|  |  |
| --- | --- |
|  | **Label cantine Good Food**  **CHECK LIST** |



# Obligations légales

|  |  |
| --- | --- |
| X.1. Les directives de **l'AFSCA** sont respectées. | OK |
| X.2. Les déchets, y compris les déchets organiques, sont triés (en salle et en cuisine). L'huile de friture est recyclée. | OK |
| X.3. Il n'y a pas de communication sur le **bio** sans certification bio. | OK |

## Critères obligatoires

|  |  |
| --- | --- |
| Y.1. Le pourcentage obligatoire des **légumes de saison** a été atteint | OK |
| Y.2. Plusieurs desserts par jour : 2 variétés de **fruits frais de saison** sont proposées en dessert par jour  Dessert unique : 1 variété de **fruit frais de saison** est proposé en dessert par semaine | OK |
| Y.3. Un **repas végétarien** est proposé | OK |
| Y.4. Il existe un **système de mesure annuelle** du gaspillage alimentaire et un plan d’action | OK |
| Y.5. La **portion moyenne de viande** et de **légumes** est respectée | OK |
| Y.6. Une fois par an, une **campagne d'information de type « activité »** est organisée et il y a une **offre permanente** d’information sur le thème de l'alimentation durable | OK |
| Y.7. Une **enquête** de satisfaction a été menée durant l’année précédant la remise de dossier | OK |
| Y.8. Vous vous êtes renseigné auprès du fournisseur principal des fruits et légumes de la cuisine pour connaître leur **provenance**. | OK |
| Y.9. **8 produits biologiques** sont utilisés toute l'année ou la cantine est **certifiée bio**  Y.10. Les **produits de la mer durables** sont achetés | OK  OK |

# Critères optionnels

# A. Critères environnementaux

|  |  |
| --- | --- |
| A.1. Un **repas végétarien** est proposé de façon plus fréquente | OK |
| A.2. Offre d'au moins un type de **garniture** **végétalienne pour les sandwiches** | OK |
| A.3. Une partie des achats se fait **directement chez un producteur belge** | OK |
| A.4. L'**origine du fruit** est indiquée dans le menu ou dans la cantine | OK |
| A.5. 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 |
| A.6. **L'origine** belge des ingrédients principaux est indiquée sur la carte | OK |
| A.7. Un pourcentage supplémentaire de **légumes de saison** (voir le premier des critères obligatoires) a été atteint | OK |
| A.8. Le **salad bar** est composé d'un pourcentage minimum de légumes de saison | OK |
| A.9. Utilisation de **viande biologique ou issues d’élevages respectueux du bien-être animal**  A.10. Utilisation de **pain biologique** | OK  OK |
| A.11. La cuisine a une certification **biologique** pour au moins 10 ingrédients, ou un plat, ou un certain pourcentage de ses produits | OK |
| A.12. 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 (tetrapak), ils sont obligatoirement biologiques | OK |
| A.13. Les achats de **poissons** contiennent un certain pourcentage de poissons issus de pratiques de **pêche / d’élevage durables** | OK |
| A.14. 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. | OK |
| A.15. Dessert unique : 2 variétés de **fruits frais de saison** sont proposées en dessert par semaine | OK |

# B. Critères de gaspillage alimentaire

|  |  |
| --- | --- |
| B.1. Il y a des **fiches de recette** pour chaque plat, indiquant les ingrédients de base, leurs quantités par personne et le mode de préparation | OK |
| B.2. Il y a un **système informatisé pour la gestion du stock**. Ce système permet un suivi hebdomadaire des produits en stock. | OK |
| B.3. Il existe un **système de suivi journalier des commandes de repas** ou un système d'évaluation des quantités à préparer  B.4. Il est possible d'avoir une **petite portion** à prix réduit. **OU** une vente **au poids** des plats du salad bar en self-service  B.5. Une **action du plan d’action** a été prise pour éviter le gaspillage alimentaire  B.6. Il existe un **système de mesure systématique** du gaspillage alimentaire  B.7. Une **communication** sur les chiffres du gaspillage alimentaire auprès des consommateurs/clients est faite  B.8. Les **restes alimentaires** sont réutilisés régulièrement (conformément aux règles d'hygiène)  B.9. Les excédents alimentaires sont distribués via un **système de collectes alimentaires** (conformément aux règles d'hygiène) | OK  OK  OK  OK  OK  OK  OK |

# C. Critères pour une assiette équilibrée

|  |  |
| --- | --- |
| C.1. La **portion moyenne de viande (crue)** est inférieure à … (voir vademecum) | OK |
| C.2. La **portion moyenne de légumes (crus)** est supérieure à… (voir vademecum)  OU (pour les adultes) possibilité de recevoir une portion supplémentaire de légumes sans supplément de prix | OK |
| C.3. Le **salad bar** se compose de protéines végétales, assaisonnées seulement d'herbes aromatiques et/ou d'huiles. | OK |

# D. Critères sur les boissons et desserts

|  |  |
| --- | --- |
| D.1. Il est possible d'avoir gratuitement de **l'eau du robinet** dans le restaurant | OK |
| D.2. **Le café, les bananes et au moins 1 thé** proviennent d'une production équitable | OK |
| D.3. Offre de **sodas et de jus de fruits** certifiés bios et/ou équitables | OK |
| D.4. Offre de **desserts pré-emballés** certifiés bios et/ou équitables | OK |

# E. Critères supplémentaires

|  |  |
| --- | --- |
| E.1. Suite à l'enquête de satisfaction, une **action** a été entreprise pour améliorer la satisfaction des clients sans perdre de vue les principes du label Good Food | OK |
| E.2. Plusieurs **campagnes d'information de type « activité »**, en plus de la campagne obligatoire, ont été organisées durant l’année écoulée sur le thème de l'alimentation durable | OK |
| E.3. La cantine utilise ses propres **herbes aromatiques et/ou légumes du jardin** (cultivés par la cantine) | OK |