

**Attestation de contrôle
Les Cuisines Bruxelloises (scolaire)
Cuisine centrale de Haren**

Nom de la société / organisation

Les Cuisines Bruxelloises

Adresse de la cuisine centrale

Rue Arthur Maes 129, 1130 Bruxelles

Type de cantines livrées

Etablissements scolaires

Date du contrôle in-situ

09/10/25

RESULTATS OBTENUS

	SITUATION 1	SITUATION 2	SITUATION 3	SITUATION 4	SITUATION 5
	Résultat	Résultat	Résultat	Résultat	Résultat

X- Critères légaux

X1 – Autorisation de l'AFSCA

Conforme

X2 – Tri des déchets

Conforme

X3 – Communication sur le bio

Conforme

Y – Critères obligatoires

Y1 – Légumes de saison

Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
----------	----------	----------	----------	----------

Y2 – Fruits frais de saison

Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
----------	----------	----------	----------	----------

Y3 – Repas végétariens

Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
----------	----------	----------	----------	----------

Y5 – Fréquence de la viande à haut impact environnemental

Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
----------	----------	----------	----------	----------

Y6 – Campagne d'information → Critère destiné aux cantines

Y7 – Enquête de satisfaction → Critère destiné aux cantines

Y8 – Origine des fruits et des légumes

Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
----------	----------	----------	----------	----------

Y9 – Produits biologiques

Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
----------	----------	----------	----------	----------

Y10 – Achat de produits de la mer durables

Conforme	Conforme	NA	Conforme	Conforme
----------	----------	----	----------	----------

A – Critères optionnels environnementaux

A1 – Repas végétariens

2	2	2	2	2
---	---	---	---	---

A2 – Garniture végétalienne pour les sandwichs → Critère non-applicable pour les cantines livrées

A3 – Producteurs belges

2	2	2	2	2
---	---	---	---	---

A4 – Origine des fruits frais → Critère destiné aux cantines

A5 – Soupe

0	0	0	0	0
---	---	---	---	---

A6 – Origine belge des produits

0	0	0	0	0
---	---	---	---	---

A7 – Légumes de saison

1	1	1	1	1
---	---	---	---	---

A8 – Salad'bar → Critère non-applicable pour les cantines livrées

A9 – Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal

0	0	0	0	0
---	---	---	---	---

A10 – Pain biologique

NA	NA	NA	NA	NA
----	----	----	----	----

A11 – Certification biologique

3	3	3	3	3
---	---	---	---	---

A12 – Oeufs frais et/ou biologiques

0	0	0	0	0
---	---	---	---	---

A13 – Achat de produits de la mer durables

2	2	NA	2	2
---	---	----	---	---

A14 – Préparations semi-finies et repas livrés

1	1	1	1	1
---	---	---	---	---

A15 - Fruits frais de saison

0	0	0	0	0
---	---	---	---	---

B – Critères optionnels gaspillage alimentaire

B1 – Utilisation de fiches recettes

1	1	1	1	1
---	---	---	---	---

B2 – Système informatisé de gestion des stocks

1	1	1	1	1
---	---	---	---	---

B3 – Suivi journalier de commande des repas

3	3	3	3	3
---	---	---	---	---

B4 – Proposer des petites portions → Critère destiné aux cantines

B5 – Action pour éviter le gaspillage alimentaire → Critère destiné aux cantines

B6 – Système de mesure systématique du gaspillage → Critère destiné aux cantines

B7 – Communication sur le gaspillage alimentaire → Critère destiné aux cantines

B8 – Réutilisation des restes alimentaires → Critère non-applicable pour les cantines livrées

B9 – Système de collecte alimentaire → Critère non applicable pour les cantines livrées

C – Critères optionnels assiette équilibrée

C1 – Portion moyenne de viande 3 3 3 3 3

C2 – Fréquence de la viande à haut impact environnemental 0 2 2 0 0

C3 – Offre de protéines végétales au salad bar → Critère non applicable pour les cantines livrées

D – Critères optionnels boissons et desserts

D1 – Eau de distribution → Critère destiné aux cantines

D2 – Café/bananes/thé équitables 1 1 1 1 1

D3 – Sodas et jus de fruits bio et/ou équitables → Critère destiné aux cantines

D4 – Desserts achetés et prêts à être consommés bio et/ou équitables 2 2 2 2 2

E – Critères optionnels supplémentaires

E1 – Actions mises en oeuvre suite à l'enquête de satisfaction → Critère destiné aux cantines

E2 – Campagnes d'informations → Critère destiné aux cantines

E3 – Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes NA NA NA NA NA

Nombre total de points attribuables 22 24 22 22 22

DESCRIPTION DES SITUATIONS

SITUATION 1 : 5 J ORDINAIRE 2VG + SANS VIANDE

Ville de Bruxelles* (y compris libre et SAUF Athénée Adolphe Max), Anderlecht* (y compris Athénée de la FWB et libre SAUF), Jette , Molenbeek* (sauf exceptions), Saint-Josse-ten-Noode* (y compris libre), Woluwé-Saint-Pierre

*Sauf exception situation 2 (menu en 4 jours)

SITUATION 2 : 4 J ORDINAIRE 2VG + SANS VIANDE

- Ville de Bruxelles (Athénée Buls-Catteau, Centre Pédagogique du Parc Astrid, Centre Pédagogique du Parc Astrid (Cureghem), Centre Pédagogique Jules Anspach, Centre Pédagogique Vlaesendael Centre, Ecole fondamentale de Haren, Ecole Primaire Adolphe Max, Ecole Primaire de l'Allée Vert, Ecole Primaire des Magnolias, Ecole Primaire des Six Jetons, Ecole Primaire Henriette Dachsbeck, Institut Paul Henri Spaak, Bassisschool Klaverjievier, Ecole Enfant Jésus, Ecole Sainte-Ursule, Institut Saint Louis 1, Institut Saint-Louis 2),
- Anderlecht (Ecole Les Tourterelles, Ecole Maternelle Les Petits Gloutons, Bassisschool Veeweidie, de Beverboomschool, Athénée Royal Léonard De Vinci Deswaeef, Institut Marie Immaculée) ,
- Molenbeek (School Paloke, School Regenboog),
- Saint-Josse-ten-Noode (Institut Saint Louis 3)

SITUATION 3 : 3 J ORDINAIRE 2VG SANS POISSON + SANS VIANDE
Athenée Adolphe Max (Ville de Bruxelles)

SITUATION 4 : 5J ORDINAIRE 2VG
Auderghem, Berchem-Sainte-Agathe, Evere

SITUATION 5 : 5J ORDINAIRE 2VG + VEGETARIEN
Ixelles

Date de mise à jour : 30/10/25