par jour dont 1 menu végé  3 ou + menus par jour et 2 repas végé/semaine  Etablissement entièrement végé  Pas OK  Crèche : Non Applicable | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 2 points  2 points  2 points  3 points  NA |
| **A.2. Garniture végétalienne pour les sandwichs**  Offre d'au moins un type de garniture végétalienne quotidienne pour les sandwichs. | OK  Pas OK  On ne sert pas de sandwich | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 2 points  NA |
| **A.3. Producteurs belges**  Une partie des achats se fait directement chez un producteur belge.  Il est autorisé de travailler avec un intermédiaire (par exemple une coopérative de producteurs) et un transporteur pour la collecte des produits.  Remarque : Les produits transformés ne sont pris en compte que lorsque tous les ingrédients sont produits localement chez le producteur. | 1 à 2 producteurs  3 à 5 producteurs  Plus de 5 producteurs  Pas OK | *Joindre une facture d'achat de chaque producteur (facture des deux derniers mois)* | 1 point  2 points  3 points |
| **A.4. Origine des fruits frais**  L’origine du fruit est indiquée dans le menu ou dans la cantine. | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point |
| **A.5. Soupe**  La soupe est préparée avec des légumes frais (1e gamme) ou récupérés, sans adjonction d'ingrédients contenant du glutamate (E621, E622, E623, E624, E625). | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point |
| **A.6. Origine belge indiquée sur la carte**  L’origine belge des ingrédients principaux est indiquée sur la carte. | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 2 points |
| **A.7. Légumes de saison**  Le pourcentage supplémentaire de légumes de saison du tableau « Pourcentages minimaux de légumes de saison » du critère Y.1. (cf. : Vade-mecum) est obtenu au cours des 12 derniers mois. | Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle. | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 0, 1 point ou  2 points selon le pourcentage obtenu dans le tableau |
| **A.8. Salad bar**  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 (cf. vade-mecum). | Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle.  Pas de salad bar | *Photos du salad bar pendant un mois complet chaque semestre ou menus d’un mois du salad bar* | 0, 1 point ou  2 points selon le pourcentage obtenu dans le tableau |
| **A.9. Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal**  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, FEBEV, BelBeef * Pour le porc : Beter Leven * Lapin : Codiplan plus | 1 type de viande / mois  3 types de viande /mois  Pas OK | *Joindre les factures d’achat de viande bio/labellisée* | 1 point  2 points |
| **A.10. Pain biologique**  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. | 1 type de pain bio  Pain bio uniquement  Pas OK | *Joindre les factures d'achat du pain biologique*  ***OU***  *joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* | 1point  2 points |
| **A.11. Certification biologique**  La cuisine a une certification biologique pour au moins 10 ingrédients, ou un plat, ou un certain pourcentage. | OK  Pas OK | *Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* | 2, 3 ou 4 points (voir vade-mecum) |
| **A.12. Œufs frais et/ou biologiques**  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. | les œufs sont frais et 100% d’élevage plein air (code 1)  les œufs sont frais et 100% biologiques  les œufs ne sont pas frais mais biologiques  Pas OK  On n'utilise pas d'œufs | *Joindre les tickets d'achat des œufs des 2 derniers mois*  ***OU***  *joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* | 1 point  2 point  1 point  N.A. |
| **A.13. Achat de poissons durables**  Les achats de poissons contiennent un certain pourcentage de poissons issus de pratiques de pêche / d’élevage durables. | plus de 50% de la valeur financière des poissons achetés sont durables  Plus de 90% de la valeur financière des poissons achetés sont durables  Pas OK  On ne sert pas de poisson | *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.* | 1 point  2 points  N.A. |
| **A.14. Poissons de la liste orange**  Aucun poisson de la liste orange ne se trouve au menu (voir liste dans le vade-mecum).  Exception: si les poissons de la liste orange sont certifiés ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu. | OK  Pas OK  ☐On ne sert pas de poisson | *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* | 2 points  N.A. |
| **A.15. Préparations semi-finies et repas livrés**  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.  *Remarque : Par cas d'urgence, on entend l'absence de livraison de produits le jour de la préparation.* | Pas de préparations semi-finies et repas livrés  Pas de préparations semi-finies et cuisine sur place  Pas OK | *Aucune (contrôle lors de l'inspection sur place)* | 1 point  2 points |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |



B. Critères de gaspillage alimentaire

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| **B.1. Utilisation de fiches recettes**  Des fiches recette sont disponibles pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation. | OK  Pas OK | *Joindre les fiches de recette de la dernière semaine* | 1 point |
| **B.2. Système informatisé de gestion des stocks**  Il y a un système informatisé pour la gestion du stock. Ce système permet un suivi hebdomadaire des produits en stock.  *Remarque : Ce critère ne s’applique pas aux crèches.* | OK  Pas OK  ☐Crèche : Non Applicable | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point |
| **B.3. Suivi journalier de commandes des repas**  Il existe un système de suivi journalier des commandes de repas ou un système d'évaluation des quantités à préparer. | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 3 points |
| **B.4. Proposer des petites portions**  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.  *Remarque : ce critère ne s’applique pas aux écoles ni aux crèches*. | OK – petite portion à prix réduit  OK – petite portion maison de repos et de soins  OK – salad bar au poids  Pas OK  ☐Crèche/école : Non Applicable | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 2 points  2 points  2 points  N.A. |
| **B.5. Action pour éviter le gaspillage**  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). | OK  Pas OK | *Joindre une description de l’action.* | 2 points |
| **B.6. Système de mesure systématique du gaspillage**  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. | OK  Pas OK | *Joindre une description du système de mesure, un tableau des résultats chiffrés avec une analyse et un plan d’action* | 2 points |
| **B.7. Communication sur le gaspillage alimentaire**  Une communication sur les chiffres du gaspillage alimentaire auprès des consommateurs/clients est faite. | OK  Pas Ok | *Joindre une photo de la communication ou les outils qui ont été utilisés (mailing, message sur intranet, …)* | 2 points |
| **B.8. Réutilisation des restes alimentaires**  Les restes alimentaires sont réutilisés régulièrement (conformément aux règles d'hygiène).  *Remarque : ce critère n’est pas applicable aux crèches* | OK  Pas OK  ☐Crèche : Non Applicable | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 ou 2 points - le Jury décide selon les actions décrites |
| **B.9. Système de collecte alimentaire**  Les excédents alimentaires sont distribués via un système de collecte alimentaire (conformément aux règles d'hygiène). | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |

C. Critères pour une assiette équilibrée

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| **C.1. Portion moyenne de viande**  La portion moyenne de viande (crue) dans le menu du jour est inférieure à :  Pour 1 point : 110 gr pour les adultes (hors maisons de repos)  Pour 2 points : 100 gr pour les adultes (hors maisons de repos)  *Remarque : Ce critère s’applique uniquement au public adulte (hors maisons de repos).* | OK – 1 point  OK – 2 points  Pas OK  Non Applicable | *Joindre les fiches de recette de la dernière semaine*  **OU**  *Joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement le portionnement.* | 1 point  2 points  N.A. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C.2. Portion moyenne de légumes**  La portion moyenne de légumes dans le menu du jour est de plus de :  Pour 1 point :   * 250g pour les adultes * 200g pour les patients en gériatrie * 150g pour les enfants entre 6 et 12 ans * 125g pour les jeunes enfants (entre 1 et 6 ans)   Pour 2 points :   * 300g pour les adultes * 240g pour les patients en gériatrie * 180g pour les enfants entre 6 et 12 ans * 150g pour les jeunes enfants (entre 1 et 6 ans) | | OK – 1 point  OK – 2 points  Pas OK | | *Joindre les fiches de recette de la dernière semaine* | | 1 point  2 points | |
| **C.3. Offre de protéines végétales au salad bar**  Le salad bar contient une offre de protéines végétales, assaisonnées seulement d'herbes aromatiques et/ou d'huiles. Les sauces sont servies à part. | une ou 2 salades composées de protéines végétales  plus de deux salades composées de protéines végétales  Pas OK  Pas de salad bar | | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | | 1 point  2 points  N.A. | |  |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | | | | |  |

D. Critères sur les boissons et desserts

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| **D.1. Eau de distribution**  Il est possible d'avoir gratuitement de l'eau du robinet dans le restaurant. | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point |
| **D.2. Café/bananes/thé équitables**  Le café, les bananes et au moins une sorte de thé proviennent d'une production socialement responsable. | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point |
| **D.3. Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables**  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.  *Remarque : Ce critère ne s’applique pas aux crèches ni aux établissements maternels et primaires.* | Il y a au moins 3 sodas ou jus de fruits locaux durables  L'assortiment de boissons est 100% local et durable  Pas d’offre de jus de fruits ni de soda  ☐Crèche/école : Non Applicable  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point  2 points  2 points  NA |
| **D.4. Desserts pré-emballés biologiques et/ou équitables**  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.  *Remarque : Ce critère ne s’applique pas si la cantine n’a pas de desserts pré-emballés.* | Il y a au moins 3 desserts pré-emballés bios et/ou équitables  L'assortiment de desserts pré-emballés est 100% bio et/ou équitable  ☐Pas d’offre de desserts pré-emballés  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point  2 points  N.A.  N.A. |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. |  |  |  |

E. Critères supplémentaires

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | | **Preuves** | **Points** |
| **E.1. Actions mises en œuvre suite à l'enquête**  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. | OK  Pas OK | | *Joindre le plan d'action et une description des actions entreprises.* | 2 points |
| **E.2. Campagnes d'information**  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 une information pas uniquement sous forme d'affiches, de brochures, de dépliants, etc., dans le restaurant. | 2 campagnes supplémentaires par an  4 campagnes supplémentaires par an  6 campagnes supplémentaires par an  Pas de campagne supplémentaire | | *Joindre des informations (invitation, affiche, action, etc.) sur la campagne d’information de l’année précédente etc.* | 1 point  2 points  3 points |
| **E.3. Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes**  La cantine utilise ses propres herbes aromatiques et/ou légumes du jardin (cultivés par la cantine). | Utilisation d'herbes aromatiques cultivées par la cantine  Utilisation de légumes cultivés par la cantine  Pas OK | | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* | 1 point  3 points |
| **E.4. Compostage des déchets organiques**  Les déchets de fruits et légumes sont compostés ou biométhanisés. | OK  Pas OK | *Si la collecte se fait via un gestionnaire privé, joindre le contrat avec le gestionnaire de déchets. Sinon, aucune (contrôle via l’audit in situ)* | | 2 points |
| Remarques: Cliquez ici pour taper du texte. | | | | |