|  |  |
| --- | --- |
|  | **Cuisine Centrale Good Food**  **Dossier de candidature** |



Table des matières

[1. Introduction 3](#_Toc70585105)

[2. Coordonnées de l’organisation et du responsable du dossier 5](#_Toc70585106)

[3. Description de la cuisine centrale 6](#_Toc70585107)

[X. Obligations légales 7](#_Toc70585108)

[Y. Critères obligatoires 8](#_Toc70585109)

[Critères optionnels 11](#_Toc70585110)

[A. Critères environnementaux 11](#_Toc70585111)

[B. Critères de gaspillage alimentaire 15](#_Toc70585112)

[D. Critères sur les boissons et desserts 18](#_Toc70585113)

[E. Critères supplémentaires 19](#_Toc70585114)

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, savoureuse et responsable.

Le label a été créé par Bruxelles Environnement, qui en assure également la gestion.

Ce label est destiné aux cuisines centrales (sites de production) situées sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale. Une cuisine centrale est une cuisine livrant des repas destinés à être consommés sur d’autres sites de consommation (cantines). Si l’organisation possède plusieurs sites de production, chaque site devra rentrer un dossier pour l’obtention du label.

**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. Le contrôleur 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 cuisine au plus tard 6 mois après l’introduction de votre dossier.

**Communication sur le label**

Dès que votre cuisine est labellisée, vous pouvez communiquer sur ce label tant en interne, auprès de vos collaborateurs, qu’en externe sur votre site et auprès de vos clients. Votre cuisine centrale est labellisée dès que vous avez reçu une notification écrite de Bruxelles Environnement. Bruxelles Environnement peut vous envoyer, sur simple demande, le logo pour vos outils de communication (affiche, brochure, newsletter, …). Vous pouvez également commander un autocollant indiquant que votre cuisine est labellisée.

Soyez attentif à ce que la communication porte uniquement sur le site de production labellisé et non sur la société et/ou les cantines que vous livrez !

Pour vous aider à communiquer sur votre label, nous vous demandons de remplir une fiche dès que votre site de production a obtenu le label afin que votre cuisine puisse être reprise dans le guide du [portail](http://www.goodfood.brussels/) Good Food. Nous vous envoyons une notification à la réception de cette fiche.

**Informations relatives 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).

**Envoi du dossier de candidature**

Les dossiers de candidature complétés doivent être envoyés à[**helpedskcantine@environnement.brussels**](mailto:helpedskcantine@environnement.brussels)

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

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

* Nom de l’organisme : Cliquez ici pour taper du texte.
* Adresse du site de production/de la cuisine: 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 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 cuisine centrale

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | |
| Quel est le nombre total de repas préparés par jour ? | Adultes/Secondaires | Cliquez ici pour taper du texte. |
| Primaires | Cliquez ici pour taper du texte. |
| Maternelles | Cliquez ici pour taper du texte. |
| Crèches | Cliquez ici pour taper du texte. |
| Autre(s), précisez :……………………. | Cliquez ici pour taper du texte. |
| TOTAL | Cliquez ici pour taper du texte. |
| Le menu est-il le même pour tous les établissements livrés ? | Oui Non | |
| Si non, veuillez décrire les types de menus en fonction des cantines auxquelles ils sont livrés | Cliquez ici pour taper du texte. | |
| **A envoyer en annexe : liste des établissements livrés**, avec : nom – adresse – cible – nombre de repas.  Cette liste doit être renvoyée à chaque mise à jour. | | |

Je souhaite être tenu(e) au courant des autres activités de Bruxelles Environnement relatives à la cuisine de collectivité. 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, X3) que les 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 | *Aucune, vérification via foodweb.* |
| X.2. Les **déchets** sont triés. 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. Vous ne pouvez communiquer sur le **bio** que si vous êtes certifié par un organisme indépendant. | OK  Pas OK | *Joindre une certification bio (si d’application).* |
| 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| Y.1. Les **légumes de saison**  Les légumes de saison sont mis en **gras** sur le menu des établissements livrés  ET  Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir vade-mecum) a été atteint au cours des 12 derniers mois.  Ce critère ne s'applique pas aux menus pour les bébés (<2 ans). | Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle | *Joindre les menus des deux derniers mois.* |  |
| Y.2. Offre de 2 variétés de **fruits de saison frais** par semaine comme dessert.  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.* |  |
| Y.3. Pour chaque établissement livré, l’ensemble des consommateurs de l’établissement reçoit un r**epas entièrement végétarien** au moins une fois par semaine, sans avoir d’option non végétarienne. Ce repas végétarien doit être complet et équilibré.  Ce critère ne s’applique pas pour les crèches avec des enfants en dessous 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. Il existe un **système pour que les sites livrés puissent donner un feedback** si les quantités reçues sont trop importantes ou si certains repas ne sont pas appréciés ou autre chose induisant de fait un **gaspillage alimentaire**. | ☐OK  ☐Pas OK | *Joindre une description de la procédure.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Y.5. **Assiette équilibrée :**  La **portion moyenne de viande (crue)** dans les repas ne dépasse pas :  - 120g pour les adultes et enfants au-dessus de 12 ans  - 100g pour les enfants entre 6 et 12 ans  - 50g pour les enfants entre 3 et 6 ans  - 45g pour les tout-petits (entre 1 et 3 ans)  **ET**  La **portion moyenne de légumes (grammage cru)** dans tous les repas est d'au moins :  - 200g pour les adultes  - 160g pour les patients en gériatrie  - 120g pour les enfants entre 6 et 12 ans  - 100g pour les jeunes enfants et les tout-petits (entre 1 et 6 ans)  Ce critère est NA pour les bébés <1an. | ☐OK  ☐Pas OK | *Joindre les fiches de recettes de la dernière semaine****.*** *Pour la viande, possible aussi de joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement le portionnement.* |  |
| Y.6. 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.7. La cuisine utilise minimum **8 produits biologiques dans les repas**. Les desserts et fruits ne peuvent pas être comptabilisés pour ce critère. Les huit produits bios choisis ne peuvent être achetés qu'en bio, en aucun cas, on ne peut trouver leur équivalent conventionnel. Tous ces produits sont servis au moins 6x par an.  Si la cuisine centrale 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. 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.* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Y.8. Il y a des **fiches recettes** pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation. | ☐OK  ☐Pas OK | *Joindre les fiches recettes de la semaine dernière.* |
| Y.9. Il y a un **système informatisé pour la gestion du stock**. Ce système permet un suivi journalier des produits en stock. | ☐OK  ☐Pas OK | *Aucune - Contrôle in-situ.* |
| Y.10. Les **poissons de la liste rouge** ne sont pas au menu (voir vade-mecum).  Exception: si les poissons sont certifiés ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu. | ☐OK  ☐Pas OK | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois).* |
| Y.11. Il n’y a pas de **produit de 5e gamme**. | ☐OK  ☐Pas OK | *Aucune - Contrôle in-situ.* |
| 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

A. Critères environnementaux

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| A.1. **Alternatives végétariennes :**  Pour tous les établissements livrés (sauf les crèches), une alternative végétarienne est disponible tous les jours (1point).  OU  Pour chaque établissement livré, l’ensemble des consommateurs de l’établissement reçoit deux repas par semaine entièrement végétariens (2 points).  Ces repas végétariens doivent être complets et équilibrés. | Une alternative végétarienne est disponible tous les jours  2 repas végétariens par semaine pour tous  Aucun | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 1 point  2 points |
| A.2. Offre d'au moins deux types de **garniture végétalienne pour les sandwichs**. | OK  Pas OK  On ne livre pas de sandwichs | *Joindre la carte des sandwichs (pour chaque établissement livré en sandwichs)* | 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.  Les produits achetés en direct doivent l’être en quantité suffisante pour pouvoir se retrouver dans les repas de l’ensemble des sites livrés. | 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. **L'origine** **des fruits** est indiquée dans les menus de tous les établissements livrés. | OK  Pas OK | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* | 1 point |
| A.5. Faire des **statistiques** mensuelles sur l'origine des 5 fruits et/ou légumes les plus utilisés. | OK  Pas OK | *Envoyer les statistiques des origines des fruits et légumes sur les 4 derniers mois.* | 2 points |
| A.6. **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. 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. | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois).* | 1 point  2 points |
| A.8. La cuisine utilise des pièces de v**iande biologique ou issues d’élevage respectueux du bien-être animal** (cuisses de poulet, côtes levées, merguez...). | 1 type de viande par mois  3 types de viande par mois  Aucun | *Joindre les factures d'achat de la viande labellisée (voir vade-mecum)*  ***OU***  *joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.* | 1 point  2 points |
| A.9. Pour tous les établissements livrés en pain, distribution de **pain biologique** uniquement. | OK  Pas OK | *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 10 ingrédients, ou un plat, ou un certain pourcentage. | pour 1 ou 2 repas par semaine  OU entre 10 et 30 ingrédients inclus  OU entre plus de 15% et 30% inclus  pour 3 repas ou plus par semaine  OU si plus que 30 ingrédients inclus  OU entre plus de 30% et 70% inclus  > 70% d’achats bios ou l’ensemble de la cuisine centrale est certifié BIO (100%)  Pas OK | *Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.* | 2 points  3 points  4 points |
| A.11. 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 (tetrapak), 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)  les œufs sont frais et 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  1 point  2 points  N.a. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A.12. Achat de **poissons durables**.  Les labels biologiques, MSC et ASC sont acceptés pour les poissons 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  On ne sert pas de poisson  Pas OK | *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 orange** ne sont pas au menu (voir vade-mecum).  Exception: si les poissons 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).* | 2 points  N.a. |
| A.14. Le **pourcentage de légumes frais** utilisés atteint - en valeur financière - un certain pourcentage. | Au moins 20 % de légumes frais  Au moins 40 % de légumes frais  Au moins 70 % de légumes frais  Pas OK | *Attestation de qualité provenant d’un organisme indépendant valide pour l’année en cours (Certisys,* [*Tüv-Nord*](https://www.tuv-nord.com/be/nl/certificatie/bio/) *ou* [*Quality Partner*](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)*).* | 1 point  2 points  3 points |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |



B. Critères de gaspillage alimentaire

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| B.1. Il existe un **système de suivi journalier des commandes de repas** ou un système d'évaluation des quantités à préparer. | Possible de commander/décommander des repas quotidiennement  De plus, remboursement du prix des repas  Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ).* | 1 point  2 points |
| B.2. Lorsque les repas sont livrés en portions individuelles, il est possible d'avoir un repas de **petite portion à prix réduit.** | OK  Pas OK  ☐Non applicable (livraison à des crèches et/ou écoles uniquement) | *Joindre les commandes des établissements livrés sur 3 jours.* | 2 points |
| B.3.Les **restes alimentaires sont réutilisés régulièrement** (conformément aux règles d'hygiène).  **OU**  Les excédents alimentaires sont distribués via un **système de collecte alimentaire** (conformément aux règles d'hygiène). | OK  Pas OK | *Joindre une procédure décrivant les actions relatives à la réutilisation des restes alimentaires*  ***OU***  *Transmettre les coordonnées de l'organisme de charité alimentaire.* | 1 point |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| B.4. La cuisine centrale met à disposition de l’ensemble de ses établissements livrés un **outil de mesure du gaspillage alimentaire**.  Les données récoltées par ces établissements sont centralisées par la cuisine centrale et utilisées pour ajuster les menus ou les quantités livrées afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. | OK  Pas OK | *Joindre l’outil complet (si balance : joindre une photo des balances distribuées).*  *Joindre les analyses des mesures, ainsi que les mesures individuelles des établissements livrés.* | 2 points |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |

**C. Critères pour une assiette équilibrée**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| C.1. La **portion moyenne de viande**(crue) dans le menu du jour est inférieure à un certain grammage par repas et par catégorie d’âge.  NA pour les bébés (<1 an). | Moins de 110g (adultes) - 75g (6/12 ans) – 40g (3/6 ans) – 35g (1-3 ans)  Moins de 100g (adultes) - 50g (6/12 ans) – 35g (3/6 ans) – 30g (1-3 ans)  On ne sert pas de viande | *Joindre les fiches de recettes de la dernière semaine*  **OU**  *Joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement le portionnement.* | 1 point  2 points |
| C.2. La **portion moyenne de légumes** dans le menu du jour est à un certain grammage par repas et par catégorie d’âge. | Plus de 250g (adultes) – 200g (gériatrie) – 150g (6/12 ans) – 125g (1/6 ans)  Plus de 300g (adultes) – 240g (gériatrie) – 180g (6/12 ans) – 150g (1/6 ans) | *Joindre les fiches de recettes de la dernière semaine.* | 1 point  2 points |
| C.3. La **soupe** est préparée avec des légumes frais (1ère 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 |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |

D. Critères sur les boissons et desserts

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Réponses** | **Preuves** | | **Points** | |
| D.1.Toutes les **bananes** proviennent d'une production équitable. | OK  Pas OK | | *Joindre les factures d’achat des bananes pour les deux derniers mois.* | | 1 point |
| D.2. Vente de **sodas et de jus de fruits** locaux certifiés bios et/ou équitables. | Au moins 3 livraisons de sodas/jus de fruits bios/équitables par mois  L'assortiment de boissons non alcoolisées est 100% durable  Pas OK  On ne livre pas de jus de fruits ni de sodas | | *Joindre les factures d’achat des sodas et jus de fruits pour les deux derniers mois.* | | 1 point  2 points |
| D.3. Vente de **desserts pré-emballés** certifiés bios et/ou équitables. | Au moins 5 desserts pré-emballés durables sur un mois  L'assortiment de desserts pré-emballés est 100% durable  On ne livre pas de desserts pré-emballés  Pas OK | | *Joindre les factures d’achat des desserts pré-emballés pour les deux derniers mois.* | | 1 point  2 points |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | | | |

E. Critères supplémentaires

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Critères** | **Réponses** | **Preuves** | **Points** |
| E.1. La cuisine centrale utilise ses propres **herbes aromatiques** (cultivées en quantité suffisante pour l’ensemble des repas fournis) et/ou a sa **propre production de légumes/fruits.** | 1m² de potager / herbes aromatiques / verger pour 100 repas  3m² de potager / herbes aromatiques / verger pour 100 repas  Pas OK | *Joindre la preuve de l’enregistrement d’une activité « production maraîchère » et/ou « production fruitière » à l’AFSCA OU une preuve alternative validant l’existence d’une telle activité.* | 1 point  3 points |
| E.2. Les déchets de fruits et légumes sont c**ompostés** ou biométhanisés. | OK  Pas OK | *Si collecte via un gestionnaire privé, joindre le contrat avec le gestionnaire de déchets. Sinon, contrôle sur place des installations ou des sacs orange lors du contrôle in-situ.* | 1 point |
| E.3. La cuisine centrale organise chaque année une **campagne d’information** sur le thème de l’alimentation durable, à destination des clients des établissements livrés, et ce, dans chacun de ses établissements livrés. | OK  Pas OK | *Joindre des informations (invitation, affiche, photo, animation, film, mailing, etc.) sur la campagne d'information de l'année précédente.* | 1 point |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. | | | |