|  |  |
| --- | --- |
|  | **Attestation de contrôle des cuisines centrales****Dossier de candidature** |

**Table des matières**

[1. Introduction 2](#__RefHeading___Toc14056_2688518243)

[2. Coordonnées de l’organisme et du responsable du dossier et engagements 4](#__RefHeading___Toc424293308)

[3. Description de la cuisine centrale 5](#__RefHeading___Toc28062_1481911190)

[X. Obligations légales 6](#__RefHeading___Toc14060_2688518243)

[Y. Critères obligatoires 7](#__RefHeading___Toc14062_2688518243)

[Critères optionnels 11](#__RefHeading___Toc14064_2688518243)

[A. Critères environnementaux 11](#__RefHeading___Toc14066_2688518243)

[B. Critères de gaspillage alimentaire 15](#__RefHeading___Toc14068_2688518243)

[C. Critères pour une assiette équilibrée 16](#__RefHeading___Toc14070_2688518243)

[D. Critères sur les boissons et desserts 17](#__RefHeading___Toc14072_2688518243)

[E. Critères supplémentaires 18](#__RefHeading___Toc14074_2688518243)

1. Introduction

*Nous vous remercions pour l’intérêt que vous portez à l’attestation de contrôle pour les cuisines centrales. Vous retrouverez plus d’informations sur celle-ci dans le document* [*« Dispositif d’attestation de contrôle des cuisines centrales – document explicatif »*](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/Dispositif%20d%E2%80%99attestation%20de%20contr%C3%B4le%20des%20cuisines%20centrales%20%E2%80%93%20document%20explicatif.pdf)

**Procédure de soumission d’une candidature**

***Étape 1****: vous prenez connaissance du présent document pour estimer la faisabilité de remettre un dossier.*

***Étape 2****: vous recevez (si vous le souhaitez) un soutien pour vous aider à remplir votre dossier. N’hésitez pas à contacter le* *helpdesk* *par mail pour toute question en lien avec l’attestation de contrôle pour les cuisines centrales.*

***Étape 3****: une fois votre dossier complété et remis à Bruxelles Environnement, celui-ci est contrôlé par un organisme de contrôle indépendant. Ce système de contrôle augmente la crédibilité du dispositif. L’organisme contrôle le dossier et les preuves. Il réalise également une visite sur place de votre cuisine centrale.*

***Étape******4****: sur base des résultats de l’audit, si celui-ci prouve que votre cuisine centrale est en capacité de proposer une offre répondant aux critères du label cantine Good Food, vous recevez votre attestation sous forme d’un rapport, accompagné d’une liste des cantines que vous livrez précisant lesquelles ont une offre alimentaire potentiellement éligible pour le label cantine, c’est-à-dire lesquelles ont respectivement une offre alimentaire conforme ou non-conforme aux critères obligatoires du label cantine Good Food.*

*En parallèle, un dossier de candidature pré-rempli est créé, à destination des cantines que vous livrez. Celui-ci facilite l’accès au label cantine Good Food et sera disponible sur demande par l’intermédiaire du Helpdesk de Bruxelles Environnement pour les cantines souhaitant obtenir le label cantine Good Food.*

***Étape 5****: vous pouvez communiquer auprès de vos clients sur cette attestation et les inviter à contacter* *Bruxelles Environnement* *s’ils souhaitent se lancer dans une démarche de labellisation cantine Good Food.*

**Comment compléter le dossier de candidature et son annexe**

*Prenez le temps de lire attentivement le dossier de candidature avant de le remplir en vous aidant du* [*vade-mecum cantines*](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/240206_vademecum_label_cantines_gf_fr.docx)*. Répondez soigneusement à toutes les questions. Lorsque vous avez plusieurs cas de figures (« différences selon les cantines livrées »), complétez alors cette question dans l’annexe du dossier de candidature. Il est important de préciser dans cette annexe les noms des cantines concernées (celles-ci peuvent être regroupées, par exemple : « écoles communales de Schaerbeek »).*

**Veuillez renvoyer le dossier de candidature complété à** **helpdeskcantine@environnement.brussels****.**

Ensuite, vous devrez, avec l’aide du Helpdesk si nécessaire, constituer un dossier reprenant toutes les preuves demandées dans ce document. Un lien vers un dossier partagé vous sera communiqué suite à la réception de votre dossier de candidature afin que vous puissiez y déposer les preuves nécessaires. Les preuves demandées devront être compilées dans des fichiers individuels correspondants à la même numérotation (X1, X2, ...Y1, Y2, …) que les critères repris ci-dessous.

Une fois ce dossier complété et soumis à Bruxelles Environnement, un organisme de contrôle indépendant se chargera d’examiner votre dossier et de planifier avec vous un audit de votre cuisine.

**Information relative au traitement des données**

*Par votre participation, vous consentez à ce que Bruxelles Environnement traite vos données afin de pouvoir attribuer l’attestation de contrôle. Vos données seront conservées tant que votre site disposera de l’attestation.*

*Vous pouvez retirer votre consentement, accéder, rectifier et supprimer vos données en nous contactant par e-mail* ***(******helpdeskcantine@environnement.brussels******)*** *ou par courrier (Bruxelles Environnement, Kim Lebeau, avenue du Port 86C/3000, 1000 Bruxelles).
Vous pouvez également prendre contact avec le délégué à la protection des données par e-mail (privacy@environnement.brussels) ou par courrier (Bruxelles Environnement, Privacy, avenue du Port 86C/3000, 1000 Bruxelles).
Le cas échéant, vous pouvez introduire une réclamation auprès de l'Autorité de protection des données (rue de la Presse 35, 1000 Bruxelles).*

***Veuillez joindre un scan de cette page, signée par la direction, par le gérant et par la personne de contact du projet.***

2. Coordonnées de l’organisme et du responsable du dossier et engagements

|  |  |
| --- | --- |
| **Responsable du dossier**Nom : Cliquez ici pour taper du texte.Courriel : Cliquez ici pour taper du texte.Téléphone : Cliquez ici pour taper du texte.En date du : Cliquez ici pour taper du texte.Signature du responsable :Nom de la cuisine centrale : Cliquez ici pour taper du texte.Nom de la société de catering (si la cuisine centrale est gérée par une société de catering) : Cliquez ici pour taper du texte.Adresse de la cuisine centrale : Cliquez ici pour taper du texte.Nom de la direction : Cliquez ici pour taper du texte.Courriel de la direction : Cliquez ici pour taper du texte.Téléphone de la direction : Cliquez ici pour taper du texte.Signature de la direction :**Gérant de la cuisine centrale**Nom : Cliquez ici pour taper du texte.Courriel : Cliquez ici pour taper du texte.Téléphone : Cliquez ici pour taper du texte.Signature du gérant de la cuisine centrale : | **Engagements de la cuisine centrale**[ ]  Je m’engage à fournir au contrôleur toutes les preuves demandées par celui-ci avant, pendant et après l’audit de ma cuisine centrale.[ ]  Je m’engage à rester disponible et à fournir toutes les pièces demandées par Bruxelles Environnement et/ou le contrôleur pendant toute la durée de validité de l’attestation.[ ]  Je m’engage à respecter les règles de communication énoncées ci-dessous.**Communication sur l’attestation de contrôle**L’attestation de contrôle **n’est pas un label**. Il est dès lors interdit à la cuisine centrale de communiquer en ce sens sous peine de se voir retirer cette attestation.La cuisine centrale peut cependant 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 cuisines 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.**Signature du responsable**  **Signature de la direction** |

3. Description de la cuisine centrale

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** |
| Quels types de cantines livrez-vous ? | **Type** | **Nombre de cantines** |
| [ ] Crèches | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| [ ] Établissements scolaires maternelles et primaires | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| [ ] Établissements scolaires niveau secondaires | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| [ ] Public adulte : centres de jour ou autres | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| [ ] Hôpitaux | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| [ ] Autre : préciser | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| [ ] Autre : préciser | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. |
| ‍Quel type de production avez-vous ? | [ ] Liaison chaude[ ] Liaison froide | Nombre de repas (par jour) : Cliquez ici pour taper du texte.Nombre de repas (par jour) : Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Autres constituants de l’offre** | **Nombre**  |  |
| Potage | Nombre : Cliquez ici pour taper du texte. | [ ] Pour toutes les cantines livrées[ ] Différences selon les cantines/clients |
| Desserts :* desserts pré-emballés / en vrac
* desserts faits maison
 |  [ ] Oui [ ] Non[ ] Oui [ ] Non | [ ] Pour toutes les cantines livrées[ ] Différences selon les cantines/clients |

X. Obligations légales

Remarque : les preuves sont envoyées dans des fichiers individuels avec la même numérotation (X1, X2) que les obligations légales.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| **X.1. AFSCA**Les directives de l'AFSCA sont respectées. La cuisine n'a pas reçu d'avertissement concernant son fonctionnement ces 3 dernières années. | [ ] OK[ ] Pas OK  | *Aucune preuve n’est nécessaire. La vérification se fera via Foodweb* |
| **X.2. Tri des déchets**Les déchets, y compris les déchets organiques, sont triés (en salle et en cuisine). L'huile de friture est recyclée. | [ ] OK[ ] Pas OK | *Joindre un contrat valable avec un collecteur agréé**Joindre un contrat valable avec un collecteur d'huile de friture* |
| **X.3. Communication sur le bio**La cuisine peut communiquer sur le **bio** uniquement si l’établissement est certifié par un organisme indépendant. | [ ] OK[ ] Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. |

Y. Critères obligatoires

Remarque : les preuves sont envoyées dans des fichiers individuels avec la même numérotation (Y1, Y2, …) que les critères obligatoires présentés dans le tableau ci-dessous.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| **Y.1. Légumes de saison**1. Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau du vade-mecum) a été atteint au cours des 12 derniers mois.

***ET***1. Les légumes de saison sont mis en évidence sur le menu

*Remarque : Ce critère ne s'applique pas aux menus (panades) pour les bébés* | *Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle*[ ] Légumes similaires pour toutes les cantines livrées[ ] Différences selon les cantines/clients | *Joindre les menus des deux derniers mois de toutes les cantines livrées* |  |
| **Y.2. Fruits frais de saison**Pour les cuisines ne proposant qu'un dessert par jour, au moins une fois par semaine, un fruit frais et de saison est proposé comme dessert (sur base du [calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement](https://environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf)).*Remarque : ce critère ne doit pas être rempli durant les mois d’avril, mai, juin et juillet.* | [ ] OK pour toutes les cantines livrées[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les menus des deux derniers mois (de toutes les cantines livrées) durant lesquels ils doivent satisfaire au critère.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Y.3. Repas végétariens*** Si l'offre comprend **1 ou 2 menus** par jour, alors un jour par semaine l’offre est entièrement végétarienne.
* Si l’offre comprend **3 menus ou plus** par jour, alors un de ces menus est entièrement végétarien.

*Remarque : Ce critère ne s’applique pas aux enfants de moins d’un an.* | [ ] OK pour toutes les cantines livrées[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les menus des deux derniers mois de toutes les cantines livrées* |  |
| **Y.4. Gaspillage alimentaire**Il existe un système de mesure annuelle du gaspillage alimentaire pendant minimum une semaine représentative avec une analyse de ces mesures et un plan d’action pour diminuer le gaspillage alimentaire. | [ ] Nous aidons ou mettons à disposition de nos cantines un outil pour évaluer le gaspillage alimentaire[ ] Nous n’aidons pas nos cantines sur ce critère | *Pour information**/!\ Ceci n’est pas un critère transposable aux cantines* |  |
| 1. **Y.5. Équilibre de l’assiette**
2. La portion moyenne de viande (crue) dans les repas ne dépasse pas :
* 120 gr pour les adultes
* 130g pour les patients en gériatrie
* 100 gr pour les « grands primaires » (entre 9 et 12 ans)
* 70 gr pour les « petits primaires » (entre 6 et 8 ans)
* 50 gr pour les jeunes enfants (entre 3 et 6 ans)

***ET***1. La portion moyenne de légumes (crue) dans tous les repas est d'au moins :
* 200 gr pour les adultes
* 160 gr pour les patients en gériatrie

Pour les grammages de viande et de légumes des tout-petits (entre 1 et 3 ans), les recommandations de l’ONE ou de Kind & Gezin doivent être respectées. | [ ] OK pour toutes les cantines livrées[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les fiches techniques ou un screenshot du programme informatique* |  |
| **Y.6. Campagne d’information** Au moins une fois par an, sur une période garantissant une visibilité suffisante, une campagne d'information de type « activité » est organisée sur le thème de l'alimentation durable. **ET** Au moins une campagne d’information permanente (affiche, folder, etc.) est disponible toute l’année. Cette campagne doit être liée à l’un des sujets de l’alimentation durable. | [ ] Il existe du matériel d’information et/ou des activités sur l’alimentation durable que nous mettons à disposition de nos cantines livrées[ ] Nous ne créons pas de contenu d’information sur l’alimentation durable pour nos cantines | *Pour information* */!\ Ceci n’est pas un critère transposable aux cantines* |  |
| **Y.7. Enquête de satisfaction**Une enquête a été menée l’année écoulée pour savoir si les personnes mangeant à la cantine étaient satisfaites des repas (goût, qualité, offre, atmosphère, temps…). **Au moins une question doit porter sur le goût des produits durables.**S’il y a plus de 60% de consommateurs mécontents du goût de ces produits, une action doit être entreprise pour l’améliorer. L’objectif est que les consommateurs soient satisfaits de leur repas. | [ ]  Nous avons un support pour une enquête disponible pour nos cantines livrées[ ] Nous n’avons pas d’enquête pour les clients de nos cantines | *Pour information* */!\ Ceci n’est pas un critère transposable aux cantines* |  |
| **Y.8. Origine des fruits et légumes**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, etc. | [ ] OK[ ] Pas OK | *Joindre la facture, le bon de commande, une capture d'écran du système de gestion des commandes… avec la preuve de l'origine des fruits et légumes.* |  |
| **Y.9. Utilisation de produits biologiques**La cantine utilise un minimum de **8 produits** issus de l’agriculture biologique dans les repas.Les 8 produits bios choisis être présents uniquement en bio. En aucun cas, on ne peut trouver leur équivalent conventionnel dans la cantine. Tous ces produits sont servis au moins 6 x par an. Cela doit être prouvé au moyen des menus ou des factures en question. Ne comptent pas comme produit biologique : les desserts, les fruits, les herbes aromatiques, les épices, huiles et vinaigres utilisés pour assaisonner les plats, le pain et les œufs. Les huiles utilisées pour préparer les repas sont acceptées.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. | [ ] OK pour toutes les cantines livrées[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OKLes ingrédients biologiques suivants sont utilisés toute l'année:1. Cliquez ici pour taper du texte.
2. Cliquez ici pour taper du texte.
3. Cliquez ici pour taper du texte.
4. Cliquez ici pour taper du texte.
5. Cliquez ici pour taper du texte.
6. Cliquez ici pour taper du texte.
7. Cliquez ici pour taper du texte.
8. Cliquez ici pour taper du texte.
 | *Joindre les tickets d'achat des produits des 2 derniers mois****Ou****Si votre cuisine est certifiée biologique, joindre une copie d'un certificat valable au nom de la cuisine.**Mettre en évidence les produits bios dans les tickets d'achat.* |  |
| **Y.10.** **Achat de produits de la mer durables**Au moins 60% de la valeur financière des produits de la mer achetés sont issus des labels bio, MSC, ASC, Natuurland et Friends of the sea. | [ ] OK[ ] Pas OK[ ] Aucun produit de la mer dans nos plats | *Joindre les tickets d'achat de tous les poissons des 2 derniers mois. Indiquer clairement les poissons.****OU****Joindre une copie du certificat MSC au nom de la cuisine.* |  |
| Remarques : Cliquez ici pour taper du texte. |  |

Critères optionnels

Remarque : les preuves sont envoyées dans des fichiers individuels avec la même numérotation (A1, A2, B3, C4, …) que les critères optionnels

1. Critères environnementaux

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| **A.1. Repas végétariens**Pour 2 points :* Si l'offre comprend 1 seul menu par jour : dans ce cas, au moins 2 repas par semaine sont entièrement végétariens.
* Si l'offre comprend 2 menus par jour : un de ces 2 menus est toujours végétarien.
* Si l'offre comprend au moins 3 menus par jour : au moins 2 fois par semaine, 2 repas sont entièrement végétariens (menu végétarien obligatoire + un repas d’un autre menu).

Pour 3 points :L’établissement est entièrement végétarien. | [ ] OK pour toutes les cantines livrées – même offre / menu pour toutes – 2 ou 3 points[ ] OK pour toutes les cantines livrées – avec des offres /menus différentes[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* |
| **A.3. Producteurs belges**Une partie des achats se fait directement chez un producteur belge.Il est autorisé de travailler avec un intermédiaire (par exemple une coopérative de producteurs) et un transporteur pour la collecte des produits.*Remarque*: Les produits transformés ne sont pris en compte que lorsque tous les ingrédients sont produits localement chez le producteur. | [ ] 1 à 2 producteurs – 1 point[ ] 3 à 5 producteurs – 2 points[ ] Plus de 5 producteurs – 3 points[ ] Pas OK[ ] Identique pour toutes nos cantines livrées[ ] Différences en fonction des cantines livrées | *Joindre une facture d'achat de chaque producteur (facture des deux derniers mois)* |
| **A.4. Origine des fruits frais**L’origine du fruit est indiquée dans le menu ou dans la cantine.  | [ ] Origine indiquée dans les menus – 1 point[ ] Pas OK[ ] Pas OK mais nous pouvons communiquer cette information à nos clients le souhaitant | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* |
| **A.5. Soupe**La soupe est préparée avec des légumes frais (1e gamme) ou récupérés, sans adjonction d'ingrédients contenant du glutamate (E621, E622, E623, E624, E625).  | [ ] OK pour toutes les cantines livrées – 1 point[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les factures d’achat des légumes frais* |
| **A.6. Origine belge indiquée sur la carte**L’origine belge des ingrédients principaux est indiquée sur la carte. | [ ] Origine belge indiquée dans les menus – 2 points[ ] Pas OK[ ] Pas OK mais nous pouvons communiquer cette information à nos clients le souhaitant | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* |
| **A.7. Légumes de saison**Le pourcentage supplémentaire de légumes de saison du tableau « Pourcentages minimaux de légumes de saison » du critère Y.1. (cf. : Vade-mecum) est obtenu au cours des 12 derniers mois.  | Le calcul est effectué par l'organisme de contrôle. | *Aucune (contrôle au moyen des menus des deux derniers mois)* |
| **A.9. Utilisation de viande biologique ou respectueuse du bien-être animal**La cantine utilise des pièces de viande biologique (cuisses de poulet, côtes levées, merguez...) ou issues d’élevages respectueux du bien-être animal.Les labels suivants sont acceptés en plus du label biologique : * Pour la volaille : Beter Leven, Label Rouge
* Pour le bœuf : Beter Leven, FEBEV, BelBeef
* Pour le porc : Beter Leven
* Lapin : Codiplan plus
 | [ ] 1 type de viande / mois – 1 point[ ] 3 types de viande /mois – 2 point[ ] Différences selon les cantines/clients☐Pas OK | *Joindre les factures d’achat de viande bio/labellisée* |
| **A.10. Pain biologique**Un type de pain présent dans l’offre est biologique. L'utilisation de son équivalent conventionnel est alors interdite. **OU**Utilisation de pain biologique uniquement. | [ ] Aucune de nos cantines ne reçoit du pain[ ] Certaines cantines ne reçoivent du pain et :[ ] 1 type de pain bio – 1 point[ ] Pain bio uniquement – 2 points[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les factures d'achat du pain biologique****OU****joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* |
| **A.11. Certification biologique**La cuisine a une certification biologique pour au moins 10 ingrédients, ou un plat, ou un certain pourcentage. | [ ] OK, pour 1-2 plats par semaine ou 10 à 30 ingrédients ou 15 à 30 % d’achat de produits bio – 2 points[ ] OK, pour ≥ 3 plats par semaine ou > 30 ingrédients ou >30 à 70% d’achat de produits bio – 3 points[ ] Pas OK | *Joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* |
| **A.12. Œufs frais et/ou biologiques**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 (par exemple, tétrapak, œufs cuits durs, etc.), ils sont obligatoirement biologiques. | [ ] les œufs sont frais et 100% d’élevage plein air (code 1) - 1 point[ ] les œufs sont frais et 100% biologiques – 2 points[ ] les œufs ne sont pas frais mais biologiques – 1 point[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK[ ] On n'utilise pas d'œufs | *Joindre les tickets d'achat des œufs des 2 derniers mois****OU****joindre une copie d'une preuve valable de certification biologique* |
| **A.13. Achat de produits de la mer durables**Les achats de produits de la mer contiennent un certain pourcentage de poissons issus de pratiques de pêche / d’élevage durables. | [ ] plus de 80% de la valeur financière des produits de la mer achetés sont durables – 1 point[ ] 100% de la valeur financière des produits de la mer achetés sont durables – 2 points[ ] Pas OK[ ] Aucun produit de la mer dans nos plats | *Joindre les tickets d'achat de tous les produits de la mer des 2 derniers mois. Indiquer clairement les produits de la mer issus de la pêche durable.****OU****Joindre une copie du certificat MSC au nom de la cuisine.* |
| **A.14. Préparations semi-finies et repas livrés**Les préparations finies ou semi-finies, c’est-à-dire les préparations contenant deux composants principaux sur trois de l’assiette (légumes-féculents-protéines), ne sont pas autorisées, sauf en cas d’urgence.*Remarque : Par cas d'urgence, on entend l'absence de livraison de produits le jour de la préparation.* | [ ] Pas de préparations semi-finies – 1 point[ ] Pas OK | *Aucune (contrôle lors de l'inspection sur place)* |
| **A.15. Fruits frais de saison**Pour les cuisines ne proposant qu'un dessert par jour, au moins deux fois par semaine, un fruit frais et de saison (sur base du [calendrier des fruits et légumes de Bruxelles Environnement](https://environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf)) est proposé comme dessert. *Remarque : ce critère ne doit pas être rempli durant les mois d’avril, mai, juin et juillet.* | [ ] OK pour toutes les cantines livrées – 1 point[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les menus des deux derniers mois (de toutes les cantines livrées) durant lesquels ils doivent satisfaire au critère.* |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. |

B. Critères de gaspillage alimentaire

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** |
| **B.1. Utilisation de fiches recettes**Des fiches recettes sont disponibles pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation. | [ ] OK – 1 point[ ] Pas OK | *Joindre les fiches de recette de la dernière semaine* |
| **B.2. Système informatisé de gestion des stocks**Il y a un système informatisé pour la gestion du stock. Ce système permet un suivi hebdomadaire des produits en stock. | [ ] OK – 1 point[ ] Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* |
| **B.3. Suivi journalier de commandes des repas**Il existe un système de suivi journalier des commandes de repas ou un système d'évaluation des quantités à préparer. | [ ] OK, utilisé pour toutes les cantines livrées – 3 points[ ] OK mais pas utilisé par toutes les cantines livrées[ ] Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. |

C. Critères pour une assiette équilibrée

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| **C.1. Portion moyenne de viande***Remarque : Ce critère s’applique uniquement au public adulte (hors maisons de repos)*La portion moyenne de viande (crue) dans le menu du jour est inférieure à :Pour 1 point : 110 gr pour les adultes (hors maisons de repos)Pour 2 points : 100 gr pour les adultes (hors maisons de repos) | [ ] OK – 1 point[ ] OK – 2 points[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK[ ] Non Applicable | *Joindre les fiches de recette / fiches recettes de la dernière semaine***OU***Joindre les factures d'achat de viande indiquant clairement le portionnement.* |
| **C.2. Portion moyenne de légumes**La portion moyenne de légumes dans le menu du jour est de plus de :Pour 1 point :* 250g pour les adultes
* 200g pour les patients en gériatrie
* 120g pour les enfants entre 6 et 12 ans
* 100g pour les jeunes enfants (entre 1 et 6 ans)

Pour 2 points :* 300g pour les adultes
* 240g pour les patients en gériatrie
* 150g pour les enfants entre 6 et 12 ans
* 125g pour les jeunes enfants (entre 1 et 6 ans)
 | [ ] OK – 1 point[ ] OK – 2 points[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les fiches recettes ou screenshot de l’outil de gestion* |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. |

D. Critères sur les boissons et desserts

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** | **Preuves** |
| **D.2. Café/bananes/thé équitables**Le café, les bananes et au moins une sorte de thé proviennent d'une production équitable. | [ ] OK pour toutes les cantines livrées - 1 point[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Joindre les factures d’achat des bananes des 2 derniers mois* |
| **D.4. Desserts pré-emballés biologiques et/ou équitables**Offre de desserts pré-emballés certifiés bios et/ou équitables. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : toutes les certifications bio, Max Havelaar, Hand in Hand ou Ecocert équitable. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.*Remarque : Ce critère ne s’applique pas si la cantine n’a pas de desserts pré-emballés.* | [ ] Il y a au moins 3 desserts pré-emballés bios et/ou équitables – 1 point[ ] L'assortiment de desserts pré-emballés est 100% bio et/ou équitable – 3 points[ ] Pas d’offre de desserts pré-emballés[ ] Différences selon les cantines/clients[ ] Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* |
| Commentaires : Cliquez ici pour taper du texte. |

E. Critères supplémentaires

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obligations** | **Réponses** | **Preuves** |
| **E.3. Production d'herbes aromatiques et/ou de légumes**La cuisine centrale utilise ses propres herbes aromatiques et/ou légumes du jardin (cultivés par la cantine). | [ ] Utilisation d'herbes aromatiques cultivées par la cuisine centrale – 1 point[ ] Utilisation de légumes cultivés par la cuisine centrale – 3 points[ ] Pas OK | *Aucune (contrôle via l’audit in situ)* |
| Remarques: Cliquez ici pour taper du texte. |