

ATTESTATION DE CONTRÔLE DES CUISINES CENTRALES POUR L'OBTENTION DU LABEL CANTINE GOOD FOOD

**Cuisine centrale de Haren
Secteur de la petite enfance
Les Cuisines Bruxelloises**

**Fait le 05/01/2026
Organisme de contrôle : Coduco,
en mission pour Bruxelles Environnement**



IDENTITÉ DE LA CUISINE CENTRALE

Dénomination de la cuisine centrale : Cuisine centrale de Haren

Adresse de la cuisine centrale : Rue Arthur Maes 129, 1130 Bruxelles

Nom de la société / association de catering : Les Cuisines Bruxelloises

Adresse du siège administratif : Avenue Jean Sobieski 13, 1020 Bruxelles

Nombre moyen de repas préparés par jour : ± 12 000 repas / jour en liaison froide et ± 2000 repas / jour en liaison chaude (cuisine centrale de Haren)

ATTESTATION DE CONTRÔLE

La cuisine centrale de Haren de Les Cuisines Bruxelloises a été contrôlée le 24/12/2025 sur les critères du label Cantine Good Food inhérents à l'offre alimentaire de la cuisine pour les cantines livrées détaillées ci-dessous.

Période de validité de cette attestation : du **05/01/2026** au **5/01/2028**.

ATTENTION, ce document atteste que la cuisine centrale de Haren est en capacité de proposer une offre alimentaire répondant à tous les critères légaux et obligatoires et éventuellement à tout ou partie des critères optionnels.

Cette attestation ne signifie en aucun cas que toutes les cantines livrées par la cuisine centrale de Haren bénéficient d'une offre alimentaire répondant aux critères du label Cantine Good Food. En effet, l'attestation n'est pas un label.

CRITÈRES OBLIGATOIRES - RÉSULTATS

CRITÈRE	RÉSULTAT
Y.1 – Légumes de saison	Conforme pour toutes les cantines livrées Différences selon les cantines Non conforme
Y.2 - Fruits frais de saison	Conforme pour toutes les cantines livrées Différences selon les cantines Non conforme
Y.4 - Repas végétariens	Conforme pour toutes les cantines livrées Différences selon les cantines Non conforme
Y.5 – Fréquence de la viande à haut impact environnemental	Conforme pour toutes les cantines livrées Différences selon les cantines Non conforme
Y.8 - Origine des fruits et légumes	Conforme pour toutes les cantines livrées Différences selon les cantines Non conforme
Y.9 - Produits biologiques	Conforme pour toutes les cantines livrées Différences selon les cantines Non conforme
Y.10 - Achat de produits de la mer durables	Conforme pour toutes les cantines livrées Différences selon les cantines Non conforme



CRITÈRES OPTIONNELS – RÉSULTATS

IMPORTANT : les résultats présentés ci-dessous sont les **meilleurs résultats possibles**. Selon les cantines, les offres sont amenées à varier.

A – CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX

CRITÈRE	MEILLEUR RÉSULTAT	VARIABILITÉ
A.1 - Repas végétariens	0 point 2 points 3 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.3 - Approvisionnement en direct chez le producteur	0 point 1 point 2 points 3 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.5 - Soupe	0 point 1 point	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.6 – Origine des produits	0 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.7 - Légumes de saison	0 point 1 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.9 - Viande biologique ou respectueuse du bien-être animal	0 point 1 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.11 - Certification biologique	0 point 2 points 3 points 4 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.12 - Œufs frais et/ou biologiques	0 point 1 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.13 - Produits de la mer durables	0 point 1 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.14 - Préparations finies ou semi-finies et repas livrés	0 point 1 point	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
A.15 - Fruits frais de saison	0 point 1 point	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines



B – CRITÈRES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CRITÈRE	MEILLEUR RÉSULTAT	VARIABILITÉ
B.1 - Utilisation de fiches recettes	0 point 1 point	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
B.2 - Système informatisé de gestion des stocks	0 point 1 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
B.3 - Suivi journalier de commandes des repas	0 point 3 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines

C – CRITÈRES ASSIETTE ÉQUILIBRÉE

CRITÈRE	MEILLEUR RÉSULTAT	VARIABILITÉ
C.1 - Portion moyenne de viande	0 point 3 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
C.2 - Fréquence de la viande à haut impact environnemental	0 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines

D – CRITÈRES SUR LES BOISSONS ET DESSERTS

CRITÈRE	MEILLEUR RÉSULTAT	VARIABILITÉ
D.1 - Café/bananes/thé équitables	0 point 1 point	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines
D.4 - Desserts biologiques et/ou équitables	0 point 1 point 2 points	Pour toutes les cantines Différences selon les cantines

