



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

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

Ce document s'adresse aux cuisines centrales.



1. Introduction

1.1. À qui s'adresse cette attestation de contrôle ?

Le dispositif d'attestation de contrôle s'adresse aux cuisines centrales.

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).

L'attestation de contrôle s'adresse aux cuisines centrales bruxelloises et non-bruxelloises à condition qu'elles livrent des cantines situées en Région de Bruxelles-Capitale.

1.2. Pourquoi cette attestation de contrôle ?

Lors de la création du label Cantine Good Food, le cas de figure des cantines livrées par une cuisine centrale externe n'avait pas été envisagé. La labellisation de ces cantines s'est avérée complexe puisqu'il n'était pas possible d'auditer la cuisine de production.

L'attestation de contrôle a deux objectifs :

- Vérifier que la cuisine centrale est capable de fournir aux cantines qu'elle livre une offre alimentaire compatible avec les critères du label cantine Good Food.
- Faciliter l'accès à la labellisation cantine Good Food des cantines livrées grâce à la création d'un dossier de candidature pré-rempli.

1.3. Attestation versus label

L'attestation de contrôle et le label cantine Good Food sont étroitement liés. En effet, l'attestation de contrôle consiste à vérifier la capacité d'une cuisine centrale à proposer une offre alimentaire « répondant aux 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.

Cependant, les différences entre le label cantine Good Food et l'attestation de contrôle sont fondamentales :

- **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 donc pas de niveaux/fourchettes.

2. Fonctionnement de l'attestation de contrôle

Conditions d'accès

L'attestation de contrôle s'adresse aux cuisines centrales bruxelloises et non-bruxelloises à condition qu'elles livrent des cantines situées en Région de Bruxelles-Capitale.

Le processus d'attestation est lancé à la demande d'une cuisine centrale.

Avantages pour la cuisine centrale

Cette attestation permet à la cuisine centrale de bénéficier d'un audit indépendant externe et d'un rapport complet identifiant les critères du label cantine Good Food auxquels elle est capable de répondre.

De plus, cette attestation peut être utilisée comme un support d'aide à la décision des cantines à la recherche d'une offre répondant aux critères du label Good Food. C'est donc un outil de communication et marketing intéressant.

Critères inhérents aux cuisines centrales et critères inhérents aux cantines livrées

Le dispositif d'attestation de contrôle différencie les critères inhérents aux cuisines centrales et les critères inhérents aux cantines livrées :

- **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. Ceux-ci sont précisés dans le document « Cantine Good Food livrée par une cuisine centrale - procédure ».
- **Les critères inhérents aux cuisines centrales** sont les critères relatifs à l'offre alimentaire produite par les cuisines centrales. Les cuisines centrales sont contrôlées sur les critères suivants du label cantine Good Food :

Critères légaux	
X1	AFSCA
X2	Tri des déchets
X3	Rappel communication sur le bio
Critères obligatoires	
Y1	Légume de saison
Y2	Fruits frais de saison
Y3	Repas végétariens
Y5	Assiette équilibrée
Y8	Origine des fruits et légumes
Y9	Produits biologiques



Y10	Achat de produits de la mer durables
Critères optionnels	
A1	Repas végétariens
A3	Approvisionnement en direct chez le producteur
A5	Soupe
A6	Origine belge indiquée sur la carte
A7	Légumes de saison
A9	Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal
A10	Pain biologique
A11	Certification biologique
A12	Œufs frais
A13	Achats de produits de la mer durables
A14	Préparations finies ou semi-finies et repas livrés
A15	Fruits frais de saison
B1	Utilisation de fiches recettes
B2	Système informatisé de gestion des stocks
B3	Suivi journalier de commande des repas
C1	Portion moyenne de viande
C2	Portion moyenne de légumes
D2	Café/Bananes/thé équitables
D4	Dessert pré-emballés biologiques et/ou équitables
E3	Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes

Conditions d'obtention de l'attestation

Pour obtenir l'attestation, la cuisine centrale doit prouver qu'elle est en capacité de répondre aux critères obligatoires du label cantine Good Food inhérents à l'offre alimentaire qu'elle produit.

Il n'est donc pas obligatoire que toutes les cantines livrées par cette cuisine centrale aient une offre alimentaire conforme aux critères obligatoires du label cantine Good Food pour que la cuisine centrale bénéficie de l'attestation. Il faut seulement que la cuisine centrale soit en capacité de répondre aux critères obligatoires pour les cantines livrées candidates au label.

Soumission d'une candidature

Pour remettre une candidature, la cuisine centrale doit compléter et renvoyer à l'adresse e-mail **helpdeskcantine@environnement.brussels** le document « dossier de candidature – attestation cuisine centrale » ainsi que son annexe.



Ensuite, la cuisine centrale devra, avec l'aide du [helpdesk](#) si nécessaire, constituer un dossier reprenant toutes les preuves demandées dans ce document. Un lien vers un dossier partagé lui sera communiqué suite à la réception de son dossier de candidature afin qu'elle puisse déposer les preuves nécessaires.

Une fois ce dossier complété et soumis à Bruxelles Environnement, un organisme de contrôle indépendant se chargera d'examiner le dossier et de planifier avec la cuisine centrale un audit de la cuisine.

La procédure de soumission d'une candidature est décrite plus en détail dans le document «Attestation de contrôle des cuisines centrales - Dossier de candidature».

Engagements de la cuisine centrale

La cuisine centrale qui souhaite obtenir une attestation de contrôle s'engage à fournir au contrôleur toutes les preuves demandées par celui-ci avant, pendant et après l'audit de sa cuisine. Elle s'engage également à rester disponible et à fournir toutes les pièces demandées par Bruxelles Environnement et/ou le contrôleur pendant toute la durée de l'attestation.

Bruxelles Environnement et l'organisme de contrôle s'engagent à ne pas divulguer de données à caractère personnel ou économique.

Validité de l'attestation

La durée de validité de l'attestation de contrôle est de :

- **2 ans à partir de sa délivrance**

pour les cuisines centrales **ayant plusieurs clients et une offre alimentaire pouvant différer** selon les clients : la cuisine centrale livre différents clients et exécute des contrats et/ou marchés publics différents.

- **3 ans à partir de sa délivrance**

pour les cuisines centrales **ayant un client unique et une offre alimentaire identique** pour toutes les cantines livrées : la cuisine centrale livre un seul client. Si ce client a plusieurs cantines, l'offre alimentaire est identique dans toutes ses cantines.

La durée de validité de l'attestation d'une cuisine centrale avec un client unique est plus longue que celle d'une cuisine centrale avec plusieurs clients. En effet, vu que la cuisine centrale n'a qu'un client et ne sert qu'une seule offre alimentaire, la stabilité des critères du label cantine Good Food est présumée. Et ce, contrairement à une cuisine sujette à une multiplicité d'offres et de clients, dont l'offre alimentaire peut plus régulièrement être soumise à de potentiels changements importants.

Procédure de renouvellement de l'attestation

Un renouvellement régulier de l'attestation de contrôle de la cuisine centrale est indispensable afin que les cantines labellisées puissent conserver leur label cantine Good Food. Le contrôle de la cuisine centrale est donc plus régulier que la validité du label cantine Good Food.



Selon le type de cuisine centrale, la procédure de renouvellement de l'attestation est différente :

- **Renouvellement tous les deux ans**

Pour les cuisines centrales **ayant plusieurs clients et une offre alimentaire pouvant différer** selon les clients : l'attestation devra être renouvelée après deux ans à dater de son obtention via la remise d'un nouveau dossier de candidature. Il y aura à nouveau un audit complet de la cuisine centrale, c'est-à-dire un contrôle administratif et un contrôle sur place. Ce renouvellement d'attestation doit être demandé au minimum trois mois avant la fin de la validité de l'attestation en cours.

- **Renouvellement tous les trois ans**

Pour les cuisines centrales **ayant un client unique et une offre alimentaire identique** pour toutes les cantines livrées : l'attestation devra être renouvelée après trois ans à dater de son obtention via la remise d'un nouveau dossier de candidature. Il y aura à nouveau un audit complet de la cuisine centrale, c'est-à-dire un contrôle administratif et un contrôle sur place. Ce renouvellement d'attestation doit être demandé au minimum trois mois avant la fin de la validité de l'attestation en cours.

Attention : Au moment où la cantine livrée voudra renouveler son label cantine Good Food (3 ans à dater de son obtention), il faudra que la cuisine centrale ait une attestation valide. Il faudra donc veiller à être en possession d'une attestation de contrôle et donc potentiellement à faire la demande de renouvellement de l'attestation de contrôle min. 3 mois avant la date de renouvellement du label cantine Good Food afin que les contrôleurs aient le temps de réaliser le contrôle.

Procédure en cas de candidature au label Good Food par une nouvelle cantine

- **Dossiers de candidature pour le label cantine Good Food introduits par de nouvelles cantines de la cuisine centrale**

Pour les cuisines centrales **ayant plusieurs clients et une offre alimentaire pouvant différer** selon les clients : il est possible qu'en cours de validité de l'attestation, de nouvelles cantines demandent d'obtenir le label cantine Good Food.

Dans ce cas, Bruxelles Environnement, avec l'organisme de contrôle, demanderont éventuellement à la cuisine centrale de recevoir les informations spécifiques à ces cantines, pour vérifier que l'offre alimentaire de ces cantines répond aux critères obligatoires de l'attestation.

- **Dossiers de candidature pour le label cantine Good Food introduits par d'autres cantines du client unique**

Pour les cuisines centrales **ayant un client unique et une offre alimentaire identique** pour toutes les cantines livrées : il est possible qu'en cours de validité de l'attestation, de nouvelles cantines livrées par la cuisine centrale demandent d'obtenir le label cantine Good Food.



Dans ce cas, Bruxelles Environnement, avec l'organisme de contrôle, évalueront avec la cuisine centrale si l'offre a relativement évolué ou non et procéderont alors :

- Soit à un contrôle complet de la cuisine centrale : administratif et sur place
- Soit à un contrôle partiel, uniquement sur base administrative.

Prix de l'attestation de contrôle

En 2024, l'attestation de contrôle sera **gratuite pour tous**. Il en sera de même à partir de **2025, sauf pour les cuisines centrales ayant plusieurs clients et une offre alimentaire qui peut varier en fonction du client**.

A titre d'information, ci-dessous vous trouvez un tableau reprenant une estimation du nombre de jours nécessaire pour un contrôle :

Type d'attestation	Temps de travail à titre indicatif (heure)	Nombre de jours de travail à titre indicatif (jours)	Montant à titre indicatif (euros)
Attestation cuisine centrale pour une cuisine centrale qui a plusieurs clients et plusieurs menus différents	25	3,40	2.343,75 €
Attestation cuisine centrale avec le même menu pour tous les clients	13	2	gratuit

3. Documents

En cas d'audit positif, l'organisme de contrôle établit les documents suivants : une attestation de contrôle, un rapport de contrôle, une liste des cantines livrées potentiellement éligibles au label cantine Good Food (qui seront préalablement déterminées selon le choix de la cuisine centrale) et un dossier de candidature pré-rempli.

Attestation de contrôle

L'attestation de contrôle identifie clairement la cuisine centrale et reprend de manière concise les résultats de chaque critère du label cantine Good Food en lien avec l'offre alimentaire. Il est précisé pour chaque critère si celui-ci s'applique à toutes les cantines livrées ou si le résultat est variable selon les cantines. Pour les critères optionnels, lorsque ce critère est amené à varier selon les cantines livrées, alors le meilleur résultat potentiel est indiqué.

L'attestation de contrôle est communiquée à la cuisine centrale et est publiée sur le le Portail Good Food.

Rapport de contrôle

Si la cuisine centrale souhaite obtenir plus de détails sur les résultats de son audit, il lui est possible d'obtenir sur demande (**par email**) un rapport de contrôle plus détaillé. Celui-ci est directement issu du document de contrôle utilisé par l'organisme de contrôle.

Dispositif d'attestation de contrôle des cuisines centrales
pour l'obtention du label cantine Good Food p.7/8



Le rapport de contrôle n'est pas publié sur le site de Bruxelles Environnement mais est communiqué sur demande à la cuisine centrale.

Liste des cantines potentiellement éligibles au label cantine Good Food

Cette liste précise, pour chaque cantine bruxelloise (ou groupes de cantines) livrée par la cuisine centrale, si l'offre alimentaire de celle-ci répond ou non aux critères obligatoires du label Good Food. Les non-conformités sont précisées. Elle permet d'identifier facilement les cantines qui pourraient prétendre au label cantine Good Food via le système de candidature simplifiée, qui est expliqué dans le prochain point ('*Dossier de candidature cantine pré-rempli*').

La liste des cantines n'est pas publiée sur le site de Bruxelles Environnement et est communiquée sur demande à la cuisine centrale. Toutefois, Bruxelles Environnement se réserve le droit de contacter les cantines de cette liste afin de les inviter à remettre un dossier de candidature ou de les accompagner si elles ne remplissent pas les critères.

Dossier de candidature cantine pré-rempli

Le dossier de candidature pré-rempli est un dossier de candidature pour le label cantine Good Food qui a été pré-rempli avec les résultats de l'audit de la cuisine centrale.

Ce document est uniquement à destination des cantines livrées par la cuisine centrale dont l'offre alimentaire est conforme avec les critères obligatoires du label cantine Good Food.

Ce document n'est pas publié sur le site de Bruxelles Environnement et n'est pas communiqué à la cuisine centrale. Il est communiqué sur demande (par email) aux cantines livrées par une cuisine centrale souhaitant obtenir le label Good Food.

NB : Les cantines livrées ne peuvent pas soumettre une candidature au label cantine Good Food si la cuisine centrale qui les livre n'a pas d'attestation de contrôle.

4. Communication sur l'attestation de contrôle

La cuisine centrale peut seulement communiquer sur l'obtention de son attestation auprès de ses cantines livrées bruxelloises. La communication ne doit pas être ambivalente : elle doit clairement expliquer qu'il ne s'agit pas d'un label, que cela n'implique pas que la cuisine centrale ou les cantines livrées par la cuisine centrale sont labellisées Good Food ou même que l'offre alimentaire des cantines livrées est labellisable cantine Good Food. Elle doit inviter les cantines qui le souhaitent à se renseigner sur leur éligibilité au label cantine Good Food (par e-mail au [helpdesk](#)). La communication doit aussi mentionner que la démarche pour l'obtention du label cantine est facilitée grâce à cette attestation.

Un template de communication vous sera fourni. Bruxelles Environnement procédera par ailleurs à un recrutement proactif des cantines livrées éligibles au label.

