|  |  |
| --- | --- |
| 1.
 | 1. **Label Cuisines centrales**
2. **Good Food**
3. **VADE-MECUM**
 |



[Contenu 2](#__RefHeading___Toc10750_4197493226)

[Le label Cuisine Centrale Good Food 4](#__RefHeading___Toc10752_4197493226)

[Obligations légales 7](#__RefHeading___Toc10754_4197493226)

[X.1. AFSCA 7](#__RefHeading__6740_156932800)

[X.2. Tri des déchets 7](#__RefHeading__6748_156932800)

[X.3. Rappel communication sur le bio 8](#__RefHeading__6758_156932800)

[Critères obligatoires 8](#__RefHeading__6762_156932800)

[Y.1. Légumes de saison 8](#__RefHeading___Toc21894_2474319790)

[Y.2. Fruits frais de saison 9](#__RefHeading__6772_156932800)

[Y.3. Alternative entièrement végétarienne 10](#__RefHeading__6780_156932800)

[Y.4. Feedback sur le gaspillage alimentaire 11](#__RefHeading__6792_156932800)

[Y.5. Assiette équilibrée 11](#__RefHeading__6798_156932800)

[Y.6. Origine des fruits et légumes 12](#__RefHeading__6828_156932800)

[Y.7. Produits biologiques 12](#__RefHeading__6838_156932800)

[Y.8. Utilisation de fiches recettes 13](#__RefHeading___Toc21896_2474319790)

[Y.9. Système informatisé de gestion des stocks 13](#__RefHeading___Toc10756_4197493226)

[Y.10. Poissons de la liste rouge 14](#__RefHeading___Toc10758_4197493226)

[Y.11. Interdiction des produits de 5e gamme 14](#__RefHeading___Toc10768_4197493226)

[Critères optionnels 15](#__RefHeading___Toc21898_2474319790)

[A. Critères environnementaux 15](#__RefHeading___Toc21900_2474319790)

[A.1. Alternative entièrement végétarienne 15](#__RefHeading__6852_156932800)

[A.2. Garniture végétalienne pour les sandwichs 15](#__RefHeading__6862_156932800)

[A.3. Approvisionnement en direct chez le producteur 16](#__RefHeading__6872_156932800)

[A.4. Les fruits frais 17](#__RefHeading___Toc23081_3899856236)

[A.5. Statistiques sur l'origine des fruits/légumes les plus utilisés 17](#__RefHeading__6892_156932800)

[A.6. Origine belge indiquée sur la carte 18](#__RefHeading__6900_156932800)

[A.7. Légumes de saison 18](#__RefHeading__6910_156932800)

[A.8. Utilisation de viande biologique ou provenant d’un élevage respectueux du bien-être animal 19](#__RefHeading__6930_156932800)

[A.9. Pain biologique 19](#__RefHeading__6932_156932800)

[A.10. Certification biologique 2](#__RefHeading___Toc21906_2474319790)0

[A.11. Œufs frais et/ou biologiques 21](#__RefHeading__6950_156932800)

[A.12. Achat de poissons durables 21](#__RefHeading__6960_156932800)

[A.13. Poissons de la liste orange 22](#__RefHeading__6970_156932800)

[A.15. Pourcentage de légumes frais 22](#__RefHeading___Toc23133_4197493226)

[B. Critères de gaspillage alimentaire 23](#__RefHeading___Toc10774_4197493226)

[B.1. Suivi journalier de commande des repas 23](#__RefHeading__7002_156932800)

[B.2. Proposer des petites portions 24](#__RefHeading__7022_156932800)

[B.3. Réutilisation ou don des restes alimentaires 24](#__RefHeading__7052_156932800)

[B.4. Outil de mesure du gaspillage au sein des établissements livrés 25](#__RefHeading___Toc10776_4197493226)

[C. Critères pour une assiette équilibrée 26](#__RefHeading___Toc21908_2474319790)

[C.1. Portion moyenne de viande 26](#__RefHeading__7074_156932800)

[C.2. Portion moyenne de légumes 27](#__RefHeading__7084_156932800)

[C.3. Soupe 27](#__RefHeading___Toc11504_1115380907)

[D. Critères sur les boissons et desserts 28](#__RefHeading___Toc16702_2033821970)

[D.1. Bananes responsables 28](#__RefHeading__7126_156932800)

[D.2. Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables 28](#__RefHeading__7136_156932800)

[D.3. Desserts pré-emballés biologiques et/ou équitables 29](#__RefHeading__7146_156932800)

[E. Critères supplémentaires 30](#__RefHeading___Toc16714_2033821970)

[E.1. Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes/fruits 30](#__RefHeading__7176_156932800)

[E.2. Compostage des déchets organiques 30](#__RefHeading___Toc10780_4197493226)

[E.3. Campagne d’information ……………………………………………………………………………………………………….3](#__RefHeading___Toc10782_4197493226)1

1. Le label Cuisine Centrale Good Food
2. Le présent vade-mecum a pour objectif de préciser l'interprétation des critères du label Cuisine Centrale Good Food ainsi que de proposer des conseils pratiques d'application des critères en vue de faciliter l'obtention du label.
3.
4. **Une, deux ou trois marmites**
5. Pour rappel, le label se compose de trois niveaux (marmites). Plus vous répondez à des critères du label, plus vous obtenez de marmites.
6. 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 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.
7. Pour obtenir une marmite, vous devez répondre à **tous les critères obligatoires** mentionnés dans le dossier de candidature. Aucune exception n’est tolérée sur ce point.
8. Pour obtenir deux ou trois marmites, il faut, en plus des critères obligatoires, obtenir un **score minimum au niveau des critères optionnels**. Plus vous remplissez de critères optionnels, plus le score sera élevé.

Pour recevoir **2 marmites**, il faut répondre aux critères obligatoires **et** obtenir 45% du score maximum des critères optionnels.

Pour recevoir **3 marmites**, il faut répondre aux critères obligatoires **et** obtenir 70% du score maximum des critères optionnels.

1. Lors de l’octroi du label, la cuisine recevra le nombre de marmites correspondant à son score, le score total (pourcentage) obtenu et la liste des critères auxquels la cuisine centrale a répondu. Ces informations permettent à la cuisine de connaitre précisément ses points forts en termes de durabilité et les points qu’il est possible d’améliorer. Cela inscrit la cuisine dans une démarche d’évolution progressive.
2. **Qui peut introduire un dossier ?**
3. Toutes les cuisines centrales présentes sur la Région de Bruxelles-Capitale. Une cuisine centrale est une cuisine à partir de laquelle une société de catering prépare des repas destinés à être livrés à des cantines (écoles, hôpitaux, homes, …) n’ayant pas de cuisine sur place. La livraison peut se faire en liaison froide ou chaude. La livraison de repas aux domiciles de particuliers n’est pas considérée comme une activité d’une cuisine centrale.
4. **Particularités : plusieurs menus/offres**
5. Une cuisine centrale peut proposer des menus/offres différents aux cantines. Lorsque c’est le cas, pour le décompte des points d’un critère, on prendra en compte l’offre « la moins bonne ».
6. Nous tenons compte du menu principal uniquement et non des différents menus pour régimes, intolérances ou allergies.
7. **En pratique**
8. ***1) Envoi des dossiers de candidature***
9. 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
10. ***2) Validité du label***
11. Le label est valable pour une durée de 3 ans. Pour le prolonger, il faut réintroduire un dossier de candidature avant la fin de ces 3 ans.
12. ***3) Modalités de contrôle***
13. Afin de garantir la fiabilité du label, des contrôles de la cuisine auront lieu plusieurs fois par an.
* Si la cuisine centrale livre moins de 5000 repas par jour, 2 contrôles par an seront réalisés.
* Si la cuisine centrale livre plus de 5000 repas par an, maximum 3 contrôles par an seront réalisés.
1. Les petits déjeuners et repas tartines du soir ne sont pas inclus dans le décompte du nombre de repas et ne font pas partie des repas contrôlés (uniquement les repas de midi).
2. ***4) Coût***
3. Les contrôles seront effectués par un organisme désigné par Bruxelles Environnement, par appel d'offres.
4. Les contrôles seront facturés à la société de catering par cet organisme et seront à payer directement à cet organisme. Le prix dépend du nombre d'heures nécessaires à l’organisme pour effectuer l'inspection ainsi que de la taille de la cuisine et de sa complexité. Pour l’instant, celui-ci est estimé à 1000 € (HTVA) pour le premier contrôle de l'année et 500 € (HTVA) pour les deuxième et troisième contrôles.
5. Le premier contrôle sera programmé. Les autres contrôles seront annoncés la veille du contrôle.
6. **Le label cuisine centrale, un tremplin pour le label cantine Good Food**
7. Le label cuisine centrale permettra, ou du moins facilitera aux structures livrées par la cuisine l’obtention du label cantine Good Food. En effet, les résultats obtenus par les cuisines centrales seront retranscrits dans un document à destination des cantines livrées par cet établissement.
8. Ce document leur servira à faciliter la demande de candidature au label cantine Good Food. Il sera constitué d’un document de candidature pré-rempli pour les critères que la cuisine centrale peut « transmettre » à la cantine.
9. Il est à noter que pour les cuisines proposant des offres différentes aux cantines, moins de critères pourront être directement “passés” aux cantines : les critères liés aux choix des offres/menus étant différents selon les cantines, les menus de celles-ci devront être analysés en particulier pour attribuer les points liés à leur choix.

Obligations légales

X.1. AFSCA

1. **Obligations**
2. 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.
3. Si une suite positive a été donnée à un avertissement concernant son fonctionnement, la cuisine pourra remettre une demande de labellisation.
4. **Preuve à fournir**
* Aucune, vérification via foodweb.
1. **Interprétation du critère**
2. L'objectif de ce critère est de s'assurer que la cuisine centrale est en ordre avec les exigences de l'AFSCA.

X.2. Tri des déchets

1. **Obligations**
2. Les déchets sont triés en cuisine. L'huile de friture est recyclée.
3.
4. **Preuves à fournir**
* Joindre un contrat valable avec un collecteur agréé.
* Joindre un contrat valable avec un collecteur d'huile de friture.
1. **Interprétation du critère**
2. Le tri obligatoire des déchets concerne les papiers/cartons, les PMC, les huiles de friture, le verre et les déchets tout-venant. Les déchets organiques ne doivent pas être obligatoirement triés/compostés. Toutefois, le compostage/la bio-méthanisation de vos déchets organiques vous permet d'obtenir des points supplémentaires car c'est un critère optionnel de ce label (voir Critère E.2.).
3. Le tri des biodéchets sera obligatoire en Région bruxelloise pour les professionnels fin 2022. Une fois
4. que cette obligation sera en vigueur, les cuisines et cantines qui remettent en dossier de candidature au label Good Food ou lors d’un recontrôle devront être en ordre pour ce critère. A partir de l’entrée en vigueur de cette obligation, le critère optionnel sur le tri des déchets organiques ne sera plus d’application.

X.3. Rappel communication sur le bio

1. La cuisine 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](https://www.quality-partner.be/nl/metier/biologische-certificering/)).
2. Vous trouverez plus d’informations sur la fiche ‘restauration certifiée bio’ :
* sur le [portail Good Food](https://www.goodfood.brussels/fr/contributions/restauration-certifiee-bio)
* sur le site de [Biowallonie](https://www.biowallonie.com/reglementation/controle/)

Critères obligatoires

Y.1. Légumes de saison

1. **Critère**
* Les légumes de saison sont mis en **gras** sur les menus des cantines livrées.
* Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau ci-dessous) a été atteint au cours des 12 derniers mois et ce, pour tous les menus.
1. Ce critère ne s'applique pas aux menus pour les bébés (< 2 ans).
2.
3. **Preuve à fournir**
* Joindre les menus des deux derniers mois
1. **Interprétation du critère**
2. Le pourcentage est calculé par le contrôleur sur base des menus et en référence au [calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement](http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/action-de-la-region/campagnes/manger-local-et-de-saison).
3. 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%.
4. Les pommes de terre ne sont pas considérées comme des légumes pour l'application de ce critère malgré le fait qu'elles fassent partie du calendrier de Bruxelles Environnement.
5. Seuls les légumes et non les fruits sont pris en considération. Seuls les légumes des soupes et accompagnements 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.
6. Lors du contrôle sur place, le contrôleur vérifie à nouveau le critère de saisonnalité sur base des menus du dernier mois.

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

1. Y.2. Fruits frais de saison
2. **Critère**
3. Au moins deux fruits frais et de saison sont proposés par semaine.
4.
5. **Preuves à fournir**
* Joindre les menus des deux derniers mois. Ces menus doivent satisfaire au critère.
1. **Interprétation du critère**
2. Des fruits frais doivent être proposés au consommateur. Il peut s'agir de smoothies ou de salades de fruits, pour autant qu’ils soient préparés avec des fruits frais. Les fruits congelés sont uniquement autorisés pour les smoothies à condition que les fruits aient été congelés de façon artisanale et que l'objectif soit la diminution du gaspillage alimentaire.
3. Les fruits doivent être de saison (sur base du calendrier des produits de saison de Bruxelles Environnement) tous les mois de l'année, sauf durant les mois d’avril, mai, juin et juillet, où le choix des fruits est limité.

Y.3. Alternative entièrement végétarienne

1. **Critère**
2. Pour chaque établissement livré, l’ensemble des consommateurs de l’établissement reçoit un repas entièrement végétarien au moins une fois par semaine. Ce jour–là, aucun autre repas non végétarien ne peut être servi. Ce repas végétarien doit être complet et équilibré.
3. Ce critère ne s’applique pas pour les enfants en dessous d’un an.
4.
5. Particularités pour les crèches
6. Pour les crèches, l’ONE déconseille d’utiliser comme alternatives aux protéines les algues ainsi que les produits industrialisés de type tofu, quorn, etc. Il recommande de favoriser les légumineuses en adaptant les quantités aux jeunes enfants.
7. **Preuves à fournir**
* Joindre les menus des deux derniers mois.
1. **Interprétation du critère**
2. Un repas est végétarien s'il ne contient aucun ingrédient provenant d'animaux qui ont été abattus, c’est-à-dire qu’il ne contient donc pas de viande ni de volaille, de poisson et de caviar, de fruits de mer (crevettes, huîtres, moules, homard, etc.), de gélatine, de bouillon animal, de condiments contenant des extraits animaux (par exemple sauce de poisson et sauce worcestershire).
3. Un repas végétarien est considéré comme étant complet lorsqu'il prévoit assez de féculents, de légumes (comme décrit dans le critère C2) et de sources de protéines "de substitution à la viande": œufs, fromage ou protéines végétales de qualité. (ex : de 75 à 100g par repas).
4. Voici une liste non exhaustive d’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
5. Un plat de pâtes 4 fromages ou une pizza quatre fromages ne sera donc pas considéré comme un plat végétarien car il ne représente pas un plat complet et équilibré (pas assez de légumes). Autres exemples de plat non pris en considération : omelette nature, pâtes sauce tomate, croque-monsieur, etc.
6.
7. Y.4. Feedback sur le gaspillage alimentaire
8. **Critère**
9. Il existe un système pour que les sites livrés puissent donner un feedback sur le gaspillage alimentaire et ses causes :
* les quantités reçues sont trop importantes
* les repas ne sont pas appréciés
* autre élément induisant du gaspillage alimentaire.
1. **Preuve à fournir**
* Description de la procédure.
1. **Interprétation du critère**
2. Une procédure formelle et connue des sites livrés doit être mise en place afin d’avoir un retour sur un éventuel gaspillage alimentaire. Lors du contrôle in-situ, il sera demandé d’accéder aux feedback reçus.
3.
4. Y.5. Assiette équilibrée
5. **Critère**
6. La portion moyenne de viande (crue) dans les repas ne dépasse pas :
* 120g pour les adultes
* 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)

Ce critère est NA pour les bébés <1 an.

1. **ET**
2. 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)
1. **Preuve à fournir**
2. Joindre les fiches de recettes de la dernière semaine. Pour la viande, il est aussi possible de joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement le portionnement.
3.
4. Y.6. Origine des fruits et légumes
5. **Critère**
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, …
7. **Preuve à fournir**
8. Joindre la facture, le bon de commande, une capture d'écran du système de gestion des commandes, … avec l’indication de l'origine des fruits et légumes.
9.
10. **Interprétation du critère**
11. L'intérêt de ce critère est de sensibiliser la cuisine centrale à ses achats et de favoriser idéalement l'achat de produits locaux plutôt que de produits importés dont l'impact environnemental est conséquent. La cuisine doit donc démontrer comment elle prend connaissance de l'origine des fruits et légumes qu'elle commande et, si elle n'en a pas connaissance, comment elle peut accéder à ces informations.
12.
13. Y.7. Produits biologiques
14. **Critère**
15. La cuisine utilise un minimum de 8 produits issus de l’agriculture biologique dans les repas. Les desserts et fruits ne peuvent pas être comptabilisés pour ce critère. Les 8 produits bios choisis ne peuvent être achetés qu'en bio. On ne peut, en aucun cas, trouver leur équivalent conventionnel dans la cuisine.

Exemples de produits : farine, pâtes, riz, quinoa, lentilles, pois chiches, etc.

1. Tous ces produits sont servis au moins 6x par an. Cela doit être prouvé au moyen des menus ou des factures en question.
2. Si la cuisine est certifiée bio, ce critère est également en ordre.
3. Les herbes, épices, huiles et vinaigres utilisés pour assaisonner les plats, le pain, et les œufs ne comptent pas comme des ingrédients biologiques. Les huiles utilisées pour préparer les repas sont acceptées.
4. 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.
5. **Rappel :** 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/)s sur la réglementation.
6.
7. **Preuves à fournir**
	* Joindre les tickets d'achat des 8 produits des 2 derniers mois et y mettre en évidence les produits bios.
8. **OU**
	* Si votre cuisine est certifiée biologique, joindre une copie d'un certificat valable.
9. Y.8. Utilisation de fiches recettes
10. **Critère**
11. Il y a des fiches recettes pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation.
12.
13. **Preuve à fournir**
* Joindre les fiches recettes de la dernière semaine.
1. **Interprétation du critère**
2. Chaque type de préparation fait l'objet de fiches recettes : soupes, plats, desserts, etc. Ces fiches recettes 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.
3. Le contrôleur peut exiger de voir les fiches recettes pendant la visite in-situ.
4.
5. Y.9. Système informatisé de gestion des stocks
6. **Critère**
7. Il y a un système informatisé pour la gestion du stock. Ce système permet un suivi journalier des produits en stock.
8.
9. **Preuve à fournir**
* Contrôle in-situ uniquement.
1. **Interprétation du critère**
2. Le simple respect de l'exigence minimale AFSCA quant à la gestion du stock ne suffit pas. Il faut que la cuisine centrale ait investi dans un outil informatisé permettant un aperçu quotidien du stock.
3.
4. Y.10. Poissons de la liste rouge
5. **Critère**
6. Les poissons suivants ne sont pas au menu (liste rouge) :
* Anguille (anguilla anguilla),
* Dorade rose (Pagellus bogaraveo)
* Crevette rose (Parapenaeus longirostris),
* Empereur (Hoplostethus atlanticus)
* Espadon (Xiphias gladius),
* Esturgeon-caviar (Acipenseridae),
* Flet commun (Platichthys flesus)
* Flétan blanc de l’atlantique (Hippoglossus, hippoglossus)
* Hoplosthète orange (Hoplostethus atlanticus),
* Grenadier de roche (Coryphaenoides rupestris),
* Merlan (Merlangius merlangus).
* Requin (Selachimorpha, Scyliorhinus canicula, Scyliorhinus stellaris, Mustelus mustelus, Squalus acanthias, Lamna nasus)
* Raie (Raja spp.)
* Sabre (Sabre noir (Aphanopus carbo) Sabre argenté (Lepidopus caudatus))
* Thon albacore (Thunnus albacares)
1. ***Exception*** : si les poissons sont certifiés bios, ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu.
2.
3. **Preuve à fournir**
* Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois).
1. **Interprétation du critère**
2. Les poissons de la 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.
3. La liste est réalisée sur base du [guide des espèces](https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/12/2020-Especes_v4_A4.pdf) de la Région Wallonne de 2020. Elle est susceptible d’être mise à jour en fonction des modifications des ressources halieutiques. Les cuisines qui souhaitent aller plus loin dans la démarche de préservation des ressources halieutiques sont invitées à consulter ce guide.
4. Y.11. Interdiction des produits de 5ème gamme
5. **Critère**
6. Les produits de la 5ème gamme ne sont pas servis.
7.
8. **Preuve à fournir**
9. Aucune (contrôle lors de l'inspection sur place).
10.
11. **Interprétation du critère**
12. Par produits de 5ème gamme, on entend : tous les plats préparés (sous vide, congelés, en conserve, ...). Ex. : lasagnes, carbonnades, sauce bolognaise, etc.

Critères optionnels

A. Critères environnementaux

A.1. Alternative entièrement végétarienne

1. **Critère**
2. Pour ce critère, 2 choix sont possibles :
* Pour **1 point**: tous les établissements livrés (sauf les crèches), une alternative végétarienne est disponible tous les jours.
* Pour **2 points** : pour chaque établissement livré, l’ensemble des consommateurs de l’établissement reçoit deux repas par semaine entièrement végétariens.
1. Ces repas végétariens doivent être complets et équilibrés.
2.
3. **Preuve à fournir**
* Menus des deux derniers mois de chaque établissement livré.
1. **Interprétation du critère**
2. *Cf. Supra* critère obligatoire Y3.
3. **Cotation du critère**
4. 1 ou 2 points

A.2. Garniture végétalienne pour les sandwichs

1. **Critère**
2. Offre d'au moins 2 types de garnitures végétaliennes\* pour les sandwichs (pour chaque établissement livré en sandwichs).
3.
4. **Preuve à fournir**
* Joindre la carte des sandwichs pour chaque établissement livré en sandwichs.

**Interprétation du critère**

1. En l'absence d'une carte des sandwichs, joindre une photo de l'assortiment ou du tableau d'affichage des sandwichs dans le site livré.
2. \*Les produits végétaliens ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale (viande, fromage, beurre, lait, œufs,...). Exemples de garnitures végétaliennes : guacamole, pesto de poivrons, de courgettes, d'aubergines, labneh, hoummous, seitan, pâté végétal, tartare d'algues, ratatouille, légumes grillés, etc. Les confitures, le chocolat ou autres garnitures sucrées ne sont pas autorisés.
3. L'offre de sandwichs végétaliens doit être permanente : un sandwich de la semaine (végétalien) par mois ne suffit pas.
4. **Cotation du critère**
5. 2 points

A.3. Approvisionnement en direct chez le producteur

1. **Critère**
2. 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.
3. Il est autorisé de travailler avec un intermédiaire (par exemple, une coopérative de producteurs) et un transporteur pour la collecte des produits.
4. Les produits achetés en direct doivent l’être en quantité suffisante pour pouvoir se retrouver dans les repas de l’ensemble des sites livrés.
5.
6. **Preuve à fournir**
* Joindre une facture d'achat de chaque producteur (facture des deux derniers mois).
1. **Interprétation du critère**
2. 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).
3. Pour que ce critère soit accepté, il faut que les achats d’un produit soient en quantité suffisante afin que le/les produits soient utilisés pour les repas de l’ensemble des établissements livrés.

**Cotation du critère**

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

A.4. Origine des fruits frais

**Critère**

1. L'origine des fruits est indiquée dans les menus de tous les établissements livrés.
2. **Preuve à fournir**
* Menus de deux derniers mois.
1. **Cotation du critère**
2. 1 point

A.5. Statistiques sur l’origine des fruits/légumes les plus utilisés

1. **Critère**
2. Faire des statistiques mensuelles sur l'origine des 5 fruits ou légumes les plus utilisés.
3.
4. **Preuve à fournir**
* Envoyer les statistiques des origines des fruits et/ou légumes commandés sur les 4 derniers mois.
1. **Interprétation du critère**
2. Le soumissionnaire sélectionnera les 5 fruits et/ou légumes les plus utilisés dans son offre et suivra l'origine de ces produits. Le suivi peut se faire sur base du nombre d'utilisations, de la valeur financière, du nombre de kg utilisés...
3. Les résultats sont présentés sous forme de statistiques ou de graphiques à ajouter dans le dossier.
4. **Cotation du critère**
5. 2 points

A.6. Origine belge indiquée sur la carte

1. **Critère**
2. L'origine belge des ingrédients principaux est indiquée sur la carte.

**Preuve à fournir**

* + - Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois).
1. **Cotation du critère**
2. 2 points

A.7. Légumes de saison

1. **Critère**
2. Le pourcentage supplémentaire de légumes de saison du tableau de la page 6 (voir le critère Y.1.) a été atteint au cours des 12 derniers mois.
3.
4. **Preuve à fournir**
5. Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois) - voir critère obligatoire.
6.
7. **Interprétation du critère**
8. 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.
9. **Cotation du critère**
10. De 1 à 2 points selon les pourcentages atteints dans le tableau.

A.8. Utilisation de viande biologique ou provenant d’un élevage respectueux du bien-être animal

1. **Critère**
2. La cantine utilise des pièces de viande biologique ou issue d’élevages respectueux du bien-être animal (cuisses de poulet, côtes levées, merguez...).
3. Les labels suivants sont acceptés en plus du label bio:
* Pour la volaille : Beter Leven, Label Rouge
* Pour le boeuf : Beter Leven, FEBEV Plus/Bel Beef
* Pour le porc : Beter Leven
* Pour le lapin : Codiplan plus
1. **Preuves à fournir**
* Joindre les factures d’achat de viande bio/labellisée.
1. **Interprétation du critère**
2. 1 type de viande correspond à une pièce de viande ou une préparation de viande bien spécifique (haché, merguez, ribs, faux-filet…).
3. La pièce de viande doit être préparée au moins 1x/mois.
4. Pour que ce critère soit accepté, il faut que les achats de viande soient en quantité suffisante afin que le type de viande soit utilisé pour les repas de l’ensemble des établissements livrés.
5. **Cotation du critère**
* Pour **1 point** : 1 type de viande bio/respectueux du bien-être animal préparé chaque mois
* Pour **2 points** : 3 types de viande bio/respectueux du bien-être animal préparés chaque mois

A.9. Pain biologique

1. **Critère**
2. Pour toutes les cantines livrées en pain, la cuisine distribue uniquement du pain biologique.
3. **Preuves à fournir**
* Joindre les factures d'achat du pain biologique.
1. ***OU***
* Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.
1.
2. **Interprétation/cotation du critère**
3. Si l’assortiment entier de pain est bio, la cantine se voit attribuer 2 points.

A.10. Certification biologique

1. **Critère**
2. La cuisine possède une certification biologique pour au moins 10 ingrédients, pour un plat ou encore pour un certain pourcentage de ses produits.
3.
4. **Preuve à fournir**
* Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.
1. **Interprétation du critère**
2. La cuisine est libre de choisir le type de certification :
3. Par ingrédient
4. Par repas
5. Par pourcentage de produits utilisés
6. 100% bio
7. **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 de 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%).

A.11. Œufs frais et/ou biologiques

1. **Critère**
2. 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 (tétrapak), ils sont obligatoirement biologiques.
3. Sont pris en considération pour ce critère, les œufs cuisinés et non les œufs contenus dans des produits achetés comme les biscuits, la pâte, …
4. **Preuves à fournir**
* Joindre les tickets d'achat des œufs des 2 derniers mois.
1. ***OU***
* Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique.
1. **Interprétation/cotation du critère**
* Pour **1 point** : les œufs sont frais et de poules courant en plein air (code 1)
* Pour **1 point :** les œufs ne sont pas frais mais biologiques (tétrapak)
* Pour **2 points** : les œufs sont frais et biologiques

A.12. Achat de poissons durables

1. **Critère**
2. Les labels biologiques, MSC et ASC sont acceptés pour les poissons durables.
3. **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.
1. ***OU***
* Joindre une copie du certificat MSC.
1. **Interprétation du critère**
2. 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.
3. **Cotation du critère**
* Pour **1 point** : plus de 50% de la valeur financière des poissons achetés sont durables
* Pour **2 points** : plus de 90% de la valeur financière des poissons achetés sont durables

A.13. Poissons de la liste orange

1. **Critère**
2. Les poissons suivants ne sont pas au menu (liste orange) :
* Bar (Dicentrarchus labrax),
* Cabillaud (Gadus morhua, G. macrocephalus),
* Crevettes grises (Crangon crangon),
* Flétan noir (Reinhardtius hippoglossoides)
* Grondin (Chelidonichthys cuculus, Eutrigla gurnardus, Chelidonichthys lucerna)
* Lieu jaune (Pollachius pollachius),
* Limande commune (Limanda limanda)
* Limande Sole (Microstomus kitt),
* Maquereau (Scomber scombrus)
* Mulet (Mugilidés)
* Panga (Pangasius spp.),
* Perche du NilL (ates niloticus)
* Plie (pleuronectes platessa),
* Rouget Barbet (Mullus surmuletus, Mullus barbatus, Pseudupeneus prayensis, Parupeneus spp.)
* Saint-Pierre (Zeus faber)
* Sardine (Sardina pilchardus)
* Sébaste (Sebastes norvegicus, S. mentella),
* Sole (Solea solea Cynoglossus senegalensis)
* Tacaud (Trisopterus luscus)
* Thon rouge (Thunnus orientalis et Thunnus maccoyi),
* Turbot (Scophthalmus maximus).
1. ***Exception*** : si les poissons sont certifiés bios, ASC ou MSC, ils peuvent figurer au menu.
2.
3. **Preuve à fournir**
* Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois).
1. **Interprétation du critère**
2. Les 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.

La liste est réalisée sur base du [guide des espèces](https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/12/2020-Especes_v4_A4.pdf) de la Région Wallonne de 2020. Elle est susceptible d’être mise à jour en fonction des modifications des ressources halieutiques. Les cuisines qui souhaitent aller plus loin dans la démarche de préservation des ressources halieutiques sont invitées à consulter ce guide.

1. **Cotation du critère**
2. 2 points.

A.14. Pourcentage de légumes frais.

* + 1. **Critère**
1. Le volume de légumes frais utilisés atteint - en valeur financière - un certain pourcentage (voir cotation des critères). Celui-ci est validé par un organisme de contrôle indépendant via une attestation de qualité.
	* 1. Des légumes congelés, prédécoupés (sous vide), en bocaux, ... ne sont pas considérés comme des légumes frais. Seuls les produits agricoles non transformés sont pris en compte dans le calcul du pourcentage.
		2. **Preuves à fournir**
		3. Attestation de qualité provenant d’un organisme indépendant valide pour l’année en cours ([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/)).

**Interprétation du critère**

* + 1. Les légumes congelés, prédécoupés (sous vide), en bocaux, ... ne sont pas considérés comme des légumes frais. Seuls les produits agricoles non transformés sont pris en compte dans le calcul du pourcentage.
		2. Le contrôle se base uniquement sur le résultat obtenu dans l’attestation de qualité provenant d’un organisme indépendant.
		3. **Cotation du critère**
* **1 point** : au moins 20% de légumes frais
* **2 points** : au moins 40% de légumes frais
* **3 points** : au moins 70% de légumes frais

B. Critères de gaspillage alimentaire

B.1. Suivi journalier de commandes de repas

1. **Critère**
2. Il existe un système de suivi journalier des commandes de repas ou un système d'évaluation des quantités à préparer.
3.
4. **Preuve à fournir**
* Contrôle in-situ uniquement.
1. **Interprétation du critère**
2. Le but de ce critère est de s'assurer que la cuisine centrale adapte la production des repas au plus près du nombre des repas qui seront servis le jour J.
3. Le contrôleur attribuera des points sur base de la note explicative et peut demander, pendant le contrôle in situ, une démonstration du système.
4. **Cotation du critère**
* Pour **1 point** : il est possible de commander/décommander des repas quotidiennement
* Pour **2 points** : il y a, de plus, le remboursement du prix des repas

B.2. Proposer des petites portions

1. **Critère**
2. Lorsque les repas sont livrés en portions individuelles, il est possible d'avoir un repas de petite portion à prix réduit.
3.
4. **Preuve à fournir**
* Joindre les commandes des établissements livrés sur 3 jours.
1. **Interprétation du critère**
2. La cuisine centrale propose des petites portions de ses plats à prix réduit.
3. Non applicable pour les livraisons à des écoles/crèches.
4. **Cotation du critère**
5. 2 points

B.3. Réutilisation ou don des restes alimentaires

1. **Critère**
2. Les restes alimentaires sont réutilisés régulièrement (conformément aux règles d'hygiène).
3. ***OU***
4. Les excédents alimentaires sont distribués via un système de collecte alimentaire (conformément aux règles d'hygiène).
5.
6. **Preuve à fournir**
* Joindre une procédure décrivant les actions relatives à la réutilisation des restes alimentaires.
1. ***OU***
* Transmettre les coordonnées de l'organisme de charité alimentaire.
1. **Interprétation du critère**
2. Les restes alimentaires doivent être réutilisés ou donnés 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. Pour le don, un repas ne peut être donné si la liaison froide ou chaude a été rompue entre la préparation et le don du repas.
3. **Cotation du critère**
4. 1 point

B.4. Outil de mesure du gaspillage au sein des établissements livrés

1. **Critère**
2. La cuisine centrale met à disposition de l’ensemble de ses établissements livrés un outil de mesure du gaspillage alimentaire.
3. 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.
4. **Preuve à fournir**
* 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.
1. **Interprétation du critère**
2. L’outil doit contenir : un moyen de mesure gradué (balance, échelle, etc.), un support pour encoder les résultats ainsi que des informations claires sur l’utilisation de l’outil.
3. La mesure et la centralisation des données doivent se faire annuellement.
4. Le calcul du gaspillage doit avoir été réalisé pendant un minimum de deux semaines. Il doit avoir été réalisé dans plusieurs établissements, totalisant minimum 30% des repas livrés (Ex. : la cuisine livre 6000 repas par jour => le calcul du gaspillage s’est fait dans des établissements où sont livrés au total au moins 2000 repas).
5. Le jury validera si l’outil, l’analyse qui en est faite ainsi que les mesures prises sont assez satisfaisants pour répondre au critère.
6. **Cotation du critère**
7. 2 points

C. Critères pour une assiette équilibrée

C.1. Portion moyenne de viande

1. **Critère**
2. La portion moyenne de viande (crue) dans le menu du jour est inférieure à :
3. Pour **1 point** supplémentaire :
* 110g pour les adultes
* 75g pour les enfants entre 6 et 12 ans
* 40g pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)
* 35g pour les tout-petits (entre 1 et 3 ans)
1. Pour **2 points** supplémentaires :
* 100g pour les adultes
* 50g pour les enfants entre 6 et 12 ans
* 35g pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)
* 30g pour les tout-petits (entre 1 et 3 ans)
1. Ce critère est NA pour les bébés (<1 an).
2.
3. **Preuves à fournir**
* Joindre les fiches recettes de la dernière semaine.
1. ***OU***
* Joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement le portionnement.
1. **Interprétation du critère**
2. L’évaluation de la portion moyenne de viande se fera sur base du calcul de la moyenne de grammages de viande de plusieurs fiches recettes (entre 5 et 10) choisies par le contrôleur sur base des menus des 2 derniers mois. Si les fiches recettes indiquent des grammages de viande cuite, une valeur de 25 % leur sera ajoutée afin de connaître les valeurs crues.
3. **Cotation du critère**
4. 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.

C.2. Portion moyenne de légumes

1. **Critère**
2. La portion moyenne de légumes dans le menu du jour est de plus de :
3. Pour **1 point** supplémentaire :
* 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)
1. Pour **2 points** supplémentaires :
* 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)
1. **Preuve à fournir**
* Joindre les fiches recettes de la dernière semaine.
1. **Interprétation du critère**
2. Le contrôleur se base sur des fiches recettes – choisies par lui-même dans le menu des 2 derniers mois - afin d'évaluer le grammage de légumes prévu par personne sur base de la moyenne issue de l’ensemble de ces fiches recettes.
3. **Cotation du critère**
4. 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.

C.3. Soupe

1. **Critère**
2. La soupe est préparée avec des légumes frais (1ère gamme), sans adjonction d’ingrédients contenant du glutamate (E621, E622, E623, E624, E625).
3. **Preuve à fournir**
* Joindre les fiches recettes de la dernière semaine.

**Interprétation du critère**

Les légumes doivent être uniquement de la 1ère gamme (« fraîchement surgelés » non accepté comme du frais).

**Cotation du critère**

1 point

D. Critères sur les boissons et desserts

D.1. Bananes issues d’une production équitable

1. **Critère**
2. Toutes les bananes proviennent d'une production équitable.
3. Les labels suivants sont acceptés comme garantie : Max Havelaar, Hand in hand, Ecocert équitable. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.
4.
5. **Preuve à fournir**
* Joindre les factures d'achat des bananes pour les deux derniers mois.
1. **Interprétation du critère**
2. Pour que ce critère soit valide, l’ensemble des bananes doivent provenir d’une production socialement responsable.
3. **Cotation du critère**
4. 1 point

D.2. Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables

1. **Critère**
2. Vente de sodas et de jus de fruits locaux certifiés bios et/ou équitables.
3. Les labels suivants sont acceptés comme garantie : toutes les certifications bios, Max Havelaar, Bio-équitable, Hand in Hand, Ecocert équitable ou Rain Forest Alliance. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.
4. 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.
5.
6. **Preuve à fournir**
* Joindre les factures d’achat des sodas et jus de fruits pour les deux derniers mois.
1. **Interprétation du critère**
2. Si la cuisine centrale ne livre pas de sodas ni jus de fruits, le critère est non applicable.
3. **Cotation du critère**
* Pour **1 point** : la cuisine livre 3 sodas/jus de fruits durables par mois
* Pour **2 points** : l’assortiment de boissons est 100% durable

D.3. Desserts pré-emballés biologiques et/ou équitables

1. **Critère**
2. Les desserts pré-emballés sont certifiés bios et/ou équitables. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : toutes les certifications bios, Max Havelaar, Bio-équitable, Hand in Hand, Ecocert équitable ou Rain Forest alliance. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.
3. Il est à noter qu’une même variété et marque de dessert avec plusieurs goûts différents (par ex. : barre de céréales avec 3 goûts : chocolat / framboise / miel) compte pour 1 seul dessert.
4.
5. **Preuve à fournir**
* Joindre les factures d’achat des desserts pré-emballés pour les deux derniers mois.
1. **Interprétation du critère**
2. Par dessert pré-emballé, on entend, par exemple : les barres de céréales, les gaufres, les yaourts, les barres chocolatées, etc.
3. **Cotation du critère**
* Pour **1 point :** la cuisine livre 5 desserts pré-emballés bios et/ou équitables par mois
* Pour **2 points**: l’assortiment de desserts pré-emballés est 100% bio et/ou équitable

E. Critères supplémentaires

E.1. Production d’herbes aromatiques et/ou de légumes/fruits

1. **Critère**
2. 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.
3.
4. **Preuve à fournir**
* 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. **Interprétation du critère**
2. Les herbes aromatiques doivent être cultivées en quantités proportionnelles et suffisantes par rapport au nombre de repas fournis.
3. Les légumes/fruits doivent être cultivés dans un champ géré par la cuisine centrale et/ou sa société-mère, et doivent être cultivés en quantités suffisantes par rapport au nombre de repas fournis.
4.
5. **Cotation du critère**
6.
7. Pour 1 point : 1m² de potager / herbes aromatiques / verger pour 100 repas
8. Pour 3 points : 3m² de potager / herbes aromatiques / verger pour 100 repas

E.2. Compostage des déchets organiques

1. **Critère**
2. Les déchets de fruits et légumes sont compostés ou bio-méthanisés.
3.
4. **Preuve à fournir**
5. 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 orange lors du contrôle in-situ.
6.
7. **Interprétation du critère**
8. La cuisine peut disposer d'un compost ou d’un système de bio-méthanisation sur place ou trier ses déchets organiques via les sacs orange.
9. **Cotation du critère**
10. 1 point
11. E.3. Campagne d’information
12.
13. **Critère**
14. 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.
15. Cette campagne doit se présenter sous la forme d’une activité (animation, etc.). Elle peut être accompagnée d’affiches, brochures, dépliants etc.
16. **Preuve à fournir**
* Joindre des informations (invitation, affiche, photo, animation, film, mailing, etc.) sur la campagne d'information de l'année précédente.
1. **Interprétation du critère**
2. La campagne d’information doit absolument comporter une activité, pouvant se manifester sous différentes formes mais devant toucher l’ensemble des clients finaux. Une campagne uniquement d’affiches, brochures ou flyers n’est pas suffisante.
3. Cette campagne doit être adaptée au public-cible.
4. Une campagne doit être réalisée au moins une fois par an.
5. **Cotation du critère**
6. 1 point