|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 un élément permettant de rendre visible son statut durable vis-à-vis du personnel ou des clients, tout en les informant sur les avantages de la Good Food.

Récapitulons quelques-uns des avantages d'une cantine Good Food pour vous et vos clients :

* Une pause déjeuner savoureuse, avec des repas variés et équilibrés.
* 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 organisation, de la direction et du responsable du projet.

Après une description de votre cantine et après avoir indiqué si 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 que vous devez remplir.

Vous trouverez en premier lieu les **critères obligatoires** que vous devez remplir pour obtenir une première fourchette. Viennent ensuite les **critères optionnels** qui vous permettent d'obtenir des points supplémentaires pour atteindre les niveaux supérieurs (2 ou 3 fourchettes). Les critères optionnels portent sur l'environnement, le gaspillage alimentaire, l’assiette équilibrée, les boissons et les desserts.

Nous vous souhaitons un projet passionnant !

Table des matières

[1. Introduction 5](#_Toc445993109)

[2. Coordonnées de l’organisation et du responsable du dossier 7](#_Toc445993110)

[3. Description de la cantine 8](#_Toc445993111)

[4. Obligations légales 9](#_Toc445993112)

[5. Critères obligatoires 1](#_Toc445993113)0

[6. Critères optionnels 1](#_Toc445993114)4

[6.1. Critères environnementaux 1](#_Toc445993115)4

[6.2 Critères de gaspillage alimentaire 1](#_Toc445993116)7

[6.3 Critères pour une assiette équilibrée 19](#_Toc445993117)

[6.4 Critères sur les boissons et desserts 2](#_Toc445993118)1

[6.5 Critères supplémentaires 2](#_Toc445993119)3

[6.6 Nombre total de points 2](#_Toc445993120)4

# 1. Introduction

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

Le label GOOD FOOD montre le chemin d’une alimentation savoureuse, saine et variée, produite localement et en veillant au respect de l’environnement, du bien-être animal et de bonnes conditions de travail, du champ jusqu’à votre assiette ! Le label GOOD FOOD souhaite rassembler les cantines et les consommateurs autour de leur passion : l’alimentation. Le label a été créé par Bruxelles Environnement, qui en assure également la gestion.

Ce label est destiné aux cantines bruxelloises des écoles, hôpitaux, maisons de repos, entreprises, crèches, sociétés de catering, … Si l’organisation possède plusieurs sites, un label devra être demandé par chaque site individuellement.

**Fonctionnement du label**

Il est essentiel pour nous que le label récompense vos efforts dans le domaine de l’alimentation durable. C’est pourquoi tous les critères du label sont contrôlés par un **organisme de contrôle indépendant,** lors d’une inspection sur place. Les résultats du contrôle sont soumis à un jury.

C’est ce jury qui décide de l’approbation de votre dossier de candidature.

Ce **système de contrôle augmentera la crédibilité du label** et fera en sorte que les visiteurs puissent profiter tranquillement des efforts que vous aurez consentis dans le domaine de l’alimentation durable.

Tout cela prend du temps et demande des efforts ! Rien que pour rassembler les preuves, il faut compter environ 1 jour ouvrable. Cest pourquoi, nous vous offrons un **accompagnement gratuit**. Pour de plus amples informations, veuillez prendre contact avec Joke De Ridder ([jderidder@environnement.brussels](mailto:jderidder@environnement.brussels)).

**Une, deux ou trois fourchettes**

Le label se compose de trois niveaux (fourchettes). Plus vous répondez à des critères du label, plus vous obtenez des 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 en plus obtenir 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 35% 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 sur place par l'organisme de contrôle indépendant. Prenez le temps de lire attentivement le dossier de candidature avant de le remplir. Répondez soigneusement à toutes les questions et joignez les preuves demandées.

**Critères obligatoires et critères optionnels**

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.

**Contrôle de la cuisine**

Une fois votre dossier de candidature introduit, l'organisme de contrôle prendra contact avec vous pour effectuer un contrôle de votre cuisine. 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, …).

Faites bien attention que votre communication porte 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.

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

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

# 2. Coordonnées de l’organisation 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.
* Email 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 de la direction : Cliquez ici pour taper du texte.
* Email 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. |
| Sandwiches | Oui Non |
| Salad bar :   * froid * chaud | Oui Non  Oui Non |
| Desserts:   * desserts pré-emballés * desserts faits maison | Oui Non  Oui Non |

# X. Obligations légales

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| X.1. Les directives de **l'AFSCA** sont respectées. La cuisine n'a pas reçu d'avertissement concernant son fonctionnement ces 3 dernières années. Un avertissement pour des formalités administratives ne compte pas. | OK  Pas OK  N° Annexe : Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une autorisation valable de l'AFSCA* |
| X.2. Les **déchets** sont triés (en salle et en cuisine). L'huile de friture est recyclée. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre un contrat valable avec un collecteur agréé*  *Joindre un contrat valable avec un collecteur d'huile de friture* |
| X.3. Vous ne pouvez communiquer sur le **bio** que si vous êtes certifié par un organisme indépendant. | OK  Pas OK |  |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | |

# Y. Critères obligatoires

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Y.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 du calendrier des produits de saison du moment).  Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir vade-mecum) a été atteint tous les mois l'année précédente.  Ce critère ne s'applique pas aux menus pour les bébés (<2 ans). | Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *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. Offre de 2 variétés de **fruits de saison frais** comme dessert (sur base du calendrier des produits de saison de Bruxelles Environnement). Le prix du fruit ne peut être supérieur au prix des desserts sucrés.  Ce critère ne doit pas être rempli durant les mois d’avril, mai, juin et juillet. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les menus des deux derniers mois durant lesquels ils doivent satisfaire au critère.*  **OU**  *Photo de l'assortiment de fruits frais si les fruits ne sont pas indiqués dans le menu.* |
| Y.3. Si l'offre comprend 3 repas ou plus par jour, une **alternative entièrement végétarienne** est proposée quotidiennement.  Si l'offre comprend 1 ou 2 repas par jour, une alternative entièrement végétarienne est proposée hebdomadairement. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les menus des deux derniers mois*  *En cas de participation au Jeudi Veggie: joindre la charte signée* |
| Y.4. Il existe un **système de mesure annuelle** du gaspillage alimentaire pendant minimum une semaine. | OK  Pas OK | Joindre une photo/copie du système de mesure et un tableau des chiffres. |
| Y.5. Au moins 1 point est obtenu dans la liste de critères optionnels ‘**assiette équilibrée’** | OK  Pas OK | *Joindre les preuves selon le(s) critère(s)* |
| Y.6. Une fois par an, une **campagne d'information** est organisée sur le thème de l'alimentation durable : p. 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 sous forme d'affiches, de brochures,… dans le restaurant, etc.  Des informations sont fournies pendant toute l'année sur au moins l'un des sujets suivants : culture biologique - alternatives à la viande - produits locaux et de saison - gaspillage alimentaire – poisson durable. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte.  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre des informations (invitation, affiche, etc.) sur la campagne d'information de l'année précédente*  *Joindre une photo de l'offre d'informations* |
| Y.7. Une **enquête** a été menée durant l’année passée pour savoir si les personnes mangeant à la cantine étaient **satisfaites** des repas (goût, qualité, offre, atmosphère, temps, …). | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les résultats de l’enquête et de l’analyse.* |
| Y.8. Demandez à votre fournisseur principal de fruits et légumes la **provenance** de vos 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  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *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. La cantine utilise minimum **5 produits biologiques**. Les cinq produits bios choisis ne peuvent être achetés qu'en bio, en aucun cas, on ne peut trouver leur équivalent conventionnel dans la cantine. Quelssont les **produits biologiques** (minimum 5) utilisés toute l'année en cuisine ?  Si la cantine est certifiée bio, ce critère est également en ordre. | 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.   N° Annexe: 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.* |
| Commentaires: Cliquez ici pour taper du texte. | | |

# Critères optionnels

## A. Critères environnementaux

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| A.1. Si l'offre comprend 3 repas par jour, deux **alternatives entièrement végétariennes** sont proposées une fois par semaine.  Si l'offre comprend 2 repas par jour, une alternative entièrement végétarienne est proposée quotidiennement.  L'offre comprend 1 repas par jour et ce repas est entièrement végétarien. | OK  Pas OK | Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois*)* | 2 points  2 points  3 points |
| A.2. Offre d'au moins un type de garniture **végétalienne pour les sandwiches**. | OK  Pas OK  On ne sert pas de sandwich  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre la carte des sandwiches* | 2 points  N.a. |
| A.3. 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. | 1 à 2 producteurs  3 à 5 producteurs  plus de 5 producteurs  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une facture d'achat de chaque producteur (facture des deux derniers mois)* | 2 points  3 points  4 points |
| A.4. **L'origine** du fruit est indiquée dans le menu ou indiquée dans la cantine | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Si elle n'est pas indiquée sur le menu, joindre une photo de l'indication dans la cantine.* | 1 point |
| A.5. Faire des **statistiques** mensuelles sur l'origine des 5 fruits ou légumes les plus utilisés. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Envoyer les statistiques des origines des fruits et légumes sur les 4 derniers mois.* | 2 points |
| A.6. **L'origine** belge est indiquée sur la carte pour tous les ingrédients qui représentent plus de 3% du poids de l'assiette. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 2 points |
| A.7. Le pourcentage supplémentaire de **légumes de saison** du tableau qui se trouve dans le vade-mecum a été atteint tous les mois l'année précédente. | Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 1 point  2 points  3 points |
| A.8. Le **salad** **bar** est composé d'un pourcentage minimum de légumes de saison.  Les pourcentages à atteindre tous les mois l'année précédente se trouvent dans le tableau qui figure dans le vade-mecum. La colonne des pourcentages obligatoires doit avoir été atteinte tous les mois de l'année précédente. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Menus du salad bar des deux derniers mois. S'il n'y a pas de menu, aucun point ne peut être attribué.* | 1 point |
| A.9. Utilisation de **pain biologique** uniquement. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les factures d'achat du pain biologique*  ***OU***  *joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* | 2 points |
| A.10. La cuisine a une certification **biologique** pour au moins 9 ingrédients, ou un plat, ou un certain pourcentage. | Ok  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* | 3 points |
| A.11. Tous les œufs sont frais et proviennent de poules qui courent en liberté ou sont biologiques (code 0 ou 1). Si les œufs ne sont pas frais (tetrapak ou œufs cuits durs), ils sont d'office biologiques. | les œufs sont frais et de poules courant en liberté (code 1),  les œufs ne sont pas frais mais biologiques (tétrapak ou œufs cuits durs)  les œufs sont frais et biologiques  Pas OK  On n'utilise pas d'œufs  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les tickets d'achat des œufs des 2 derniers mois*  ***OU***  *joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* | 1 point  1 point  2 points  N.a. |
| A.12. Achat de **poissons durables** .  Les labels biologiques, MSC et ASC sont acceptés pour les poissons durables. | de 10 à 50% de la valeur financière des poissons achetés sont durables  Plus de 50% de la valeur financière des poissons achetés sont durables  On ne sert pas de poisson  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *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* | 1 point  2 points  N.a. |
| A.13. Les **poissons** de la liste rouge ne sont pas au menu.  En plus de la liste ci-dessus, les **poissons** de la liste orange ne sont pas au menu.  Exception: si les poissons sont certifiés ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu. | OK  Pas OK  ☐On ne sert pas de poisson  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 1 point  N.a  2 points  N.a |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A.14. Les produits de la **5e gamme** ne sont pas autorisés, sauf en cas d'urgence. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Aucune (contrôle lors de l'inspection sur place)* | 1 point |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |



## B. Critères de gaspillage alimentaire

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| B.1. Il y a des **fiches de recette** pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les fiches de recette de la dernière semaine* | 1 point |
| B.2. Il y a un **système informatisé pour la gestion du stock**. Ce système permet un suivi journalier des produits en stock. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre le nom et la description du système informatique* | 1 point |
| B.3. Il existe un **système de suivi journalier des commandes de repas** ou un système d'évaluation des quantités à préparer. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une note avec le nom et une description du système de commande* | 3 points |
| B.4. Il est possible d'avoir une **petite portion** du menu standard à prix réduit. Cette possibilité fait l'objet d'une communication claire pour informer le visiteur.  Ne s’applique pas aux écoles ni aux crèches.  **OU**  Une vente **au poids** des plats du salad bar en self-service. | OK  Pas OK  OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre la carte avec l'indication des prix* | 2 points |
| B.5. Il existe un **système de mesure systématique** du gaspillage alimentaire quotidien. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une description du système de mesure et un tableau des chiffres* | 1. 2 points |
| B.6. **Une communication** sur les chiffres du gaspillage alimentaire auprès des consommateurs/clients est faite. | OK  Pas Ok  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une photo de la communication ou les outils qui ont été utilisés (mailing, message sur intranet, …)* | 2 points |
| B.7.Les **restes alimentaires** sont réutilisés régulièrement (conformément aux règles d'hygiène). P. ex. utiliser le vieux pain pour en faire de la chapelure ou les légumes cuits comme base pour la soupe.  Ne s'applique pas aux crèches. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une note décrivant l'action relative à la réutilisation des restes alimentaires* | 1 ou 2 points - le Jury décide selon les actions décrites |
| B.8. Les excédents alimentaires sont distribués via un **système de collecte alimentaire** (conformément aux règles d'hygiène). | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Transmettre les coordonnées de l'organisme de charité alimentaire.* | 1 point |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |

## C. Critères pour une assiette équilibré

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| C.1. **Portion moyenne de viande**:   * La portion moyenne de viande (crue) dans le menu du jour ne dépasse pas les 140g. * Pour les tout-petits (1,5-3 ans), les grammages sont divisés par 2. * Pour les jeunes enfants (3-6 ans), les grammages sont divisés par 1,33.   Pas de critère pour les bébés (<1 an). | La portion moyenne de viande dans le menu du jour est inférieure à 140g  La portion moyenne de viande dans le menu du jour est inférieure à 120g  La portion moyenne de viande dans le menu du jour est inférieure à 100g  On ne sert pas de viande  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *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  3 points  N.a. |
| C.2. La **portion moyenne de légumes** dans le menu du jour est d'au moins 200g (grammage cru).  Pour les tout-petits (1,5-3 ans), les grammages sont divisés par 3.  Pour les jeunes enfants (3-6 ans), les grammages sont divisés par 2.  Pour les enfants (6-12 ans), les grammages sont divisés par 1,66.  Pour les patients en gériatrie, les grammages sont divisés par 1,25. | La portion moyenne de légumes dans le menu du jour est supérieure à 200g (grammage cru).  La portion moyenne de légumes dans le menu du jour est supérieure à 250g (grammage cru).  La portion moyenne de légumes dans le menu du jour est supérieure à 300g (grammage cru).  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les fiches de recette de la dernière semaine* | 1 point  2 points  3 points |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| C.3. Le **salad bar** se compose de protéines végétales, assaisonnées seulement d'herbes aromatiques et/ou d'huiles. Les sauces sont servies à part.  Ne s'applique pas aux crèches | le salad bar comprend une salade végétarienne composée de protéines végétales  le salad bar comprend plus de deux salades végétariennes composées de protéines végétales  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une photo du salad bar* | 1 point  2 points |
| C.4. 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  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre les fiches de recette de la dernière semaine* | 1 point |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |

## D. Critères sur les boissons et desserts

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** | | **Points** | |
| D.1. Il est possible d'avoir gratuitement de **l'eau du robinet** dans le restaurant. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | | *Joindre une photo des carafes d'eau ou de la fontaine à eau dans la salle, ou toute autre preuve de l'utilisation de l'eau du robinet* | | 1 point |
| D.2. **Tout le café et les bananes et au moins 1 thé** proviennent d'une production socialement responsable. | OK  Pas OK  L'offre ne contient pas de thé ni de café  L'offre ne contient pas de bananes  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | | *Joindre les factures d'achat des trois produits pour les deux derniers mois.* | | 1 point |
| D.3. Vente de **sodas et de jus de fruits** certifiés bios et/ou équitables. | Il y a au moins 3 sodas ou jus de fruits durables  L'assortiment de boissons non alcoolisées est 100% durable  On ne vend pas de jus de fruits ni de soda  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | | *Joindre une photo de l'assortiment ou de la carte des boissons* | | 1 point  2 points  2 points |
| D.4. Vente de **desserts pré-emballés** certifiés bios et/ou équitables. | Il y a au moins 3 variantes durables: yaourt (à boire), biscuits, gaufres, muesli, barres chocolatées, …  L'assortiment de desserts pré-emballés est 100% durable  On ne vend pas de desserts pré-emballés  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | | *Joindre une photo de l'assortiment ou de la carte des desserts* | | 1 point  2 points  N.a. |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. |  | |  | |  |

**E. Critères supplémentaires**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | | **Preuves** | **Points** |
| E.1. Suite à l'enquête de satisfaction, une **action** a été entreprise pour améliorer la satisfaction des clients sans perdre de vue les principes de GOOD FOOD. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | | *Joindre le plan d'action et une description des actions entreprises.* | 2 points |
| E.2. Plusieurs **campagnes d'information** ont été organisées durant l’année écoulée sur le thème de l'alimentation durable par une information sous forme d'affiches, de brochures, de dépliants, de goodies, etc. dans le restaurant. | 2 campagnes par an  4 campagnes par an  6 campagnes par an  Pas de campagne supplémentaire  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | | *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. 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  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | | *Joindre une photo des herbes aromatiques en terre et/ou du potager.* | 1 point  3 points |
| E.4. Les déchets de fruits et légumes sont c**ompostés** ou biométhanisés. | OK  Pas OK  N° Annexe: Cliquez ici pour taper du texte. | *Joindre une photo de l'installation ou du contrat avec le retraitant* | | 2 points |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | | |