



bruxelles
environnement
.brussels

Cantine Good Food livrée par une cuisine centrale - procédure



1. Introduction

1.1. À qui s'adresse ce document ?

Ce document s'adresse uniquement aux cantines bruxelloises qui font appel à une cuisine centrale* pour la préparation et la livraison des repas servis à leurs consommateurs.

*Une cuisine centrale est une cuisine produisant des repas à destination de cantines de collectivités qui se situent en dehors de son site de production. Cela implique donc la préparation d'un grand nombre de repas par jour qui sont majoritairement livrés dans des cantines (une partie des repas produits peut en effet être consommée dans la cantine de la cuisine centrale).

1.2. Procédure simplifiée pour l'obtention du label cantine Good Food

Pour les cantines livrées, la procédure de candidature pour obtenir le label cantine Good Food est différente et simplifiée par rapport aux cantines qui produisent leurs repas sur place.

Les cuisines centrales livrant des cantines bruxelloises peuvent obtenir une attestation de contrôle. Les cuisines centrales sont auditées sur les critères du label cantine Good Food inhérents à l'offre alimentaire.

Deux situations peuvent se présenter :

1. La cantine est livrée **par une cuisine centrale détentrice de l'attestation de contrôle**

La cantine qui souhaite obtenir le label cantine Good Food peut recevoir un dossier de candidature prérempli. Elle ne devra alors compléter (et apporter les preuves) que (pour) les critères du label cantine Good Food inhérents à la cantine, le reste étant déjà prérempli grâce à l'audit de la cuisine centrale. La procédure pour obtenir ce dossier prérempli est expliquée au point 3.2.

2. La cantine est livrée **par une cuisine centrale qui n'a pas encore été auditée pour l'attestation de contrôle**

La cantine souhaitant obtenir le label cantine Good Food peut demander à sa cuisine centrale de faire la demande d'un audit pour l'attestation de contrôle auprès de Bruxelles Environnement.



2. Attestation de contrôle des cuisines centrales

2.1. Qu'est-ce que c'est ?

L'attestation de contrôle consiste à vérifier la capacité d'une cuisine centrale à proposer une offre alimentaire compatible avec les critères du label cantine Good Food. Les cuisines centrales sont contrôlées sur base des critères du label cantine Good Food inhérents à l'offre alimentaire : saisonnalité, repas végétariens, équilibre de l'assiette, produits bio, etc.

2.2. Différences entre attestation de contrôle et label cantine Good Food

Le label cantine Good Food et l'attestation de contrôle sont deux dispositifs distincts mais qui reposent sur les critères du label. Les différences entre ceux-ci sont les suivantes :

- **Le label cantine Good Food** s'adresse aux cantines. Afin de l'obtenir, la cantine doit répondre à tous les critères légaux et obligatoires et éventuellement à tout ou partie des critères optionnels. Le label se compose de trois niveaux (fourchettes). Plus la cantine répond à des critères optionnels, plus elle obtient de fourchettes.
- **L'attestation de contrôle** s'adresse aux cuisines centrales. Elle atteste que la cuisine centrale est en capacité de proposer une offre alimentaire répondant à certains ou à tous les critères du label cantine Good Food.

→ **L'attestation de contrôle ne signifie en aucun cas que toutes les cantines livrées par la cuisine centrale ayant reçu l'attestation bénéficient d'une offre alimentaire répondant aux critères du label cantine Good Food !**

Pour ces raisons, l'attestation **n'est pas un label** et ne comporte pas de niveaux/fourchettes.

3. Candidature simplifiée pour les cantines livrées

3.1. Critères inhérents aux cuisines centrales et aux cantines livrées

Le dispositif différencie les critères inhérents aux cuisines centrales et les critères inhérents aux cantines livrées :

- **Les critères inhérents aux cuisines centrales** sont les critères relatifs à l'offre alimentaire produite par les cuisines centrales : ils sont déjà vérifiés lors de l'audit pour l'attestation de contrôle des cuisines centrales. Ceux-ci sont précisés dans le document « Dispositif d'attestation de contrôle des cuisines centrales ».
- **Les critères inhérents aux cantines livrées** sont les critères qui sont à mettre en place par les cantines elles-mêmes dans le cadre du label cantine Good Food.



Les cantines livrées par une cuisine centrale n'ont donc plus qu'à remplir les critères suivants :

Critères légaux	
X.1	AFSCA
X.2	Tri des déchets
X.3	Rappel communication sur le bio
Critères obligatoires	
Y.4	Gaspillage alimentaire
Y.6	Campagne d'information
Y.7	Enquête de satisfaction
Critères optionnels	
A.4	Origine des fruits frais
B.3	Suivi journalier de commandes des repas
B.5	Action pour éviter le gaspillage
B.6	Système de mesure systématique du gaspillage
B.7	Communication sur le gaspillage alimentaire
D.1	Eau de distribution
E.1	Actions mises en œuvre suite à l'enquête
E.2	Campagnes d'information

Les détails de chaque critère se trouvent dans le vade-mecum du label cantine Good Food qui se trouve sur le portail Good Food.

3.2. Soumission d'une candidature

Condition

Pour que votre cantine livrée par une cuisine centrale obtienne le label cantine Good Food, il est **obligatoire** que la cuisine centrale qui vous livre ait reçu une attestation de contrôle. Il est également **obligatoire** que l'offre alimentaire spécifique de votre cantine réponde au minimum aux critères légaux et obligatoires du label cantine Good Food.

1. Votre cantine est livrée **par une cuisine centrale détentrice de l'attestation de contrôle**

Si vous êtes une cantine livrée **et** si la cuisine centrale qui livre votre cantine a déjà été audité et a reçu l'attestation de contrôle, vous pouvez envoyer un mail au **helpdesk** de Bruxelles Environnement qui vous fournira alors votre dossier de candidature prérempli.

Ce dossier de candidature prérempli est similaire au dossier de candidature classique, à l'exception que les résultats d'une grande partie des critères, inhérents à l'offre alimentaire et vérifiés lors de l'audit de la cuisine centrale, y sont déjà indiqués. Il ne restera donc plus



que les critères inhérents à votre cantine à remplir et à apporter les preuves spécifiques qui sont indiquées dans le document.

La date de remise des dossiers, de contrôle administratif et de contrôle sur place, la durée de validité du label, seront organisés selon les mêmes modalités que celles indiquées pour le label cantine Good Food.

2. Votre cantine est livrée **par une cuisine centrale qui n'a pas encore été auditée pour l'attestation de contrôle**

Nous vous invitons à prendre contact avec votre cuisine centrale afin de l'inviter à demander un audit à Bruxelles Environnement (via [un mail au helpdesk](#)).

