MANGER DEMAIN
L'alimentation durable en **Wallonie**

Wallonie

LABEL CANTINES DURABLES



VADEMECUM

EDIWALL



Éditeur responsable :
Stéphane Guisse, Secrétaire général du SPW
Boulevard Ernest Mélot, 50 - 5000 Namur

978-2-8056-0805-6 – D/2025/11802/202

Table des matières

1. Introduction

2. Mécanisme de labellisation

- Identification de l'offre alimentaire de la cantine
- Niveaux et critères du Label
- Valeurs cibles des critères
- Synthèse des critères par niveau du Label
- Applicabilité des critères
- Publics cibles
- Cas particulier des sites impliquant une cuisine centrale et/ou une société de catering
- Vérification du respect des critères
- Durée de validité et renouvellement du Label
- Retrait ou suspension du Label
- Evolution des critères

3. Etapes de la labellisation

- Signature du Green Deal Cantines Durables
- Dépôt du dossier de candidature
- Vérification du dossier
- Décision du Jury
- Rapportage et contrôle

4. Critères

I. Santé et bien-être

- I.1. Grammage des aliments
- I.2. Protéines d'origine végétale
- I.3. Céréales complètes
- I.4. Huiles
- I.5. Préparations grasses
- I.6. Soupes
- I.7. Sandwichs
- I.8. Salad bar
- I.9. Boissons et en-cas avec sucres ajoutés ou riches en sel
- I.10. Aménagement de la salle de repas
- I.11. Repas festifs

II. Prospérité socio-économique

- II.1. Origine géographique des produits
- II.2. Circuits courts
- II.3. Produits exotiques issus du commerce équitable
- II.4. Insertion socioprofessionnelle

III. Environnement / IV. Gaspillage alimentaire / V. Non Alimentaire

- III. Environnement
- III.1. Légumes frais et de saison
- III.2. Fruits frais et de saison
- III.3. Produits bio
- III.4. Certification bio
- III.5. Œufs
- III.6. Poissons
- III.7. Plats prêts à l'emploi
- III.8. Huile de palme

- IV.1. Mesure du gaspillage alimentaire
- IV.2. Prévision du nombre de repas
- IV.3. Fiches de recette
- IV.4. Portions

- V.1. Tri des déchets
- V.2. Vaisselle et ustensiles de cuisine
- V.3. Produits en papier
- V.4. Produits de nettoyage

VI. Accessibilité de tous

- VI.1. Accès à l'eau potable
- VI.2. Actions de solidarité internes
- VI.3. Dons alimentaires
- VI.4. Actions en dehors de la cantine

VII. Connaissances et compétences

- VII.1. Information continue
- VII.2. Campagnes de sensibilisation
- VII.3. Projet fondateur de l'établissement
- VII.4. Formation continue du personnel
- VII.5. Potager / Verger

VIII. Gouvernance

- VIII.1. Enquête de satisfaction
- VIII.2. Boîte à suggestions

1. Introduction

Le Label Cantines Durables[1] vise à soutenir la transition vers une offre alimentaire plus durable des cantines. Il s'adresse à tous les milieux de vie offrant une restauration collective en Wallonie, tant publics que privés : crèches ; écoles ; universités ; centres de loisirs ; hôpitaux ; établissements de soins ; maisons de repos ; entreprises ; administrations ; etc.

Aucune restriction n'est posée sur le mode de gestion (autonome, concédée ou mixte), ni sur la taille de la cantine, pour autant que celle-ci propose au minimum un service de repas complets (sur assiette ou offre à emporter) plusieurs jours par semaine.

Le label ne couvre par contre pas les restaurants, qui, contrairement aux cantines, ne s'adressent pas aux membres d'une collectivité de manière récurrente mais aux particuliers de manière ponctuelle.

Le présent document vise à présenter le mécanisme de labellisation, il aborde successivement les prérequis et les critères du label de manière détaillée.

L'objectif est de préciser autant que possible ces mécanismes, prérequis et critères de manière à soulever les éventuelles difficultés d'interprétation. Il fournit également quelques conseils pour la mise en œuvre pratique des critères afin de faciliter l'obtention du Label.

À noter que le Label Cantines durables est un dispositif agile, inclus dans un processus d'amélioration continue. Il est donc amené à évoluer de manière à s'adapter au mieux aux réalités et aux évolutions de la transition de la restauration collective vers l'alimentation durable.

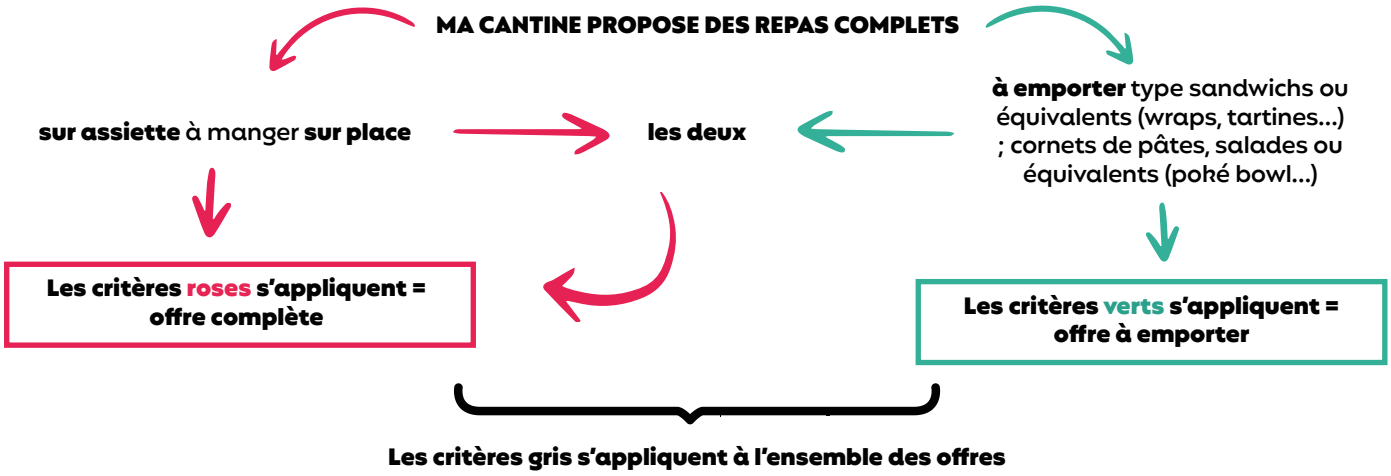
Si des questions d'interprétation devaient malgré tout subsister, les cantines sont invitées à consulter le site de la Wallonie consacré au Label Cantines durables. Elles peuvent également adresser leurs questions directement aux chargé.e.s de mission territoriale de la Cellule Manger Demain ou à l'adresse helpdesklabel@mangerdemain.be.

2. Mécanisme de labellisation

Identification de l'offre alimentaire de la cantine

Le Label Cantines Durables s'adresse à tout établissement offrant une restauration collective pour autant qu'il propose au minimum un service de repas complets et/ou une offre à emporter plusieurs jours par semaine. Il importe donc que la cantine puisse définir l'offre alimentaire majoritaire qu'elle propose de manière à identifier les critères du vade-mecum qui lui sont applicables : offre complète et/ou offre à emporter.

Pour identifier les critères applicables, les cantines sont invitées à suivre l'arbre décisionnel ci-dessous.



[1] Le Label Cantines Durables est un dispositif public régional du SPW – Secrétariat général – direction du Développement durable, dont la gestion opérationnelle est confiée à la Cellule Manger Demain de l'ASBL Socopro

Niveaux et critères du label

Selon une logique d'amélioration continue, le label présente trois niveaux successifs.

A chaque niveau du label correspond un nombre déterminé de critères à respecter : certains « imposés » et d'autres « au choix » parmi une liste définie.

Le nombre total de critères à respecter augmente avec les niveaux du label :

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Offre complète	22 critères	35 critères	37 critères
Offre à emporter	23 critères	35 critères	37 critères

Une cantine peut entrer dans le programme de labellisation directement au niveau qui lui correspond. Pour obtenir le label (et pendant les 3 ans de sa durée de validité), elle doit respecter les critères requis du niveau concerné.

Afin de promouvoir une vision transversale de l'alimentation, les critères du label couvrent différentes dimensions sous-jacentes à un système alimentaire durable. Ils sont regroupés en catégories (non sans un certain arbitraire) qui s'apparentent aux objectifs stratégiques du Référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie ». Ces catégories sont :

- **La santé et le bien-être des consommateurs (catégorie I).**
- **La prospérité socio-économique, y compris le développement local (catégorie II).**
- **La protection de l'environnement et la lutte contre le gaspillage alimentaire (catégories III, IV et V).**
- **L'accessibilité pour tous (catégorie VI).**
- **Le renforcement des connaissances et des compétences (catégorie VII).**
- **La gouvernance participative (catégorie VIII).**

Pour tous les niveaux du label, au minimum un critère de chaque catégorie est imposé.

En outre, pour renforcer la transversalité recherchée, il est possible – et même encouragé – qu'**un même produit ou repas puisse valoir simultanément pour plusieurs critères**, de catégories différentes ou non. Par exemple : utilisation de légumes frais de saison (critère III.1) + issus de l'agriculture biologique (critère III.3) + achetés en circuit court (critère II.2).

Valeurs cibles des critères

À chaque critère du label correspond une valeur cible à atteindre pour que le critère soit considéré comme respecté.

Selon le critère, cette valeur cible peut rester constante ou augmenter avec les niveaux du label (voir le tableau de synthèse ci-dessous).

L'unité et la méthode de calcul de la valeur cible de chaque critère sont explicités en détail dans lesrubriques « Valeurs cibles » et « Interprétation » des fiches par critère présentées dans la suite du document.

Synthèse des critères par niveau du label

	CRITÈRES	O COMPLÈTE			O À EMPORTER			N°
SANTÉ ET BIEN-ÊTRE	I.1. Grammage des aliments			+				16
	I.2. Protéines d'origine végétale		+	++		+	++	19
	I.3. Céréales complètes			+			+	22
	I.4. Huiles							24
	I.5. Préparations grasses			+			+	26
	I.6. Soupes							28
	I.7. Sandwichs		+	++		+	++	29
	I.8. Salad bar		+	++		+	++	31
	I.9. Boissons et en-cas avec sucres ajoutés ou riches en sel							33
	I.10. Aménagement de la salle de repas							34
	I.11. Repas festifs			+		+	+	36
PROSPÉRITÉ SOCIO-ÉCON.	II.1. Origine géographique des produits		+	++			++	38
	II.2. Circuits courts			+			+	40
	II.3. Produits exotiques issus du commerce équitable			+			+	43
	II.4. Insertion socioprofessionnelle							45
ENVIRONNEMENT	III.1. Légumes frais et de saison		+	++		+	++	48
	III.2. Fruits frais et de saison		+	++		+	++	51
	III.3. Produits bio		+	++		+	++	53
	III.4. Certification bio							55
	III.5. Œufs		+	+		+	+	56
	III.6. Poissons		+	++		+	++	58
	III.7. Plats prêts à l'emploi							60
	III.8. Huile de palme			+			+	61
GASPILLAGE ALIMENTAIRE	IV.1. Mesure du gaspillage alimentaire		+	++		+	++	62
	IV.2. Prévision du nombre de repas							64
	IV.3. Fiches de recette							65
	IV.4. Portions							66
NON ALIMENTAIRE	V.1. Tri des déchets							67
	V.2. Vaisselle et ustensiles de cuisine							69
	V.3. Produits en papier							70
	V.4. Produits de nettoyage							71
ACCESSIBILITÉ	VI.1. Accès à l'eau potable							74
	VI.2. Actions de solidarité internes							75
	VI.3. Dons alimentaires							76
	VI.4. Actions en dehors de la cantine							77
CONNAISSANCE	VII.1. Information continue		+	++		+	++	80
	VII.2. Campagnes de sensibilisation		+	++		+	++	82
	VII.3. Projet fondateur de l'établissement							83
	VII.4. Formation continue du personnel			+			+	84
	VII.5. Potager / Verger							86
GOUV	VIII.1. Enquête de satisfaction							88
	VIII.2. Boîte à suggestions							90
Nombre de critères imposés		19	33	36	20	33	36	
Nombre de critères au choix parmi les critères facultatifs		3	2	1	3	2	1	
Nombre total de critères à respecter		22	35	37	23	35	37	

Légende : critère imposé / critère facultatif / + et ++ : augmentation de la valeur cible

Applicabilité des critères

Le label a été conçu de manière à pouvoir s'adresser à tous les milieux de vie offrant une restauration collective. Toutefois, certains critères du label ne sont pas applicables à toutes les cantines, en raison soit :

→ de leur offre alimentaire : le produit /service visé par le critère ne fait pas partie de l'offre de la cantine ;
→ de leur public cible : le respect du critère n'est pas indiqué pour le profil particulier du public cible de la cantine (voir ci-dessous) pour des raisons médicales, de sécurité ou autre.

Ces situations sont limitativement précisées dans la rubrique « Applicabilité » des fiches par critères présentées dans la suite du document. **Néanmoins, d'autres situations exceptionnelles de non-applicabilité d'un critère pourront toujours être considérées par le jury du label si elles sont dûment motivées par les cantines.**

Si un critère non applicable est un critère imposé pour le niveau du label souhaité par la cantine, celui-ci est simplement supprimé. Le nombre de critères à respecter pour le niveau considéré est alors réduit en conséquence.

Publics cibles

Pour certains critères, essentiellement de nature nutritionnelle (repris dans la catégorie I. Santé et bien-être), les valeurs cibles à respecter dépendent du profil du public cible de la cantine.

Les profils considérés sont définis par une combinaison de la tranche d'âge du public cible et du milieu de vie comme suit :

→ 1,5 – 3 ans | crèche
→ 3 – 6 ans | école maternelle
→ 6 – 8 ans | école primaire (inférieur)
→ 8 - 12 ans | école primaire (supérieur)
→ Adolescent et adulte | école secondaire, enseignement supérieur, administrations, entreprises
→ Senior | maison de repos

Les milieux de vie indiqués dans les profils ci-dessus ne le sont qu'à titre indicatif et non exhaustif. Tous les milieux de vie qui concernent la tranche d'âge considérée sont visés (par exemple, le profil 1,5 – 3 ans ne s'applique pas qu'aux crèches mais à tous les milieux d'accueil de la petite enfance).

Une même valeur cible s'applique de manière uniforme à un profil donné, avec en cas de divergence une prépondérance donnée au milieu de vie (par exemple, si un enfant de 12 ans est à l'école secondaire, c'est la valeur cible 'Ados et adultes' qui s'applique).

Cas particulier des sites impliquant une cuisine centrale et/ou une société de catering

Dans le cadre du label, une cantine est considérée comme étant constituée d'une cuisine et d'une salle de repas collective (restaurant, réfectoire, salle de classe, etc.). Certains critères du label visent plus particulièrement la cuisine (et les achats de produits) et d'autres la salle de repas (et l'établissement dans son ensemble).

Le label est décerné par site ; celui-ci étant le lieu où se trouve a minima la salle de repas collective de l'établissement.

Selon le mode de gestion de la cantine (autonome, concédée ou mixte), différents cas de figure peuvent se présenter. Étant donné leur nature, certaines configurations nécessitent l'implication dans le dispositif de labellisation d'un site et/ou d'un acteur externe (cuisine centrale et/ou société de catering), et requièrent donc l'application de dispositions particulières. Les deux configurations les plus communes sont envisagées ci-dessous. Les conditions à appliquer à d'éventuels autres cas de figure seront analysées au cas par cas.

Cantines desservies par une cuisine centrale

Dans le cas où une cantine est desservie par une cuisine centrale, c'est-à-dire une cuisine qui dessert plusieurs sites[2], le lien entre cette cuisine et le site particulier candidat au label est plus complexe à établir et nécessite donc des mesures de contrôle spécifiques. Ces dernières doivent permettre de vérifier le respect des critères du label de manière crédible tout en évitant une charge administrative démesurée.

Pour qu'une cantine desservie par une cuisine centrale puisse entrer dans le processus de labellisation, la cantine doit préalablement s'assurer auprès de sa cuisine centrale que les deux conditions suivantes soient rencontrées :

1. La cuisine centrale dispose d'un système de traçabilité, conformément à la réglementation en vigueur. Ce système doit permettre à la cuisine centrale de retracer dans les deux sens (de son fournisseur jusqu'à la cantine desservie, et inversement) le cheminement des produits utilisés dans la confection de ses repas, suivant les conseils du manuel pratique d'auto-contrôle pour les secteurs B2C de l'AFSCA (ou du guide G-041 pour les crèches). Ce système doit être documenté, et peut être basé sur des registres, des fiches de production ou tout autre moyen de preuve que pourra fournir la cuisine centrale.

2. La cuisine centrale accepte de fournir à :

La cantine : les documents de preuve relatifs aux critères du label concernant la cuisine, en fonction du niveau de labellisation sollicité et tels que précisés dans la partie 4 du présent vade-mecum (cf. rubriques « Preuves à fournir ») ;

L'organisme de contrôle du label : un accès pertinent à ses installations, à ses opérations, à ses systèmes et à toute information y liée, moyennant annonce préalable. Ne sont considérés comme pertinents que les éléments en lien direct avec la vérification du respect des critères du label concernant la cuisine centrale.

Une convention à cet effet sera signée entre la cantine et la cuisine centrale, et annexée au dossier de candidature de la cantine (**modèle** disponible sur le site de Manger Demain- étape 2 dépôt du dossier de candidature- modèle de convention). Si la relation entre la cantine et la cuisine qui la dessert reste identique à celle de la précédente candidature, la convention initiale reste valable. Tout changement de configuration nécessite une nouvelle convention.

Cantines gérées par une société de catering

Pour qu'une cantine gérée partiellement[3] ou entièrement par une société de catering externe puisse entrer dans le processus de labellisation, la cantine doit préalablement s'assurer que la société de catering accepte de fournir à :

La cantine : les documents de preuve relatifs aux critères du label concernant les services qu'elle fournit, en fonction du niveau de label sollicité et tels que précisés dans la partie 4 du présent vade-mecum (cf. rubriques « Preuves à fournir ») ;

L'organisme de contrôle du label : un accès pertinent aux installations qu'elle occupe, à ses opérations, à ses systèmes et à toute information y liée, moyennant annonce préalable. Ne sont considérés comme pertinents que les éléments en lien direct avec la vérification du respect des critères du label concernés.

De la même manière que pour les cuisines centrales, une convention à cet effet sera signée entre la cantine et la société de catering, et annexée au dossier de candidature de la cantine (modèle disponible sur le site de Manger Demain- étape 2 dépôt du dossier de candidature- modèle de convention).

Dispositions générales

Il importe par ailleurs de rappeler que la labellisation ne s'adresse ni aux cuisines centrales, ni aux organismes gérant celles-ci, ni aux sociétés de catering. Cela a les conséquences suivantes :

→ Seuls les sites disposant d'une salle de repas collective peuvent être labellisés et utiliser le logo du label. Toutefois, si la cantine est desservie par une cuisine centrale ou gérée par une société de catering, le nom de cette dernière sera mentionné à côté du logo, de la manière suivante : « NOM DE LA CANTINE (desservie/gérée + le nom de la cuisine centrale / société de catering) ».

[2] Indépendamment du fait que cette cuisine centrale soit gérée par la même institution que la cantine (exemple : une cuisine centrale communale desservant plusieurs cantines dépendant de la commune) ou par une société de catering externe.
[3] Exemple : la gestion de la cuisine de la cantine est confiée à une société de catering, mais le service et la gestion de la salle de repas sont assurés directement par l'organisme dont dépend la cantine.

→ La cuisine centrale ou société de catering ne pourra quant à elle mentionner cette labellisation dans sa communication qu'exclusivement en lien explicite et spécifique avec la cantine concernée. Ce lien apparaîtra clairement et de manière évidente, sans ambiguïté possible quant au fait que c'est la cantine qui est labellisée et non la cuisine centrale. La cuisine centrale ou la société de catering utilisera exclusivement le logo personnalisé et spécifique à la cantine labellisée qu'elle dessert.

→ Une fois labellisée, la cantine est tenue d'assurer en continu le respect des critères du label, y compris en cas de changement de cuisine centrale ou de société de catering en cours de période de validité du label. En cas de changement de cette nature :

- La cantine en informera immédiatement le gestionnaire du label et lui transmettra une copie de la convention ad hoc (voir ci-dessus) préalablement signée avec la nouvelle cuisine centrale ou société de catering, afin qu'un nouveau contrôle puisse être effectué dans les meilleurs délais.
- La cantine ne pourra plus utiliser le logo du Label Cantines durables en association avec le nom de la cuisine centrale ou de la société de catering sortante.
- Le nom de la cuisine centrale ou société de catering entrante ne sera associé au label qu'après accord du gestionnaire du label, sur base des résultats du nouveau contrôle.

Une charte d'utilisation du logo du Label est consultable sur le Portail de Manger Demain.

Il est à noter que ces règles particulières de labellisation et d'utilisation du logo Label Cantines durables pour les sites impliquant une cuisine centrale et/ou une société de catering pourront être revues par le gestionnaire du dispositif, au cas par cas ou de manière générale, s'il s'avère que celles-ci ne permettent pas de garantir un contrôle rigoureux du respect des critères pour les cantines concernées.

Vérification du respect des critères

La vérification du respect des critères du label est réalisée par un organisme indépendant :

→ D'une part, sur base documentaire, au moyen des preuves à fournir par la cantine avec son dossier de candidature ;

→ D'autre part, par une visite de terrain. NB : Dans le cas d'une cantine desservie par une cuisine centrale, cette visite de terrain concerne à la fois la cuisine centrale et le lieu de la salle de repas collective.

Les preuves à fournir pour chaque critère sont précisées dans les fiches qui suivent, tant en ce qui concerne la nature des documents que la période qu'ils doivent couvrir. Sont distinguées :

→ Les preuves à envoyer avec le dossier de candidature (**la production de ces documents est obligatoire pour qu'un dossier de candidature soit considéré complet**).

→ Les preuves à préparer et à tenir à disposition de l'organisme de vérification lors de sa visite de terrain.

Lors de l'instruction d'un dossier de candidature (partie documentaire ou visite de terrain), le vérificateur peut demander la production d'autres documents (par exemple, des factures) et/ou utiliser d'autres moyens de contrôle (par exemple, contrôle visuel, mesure, etc.).

Les cantines étant tenues de respecter en continu les critères du niveau du label qu'elles sollicitent, elles doivent également être capables de produire sur demande les documents correspondant aux preuves à fournir pour d'autres périodes, postérieures à la date d'introduction de leur dossier de candidature. Durant toute la période de validité du label, l'organisme de vérification indépendant peut par ailleurs passer de manière inopinée vérifier le respect des critères du label sur site.

Durée de validité et renouvellement du label

Le label a une durée de validité de trois ans à dater de son attribution. Durant cette période, la cantine labellisée doit respecter de façon continue les critères du niveau concerné. Il lui sera demandé de réaliser annuellement un état d'avancement au regard des critères du Label et des objectifs de relocalisation de son approvisionnement. Celui-ci se fait via l'outil de monitoring "Cantinoscope".

Au terme de cette période, la cantine peut demander un renouvellement de son label, avec ou sans changement de niveau, pour trois années supplémentaires. Pour ce faire, elle introduit avant la fin de la période de validité du label un nouveau formulaire de candidature.

Dans le cas où elle demande un renouvellement avec maintien au niveau 1, elle doit obligatoirement répondre à un nombre de critères « au choix » plus important que pour la précédente labellisation (soit au minimum 4 critères au choix lors d'un premier renouvellement, 5 critères au choix lors d'un second renouvellement, etc.).

Pour un renouvellement de candidature avec maintien au niveau 2, la cantine doit remplir l'une des deux conditions suivantes :

1. respecter un critère optionnel du niveau 2 qui devient obligatoire au niveau 3, ou
2. respecter un critère obligatoire du niveau 2, mais en répondant aux exigences du niveau 3.

Enfin, un renouvellement avec maintien au niveau 3 ne nécessite pas de répondre à un nombre de critères supplémentaires.

Dans le but de limiter la charge administrative et le coût du dispositif de labellisation, une demande de changement de niveau en cours de période de validité du label n'est recevable que si elle est introduite plus de deux ans après la délivrance du label en cours.

Retrait du Label

Il est possible pour la cantine de se retirer à tout moment du Label Cantines durables. Pour ce faire, elle le notifie à l'administration par courrier ou par mail à l'adresse label.cantines@spw.wallonie.be.

Par ailleurs, il est possible pour l'administration de retirer ou de suspendre à tout moment le Label s'il est mis en évidence que la cantine ne respecte pas ses engagements vis-à-vis de la labellisation. L'administration le notifie à la cantine par courrier ou par mail.

Dans les 2 cas, dès notification, la cantine ne peut plus mentionner le Green Deal et le Label Cantines Durables dans sa communication, elle est retirée de la liste officielle des cantines labellisées et des cantines signataires et ne dispose plus de l'accès aux services dispensés dans le cadre du Green Deal et du Label Cantines Durables.

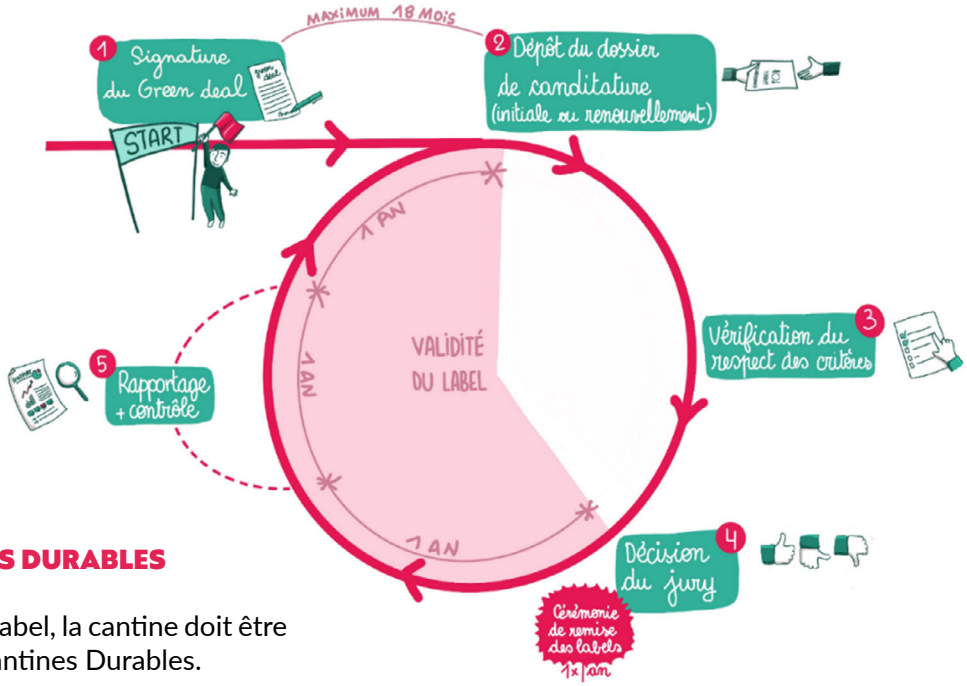
Évolution des critères

Le choix et la définition des critères du label s'est appuyé sur une large consultation des opérateurs de terrain. Il n'est toutefois pas exclu que, sur base du retour d'expérience de la mise en œuvre du dispositif, certains de ceux-ci doivent être revus pour mieux s'adapter aux réalités des cantines.

De même, une révision des critères du label pourrait avoir lieu après quelques années de mise en œuvre du dispositif, afin notamment de s'adapter aux évolutions de l'offre disponible, au développement de nouveaux outils de vérification, à l'adoption de nouvelles réglementations ou de nouvelles priorités politiques, etc.

En cas de révision, les critères modifiés entrent en vigueur et s'appliquent à toutes les cantines. Toutes les cantines, labellisées ou en cours de processus sont donc tenues de respecter les exigences de la dernière version du vadémécum dès que celle-ci est publiée.

3. Étapes de la labellisation



SIGNATURE DU GREEN DEAL CANTINES DURABLES

Pour pouvoir prétendre au Label, la cantine doit être signataire du Green Deal Cantines Durables.

Après une première version lancée en janvier 2019, le Green Deal a été reconduit en décembre 2021. Les objectifs de ce nouveau Green Deal visent la généralisation du Label Cantines durables et l'approvisionnement local des cantines. La signature du Green Deal engage donc la cantine dans la labellisation.

Dans ce cadre, les cantines bénéficieront d'un accompagnement individualisé réalisé par le chargé de mission territorial de la Cellule Manger Demain. Il aide les cantines à établir un diagnostic, à élaborer un plan d'actions et à introduire le dossier de candidature au plus tard 18 mois après la signature du Green Deal. Les cantines peuvent également bénéficier de formations collectives et/ou d'expertises spécifiques visant à faciliter la mise en œuvre des actions.

Modifier l'offre d'une cantine de collectivité afin de l'inscrire dans une transition vers un système alimentaire plus durable est un projet ambitieux. Il importe notamment que le projet relève d'une approche concertée, impliquant de nombreux acteurs réellement motivés. La signature du Green Deal induit également la constitution d'une équipe projet appelée Comité Manger Demain.

Afin d'augmenter les chances de succès, la transition de l'offre de la cantine ne doit en effet pas reposer sur une ou deux personnes mais sur une véritable équipe projet. Celle-ci doit intégrer différents acteurs de l'établissement : au minimum, la direction, le gestionnaire des achats et le cuisinier principal mais également, dans la mesure du possible (et si présent), le diététicien, le personnel de cuisine, le personnel de salle et/ou encadrant, l'éco-conseiller ou le coordinateur développement durable, un ou plusieurs enseignants, un ou plusieurs usagers, un ou plusieurs parents, etc. Si le rôle de chacun est bien défini et qu'un pilote est identifié, l'équipe projet gagne à regrouper autant de personnes que possible. Ce Comité Manger Demain se réunit à intervalles fréquents et réguliers avec le chargé de mission territorial et ce pendant toute la période d'accompagnement au Label. Il a également pour mission d'assurer la continuité du dispositif au-delà de l'accompagnement.

Plus de renseignements sont disponibles sur le portail Manger Demain.

REMPLISSAGE DU CANTINOSCOPE

Le Cantinoscope est un outil d'auto-évaluation qui permet aux cantines de dresser un état des lieux de leurs pratiques, de mesurer leurs progrès et d'identifier des axes d'amélioration dans le cadre de la transition alimentaire. Son remplissage constitue une étape obligatoire lors de l'adhésion au Green Deal Cantines Durables et doit être renouvelé chaque année. Il assure un suivi des démarches mises en place, facilite la communication des résultats et contribue au monitoring global de la transition alimentaire en Wallonie.

L'accès à l'outil se fait via le portail de la Cellule Manger Demain : www.mangerdemain.be/cantinoscope/

Prérequis

Outre les critères du label à proprement parler, les cantines candidates doivent remplir un certain nombre de prérequis, communs pour tous les niveaux du label. **Le respect de ces prérequis est une condition nécessaire pour que leur dossier de candidature soit considéré recevable.** Ceux-ci portent sur le respect de la réglementation en vigueur et notamment celle relative à la sécurité alimentaire.

Respect de la réglementation

Les cantines sont supposées respecter la réglementation en vigueur qui s'applique à elles (en matière sociale, fiscale, environnementale, etc.). À l'exception du prérequis mentionné ci-dessous, aucun contrôle systématique et/ou exhaustif de ce respect n'est réalisé dans le cadre du dispositif de labellisation. Toutefois, s'il apparaît en cours de labellisation qu'une cantine est en infraction par rapport à une de ses obligations légales, le jury pourra décider de ne pas lui octroyer le label, de le lui retirer ou de le suspendre le temps d'une mise en conformité.

À ce titre, il est notamment rappelé qu'une cantine ne peut communiquer sur une offre en produits et/ou repas bio que si elle est certifiée quant à l'objet de ses dires (voir critère III.4 Certification bio).

Sécurité alimentaire

Pour pouvoir prétendre au label, la cantine doit respecter la réglementation en matière de sécurité alimentaire.

La cuisine de collectivité doit être enregistrée auprès de l'AFSCA et être en possession d'une autorisation (de type 1.1 « Commerce de détail de denrées alimentaires »). En outre, elle doit avoir reçu un résultat « favorable » (avec ou sans remarques) lors de la dernière inspection ou du recontrôle de l'AFSCA.

Le respect de ce prérequis (autorisation et résultat d'inspection) est vérifié au moment du dépôt du dossier de candidature sur base des informations disponibles sur le site Foodweb de l'AFSCA. **Les cantines candidates au label ne doivent fournir aucune pièce particulière, sauf si elles demandent une dérogation** (voir ci-dessous).

Le prérequis est considéré respecté pour les cantines reprises sur le site Foodweb dans les catégories « excellent », « très bien » ou « bien ». Si la cantine est reprise dans la catégorie « satisfaisant » ou « à améliorer », elle doit attendre un recontrôle positif de l'AFSCA avant de pouvoir introduire son dossier de candidature (si elle est déjà labellisée, son label est suspendu jusqu'à ce recontrôle). Une dérogation peut toutefois être octroyée pour une cantine reprise dans la catégorie « satisfaisant » si l'avertissement reçu ne porte que sur des aspects administratifs. Dans ce cas, la cantine doit joindre une copie de son avertissement à son dossier de candidature. Enfin, si la cantine est reprise dans la catégorie « pas d'inspection récente », sa candidature au label est recevable mais uniquement accompagnée d'une déclaration sur l'honneur stipulant qu'elle n'est pas en attente d'un recontrôle consécutif à une inspection avec un résultat « défavorable ».

Dépot du dossier de candidature

Après validation de sa complétude par le chargé de mission territorial de la Cellule Manger Demain, le dossier de candidature (initial ou de renouvellement) composé du formulaire de candidature et des documents de preuve est déposé sur un espace de stockage de documents partagé. La cantine adresse un mail au gestionnaire du Label - label.cantines@spw.wallonie.be - indiquant sa candidature. Cela constitue le dépôt du dossier de candidature. Il est important de souligner que la vérification du dossier de candidature par l'organisme indépendant ne pourra se faire sans la validation de la complétude du dossier par le chargé de mission territorial et le gestionnaire du Label.

Vérification du dossier

Un organisme indépendant vérifie que les critères du label correspondant au niveau sollicité sont bien respectés. Cette vérification se fait sur base du dossier de candidature et d'une visite sur site (à une date convenue avec la cantine). Il rédige un rapport à l'attention du jury.

Décision du jury

Le **jury** se réunit deux fois par an. Il décide de l'octroi ou non du label et du niveau de label octroyé. La décision du jury est communiquée aux cantines, éventuellement accompagnée de recommandations.

Rapportage et contrôle

Durant les 3 ans de validité du Label, la cantine doit respecter en permanence les critères du label correspondant au niveau obtenu. Chaque année **un rapport de mise en œuvre** succinct est complété par les cantines. Il permet de vérifier ce respect et de suivre l'évolution de votre cantine.

Durant la période de validité du label, **un contrôleur indépendant** peut passer de manière inopinée contrôler le respect des critères du label sur le site de la cantine. Le contrôleur transmet son rapport de visite au jury. En cas de manquement constaté, le label est immédiatement suspendu jusqu'à la décision du jury (retrait du label, passage à un niveau inférieur, délai de mise en conformité, etc.).

4. Critères

Cette partie du vade-mecum présente individuellement chaque critère du label au moyen d'une fiche standardisée.

Celle-ci reprend :

→ La catégorie et l'intitulé du critère ;
→ Le caractère imposé ou facultatif du critère pour chaque niveau du label ;
→ Les valeurs cibles à atteindre pour chaque niveau du label ;
→ Les situations de non-applicabilité du critère ;
→ L'explication de la portée du critère et de la méthode de calcul de la valeur cible ;
→ Les preuves à fournir avec le dossier de candidature ;
→ Des conseils et liens vers des ressources pour la mise en application du critère.

Les principales ressources développées pour faciliter la mise en œuvre du Label Cantines durables sont téléchargeables sur le portail Manger Demain :

→ Les outils ;
→ L'offre de formations collectives ;
→ L'offre d'expertises individuelles de votre cantine ;
→ Les idées recettes ;
→ Aussi à retrouver sur la chaîne Youtube Manger Demain : Les recettes durables.

Le lecteur est invité à se référer au tableau de synthèse du chapitre 2. Mécanisme de labellisation pour identifier rapidement les critères concernés par chaque niveau du label.

Liste des acronymes utilisés :

→ **AFSCA** : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
→ **AVIQ** : Agence wallonne de la santé, de la protection sociale, du handicap et des familles
→ **CPAS** : Centre public d'action sociale
→ **FOREM** : Service public wallon de l'emploi et de la formation
→ **ONE** : Office de la naissance et de l'enfance
→ **ROI** : Règlement d'ordre intérieur
→ **VVPO** : Viande – Volaille – Poisson – Œuf



SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

I.1. Grammage des aliments

Le grammage standard des aliments constituant le repas complet principal est adapté aux besoins nutritionnels du public cible de la cantine.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Offre complète	**Facultatif** Idem niveau 2	**Imposé** Voir ci-dessous	**Imposé** Voir ci-dessous
Offre à emporter	**Imposé** Voir ci-dessous	**Imposé** Idem niveau 1	**Imposé** Idem niveau 1

Pour le label, ce critère s'applique aux deux catégories d'aliments suivantes : Viande-Volaille-Poisson-Œuf (VVPO) et Légumes. Les valeurs cibles dépendent du public cible de la cantine, doivent être respectées pour chacune de ces deux catégories en fonction de l'offre de la cantine.

VVPO (Viande-Volaille-Poisson-Œuf)				
Public cible	**Offre complète**		**Offre à emporter**	
1,5 - 3 ans / crèche	Selon les recommandations ONE 1,5 – 2 ans : 20 g 3 ans : 30 g	**Idem niveau 2**	NA	**Idem niveau 1**
3 - 6 ans / maternelle	50 g		NA	
6 - 8 ans / primaire inf.	70 g		NA	
8 - 12 ans / primaire sup.	100 g		NA	
Adolescent et adulte	120 g		80 g	
Senior / maison de repos	120 g viande / 150 g poisson		NA	

Légumes				
1,5 - 3 ans / crèche	≥ 100 g	≥ 125 g	NA	NA
3 - 6 ans / maternelle	≥ 100 g	≥ 125 g	NA	NA
6 - 8 ans / primaire inf.	≥ 125 g	≥ 150 g	NA	NA
8 - 12 ans / primaire sup.	≥ 125 g	≥ 150 g	NA	NA
Adolescent et adulte	≥ 225 g	≥ 250 g	Min 100 g	Idem niveau 1
Senior / maison de repos	≥ 150 g	Idem niveau 2	NA	NA

APPLICABILITÉ

Le critère n'est pas d'application pour les enfants de moins de 1,5 ans.

INTERPRETATION

L'équilibre nutritionnel ne se calcule pas à l'échelle d'un seul repas, mais à celle d'une journée, d'une semaine, d'un mois selon les éléments considérés. Toute offre alimentaire (dont une offre de sandwichs) peut contribuer à l'équilibre nutritionnel d'une journée.

Le grammage standard correspond à la quantité moyenne d'un aliment par repas et par personne. Combiné au nombre de repas, il permet de déterminer la quantité totale d'un aliment donné qu'il faut préparer pour l'ensemble du service.

Les grammages indiqués dans les tableaux ci-dessus concernent le poids cru et les parties comestibles des aliments (sauf pour le public 1,5 – 3 ans, pour lequel ils concernent le poids cuit ou dans l'assiette).

Ces grammages sont conformes aux recommandations nutritionnelles émises par le Conseil Supérieur de la Santé, l'ONE, la Fédération Wallonie-Bruxelles et l'AVIQ, selon le profil du public cible considéré (voir Conseils et ressources ci-dessous). Ils concernent le repas complet principal et ne sont donc pas directement comparables aux recommandations émises sur base journalière (qui dépendent également des autres apports au cours de la journée).

Particularité concernant les sandwichs (wraps, tartines, paninis, etc.) :

VVPO : il est recommandé de varier les sources de protéines animales et d'augmenter l'offre de garnitures à base de protéines végétales, notamment pour limiter le recours aux charcuteries dans les sandwichs. En effet, le Conseil Supérieur de la Santé (conseil n° 9284 – 2019) recommande une consommation maximale de 30g de viande transformée par semaine en ce compris les viandes fumées, salées et transformées par l'ajout de conservateurs chimiques, e.a. lard, salami, saucissons et charcuteries telles que jambon, dinde et pastrami). Il est conseillé de les remplacer par des conserves de poisson, des garnitures à base de légumineuses ou de légumes, des fruits, des fromages frais.

Légumes : pour atteindre 100g de légumes dans un sandwich, il faut miser sur un mixte crudités et légumes cuits dans la garniture (ex : humus de légumes) ou les sauces (ex : légumaise). En effet, la part de légumes des sandwichs peut se trouver sous forme de crudités, de cuidités, de garnitures, etc. Une assiette de légumes complémentaire ou un bol de soupe ne pourra être pris en compte. Les tomates, les concombres et les salades devront être utilisées exclusivement en saison.

Remarque importante : Ce critère ne traite pas de la fréquence des apports par catégorie d'aliments. Il ne renseigne donc pas sur le nombre de fois que la catégorie VVPO, par exemple, doit être au menu (et encore moins sur l'alternance à opérer entre les aliments appartenant à cette catégorie). Par contre, il stipule que si cette catégorie est au menu, alors les grammages indiqués doivent être respectés.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** fiches de recette.
- **Période à couvrir :** deux semaines consécutives au sein du mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures pour la catégorie VVPO.
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Le respect de ce critère (et des critères nutritionnels du label en général) ne dispense nullement de respecter l'ensemble des obligations et recommandations nutritionnelles émises par les instances compétentes pour le public cible de la cantine, notamment en ce qui concerne les autres catégories d'aliments et les fréquences d'apports.

Les liens ci-dessous conduisent aux principaux documents applicables :

→ ONE, Guide « Chouette, on passe à table ! », 2025.
→ Fédération Wallonie-Bruxelles, Cahier spécial des charges pour la « Confection et livraison en liaison chaud/en liaison froide des repas sains durables dans une des collectivités d'enfants de 3 à 18 ans », 2022.
→ AVIQ, Guide pour « l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés à destination des MR/MRS », 2018.
→ Conseil Supérieur de la Santé - CSS, Recommandations alimentaires pour la population belge adulte – avis du CSS n° 9805 - 9807, 2025

I.2. Protéines d'origine végétale

Des repas végétariens à base de protéines d'origine végétale sont périodiquement proposés comme repas complets équilibrés principaux afin de diversifier les sources de protéines.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Offre complète	**Imposé** Voir ci-dessous	**Imposé** Voir ci-dessous	**Imposé** Voir ci-dessous
Offre à emporter	**Imposé** Voir ci-dessous	**Imposé** Voir ci-dessous	**Imposé** Voir ci-dessous

Les valeurs cibles, exprimées en fréquence, dépendent du nombre de plats complets principaux différents proposés simultanément par la cantine (diversité de l'offre). Des valeurs spécifiques sont également introduites pour le profil « 1,5 – 3 ans / crèche ».

Diversité de l'offre			
1 plat unique	≥ 1 j / sem	Idem niveau 1	Si ≤ 5 repas / sem : Idem niveau 1 Si > 5 repas / sem : ≥ 2 j / sem (1,5 - 3 ans: ≥ 1 j / sem)
Choix parmi 2 plats	≥ 1 plat ≥ 1 j / sem	≥ 1 plat ≥ 2 j / sem	≥ 1 plat ≥ 4 j / sem
Choix parmi 3 plats ou plus	≥ 1 plat ≥ 2 j / sem	≥ 1 plat ≥ 4 j / sem	≥ 1 plat 4 j / sem et ≥ 2 plats ≥ 1 j / sem

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines hormis celles dont le public majoritaire est le public senior (maisons de repos).

Concernant l'offre à emporter, ce critère ne s'applique pas aux sandwichs et salad bar qui font l'objet des critères I.7. Sandwichs et I.8. Salad bar. Il s'applique par contre à l'offre à emporter type cornets de pâtes, poké bowl, etc.

INTERPRETATION

Pour être pris en considération, le repas végétarien doit être **équilibré et complet**, c'est-à-dire qu'il doit contenir :

→ **Des protéines végétales** (cf. liste ci-dessous) ;
→ Une part de **légumes** équivalente aux recommandations officielles selon le public concerné ;
→ Des **féculents** (sauf si le plat contient déjà des céréales)
→ Éventuellement d'**autres composants**, tels que des produits laitiers et/ou des œufs

Pour le **niveau 1**, le plat doit contenir **minimum une source de protéines végétales**.

Pour le **niveau 2**, l'offre végétarienne concernée devra associer au **minimum deux sources de protéines végétales** parmi : légumineuses, céréales (raffinées ou complètes), graines et oléagineux, mycoprotéines types quorn®, afin de garantir un repas végétarien complet et équilibré.

Pour le **niveau 3**, l'offre végétarienne concernée devra **associer au minimum deux sources de protéines végétales** comprenant **d'office les légumineuses**.

Dans tous les cas, les **céréales raffinées** ne seront acceptées **que si** elles sont proposées **en association** avec une autre source de protéines végétales.

Des plats types pâtes aux 4 fromages, pizza 4 fromages, omelette nature, pâtes sauce tomate ne sont pas acceptés dans le cadre de ce critère. Cette liste de repas non concernés par ce critère n'est pas exhaustive.

Les **aliments sources de protéines végétales** considérés sont les suivants (ceux pour lesquels il existe une production en Wallonie sont marqués d'un astérisque*) :

→ **Légumineuses :** fèves de marais*, féveroles*, graines de soja*, haricots blancs ou bruns, lentilles*, pois cassés, pois chiches, pois protéagineux jaunes*, … et leurs dérivés : houmous, tofu, … ;

Remarque : bien que faisant partie des légumineuses d'un point de vue botanique, les haricots verts et les petits pois n'entrent pas en ligne de compte pour ce critère en raison de leur faible teneur en protéines.

→ **Céréales complètes**[4,5] : amarante, avoine*, boulgour, épeautre*, petit épeautre*, farro, kamut, maïs*, millet, orge*, orge perlé*, quinoa*, sorgho, riz (complet, noir, rouge, sauvage), sarrasin, seigle*, et leurs dérivés : pâtes complètes, semoule de blé dur, wraps … Ou céréales raffinées (uniquement en association avec une autre source de protéines végétales) ;

→ **Graines et oléagineux :** graines de courge, de tournesol, de sésame, de colza*, de lin, de chia, noisettes, amandes, noix, noix de cajou, de pécan, pignons de pin, pistaches, … ;

→ **Mycoprotéines types quorn** ®.

Exception pour le public « 1,5 ans – 3 ans/crèche » :

Pour le **niveau 1**, les protéines végétales du repas végétarien sont :
- Soit des **légumineuses**
- Soit des **céréales complètes ou raffinées**[6] ;

Pour le niveau 2 et pour le niveau 3, l'association des légumineuses et des céréales complètes ou raffinées est obligatoire.

[4] Il est recommandé pour les céréales complètes d'utiliser celles issues de l'agriculture biologique (combinaison avec le critère III.4.).[5] Cette liste inclut les produits céréaliers qui ont une teneur en fibres, supérieure à 3g/100g (cru). [6]Les graines et fruits oléagineux entiers sont déconseillés en raison du risque élevé d'étouffement. Les graines de soja, tofu et Quorn® ne sont pas autorisés pour ce public.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** menus sur lesquels doivent être clairement identifiés les repas végétariens à base de protéines végétales.
- **Période à couvrir :** les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** fiches de recette des repas végétariens.
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Si vous introduisez une offre en repas végétariens dans votre cantine, il est important de sensibiliser votre public à cette nouveauté par une communication ciblée sur ses bienfaits en termes de santé.

De manière à renforcer la cohérence de votre démarche, ne vous repliez pas sur la solution des plats végétariens industriels tout préparés, mais formez votre cuisinier à préparer de tels plats, diversifiés et appétissants.

Pour savoir si un aliment d'origine végétale peut être une source de protéines suffisante pour un repas, vous pouvez vous référer à l'indice suivant : teneur en protéines > 10 g par 100 g de produit cru.

Pour le public 1,5 ans - 3 ans/crèches, référez-vous aux recettes conseillées par l'ONE et veillez à adapter les grammages, les techniques de cuisson, à ne pas utiliser les aliments interdits, etc... et ce, conformément aux recommandations de l'ONE.

Retrouvez la fiche bonnes pratiques relative au critère I.2. Protéines d'origine végétale sur le portail Manger Demain.

I.3. Céréales complètes

Les céréales servies au repas complet principal sont régulièrement peu ou non raffinées.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Offre complète	**Facultatif** idem niveau 2	**Imposé** ≥ 30%	**Imposé** ≥ 50 % (1,5 ans - 3 ans/ crèche : idem niveau 2)
Offre à emporter	**Facultatif** idem niveau 2	**Imposé** ≥ 30%	**Imposé** ≥ 50%

APPLICABILITÉ

Le critère n'est pas d'application pour le profil « Senior / MR ».

INTERPRETATION

À l'exception du pain (voir critère I.7. Sandwichs), il n'existe actuellement pas de critère univoque pour définir le caractère complet d'une céréale. Dès lors, la classification entre céréales complètes et céréales raffinées est basée sur la composition nutritionnelle des aliments et plus spécifiquement sur leur teneur en fibres (≥ 3g/100g).

Les céréales visées par ce critère sont notamment les suivantes (celles pour lesquelles il existe une production en Wallonie sont marquées d'un astérisque) : amarante, avoine*, boulgour, épeautre*, petit épeautre*, farro, kamut, maïs*, millet, orge*, orge perlé*, quinoa*, sorgho, riz (complet, noir, rouge, sauvage), sarrasin, seigle*, et leurs dérivés : pâtes complètes, semoule de blé dur, ...

Les céréales et produits céréaliers exclus sont notamment le blé à cuisiner, les pâtes blanches, la pâte brisée, le riz basmati, le riz blanc, etc.

Le pourcentage des valeurs cibles se calcule en termes d'occurrence, en tenant compte de la fréquence d'utilisation de céréales dans la composition du repas complet principal.

Exemple : ≥ 30 % signifie que sur 3 repas complets avec céréales, au minimum 1 utilise des céréales complètes.

Le pain servi en accompagnement supplémentaire d'un repas complet comprenant un autre féculent n'est pas pris en compte pour ce critère.

Exemple : si du pain est servi en accompagnement d'un plat de pâtes, bien qu'encouragé, son caractère complet ne peut valoir pour la prise en compte du repas vis-à-vis de ce critère ; c'est la nature des pâtes qui sera prise en compte pour ce critère.

Concernant l'offre à emporter, ce critère ne s'applique pas aux céréales et pains utilisés pour les sandwichs et salad bar (voir critère I.7. Sandwichs et I.8. Salad bar). Il s'applique par contre aux céréales proposées dans l'offre type cornet de pâtes et autres repas complets à emporter, etc.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** menus.
- **Période à couvrir :** les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures d'achat des céréales concernées (et éventuellement étiquettes des produits si le caractère complet n'apparaît pas sur les factures).

CONSEILS D'APPLICATION ET RESSOURCES

Il est recommandé d'utiliser des céréales complètes issues de l'agriculture biologique (combinaison avec le critère III.3. Produits bio).

Retrouvez la fiche bonnes pratiques relative au critère I.3. Céréales complètes sur le portail Manger Demain.

I.4. Huiles

La cuisine utilise des huiles végétales bien équilibrées, exclusivement pour la cuisson/friture et majoritairement pour les assaisonnements à froid.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Facultatif	Imposé	Imposé
	idem niveau 2	Réalisé	idem niveau 2

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

La cuisine n'utilise aucune des matières grasses suivantes pour la cuisson/friture et les assaisonnements :

→ Matières grasses d'origine animale, à l'exception du beurre (voir ci-dessous) : saindoux, suif, etc. ;
→ Huiles végétales hydrogénées : margarines, etc. ;
→ Huiles végétales contenant beaucoup d'acides gras saturés : huile de palme, de palmiste et de coco.

Celles-ci ne peuvent se trouver dans la cantine.

Le beurre peut être utilisé à froid, en alternance avec de l'huile, comme « assaisonnement » des repas chauds après cuisson (par exemple : beurre sur épinards, purée, etc.). Il peut être aussi utilisé dans le cadre de préparation de sauces types béarnaise, sauces blanches, etc.

Le critère ne s'applique pas aux matières grasses utilisées à froid sur le pain.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : /

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

Nature : factures d'achat des huiles.

Période à couvrir : au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Selon leur teneur en acide gras mono- et poly-insaturés, mais également, pour la cuisson/friture, selon leur point de fumée, l'utilisation des huiles suivantes est recommandée :

→ **pour la cuisson/friture :** huiles d'olive et d'arachide ;
→ **pour les assaisonnements à froid :** huiles de colza, de soja, de noix/noisettes, d'olive, de tournesol, de sésame ou de lin (sauf pour le public 1,5 ans – 3 ans/crèche).

L'huile d'olive utilisée sera préférentiellement sous forme extra vierge.

De manière générale, il est recommandé de favoriser la consommation d'acides gras polyinsaturés et d'oméga 3 :

→ Les huiles riches polyinsaturées telles que : l'huile de cartame, de noix, de lin, de tournesol, de soja, de germes de maïs, de sésame et de colza
→ Les huiles riches en oméga 3 telles que : l'huile de lin, de noix, de colza.

I.5. Préparations grasses

Les modes de préparation et de cuisson des aliments qui augmentent fortement la teneur en graisse des repas (fritures et panures) sont utilisés de manière limitée.

VALEURS CIBLES

		Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Offre complète	1 plat unique	**Imposé** ≤ 1 x / sem (Senior/MR : ≤ 2 x / sem)	**Imposé** Idem niveau 1 (Senior/MR : idem niveau 1)	**Imposé** ≤ 1 x / 2 sem (Senior/MR : ≤ 1 x / sem)
	Choix parmi ≥ 2 plats	≤ 2 x / sem (Senior/MR : ≤ 2 x / sem)	≤ 1 x / sem (Senior/MR : idem niveau 1)	≤ 1 x / 2 sem (Senior/MR : ≤ 1 x / sem)
Offre à emporter		**Imposé** ≤ 2 x / sem	**Imposé** ≤ 2 x / sem	**Imposé** ≤ 1 x / sem

Les valeurs cibles, exprimées en fréquence, dépendent de la diversité de l'offre :

→ Du nombre de plats proposés par les cantines proposant des repas complets principaux sur assiette.
→ Les cantines proposant une offre à emporter ont des fréquences spécifiques.
→ Des valeurs spécifiques sont également introduites pour les cantines dont le public majoritaire est le public senior/ MR.

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les fréquences indiquées dans le tableau ci-dessus concernent le nombre de fritures et de panures proposées au menu hebdomadairement, et non le nombre de plats avec friture/panure. Les plats associant deux modes de préparation grasse ne sont jamais autorisés (par exemple : escalope panée avec frites). Pour le public Senior/MR, seules sont acceptées maximum 1 friture et 1 panure sur la même semaine. Deux fritures ou deux panures ne peuvent leur être proposées sur la même semaine.

Les fritures comprennent tous les aliments frits, mais également les aliments pré-frits réchauffés par d'autres modes de cuisson que la friture (par exemple : frites, croquettes, etc. réchauffées au four).

Les panures comprennent tous les aliments recouverts de chapelure avant cuisson (par exemple : fish sticks, cordon bleu, etc.).

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** menus.
- **Période à couvrir :** les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** fiches de recette.

CONSEILS ET RESSOURCES

→ AVIQ, Guide pour « l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés à destination des MR/MRS », 2018.
→ Retrouvez la fiche bonnes pratiques relative au critère I.5. Préparations grasses sur le portail Manger Demain.

I.6. Soupes

La soupe n'est pas réalisée à partir de produits déshydratés prêts à l'emploi.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Imposé	Imposé	Imposé
	Absence	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les produits déshydratés prêts à l'emploi visés par le critère sont notamment les poudres (soupe instantanée, purée, ...), les extraits liquides, etc.

Aucun de ces produits ne peut se trouver dans la cuisine.

Le critère ne s'applique pas aux bouillons utilisés comme assaisonnement (quantité minime).

Remarque : Le caractère frais et de saison des légumes utilisés pour la soupe est plus directement valorisé au critère III.1. Légumes frais et de saison. Les soupes peuvent également être réalisées à base de légumineuses.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

Aucune preuve à fournir ou à préparer.

I.7. Sandwichs

L'offre de sandwichs (wraps, tartines, paninis, etc.) permet, de manière permanente, le choix d'une garniture végétarienne / végétalienne et d'un pain complet ou semi-complet.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Imposé	Imposé	Imposé
	≥ 1 garniture végétarienne ≥ 1 pain (semi-) complet	≥ 1 garniture végétalienne ≥ 1 pain (semi-) complet	≥ 2 garnitures végétaliennes ≥ 2 pains (semi-) complets

Les deux sous-critères (garniture et caractère complet du pain) doivent être respectés pour chaque niveau du label, avec les valeurs cibles propres à ceux-ci.

APPLICABILITÉ

Le critère n'est applicable que si la cantine propose une offre de sandwichs ou équivalents.

INTERPRETATION

Les deux sous-critères s'appliquent indépendamment l'un de l'autre (le sandwich avec garniture végétarienne / végétalienne ne doit pas nécessairement être proposé avec du pain complet et vice versa).

L'offre doit être permanente et ne pas se limiter, par exemple, à une semaine sur un mois.

Le critère s'applique aux sandwichs à base de pain, mais également à l'offre équivalente éventuelle (par exemple : roulés de blé, wraps, tartines, etc.).

Dans le cas d'une offre exclusive de sandwichs, une attention particulière doit être apportée à la qualité des pains proposés et notamment à la composition de ceux-ci, qui visera à diminuer le nombre de composants aux éléments constitutifs essentiels du pain (farine de tous types, eau, levure ou levain). Il faudra donc éviter les pains comportant des colorants, des additifs, des conservateurs, etc.

Une garniture végétarienne/végétalienne ne contient ni viande ni poisson. Elle ne contient donc pas de jambon, filet de dinde, pâté, de thon, etc. Pour la garniture végétarienne, des produits laitiers ou à base de lait (beurre, fromages) et des œufs peuvent être ajoutés aux préparations végétales mais ne constituent pas l'ingrédient principal de cette garniture. Pour pouvoir répondre à la demande d'un plus grand nombre de régimes alimentaires, il est conseillé de proposer une garniture végétalienne (donc sans œufs/produits laitiers) avec la possibilité d'ajouter des œufs, des produits laitiers et/ou à base de lait.

Pour être reconnue riche en protéines végétales, une garniture végétarienne doit être réalisée avec un ou plusieurs des aliments suivants (ceux pour lesquels il existe une production en Wallonie sont marqués d'un astérisque), ou leurs dérivés :

→ **Légumineuses :** haricots blancs ou bruns, féveroles*, pois protéagineux jaunes*, pois cassés, pois chiches, lentilles*, fèves de marais*, graines de soja*, … et leurs dérivés : houmous, tofu, … ;

Remarque : bien que faisant partie des légumineuses d'un point de vue botanique, les haricots verts et les petits pois n'entrent pas en ligne de compte pour ce critère en raison de leur faible teneur en protéines.

→ **Oléagineux :** graines de courge, de tournesol, de sésame, de colza*, de lin, de chia, noisettes, amandes, noix, noix de cajou, de pécan, pignons de pin, pistaches, … ;

→ **Mycoprotéines types quorn ®**.

Les garnitures réalisées au sein de l'établissement à partir des ingrédients bruts sont à privilégier.

Les garnitures sucrées (choco, confiture, etc.) ne sont pas prises en compte pour ce critère.

Le prix pour un sandwich ou équivalent réalisé avec du pain complet/semi-complet ne peut être supérieur au prix d'un pain blanc.

Les pains semi-complets (ou semi-intégraux) sont constitués de farines ayant un taux de cendre ≥ 750 ou un indice T ≥ T80. Les pains complets (ou intégraux) sont quant à eux constitués de farines ayant un taux de cendre ≥ 1400 ou un indice T ≥ T150. La mention « pain complet (intégral) » ou « pain semi-complet (semi-intégral) » sur l'emballage ou à l'étalage nécessite le respect de ces caractéristiques. Cette mention n'est toutefois pas obligatoire. Ainsi, si elle n'est pas présente, il convient de vérifier les caractéristiques de la farine, directement sur l'emballage ou auprès du fournisseur / boulanger.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature : carte des sandwichs.**
- **Période à couvrir :** les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature : preuve du caractère (semi-)complet du pain proposé (factures, emballage ou fiche technique).**
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Il existe 2 procédés pour permettre la fermentation du pain : la levure et le levain. La levure est un champignon unicellulaire (processus de fermentation alcoolique) alors que le levain est un mélange d'eau et de farine (processus de fermentation lactique). La fermentation du levain est dite plus naturelle et présente de nombreux bienfaits sur le microbiote. La consommation de levain est notamment associée à une diminution des risques de maladies cardio-vasculaires et du pic glycémique et à une meilleure digestion.

I.8. Salad bar

L'offre du salad bar permet, de manière permanente, le choix d'une salade végétarienne riche en protéines végétales.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Imposé	Imposé	Imposé
	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous

Diversité de l'offre	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Choix parmi moins de 8 salades	≥ 1 salade prot. vég. / j	Idem niveau 1	≥ 2 salades prot. vég. / j
Choix parmi 8 salades ou plus	≥ 1 salade prot. vég. / j	≥ 2 salades prot. vég. / j	≥ 3 salades prot. vég. / j

APPLICABILITÉ

Le critère n'est applicable que si la cantine propose un salad bar, à savoir un comptoir ou une table présentant différentes salades ou ingrédients pour constituer une salade, en self-service ou servies par un employé.

INTERPRETATION

Une salade végétarienne/végétalienne ne contient ni viande ni poisson. Elle ne contient donc pas de jambon, filet de dinde, pâté, de thon, etc. Des produits laitiers ou à base de lait (beurre, fromages) et des œufs peuvent être ajoutés aux préparations végétales mais ne constituent pas l'ingrédient principal de la salade végétarienne.

Pour pouvoir répondre à la demande d'un plus grand nombre de régimes alimentaires, il est conseillé de proposer une salade végétalienne (donc sans œufs/produits laitiers) avec la possibilité d'ajouter des œufs, des produits laitiers et/ou à base de lait.

Pour être reconnue riche en protéines végétales, une salade végétarienne doit être réalisée avec un ou plusieurs des aliments suivants (ceux pour lesquels il existe une production en Wallonie sont marqués d'un astérisque), ou leurs dérivés :

→ **Légumineuses** : haricots blancs ou bruns, féveroles*, pois protéagineux jaunes*, pois cassés, pois chiches, lentilles*, fèves de marais*, graines de soja*, … et leurs dérivés : houmous, tofu, … ;

Remarque : bien que faisant partie des légumineuses d'un point de vue botanique, les haricots verts et les petits pois n'entrent pas en ligne de compte pour ce critère en raison de leur faible teneur en protéines.

→ **Céréales complètes** : céréales complètes[7][8] : amarante, avoine*, boulgour, épeautre*, petit épeautre*, farro, kamut, maïs*, millet, orge*, orge perlé*, quinoa*, sorgho, riz (complet, noir, rouge, sauvage), sarrasin, seigle*, et leurs dérivés : pâtes complètes, semoule de blé dur, wraps … ou céréales raffinées (uniquement en association avec une autre source de protéines végétales) ;

→ **Graines et oléagineux** : graines de courge, de tournesol, de sésame, de colza*, de lin, de chia, noisettes, amandes, noix, noix de cajou, de pécan, pignons de pin, pistaches, … ;

→ **Mycoprotéines types quorn ®**.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : /

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** fiches de recette des salades concernées (et menu si présent) ou liste des aliments proposés chaque jour dans le salad bar.
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Indépendamment de ce critère, il est recommandé de faire évoluer le prix des salades avec les quantités servies. Sans un dispositif de ce type, l'installation d'un salad bar est décourageé en raison du gaspillage alimentaire qu'il génère fréquemment.

Pour savoir si un aliment d'origine végétale peut être une source de protéines suffisante, vous pouvez vous référer à l'indice suivant : teneur en protéines > 10 g par 100 g de produit.

[7] Il est recommandé pour les céréales complètes d'utiliser celles issues de l'agriculture biologique (combinaison avec le critère III.4.).
[8] Cette liste inclut les produits céréaliers qui ont une teneur en fibres, supérieure à 3g/100g (cru).

I.9. Boissons et en-cas avec sucres ajoutés ou riches en sel

Aucune boisson ou en-cas avec sucres ajoutés ou riche en sel n'est proposé, gratuitement ou à la vente, dans ou à l'entrée de la salle des repas.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Facultatif	Imposé	Imposé
	Idem niveau 2	Réalisé	Idem niveau 2

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines hormis les cantines 1,5 - 3 ans/crèche

INTERPRETATION

Les boissons contenant des sucres ajoutés sont notamment les sodas, limonades, boissons énergisantes, certains jus de fruits, etc.

Par extension, le critère s'applique :

→ Aux jus de fruits concentrés qu'ils contiennent ou non des sucres ajoutés ;
→ Aux jus de fruits avec sucres ajoutés.

Le critère ne s'applique pas au café, thé et infusions.

Les en-cas avec sucres ajoutés sont notamment les biscuits, pâtisseries, bonbons, chocolats, etc., à l'exception des en-cas faits-maison.

Les en-cas riches en sel sont notamment les chips, cacahuètes enrobées, biscuits salés, biscuits apéritifs, etc.

Le critère ne s'applique pas au dessert faisant partie du repas complet principal.

Remarque : voir également le critère VI.1. Accès à l'eau potable.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

Aucune preuve à fournir ou à préparer.

I.10. Aménagement de la salle de repas

La salle de repas est aménagée et la durée du repas est adaptée de manière à favoriser l'appétit des usagers.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Facultatif	Facultatif	Imposé
	Idem niveau 3	Idem niveau 3	Réalisé

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les aménagements de la salle de repas peuvent notamment viser à :

→ **En priorité** : garantir un espace suffisant aux usagers, fournir un mobilier et du matériel confortables et adaptés, réduire le bruit, etc.

→ **Dans un second temps** : implanter une disposition conviviale, fournir un éclairage apaisant, décorer et/ou mettre des plantes, etc.

Le respect de ce critère sera apprécié en tenant compte du type d'établissement, de l'effort d'aménagement consenti et de la nature des équipements utilisés (réutilisation, économie d'énergie, etc.). Au besoin, le jury se prononcera quant à l'atteinte des exigences de ce critère.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** note descriptive des horaires et des aménagements réalisés comprenant notamment la situation initiale, la nature et les modalités d'aménagements consentis et, le cas échéant, des éléments sur les contraintes identifiées. La note comporte des photos avant/après aménagement (document type disponible).

- **Période à couvrir :** / (aménagements réalisés au moment de l'introduction du dossier de candidature).

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

→ Fiche bonnes pratiques disponible sur le site de la Cellule Manger Demain

De nombreuses entreprises d'économie sociale, réparties sur tout le territoire régional, collectent, trient, réparent, remettent à neuf et revendent des produits auxquels ils redonnent vie dans une logique d'économie circulaire et de préservation des ressources. Certains de leurs produits et services peuvent directement trouver une application dans l'aménagement d'une salle de repas.

→ Fédération RESSOURCES, liste de entreprises d'économie sociale actives dans la réutilisation et la valorisation des ressources .

I.11. Repas festifs

Des repas « festifs » sont périodiquement organisés dans un esprit de convivialité.

VALEURS CIBLES

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Facultatif	Imposé	Imposé
	Idem niveau 2	≥ 2 x / an	≥ 4 x / an

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les repas festifs visent à renforcer l'épanouissement psycho-social des publics cibles au travers de l'alimentation (plaisir, reconnaissance, appartenance, liens sociaux, éveil des sens...).

Ils doivent sortir de l'ordinaire, par un menu spécial et/ou une activité particulière, et être annoncés préalablement aux usagers.

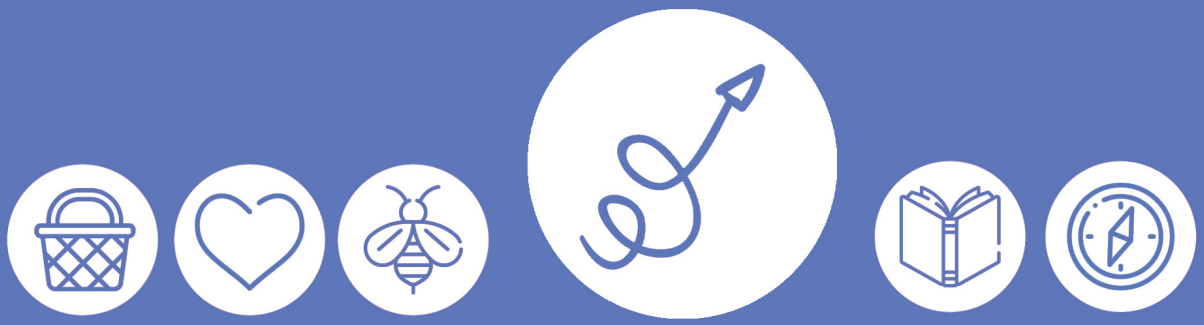
Ils peuvent notamment être organisés dans le cadre de fêtes calendriers, d'anniversaires, de journées portes-ouvertes, etc.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** note descriptive des événements (date, nature, annonce préalable, photos, menu, ...).
- **Période à couvrir :** délai nécessaire précédant l'introduction du dossier de candidature pour rencontrer la valeur cible.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /



PROSPÉRITÉ SOCIO-ÉCONOMIQUE

II.1. Origine géographique des produits

L'origine géographique des fruits, légumes, viandes, poissons, œufs, produits laitiers et céréales est connue du gestionnaire des achats, et fait l'objet de statistiques et d'une communication annuelle envers les usagers de la cantine.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
1) Connaissance ; 2) Statistiques pour au minimum 3 produits dont pommes, poires et carottes ; 3) Communication annuelle	1) Connaissance (idem niveau 1) ; 2) Statistiques pour au minimum 6 produits dont : pommes, poires, un produit laitier, carottes et un autre légume ; 3) Communication annuelle	1) Connaissance (idem niveau 1) ; 2) Statistiques pour tous les fruits et minimum 7 produits dont les carottes et trois autres légumes, un produit laitier et un produit d'origine animale ; 3) Communication annuelle

Le sous-critère « connaissance » s'applique de manière identique aux trois niveaux du label et concerne toutes les catégories de produits visées (fruits, légumes, viandes, poissons, œufs, produits laitiers et céréales).

Le sous-critère « statistique » s'applique également aux trois niveaux du label, mais concerne un nombre croissant de produits et de catégories de produits avec les niveaux.

Si un ou plusieurs produits listés ne sont pas utilisés, les statistiques sont réalisées sur d'autres produits de la même catégorie, utilisés fréquemment et minimum 6 fois par an. S'il n'est pas possible d'identifier un autre produit dans la même catégorie, la statistique est réalisée sur un/des produit(s) d'une autre catégorie, utilisé(s) fréquemment, minimum 6 fois/an.

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

L'origine géographique des produits concerne la zone de culture, d'élevage (ou d'abattage) ou de pêche. Elle ne concerne pas la zone de transformation éventuelle des produits.

L'information requise est le pays d'origine (ou la mer d'origine pour les poissons issus de la pêche). Dans la mesure du possible, pour les produits faisant l'objet des statistiques, il convient également d'identifier l'origine wallonne des produits.

La réglementation européenne impose que l'étiquetage des produits mentionne le pays (ou la mer) d'origine pour les catégories de produits suivantes : fruits et légumes frais, viandes fraîches, préemballées, congelées ou surgelées, poissons issus de la pêche ou de l'aquaculture et œufs. Sur base volontaire, de plus en plus de fournisseurs communiquent néanmoins aussi l'information pour d'autres catégories de produits et/ou précisent l'origine wallonne des produits.

Lorsque l'information n'est pas directement disponible (sur le système de gestion des commandes, le bon de commande, le catalogue du fournisseur, l'étiquette du produit, la facture, ...), le gestionnaire des achats doit la demander/exiger à ses fournisseurs et en fournir la preuve. Pour les produits pour lesquels l'indication d'origine n'est pas obligatoire (fruits et légumes transformés et produits laitiers), ainsi que pour l'origine wallonne des produits, la preuve de cette demande peut être jugée suffisante pour le respect de ce critère.

Les statistiques portent sur trois mois consécutifs et sont exprimées par le rapport de la valeur financière du produit d'origine belge, et si possible wallonne, sur la valeur financière du total des achats de ce produit (% prix).

Les produits au choix retenus doivent être parmi ceux les plus utilisés par la cantine au sein des catégories visées. Chaque produit au choix retenu est suivi sur une période minimale d'un an.

Les statistiques obtenues sont communiquées minimum annuellement aux usagers de la cantine.

Les supports et la forme de cette communication doivent être adaptés au public cible de la cantine. Pour les usagers mineurs, l'information s'adresse (également) aux parents. Le support utilisé peut notamment être une affiche ou un tableau installé dans la salle de repas et/ou le menu.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** tableau de statistiques.
- **Période à couvrir :** trois mois consécutifs au sein des six mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** moyen de communication utilisé (photos, fichier, document, etc.).
- **Période à couvrir :** au minimum celle correspondant au tableau de statistiques joint au dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

→ Si vous êtes soumis à la réglementation sur les marchés publics, celle-ci ne permet pas de directement accorder une préférence aux produits selon leur origine géographique. Diverses techniques permettent toutefois d'indirectement favoriser les produits belges ou wallons. La Cellule Manger Demain peut vous aider à identifier celles qui rencontrent au mieux votre réalité (contact : helpdesklabel@mangerdemain.be).

→ Retrouvez la fiche bonnes pratiques relatives au critère II.1. Origine géographique sur le portail Manger demain;
→ Consultez le Guide pour un marché public alimentaire plus durable ;
→ Utilisez l'outil Origine géographique pour vous aider à réaliser les statistiques;
→ Utilisez les affiches prêtes à l'emploi pour communiquer sur vos statistiques.

II.2. Circuits courts

Certains produits utilisés de manière récurrente sont achetés en circuit court auprès d'un ou de plusieurs producteurs locaux.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	≥ 3 produits	≥ 5 produits

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Un circuit court est généralement défini comme un circuit de commercialisation dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. La cantine constituant déjà un intermédiaire, une interprétation plus large du concept en est donnée dans le cadre du présent critère : l'achat des produits visés doit être réalisé directement entre le gestionnaire de la cantine ou le prestataire chargé de la préparation des repas et un producteur individuel ou une structure dont le pouvoir de décision est majoritairement détenu par des producteurs (par exemple, une coopérative de producteurs). Des services logistiques intermédiaires (regroupement, transport, etc.) peuvent être confiés à un opérateur tiers s'ils sont directement contractualisés par l'une des parties impliquées dans l'achat des produits (précisées ci-dessus).

Par exemple : les produits peuvent être achetés par une cantine à un groupement de producteurs qui en confie la livraison à un tiers.

Le critère doit être vérifié pour un nombre minimum de produits en permanence (voir les valeurs cibles ci-dessus), mais la nature des produits concernés peut varier au cours de l'année.

Par exemple : en s'approvisionnant directement auprès d'un producteur pour les carottes de juin à décembre et auprès d'un autre producteur pour les poireaux de janvier à mai, la cantine respecte le critère pour un produit (légume) en permanence.

Un produit doit être utilisé au minimum 6 fois par an pour être pris en compte.

Des exceptions à cette définition peuvent être envisagées pour certains cas spécifiques, détaillés ci-après :

• Produits transformés
Les produits transformés (pains, etc.) n'entrent pas en ligne de compte pour ce critère sauf si tous les ingrédients sont produits (à l'exception des épices, etc.) et la transformation est réalisée par le producteur-transformateur (exemple : fromage réalisé dans une exploitation à partir du lait produit par celle-ci).

• Label « Prix juste producteur »
Les produits disposant du label « Prix juste producteur », qui poursuit des objectifs proches de ceux recherchés par les circuits courts (à savoir une rémunération correcte des producteurs), peuvent également être pris en compte pour ce critère, quel que soit le circuit de commercialisation.

• Sociétés et groupements de sociétés agréés en économie sociale
Les produits commercialisés par des acteurs de l'économie sociale (ASBL et coopératives) sont acceptés, quels que soient leurs circuits de commercialisation, en raison des principes relatifs à l'économie sociale1 :

1. Service à la collectivité ou aux membres comme finalité principale ;
2. Autonomie de gestion ;
3. Décision démocratique ;
4. Primauté des personnes et du travail sur le capital.

Dans le cadre de ce label, sont reconnues comme entreprises d'économie sociale1 :
→ Les sociétés coopératives agréées en entreprises sociales par le SPF Économie.
→ Les sociétés coopératives ayant obtenu au minimum un des agréments suivants au niveau régional :

o Entreprises d'insertion (EI) ;
o Initiative de Développement de l'Emploi dans le Secteur des Services de Proximité à finalité sociale (IDESS) ;
o Entreprises d'économie sociale active dans le réemploi ;
o Initiative d'économie sociale (IES) ;
o Attestation économie sociale
o Attestation SINE employeur.

→ Les acteurs de l'économie sociale non agréés en économie sociale mais répondant, documents probants à l'appui, aux quatre principes de l'économie sociale (tels que formulés ci-dessus) peuvent également être prises en compte.

Cette inclusion nécessite une validation préalable de l'administration, basée sur une analyse des statuts de la société et des partenariats avec d'autres acteurs de l'économie sociale.

• ASBL remplissant les objectifs du circuit court et ayant un lien organique avec une structure publique
Les produits commercialisés par une ASBL sont acceptés, indépendamment du circuit de commercialisation, sous les conditions suivantes :

- L'ASBL vise à promouvoir une rémunération juste des producteurs **et**
- L'ASBL opère dans le cadre d'un mandat conféré par un pouvoir public. Ce dernier peut se matérialiser par une représentation majoritaire du/ des pouvoirs publics dans les organes décisionnels de l'ASBL **ou** par un contrat de gestion ou une mission déléguée

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :
Uniquement pour les entreprises ou groupements d'entreprises répondant aux principes d'économie sociale :
- o Agrément fédéral pour les sociétés avec des agréments IES, IDESS et EI
  - Soit figurer sur la liste des coopératives agréées du SPF Économie,
  - Soit fournir un PDF de leur fiche sur la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE), attestant du statut d'entreprise sociale sous l'onglet "autorisation".
- o Agrément régional seulement pour les sociétés coopératives
  - Fournir un PDF de leur fiche sur la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE), attestant du statut d'entreprise sociale sous l'onglet "autorisation".
- o Agrément fédéral ou régional : Soit les sociétés ou groupements non agréés mais estimant remplir les cri tères de l'économie sociale doivent soumettre une demande à l'adresse label.cantines@spw.wallonie.be, accompagnée de leurs statuts et d'une justification de leurs liens avec des entreprises d'économie sociale. *L'administration se réserve le droit d'accepter ou de refuser la demande sur base des éléments fournis.*

Uniquement pour les ASBL remplissant les objectifs du circuit court et ayant un lien organique avec une structure publique doivent fournir deux preuves :
- o **Objectif de rémunération juste des producteurs :** Les statuts juridiques doivent explicitement mention ner la rémunération juste des producteurs comme l'un des objectifs de l'ASBL ;
- o **Lien avec une structure publique :** L'ASBL doit démontrer qu'elle opère dans un cadre conféré par une structure publique
  - Soit par une représentation majoritaire du pouvoir public dans leurs organes décisionnels dans ses statuts juridiques ;
  - Soit par un contrat de gestion ou une mission déléguée.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures d'achat des produits concernés.
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature (ou plus si requis pour justifier le respect du critère).

CONSEILS ET RESSOURCES

Il est recommandé de commencer par des produits plus couramment accessibles en circuit court : fruits et légumes frais, viandes, poissons issus de l'aquaculture, œufs et produits laitiers.

→ Pour vous aider à identifier les producteurs de votre région proposant une vente en circuit court à destination de la restauration collective, vous pouvez contacter la cellule Manger Demain (helpdesklabel@mangerdemain.be).

→ Si vous êtes soumis à la réglementation sur les marchés publics, celle-ci n'interdit pas d'accorder une préférence aux produits achetés en circuit court. Toutefois, il faut être prudent dans la formulation des clauses car celles-ci ne peuvent pas directement cibler une origine géographique déterminée ou un label exclusif. La Cellule Manger Demain peut vous aider à rédiger ces clauses (contact : helpdesklabel@mangerdemain.be).

→ Consultez le guide pour un marché public alimentaire plus durable.
→ APAQ-W, Je Clique local.

II.3. Produits exotiques issus du commerce équitable

Certains produits « exotiques » utilisés de manière récurrente sont exclusivement issus du commerce équitable.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	**Imposé**	**Imposé**
Idem niveau 2	≥ 2 produits utilisés couramment (minimum 6 fois par an) parmi les catégories suivantes : fruits, café, thé, fruits secs, produits à base de cacao, riz, épices. **Bananes et café obligatoires si utilisés**	≥ 3 produits utilisés couramment (au minimum 6 fois par an) parmi les catégories suivantes : fruits, café, thé, fruits secs, produits à base de cacao, riz, épices. **Bananes et café obligatoires si utilisés**

APPLICABILITÉ

Le critère n'est applicable, entièrement ou partiellement, que si la cantine utilise les produits visés.

INTERPRETATION

Les produits pris en compte doivent être utilisés minimum 6 fois par an. Les catégories visées sont : les fruits, le café, le thé, les fruits secs (noix de cajou, de pécan, du Brésil, de macadamia, pistaches, etc.), les produits à base de cacao (chocolat, pâte à tartiner, desserts chocolatés, etc.), les épices (poivre, cannelle, etc.), les produits secs comme le riz. Si la cantine utilise des bananes et/ou du café, ces 2 produits doivent être issus du commerce équitable et ce pour toute l'offre de la cantine.

Pour être reconnus « issus du commerce équitable », les produits doivent porter l'un des labels suivants : Fairtrade (Max Havelaar), WFTO, Fair for life, Ecocert équitable, Biopartenaire, Producteurs paysans (SPP).

Les équivalents « conventionnels » des produits concernés ne peuvent se trouver dans la cantine.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : /

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures d'achat des produits concernés (et étiquettes ou fiches techniques des produits si le caractère équitable n'apparait pas sur les factures).

- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature (ou plus si requis pour justifier le respect du critère).

CONSEILS ET RESSOURCES

Avant de recourir à des produits exotiques, il importe de s'interroger sur la disponibilité de produits équivalents produits au niveau local, national ou européen.

→ Belgian Fairtrade Federation, entreprises et associations actives dans le commerce équitable ;
→ Retrouvez la fiche bonnes pratiques relative au critère II.3. Produits exotique issus du commerce équitable sur le portail Manger Demain.

II.4. Insertion socioprofessionnelle

Il est fait appel à du personnel en insertion socioprofessionnelle pour les besoins de la cantine.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Facultatif	Facultatif
(pour une durée ≥ 1 an)	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

L'insertion socioprofessionnelle vise à octroyer un emploi de qualité à des personnes défavorisées en raison par exemple d'un niveau de formation trop faible, d'une inactivité prolongée ou d'un handicap.

Dans le cadre du label, cet emploi peut porter sur divers services liés au fonctionnement de la cantine : production de denrées alimentaires, travail en cuisine, service de salle, livraison, nettoyage...

Pour rencontrer ce critère, la cantine doit :

→ Soit avoir un partenariat, une convention ou un contrat avec un opérateur d'insertion socioprofessionnelle agréé : Centre d'insertion socioprofessionnelle (CISP), Entreprise d'insertion (EI), Entreprise de travail adapté (ETA), Initiative de développement de l'emploi dans le secteur des services de proximité à finalité sociale (IDESS), ... ;

→ Soit engager directement une personne bénéficiant d'un des dispositifs d'aide à l'emploi suivants :

→ CPAS : article 60§7 et article 61 ;

→ FOREM : insertion des demandeurs d'emploi de longue durée et/ou peu qualifiés : Impulsion 12 mois +, Impulsion – 25, Tremplin 24 mois +, SINE ;

→ Actiris et VDAB – tout dispositif d'aide à l'emploi favorisant l'insertion des demandeurs d'emploi de longue durée et/ou peu qualifiés ;

→ AVIQ : intégration (prime d'intégration), réintégration ou maintien à l'emploi de travailleurs en situation de handicap (maintien à l'emploi (prime de compensation et aménagement de poste de travail en entreprise), contrat d'adaptation professionnelle.

Ce partenariat, convention, contrat ou engagement doit concerner au minimum une personne et s'étendre sur une durée minimum d'un an.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** copie du document de partenariat, de la convention ou du contrat avec un opérateur d'insertion socioprofessionnelle agréé ou copie du contrat de travail et de l'attestation du CPAS, du FOREM, d'Actiris, du VDAB ou de l'AVIQ.

- **Période à couvrir :** le partenariat, la convention ou le contrat doit couvrir une période minimale d'un an et doit avoir débuté avant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Liste des opérateurs d'insertion socioprofessionnelle agréés :
→ CISP
→ EI
→ ETA
→ IDESS

Informations sur les dispositifs d'aide à l'emploi acceptés :
→ CPAS
→ FOREM
→ AVIQ



ENVIRONNEMENT

III.1. Légumes frais et de saison

Les légumes proposés tout au long de l'année sont régulièrement des légumes frais et de saison.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous

Les deux sous-critères (saisonnalité et fraicheur) doivent être respectés pour chaque niveau du label, avec les valeurs cibles propres à chacun de ceux-ci.

Les valeurs cibles varient avec les mois de l'année, parallèlement à la variabilité de l'offre disponible.

Pour les sandwichs, les tomates, la salade et les concombres ne peuvent être utilisés qu'en saison, sur base du Calendrier des légumes et fruits de saison du Label Cantines durables.

A. Saisonnalité			
Mois			
Avril	≥ 20 %	≥ 25 %	≥ 30 %
Janvier, Février, Mars, Mai, Décembre	≥ 30 %	≥ 40 %	≥ 50 %
Juin, Octobre, Novembre	≥ 45 %	≥ 55 %	≥ 65 %
Juillet, Août, Septembre	≥ 70 %	≥ 80 %	≥ 90 %

B. Fraicheur			
Mois			
Avril	≥ 5 %	≥ 10 %	≥ 15 %
Janvier, Février, Mars, Mai, Décembre	≥ 7,5 %	≥ 15 %	≥ 25 %
Juin, Octobre, Novembre	≥ 12,5 %	≥ 20 %	≥ 30 %
Juillet, Août, Septembre	≥ 20 %	≥ 30 %	≥ 45 %

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Sous-critère « saisonnalité » :

Méthode de calcul pour une offre à emporter

Ce critère est évalué mensuellement sur toute l'offre de légumes qui entrent dans la composition des repas complets à emporter.

Sur base de la liste mensuelle des légumes entrant dans la composition de ces repas, un point est attribué pour chaque légume de saison proposé/utilisé. Le pourcentage est obtenu en rapportant le nombre de points récoltés sur le nombre total de légumes utilisés. Ce calcul se réalise distinctement d'une part pour les sandwichs et équivalents et d'autre part pour les cornets de pâtes, poké bowl, etc.

Exemple : Sur 10 légumes différents utilisés au mois de juin, 5 légumes sont de saison (asperge, carotte, radis, roquette et laitue pommée). 50% (5/10 légumes) de l'offre de légumes de la cantine est dès lors de saison. Avec ce résultat, la cantine peut prétendre à la labellisation niveau 1 du label, qui fixe à 45% le pourcentage minimal de légumes de saison pour le mois de juin.

Méthode de calcul pour une offre complète

Ce critère est évalué mensuellement, d'une part pour le repas complet principal et d'autre part, pour la soupe. Les valeurs cibles doivent être atteintes pour chacun de ceux-ci.

Sur base du menu du mois, un point est attribué pour chaque soupe / repas complet sur assiette dont les légumes sont majoritairement de saison. Le pourcentage est obtenu en rapportant le nombre de points récoltés sur le nombre total de soupes / plats principaux du mois.

Pour être pris en considération, les légumes constituant la soupe / le plat principal (ou au minimum un légume représentant plus de 50 % du poids total en légumes de la recette) doivent clairement apparaître sur le menu (exemple : soupe de carotte, pâtes saumon-épinard). Les dénominations comme « potage St-Germain », « wok de légumes », « légumes de printemps », etc. ne sont pas prises en compte en tant que telles.

Les pommes de terre ne sont pas considérées comme un légume pour l'application de ce critère.

Exemple : Sur les 20 repas complets et les 20 soupes proposés au mois de juin par une cantine, 12 repas et 11 soupes sont composés d'un légume de saison. La cantine obtient respectivement les scores de 60 % (12/20 repas) et de 55 % (11/20 soupes) pour le sous-critère saisonnalité. Par rapport à celui-ci, elle peut donc prétendre au niveau 2 du label.

Le caractère saisonnier des légumes est déterminé au regard du Calendrier des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables, en tenant compte des légumes en récolte et en conservation (voir point Conseils et ressources ci-dessous).

Sous-critère « fraicheur » :

Ce sous-critère n'est évalué que pour les soupes / repas principaux/ légumes de l'offre à emporter respectant le sous-critère « saisonnalité » (à savoir, celles / ceux qui ont obtenu un point à ce sous-critère).

Un point est attribué pour chaque soupe / repas principal/ légumes de l'offre à emporter dont le(s) légume(s) de saison pris en considération (à savoir celui / ceux indiqué(s) sur le menu) est / sont frais. Le pourcentage est obtenu en rapportant le nombre de points récoltés sur le nombre total de soupes / plats principaux du mois/légumes de l'offre à emporter.
Seules les 1ère gamme (= légumes frais non transformés) et 4ème gamme (= légumes frais, épluchés, lavés et éventuellement découpés) sont acceptées pour faire valoir le caractère frais des légumes.

Exemple repas complets sur assiette/soupes : Sur les 12 repas complets et 11 soupes proposés au mois de juin, le légume de saison considéré est frais pour 4 repas et 6 soupes. La cantine obtient respectivement les scores de 20 % (4/20 repas) et de 30 % (6/20 soupes) pour le sous-critère fraicheur. Par rapport à celui-ci, elle peut donc prétendre au niveau 2 du label.

Exemple offre à emporter : Sur les 5 légumes de saison proposés au mois de juin, tous sont frais. La cantine obtient le score de 50% (5/10 légumes) pour le sous-critère fraicheur. Par rapport à celui-ci, elle peut donc prétendre au niveau 1 du label qui fixe à 45% le pourcentage minimal.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** selon le cas, menus (sur lesquels doivent être clairement identifiés les légumes frais – un signe manuscrit explicite suffit), liste des légumes utilisés sur le mois.
- **Période à couvrir :** les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures d'achat des légumes de saison frais.
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Le respect de ce critère ne doit pas se faire au détriment de la diversité des légumes proposés.

→ Retrouvez la fiche bonnes pratiques relative au critère III.1. légumes frais et de saison sur le portail Manger Demain :
→ Le calendrier des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables :
→ Le listing des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables :

Pour vous aider à identifier les producteurs de votre région proposant une vente de légumes en circuit court à destination de la restauration collective, vous pouvez contacter la cellule Manger Demain (contact : helpdesklabel@mangerdemain.be).

III.2. Fruits frais et de saison

Les desserts proposés tout au long de l'année sont régulièrement des fruits frais et de saison.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous

Les valeurs cibles, exprimées en fréquence et en diversité, dépendent du nombre de desserts différents proposés simultanément par la cantine (diversité de l'offre).

Diversité de l'offre			
Dessert unique	≥ 1 j / sem	≥ 2 j / sem	Si ≤ 4 repas / sem : idem niveau 2 Si > 4 repas / sem : ≥ 3 j / sem
Choix entre plusieurs desserts	≥ 1 fruit / jour	≥ 2 fruits de variétés différentes / jour **ou** ≥ 1 fruit / jour et offre exclusive de fruits ≥ 1 j / sem	≥ 2 fruits de variétés différentes / jour **et** offre exclusive de fruits ≥ 1 j / sem

APPLICABILITÉ

Si l'offre de la cantine ne comprend pas de dessert, le critère est appliqué au goûter ou à la collation. S'il n'y a ni dessert, ni goûter, ni collation mais que l'offre de la cantine introduit des fruits dans le repas complet principal (offre complète ou offre à emporter), ceux-ci doivent être de saison. Si l'offre de la cantine n'en comprend pas non plus, le critère n'est pas d'application.

S'agissant de l'offre exclusive de fruits, une dérogation peut être accordée par le jury pour des raisons médicales. La demande de dérogation doit être dument justifiée.

INTERPRETATION

Le caractère saisonnier des fruits est déterminé au regard du Calendrier des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables (voir point Conseils et ressources ci-dessous), en tenant compte tant du calendrier de production wallon qu'européen. Toutefois, à l'exception des mois d'avril à juillet, au moins la moitié des fruits proposés doivent rencontrer le calendrier de production wallon.

Exemple : pour le niveau 2 du label, une cantine offrant un dessert unique peut proposer courant d'une semaine de décembre une pomme un jour et une mandarine un autre jour.

Pour être pris en considération, la mention « fruit(s) de saison » (ou directement le nom du/des fruit(s) concerné(s)) doit clairement apparaître sur le menu (ou la liste des desserts).

Les fruits transformés (salade de fruits, smoothies, compotes, etc.) peuvent être pris en considération pour autant qu'ils sont préparés maison, à partir de fruits frais et de saison et qu'ils ne contiennent pas de sucre ajouté, ni d'additif alimentaire.

Le prix des fruits ne peut être supérieur au prix des desserts sucrés.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** menus ou liste des fruits (sur lesquels doivent être clairement identifiés les fruits frais – un signe manuscrit explicite suffit).
- **Période à couvrir :** les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures d'achat des fruits de saison frais.
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Il importe de veiller à ce que la mise en œuvre de ce critère ne génère pas de gaspillage alimentaire. Pour ce faire, si besoin, les fruits non consommés font l'objet de mesures telles qu'une redistribution au sein de l'établissement, un don externe (voir critère VI.3.) et/ou une transformation sauf pour les crèches et les milieux d'accueil de la petite enfance où les fruits épluchés et coupés non consommés doivent être jetés.

→ Retrouvez la fiche bonnes pratiques relative au critère III.2 fruits frais et de saison sur le portail Manger Demain.
→ Le calendrier des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables.
→ Le listing des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables.

Pour vous aider à identifier les producteurs de votre région proposant une vente de fruits en circuit court à destination de la restauration collective, vous pouvez contacter la Cellule Manger Demain (contact : helpdesklabel@mangerdemain.be).

III.3. Produits bio

Certains produits utilisés de manière récurrente sont exclusivement issus de l'agriculture biologique.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
≥ 5 produits dont : ≥ 2 fruits ou légumes ≥ 1 produits laitiers	≥ 10 produits dont : ≥ 4 fruits ou légumes ≥ 1 féculent/légumineuse ≥ 2 produits laitiers ≥ 1 viande/charcuterie	≥ 15 produits dont : ≥ 5 fruits ou légumes ≥ 2 féculents/légumineuses ≥ 3 produits laitiers ≥ 3 viandes/charcuteries

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Le principe général est le suivant : les produits concernés doivent être utilisé au minimum 6 fois par an pour être pris en compte et ne peuvent être achetés qu'en bio tout au long de l'année. Leurs équivalents conventionnels ne peuvent se trouver dans la cantine.

Mais si l'approvisionnement pour un ou plusieurs produits ne peut être garanti en bio toute l'année, ils peuvent être remplacés par un autre produit de la même catégorie. S'il n'est pas possible d'identifier des produits au sein de la même catégorie, d'autres produits utilisés fréquemment et minimum 6 fois par an peuvent les remplacer.

Les produits doivent au minimum concerner les catégories de produits référencés par niveau mais peuvent viser d'autres catégories également. Par exemple au niveau 1, les 5 produits doivent comporter au moins 2 fruits ou légumes, 1 produits laitiers, le quatrième et cinquième produit peut être choisi dans ces catégories ou concerner les féculents, les légumineuses, la viande, les œufs, etc.

Ne sont pas éligibles pour ce critère : les herbes, épices et boissons.

Les produits doivent répondre aux dispositions réglementaires relatives au mode de production biologique. Pour les denrées alimentaires préemballées, ce respect est attesté par la présence du label européen produit bio.
Pour les autres denrées, il est attesté par la mention d'une référence bio sur la facture d'achat et/ou sur le contenant en vrac.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature (si la cantine dispose d'une certification bio pour les produits requis)

- **Nature :** copie de la certification bio pour les produits requis.
- **Période à couvrir :** la certification bio d'une durée minimale d'un 1 an, doit avoir débuté avant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification (si la cantine ne dispose pas d'une certification bio pour les produits requis) :

- **Nature :** factures d'achat mentionnant le caractère bio des produits concernés et certification bio des fournisseurs.
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature (ou plus si requis pour justifier le respect du critère).

CONSEILS ET RESSOURCES

De manière à renforcer la cohérence de votre démarche, privilégiez tant que possible des produits bio locaux, frais et de saison.

→ Manger Demain, Focus sur les produits bio.

Pour rappel, il n'est pas autorisé de communiquer sur une offre en produits et/ou repas bio si la cantine n'est pas certifiée quant à l'objet de ses dires (voir critère III.4.).
Pour vous aider à identifier les producteurs de votre région proposant une vente de produits bio en circuit court à destination de la restauration collective, vous pouvez contacter l'asbl Biowallonie (contact : info@biowallonie.be).

III.4. Certification bio

La cantine a une certification biologique pour au moins 15 ingrédients ou un plat par semaine.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
		
Facultatif	Facultatif	Facultatif
Réalsé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Une certification est obligatoire pour que la cantine puisse communiquer sur son offre biologique. Cette certification doit être réalisée conformément aux dispositions de l'annexe 1 de l'Arrêté du Gouvernement wallon du 13 octobre 2022 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (voir point Conseils et ressources ci-dessous).

Actuellement, les organismes certificateurs reconnus sont : Certisys, Tüv-Nord Integra, FoodChain ID Certification et Comité du lait.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** copie de la certification bio.
- **Période à couvrir :** la certification bio doit avoir débuté avant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Arrêté du Gouvernement wallon relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologique.

Biowallonie asbl peut être contacté pour un accompagnement dans la certification bio (info@biowallonie.be).

III.5. Œufs

Les œufs utilisés sont exclusivement issus de l'agriculture biologique ou d'un élevage en plein air.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	**Imposé**	**Imposé**
Réalisé pour Œufs frais en coquille	Réalisé pour Œufs frais en coquille et œufs pré-transformés	**Idem niveau 2**

Les œufs frais en coquille peuvent être issus de l'agriculture biologique ou d'un élevage en plein air. Par contre, pour des raisons de vérification (voir ci-dessous), les œufs « pré-transformés » (par exemple : œufs frais en Tetrapak, œufs cuits durs, etc.) doivent obligatoirement être issus de l'agriculture biologique.

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Le critère s'applique à l'ensemble des œufs utilisés par la cantine tout au long de l'année.

La vérification du critère se base sur les informations directement accessibles aux consommateurs :

→ Œufs frais en coquille mis en vente dans les commerces :

Ces œufs doivent porter sur leur coquille une estampille avec un code reprenant, dans l'ordre :

- Un chiffre de 0 à 3 qui correspond au système d'élevage des poules : 0 = production biologique ; 1 = élevage en plein air ; 2 = élevage au sol et 3 = élevage en cages.
- Pour l'application de ce critère, seuls les œufs avec les chiffres 0 et 1 sont acceptés.
- Deux lettres qui indiquent le pays d'origine : p.ex. BE = Belgique.
- Une série de chiffres et de lettres qui correspondent au numéro d'enregistrement du producteur.

→ Œufs frais en coquille vendus directement du producteur au consommateur :

Ces œufs sont exemptés de l'obligation d'estampille sur la coquille mentionnée ci-dessus. Par conséquent, si l'information sur le système d'élevage des poules n'est pas présente sur le contenant ou la facture d'achat, il convient de la demander au producteur sous forme d'une attestation.

→ Œufs « pré-transformés » :
Ces œufs sont également exemptés de l'obligation d'estampille sur la coquille mentionnée ci-dessus. Par conséquent, et vu l'absence de contact direct avec le producteur, ceux-ci doivent exclusivement être issus de l'agriculture biologique (dont une mention doit se retrouver sur le contenant ou la facture d'achat).

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :**
- En cas de certification bio : certification bio de la cantine pour les œufs.
- En cas d'achat en direct à un producteur local et si le système d'élevage n'est pas mentionné sur le contenant ou sur les factures d'achat : attestation du producteur mentionnant le système d'élevage.

- **Période à couvrir :** pour la certification bio, elle doit avoir une durée minimale d'un an et avoir débuté avant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures d'achat indiquant le système d'élevage d'où sont produits les œufs et/ou le caractère biologique des œufs (et si ce n'est pas mentionné sur la facture, tout autre moyen de preuve justifiant les exigences de ce critère).

- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Privilégiez tant que possible les œufs frais en coquilles.

III.6. Poissons

Les poissons proposés sont issus, pour une part significative de l'offre, d'une pêche ou d'une aquaculture responsable.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Pêche / aquaculture responsable : ≥ 50 %	Pêche / aquaculture responsable : ≥ 70 %	Pêche / aquaculture responsable : ≥ 90 %

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les crustacés (exemple : crevettes) et les mollusques aquatiques (exemple : moules) sont assimilés aux poissons pour l'application de ce critère.

Le critère s'applique quel que soit le mode de conservation du poisson : frais, surgelé, en conserve, etc.

Pour être reconnus « issus d'une pêche ou d'une aquaculture responsable », les poissons doivent répondre aux dispositions réglementaires relatives au mode de production biologique (voir critère III.3.) ou porter l'un des labels suivants : MSC, Naturland wildfish, ASC ou Naturland aquaculture.

La valeur cible de ce sous-critère (pêche / aquaculture responsable) est évaluée mensuellement par le rapport entre la valeur d'achat des poissons issus d'une pêche ou d'une aquaculture responsable et la valeur d'achat total des poissons proposés durant le mois.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** menus.
- **Période à couvrir :** les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** factures d'achat des poissons (et, si non mentionné sur les factures, tout autre moyen de preuve justifiant le caractère responsable de la pêche / aquaculture : étiquette ou emballage, fiche technique, certification MSC, etc.).
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

Dans un souci de préservation de la ressource en poissons et produits de la mer, il est conseillé d'être attentif à l'offre de poissons proposées dans la cantine. Plusieurs guides peuvent être consultés :

→ WWF, le guide du WWF sur les produits de la mer.
→ Guide des espèces, guide des espèces à l'usage des professionnels, 2023.

Ces guides renseignent de manière très claire sur différents éléments dont l'état des stocks, l'impact environnemental et la gestion des pêches et de l'aquaculture dans le monde.
En outre, le respect de la saisonnalité est important aussi dans le cycle des poissons.

→ ONE, Guide "Chouette, on passe à table", 2023 – p.62 .

III.7. Plats prêts à l'emploi

La cantine n'utilise pas de plats préparés industriels prêts à l'emploi ultra-transformés.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	Réalisé	Idem niveau 2

APPLICABILITÉ

Une dérogation peut être accordée pour les situations d'urgence exceptionnelles (par exemple : absence de livraison le jour du service). Elle ne concerne que des stocks limités à une journée de service. Ces stocks doivent être étiquetés comme tel et placés dans un endroit spécifique de la cuisine/cantine.

INTERPRETATION

Les plats préparés prêts à l'emploi visés par ce critère sont ceux assimilés aux aliments ultra-transformés et/ou composés de tels aliments, selon la classification NOVA. Ces derniers sont présentés de la manière suivante par le Conseil Supérieur de la Santé : « Ces aliments sont formulés principalement ou entièrement à partir de substances extraites d'aliments, contiennent généralement peu ou pas d'aliments intacts et contiennent souvent des additifs (colorants, édulcorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, etc.) ou des arômes qui renforcent leurs qualités organoleptiques. Ils sont pratiques, prêts à consommer ou juste à réchauffer et très attrayants (PAHO, 2015). Ces formulations industrielles sont généralement non reconnaissables en tant que version d'aliment, bien qu'elles puissent en imiter l'apparence, la forme et les qualités sensorielles; de nombreux ingrédients présents ne sont pas habituellement utilisés lors des préparations maison et ils sont extraits de composants alimentaires (protéines de lait, lactose, gluten, graisses hydrogénées, hydrolysats ou isolats de protéines, sirops de glucose ou fructose, etc.); ces préparations peuvent renfermer de nombreux additifs et des micronutriments peuvent enrichir les produits; plusieurs procédés de transformation utilisés les caractérisent (extrusion, friture, hydrogénation, hydrolyse, etc.) (Monteiro, 2016). » (CSS, Recommandations alimentaires pour la population belge adulte, juin 2019, p. 33).

Le critère s'applique tant aux plats complets (par exemple : raviolis en sauce, pot-au-feu, ...) qu'aux composants principaux d'un plat complet (par exemple : sauce bolognaise, ...) et aux garnitures qui sont proposées dans les sandwichs.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

Aucune preuve à fournir ou à préparer.

CONSEILS ET RESSOURCES

Pour les situations d'urgence, plutôt que de faire un stock de raviolis en boîte (ou autre), il est indiqué de congeler des plats maison faits à l'avance.

III.8. Huile de palme

L'utilisation de produits (pré-)transformés contenant de l'huile de palme est limitée tant que possible.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	≥ 1 catégorie de produits parmi : mayonnaises et sauces apparentées bouillons, fonds, roux, biscuits	≥ 3 catégories de produits parmi : mayonnaises et sauces apparentées, bouillons, fonds, roux, biscuits

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Le critère s'applique à tous les produits des catégories de produits sélectionnées : ceux-ci ne contiennent jamais d'huile de palme.

Quel que soit le niveau de labellisation choisi, la cantine doit d'abord rencontrer l'exigence du critère pour les produits qu'elle utilise. De plus, au niveau 3, le critère peut être considéré comme respecté pour les catégories de produits listées qui ne sont jamais utilisées par la cantine.

Donc, si la cantine n'utilise / ne propose que deux catégories de produits, elle rencontre les exigences du critère si elle peut indiquer en plus qu'elle n'utilise jamais une autre catégorie de produits.

Par exemple, une cantine ne propose que des sauces et des biscuits. Ces produits ne comportent pas d'huile de palme. Elles ne proposent aucun autre produit référencé au niveau 3. Elle respecte donc le critère pour le niveau 3.

Le critère concerne tant les produits achetés que faits maison.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

Aucune preuve à fournir ou à préparer.

IV.1. Mesure du gaspillage alimentaire

Une mesure journalière du gaspillage alimentaire est réalisée périodiquement et les résultats sont communiqués aux usagers de la cantine.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous

Les exigences portent sur différents paramètres de la mesure. Elles sont précisées dans le tableau suivant ainsi que dans le Guide pratique de mesure du gaspillage alimentaire en cuisine de collectivité (voir point Conseils et ressources ci-dessous).

Paramètre			
Durée et fréquence	≥ 1 x 2 sem / an	≥ 2 x 2 sem / an	≥ 3 x 2 sem / an
Technique	Mesure qualitative ou quantitative simple (Au choix)	Mesure par pesées	Mesure par pesées
Poste	Service et retour d'assiettes	Service et retour d'assiettes	Stock, cuisine, service et retour d'assiettes
	Service et cuisine si offre à emporter	Service et cuisine si offre à emporter	Stock, service et cuisine si offre à emporter
Fraction alimentaire	(Au choix)	Voir manuel	Voir manuel

Pour les niveaux 2 et 3, la mesure journalière débouche sur la définition et la mise en œuvre d'actions spécifiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire de la cantine.

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

La mesure du gaspillage alimentaire doit au minimum concerner le repas complet principal. Si elle est étendue à d'autres repas (petit-déjeuner, collation, souper, etc.), les résultats doivent être collectés distinctement.

Pour tous les niveaux, le dispositif de mesure doit permettre de fournir des résultats journaliers et chaque exercice de mesure doit s'étendre sur une période minimale de 2 semaines consécutives.

Le nombre minimal de répétition de l'exercice de mesure au cours d'une année dépend du niveau du label visé (d'une à trois fois, voir tableau ci-dessus). Lorsque plusieurs répétitions sont requises, celles-ci doivent être espacées de minimum trois mois afin de couvrir différentes saisons de l'année.

Pour le niveau 1, la mesure peut faire appel à des techniques qualitatives ou quantitatives simples (exemple : estimation visuelle, nombre de récipients, etc.). Pour les niveaux 2 et 3, elle doit obligatoirement se faire par pesées.

Les postes de la cantine visés par la mesure du gaspillage alimentaire augmentent avec les niveaux du label (voir tableau ci-dessus). Dans tous les cas, ils concernent les restes de services (aliments présentés en service mais non servis et non réutilisés : restes de gastronome, etc.) et les retours d'assiettes (aliments servis mais non consommés).

Sauf pour le niveau 1, la mesure du gaspillage alimentaire doit permettre, au niveau de certains postes, de distinguer différentes fractions alimentaires (exemple : VVPO, féculents, légumes et légumineuses).

Afin de guider les cantines dans la mise en œuvre de ce critère du label, un guide spécifique a été élaboré, il est référencé dans les conseils et ressources ci-dessous. Celui-ci précise les exigences de mesure du label et propose différents modes opératoires.

Au terme de chaque exercice de mesure, les résultats obtenus sont communiqués aux usagers de la cantine.

Les supports et la forme de cette communication doivent être adaptés au public cible de la cantine. Pour les usagers mineurs, l'information s'adresse (également) aux parents. Le support utilisé peut notamment être une affiche ou un tableau installé dans la salle de repas et/ou le menu.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :
- **Nature :** note descriptive du dispositif de mesure, fichier de résultats et description des actions mises en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire pour les niveaux 2 et 3.
- **Période à couvrir :** période suffisante pour couvrir les exigences de répétition du critère (voir tableau ci-dessus).

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :
- **Nature :** moyens de communication utilisés (documents, photos, fichiers, etc.).
- **Période à couvrir :** période suffisante pour couvrir les exigences de répétition du critère (voir tableau ci-dessus).

CONSEILS ET RESSOURCES

La mesure du gaspillage alimentaire est la première action à mettre en œuvre afin de lutter efficacement contre celui-ci. Elle permet en effet de prendre conscience de ce gaspillage et de l'objectiver. Pour que cette action rencontre pleinement ses objectifs, il importe de communiquer les résultats de la mesure auprès du personnel et des usagers de la cantine.

La mesure du gaspillage ne constitue cependant pas une fin en soi et il est important de l'accompagner d'un plan d'actions de lutte concret.

Pour les situations où la mesure du gaspillage alimentaire du consommateur n'est pas possible, notamment du fait que l'offre est emportée, il peut être judicieux de proposer ces repas dans des tailles correspondant à différents appétits et à différents prix. Par exemple une portion S, M ou L pour un sandwich (voir critère Portions IV.4).

→ Le Portail Manger Demain référence plusieurs outils et notamment des outils pour une réduction du gaspillage alimentaire et des déchets.
→ Consultez le guide pratique de mesure du gaspillage alimentaire.
→ Aidez-vous de l'outil de mesure pour réaliser vos pesées.

IV.2. Prévision du nombre de repas

Un système de prévision du nombre de repas à préparer quotidiennement est mis en œuvre en continu.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	Réalisé	Idem niveau 2

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Le système de prévision du nombre de repas doit permettre d'adapter les quantités effectivement préparées au jour le jour. Cela peut être un système de commande à l'avance ou, à défaut, une analyse statistique de fréquentation de la cantine et de la popularité des repas.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : /

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** documents ou fichiers attestant du système de prévision (formulaires de commande, statistiques de fréquentation, ...).
- **Période à couvrir :** sans objet.

IV.3. Fiches de recette

Des fiches de recette sont systématiquement utilisées pour la préparation des repas.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Ces fiches recette permettent d'assurer une continuité dans la qualité de l'offre malgré des absences/congés éventuels du personnel de cuisine mais aussi de prévenir un risque accru de gaspillage alimentaire (lié au stock/ à une surproduction) en adaptant les portions au nombre de clients présents et en ayant conscience des quantités à acheter en conséquence.

Les fiches de recette mentionnent au minimum : les ingrédients de base, leurs quantités pour un nombre de portion déterminé et le mode de préparation / cuisson des aliments. Tout autre outil/support permettant de rencontrer les objectifs de ce critère et comportant les mentions minimales requises peuvent être présentées préalablement au Jury pour s'assurer qu'il rencontre les exigences du critère.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

- À joindre au dossier de candidature : /
  Nature : fiches de recette utilisées ou tout autre moyen de preuve permettant de rencontrer les objectifs et les exigences du critère.
- **Période à couvrir :** deux semaines consécutives au sein du mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Il importe de vérifier que les quantités mentionnées dans les fiches de recette respectent les grammages standards recommandés pour le public cible (voir critère I.1.). Outre les informations de base mentionnées ci-dessus, les fiches de recette peuvent également reprendre de nombreuses autres informations utiles, comme des astuces anti-gaspillage.

→ Le Portail Manger Demain référence plusieurs outils et notamment des outils spécifiques relatifs à la réalisation de fiches recettes, dont un modèle.

IV.4. Portions

Des pratiques d'ajustement des quantités servies (portions) sont mises en place.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
		
Facultatif	Facultatif	Imposé
Idem niveau 3	Idem niveau 3	Réalisé

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Ce critère concerne les quantités d'aliments servies individuellement (les portions).

Les pratiques mises en œuvre peuvent notamment consister à : faire varier le prix du repas avec la taille de la portion, utiliser des outils doseurs, réduire la taille de la vaisselle (assiette, bol, etc.), proposer une portion « standard » limitée mais avec possibilité de se resservir, etc.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : /

- **Nature :** note descriptive des pratiques mises en place.
- **Période à couvrir :** sans objet.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Les pratiques visées par ce critère ne doivent pas avoir comme conséquence de s'écarter significativement des grammages recommandés d'un point de vue nutritionnel (voir notamment le critère I.1.). Ainsi, par exemple, dans le cas où l'usager peut se resservir, il est indiqué de permettre un complément en légumes et/ou féculents mais pas en aliments protéiniques d'origine animale.

V.1. Tri des déchets

Les déchets de la cantine font l'objet d'un tri et d'une collecte sélective.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Sans préjudice des obligations réglementaires en vigueur dans le cadre de l'Arrêté du Gouvernement wallon du 5 mars 2015 instaurant une obligation de tri de certains déchets et du décret du 9 mars 2023 relatif aux déchets, à la circularité des matières et à la propreté publique, le tri et la collecte sélective des déchets concernent au minimum les fractions suivantes : PMC, papiers et cartons, verre, huiles et graisses de friture usagées, matières organiques/biodéchets, équipements électriques. Le critère s'applique tant aux déchets produits en cuisine qu'en salle de repas.
Remarque : Les excédents alimentaires valorisés à des fins d'alimentation humaine ne sont pas des déchets et ne sont pas visés par ce critère (voir critère VI.3. Dons alimentaires).

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** si les déchets ne sont pas assimilés à des déchets ménagers et ne sont pas collectés par une intercommunale chargée de la collecte, contrat avec le(s) collecteur(s) de déchets. Il est obligatoire d'avoir une preuve de la séparation des biodéchets dès le 1er janvier 2024, soit via un contrat avec un collecteur, soit via la preuve d'un compostage sur site.

- **Période à couvrir :** le contrat ou le registre des quantités de déchets (voir Décret du 9 mars 2023 art. 72) d'une durée minimale d'un an doit avoir débuté avant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Le tri et la collecte sélective des déchets sont nécessaires à leur valorisation. Pour le tri, il convient de disposer des poubelles spécifiques à chaque fraction, clairement identifiées comme telles, au niveau de la salle de repas et de la cuisine. Au-delà du tri et de la collecte, poursuivez le cycle des déchets et interrogez-vous sur leur valorisation. Pour les biodéchets, un compostage in situ est possible en respectant le cadre légal en vigueur.

Réglementation en vigueur :

→ Arrêté du Gouvernement wallon du 5 mars 2015 instaurant une obligation de tri de certains déchets.
→ Décret du 9 mars 2023 relatif aux déchets, à la circularité des matières et à la propreté publique.

V.2. Vaisselle et ustensiles de cuisine

La vaisselle et les ustensiles de cuisine utilisés par la cantine sont réutilisables et réutilisés.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	Réalisé	Idem niveau 2

APPLICABILITÉ

En vertu de l'Arrêté du Gouvernement wallon du 18 juillet 2019 portant interdiction de l'usage de certains ustensiles en plastique à usage unique dans les établissements ouverts au public, les ustensiles en plastique à usage unique concernés ne peuvent être utilisés dans la cantine.

Le critère ne s'applique pas aux repas à emporter ou livrés à l'extérieur. Néanmoins, dans tous les cas, aucune vaisselle ou ustensile de cuisine en plastique à usage unique ne peut être utilisé.

Des dérogations exceptionnelles et/ou ponctuelles peuvent être accordées par le jury pour des raisons de sécurité. La demande de dérogation doit être dument justifiée et adressée préalablement à l'introduction du dossier de candidature au Label pour être validée.

INTERPRETATION

La vaisselle et les ustensiles de cuisine visés sont notamment : gobelets, tasses, bols, verres, assiettes, couverts, sets de table, etc.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : document attestant l'acceptation par le Jury de la dérogation exceptionnelle et/ou ponctuelle

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Réglementation en vigueur : Arrêté du Gouvernement wallon du 18 juillet 2019 portant interdiction de l'usage de certains ustensiles en plastique à usage unique dans les établissements ouverts au public (M.B. 27.09.2019).

→ Retrouvez la fiche bonnes pratiques relatives au critère V.2. sur le portail Manger demain.

V.3. Produits en papier

Les produits en papier utilisés par la cantine disposent d'un label certifiant leur fabrication à partir de fibres recyclées ou leur provenance de forêts gérées durablement.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	Réalisé	Idem niveau 2

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les produits en papier visés sont notamment : sachets sandwichs, cornets de pâtes en carton, contenants pour l'offre à emporter, menus, serviettes, essuie-tout, sets de table, etc.
Les labels reconnus pour ce critère sont les suivants : Ecolabel européen, FSC, PEFC, Ange Bleu et Nordic Swan.

Indépendamment de ce critère, les produits en papier utilisés doivent être conformes à la réglementation sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Les équivalents des produits concernés non labellisés ne peuvent se trouver ni en stock, ni en cuisine, ni dans la cantine.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : la liste exhaustive des produits en papier utilisés.
→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Pour l'offre à emporter, l'utilisation de contenants réutilisables avec, par exemple, un système de caution est conseillé afin de limiter l'utilisation de ressources naturelles.

→ Si vous êtes soumis à la réglementation sur les marchés publics, vous pouvez exiger un label spécifique en tant que moyen permettant de prouver que le bien / service demandé réponde à des caractéristiques souhaitées d'ordre environnemental, social ou autre. Toutefois, le label demandé doit répondre à certaines conditions (vérifiées pour les labels mentionnés ci-dessus). Par ailleurs, vous êtes également tenus d'accepter d'autres labels éventuels qui attestent que le bien / service concerné remplit des caractéristiques équivalentes à celles du label demandé (voir article 54 de la Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics).

V.4. Produits de nettoyage

Les produits de nettoyage utilisés par la cantine présentent un faible impact sur l'environnement et la santé des travailleurs.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	Réalisé	Idem niveau 2

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Le critère vise tant les produits de nettoyage de surface (sol, plan de travail, ...) que de vaisselle.

Pour être reconnus « à faible impact sur l'environnement et la santé des travailleurs », les produits de nettoyage doivent disposer d'un des labels suivants : Ecolabel européen, Ecologo, Ecocert, Ange Bleu, NF Environnement, Nordic Swan, Österreichisches Umweltzeichen, Ecogarantie.

Les équivalents des produits concernés non labellisés ne peuvent se trouver ni en stock ni en cuisine, ni dans la cantine.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

Aucune preuve à fournir ou à préparer.

CONSEILS ET RESSOURCES

→ Si vous êtes soumis à la réglementation sur les marchés publics, vous pouvez exiger un label spécifique en tant que moyen permettant de prouver que le bien / service demandé réponde à des caractéristiques souhaitées d'ordre environnemental, social ou autre. Toutefois, le label demandé doit répondre à certaines conditions (vérifiées pour les labels mentionnés ci-dessus). Par ailleurs, vous êtes également tenus d'accepter d'autres labels éventuels qui attestent que le bien / service concerné remplit des caractéristiques équivalentes à celles du label demandé (voir article 54 de la Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics).



ACCESSIBILITÉ

VI.1. Accès à l'eau potable

Un accès gratuit à l'eau potable est garanti et facilité pour tous les usagers de la cantine

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Dans la salle de repas, les usagers doivent avoir un accès direct et gratuit à de l'eau potable. Celui-ci peut être réalisé par des cruches sur les tables, des fontaines à eau (déconseillé pour le public « 1,5 - 3 ans/crèche), etc.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

Aucune preuve à fournir ou à préparer.

CONSEILS ET RESSOURCES

Il est recommandé de favoriser l'eau du robinet, filtrée (déconseillé pour le public « 1,5 - 3 ans/crèche) ou non filtrée, et d'éviter les contenants en plastique.

→ Le Portail Manger Demain référence différents outils dont les affiches de sensibilisation « Ici on aime bien l'eau ».

VI.2. Actions de solidarité internes

Des actions de solidarité sont mises en place afin de garantir l'accessibilité financière des repas pour tous les usagers potentiels de la cantine.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Facultatif	Facultatif
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les actions menées peuvent être de natures très diverses : gratuité des repas, de la soupe et/ou des fruits, prix variables selon les revenus, caisse de solidarité, repas à prix réduit pour le personnel en fin de service, etc. Au besoin, le Jury se prononcera quant à l'atteinte des exigences de ce critère.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** note descriptive des actions menées (document type disponible).
- **Période à couvrir :** sans objet.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

La mise en œuvre de ce critère ne doit pas conduire à une dépréciation de la valeur accordée à l'alimentation, ni à entretenir un système alimentaire « low cost » qui ne tient pas compte des impacts environnementaux et socio-économiques des modes de production.

VI.3. Dons alimentaires

Les excédents alimentaires font l'objet de dons dans le cadre de l'aide alimentaire.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
		
Facultatif	Facultatif	Facultatif
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les excédents alimentaires visés sont ceux issus de la gestion des stocks et, éventuellement, de la préparation en cuisine. Les plats présentés en salle ne sont pas couverts.

Les dons doivent se faire dans le strict respect des règles sanitaires et dans le cadre d'un partenariat avec une ou plusieurs plateformes logistiques de redistribution de l'aide alimentaire ou associations caritatives reconnues par l'AFSCA.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** convention de partenariat.
- **Période à couvrir :** convention d'une durée minimale d'un an, qui doit avoir débuté avant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Les associations caritatives reconnues par l'AFSCA pourront vous renseigner sur les denrées pouvant faire l'objet de dons et sur les conditions à respecter.

→ Fédération des Services Sociaux, répertoire de l'aide alimentaire en Wallonie, 2017.
→ AFSCA, le don alimentaire, une solution possible au gaspillage.

VI.4. Actions en dehors de la cantine

Des actions continues en faveur d'une alimentation durable sont menées au sein de l'établissement sur d'autres postes que les repas servis à la cantine.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Imposé	Imposé
Idem niveau 2	Réalisé	Idem niveau 2

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Les actions menées peuvent porter sur divers postes : les repas tartines, les collations, les pauses café, les distributeurs d'en-cas, les sponsors et la publicité, etc. Au besoin, le Jury se prononcera quant à l'atteinte des exigences de ce critère.

Elles ne peuvent se limiter à de la sensibilisation (voir critère VII.2).

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** note descriptive des actions menées, de la période et des publics concernés (document type disponible).
- **Période à couvrir :** sans objet.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /



CONNAISSANCES COMPÉTENCES

VII.1. Information continue

Des informations sur des sujets en lien direct avec l'alimentation durable sont communiquées de façon continue aux usagers de la cantine.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
≥ 2 sujets dont saisonnalité	≥ 3 sujets dont saisonnalité	≥ 4 sujets dont saisonnalité

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

L'information communiquée doit concerner un nombre minimum de sujets de façon continue tout au long de l'année (voir les valeurs cibles ci-dessus), mais les sujets peuvent varier au cours de celle-ci.

A l'exception de la saisonnalité des fruits et légumes qui est un sujet imposé, les sujets d'information sont au choix de la cantine, pour autant qu'ils soient en lien avec les objectifs d'une alimentation durable. Si nécessaire, le jury statuera sur le caractère adapté de ceux-ci. Ils peuvent notamment concerner : l'équilibre nutritionnel, les modes de cuisson et de préparation saines et les alternatives aux fritures et panures, les liens entre alimentation et vitalité, alimentation et climat, alimentation et biodiversité, alimentation et santé, les produits bio, le gaspillage alimentaire, les stocks de poissons, les produits et producteurs locaux, le prix juste et le commerce équitable, les savoir-faire artisanaux, etc.

Spécificité pour les sandwichs (offre à emporter) : Une communication spécifique sera réalisée vers les usagers de la cantine, notamment sur l'équilibre alimentaire et les recommandations portées par les autorités compétentes, mettant en lien le grammage des composants des différents types de repas et la santé. Les supports et la forme de cette communication doivent être adaptés au public cible de la cantine. Pour les usagers mineurs, l'information s'adresse (également) aux parents. Le support utilisé peut notamment être une affiche ou un tableau installé dans la salle de repas et/ou le menu.

Les supports et le contenu de l'information doivent être adaptés au public cible de la cantine. Pour les usagers mineurs, l'information s'adresse (également) aux parents.

Les supports utilisés peuvent notamment être : des affiches installées dans la salle de repas, des dépliants, des spots vidéo sur écran permanent, des drapeaux installés devant les produits de saison, les menus (recto ou verso), des pages web ou de réseaux sociaux, etc.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature : /

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification :

- **Nature :** sujets et supports de communication utilisés (documents, fichiers, sites web, photos, etc.).
- **Période à couvrir :** au minimum les deux mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

CONSEILS ET RESSOURCES

S'agissant de la saisonnalité des fruits et légumes proposés, le support de communication le plus efficace est bien souvent le menu : les fruits et légumes de saison y apparaissent de manière distincte (en gras, en couleur, etc.). Des affiches reprenant le Calendrier des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables – (voir lien ci-dessous) peuvent également être placées sur les murs de la salle de repas.

Pour rappel, il n'est pas autorisé de communiquer sur l'offre en produits / repas bio de la cantine si celle-ci n'est pas certifiée quant à l'objet de ses dires (voir critère III.4).

→ Le calendrier des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables.
→ Le listing des fruits et légumes de saison du Label Cantines durables :
→ Supports de communication (affiches, menu, etc.) développés dans le cadre du Green Deal Cantines Durables.
→ Le Portail de Manger Demain référence différents outils dont les outils spécifiques relatifs à la communication - Outils Green Deal Cantines Durables - communiquer.

VII.2. Campagnes de sensibilisation

Des campagnes de sensibilisation sur des sujets en lien direct avec l'alimentation durable sont organisées périodiquement à destination des publics de l'établissement.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
≥ 1 campagne / an	≥ 2 campagnes / an	≥ 3 campagnes / an

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Chaque campagne de sensibilisation aborde un sujet particulier. Les sujets sont au choix de la cantine, pour autant qu'ils soient en lien avec les objectifs d'une alimentation durable. Si nécessaire, le jury statuera sur le caractère adapté de ceux-ci.

Les campagnes de sensibilisation ne peuvent se limiter à une simple diffusion d'information (sous forme d'affiches, de brochures, etc., voir critère VII.1 Information continue), mais doivent inclure des ateliers, visites, travaux, etc. Elles peuvent notamment consister en : une participation à la semaine du bio, à la semaine du commerce équitable ou à la semaine de réduction des déchets, une mise à l'honneur et dégustation de certains produits de saison, une visite de producteurs, une activité de cuisine ou de potager, un atelier d'éducation au goût, une projection de films suivie d'un débat, etc. Pour les écoles, un projet pédagogique portant sur l'alimentation durable équivaut à une campagne de sensibilisation.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** note descriptive des campagnes menées (sujet, public cible, nombre de participants, actions réalisées, etc.).
- **Période à couvrir :** période suffisante pour couvrir les exigences de répétition du critère (voir tableau ci-dessus).

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Pour rappel, il n'est pas autorisé de communiquer sur l'offre en produits / repas bio de la cantine si celle-ci n'est pas certifiée quant à l'objet de ses dires (voir critère III.4 Certification bio). La réglementation prévoit toutefois des dispositions spécifiques dans le cas d'un événement ponctuel et de la semaine du bio. Vous pourrez obtenir plus de renseignement auprès de Biowallonie. Le Portail Manger Demain référence différents outils relatifs à la campagne de sensibilisation dont des fiches de bonnes pratiques, outils, notes de réunions d'échanges.

VII.3. Projet fondateur de l'établissement

L'alimentation durable est inscrite dans le « projet fondateur » de l'établissement.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Facultatif	Imposé
Idem niveau 3	Idem niveau 3	Réalisé

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Selon la nature de l'établissement, le « projet fondateur » peut être : le projet d'établissement, le plan de pilotage, les statuts, le ROI, le plan stratégique interne, etc.

L'objectif de ce critère est double : d'une part que l'alimentation durable concerne l'ensemble des acteurs de l'établissement et, d'autre part, que l'implication de l'établissement en matière d'alimentation durable contribue au développement d'une citoyenneté consciente et responsable.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** copie du document ad hoc.
- **Période à couvrir :** sans objet.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

VII.4. Formation continue du personnel

L'ensemble du personnel impliqué dans l'offre de repas de la cantine bénéficie annuellement de formations portant sur des sujets en lien direct avec l'alimentation durable.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
Voir ci-dessous	Voir ci-dessous	Voir ci-dessous

Les valeurs cibles, exprimées en heures de formation par an, dépendent du profil du personnel de la cantine.

Profil			
Chef de cuisine	≥ 6 h / an	Idem niveau 1	≥ 12 h / an
Autre	≥ 3 h / an	Idem niveau 1	≥ 6 h / an

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

Le critère s'applique à tout le personnel impliqué dans l'offre de repas de la cantine : concepteur/diététicien, acheteur, cuisinier, commis de cuisine, personnel de service, encadrant, etc., avec un degré d'exigence spécifique pour les chefs de cuisine (voir tableau ci-dessus).

Les sujets de formation peuvent varier avec le profil du personnel visé. Ils sont au choix de la cantine, pour autant qu'ils soient en lien avec les objectifs d'une alimentation durable et qu'ils soient adaptés aux besoins spécifiques de la cantine, en tenant notamment compte des retours de satisfaction des usagers (voir critères VIII.1. Enquête de satisfaction et VIII.2. Boîte à suggestions). Si nécessaire, le jury statuera sur le caractère adapté de ceux-ci. Les formations peuvent notamment porter sur : la qualité sanitaire, nutritionnelle et/ou gustative des repas, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la préparation des produits de saison, la préparation de plats végétariens, la présentation et l'attractivité des repas, les modes de cuisson douce des aliments, les bonnes pratiques pour réduire les consommations d'eau et d'électricité, etc.

Le nombre d'heures de formation requis n'est pas lié à la charge horaire du personnel. Il peut cependant être adapté proportionnellement à la durée du contrat de celui-ci.

Par exemple : pour le niveau 3 du label, un encadrant ne travaillant que trois mois sur l'année peut bénéficier d'une formation limitée à 6 h/an x 3/12 = 1,5 h/an. Par contre, qu'il travaille 6 heures ou 1 heure par jour durant ces trois mois d'activité ne change rien à l'exigence.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** liste du personnel concerné, reprenant l'intitulé et la durée de chacune des formations suivies sur l'année écoulée et copie des certificats obtenus, des factures de formateurs ou tout autre moyen de preuve si la formation est réalisée en interne.

- **Période à couvrir :** période suffisante pour couvrir les exigences du critère (voir tableau ci-dessus).

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

Dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, un programme de formations collectives gratuit est rendu accessible aux cantines signataires. Le contenu de ces formations et les modalités de participation sont décrits sur le Portail Manger Demain.

Ce site recense également d'autres offres de formation à destination des cantines.

Référencez vos heures de formation au sein de l'outil de preuve.

VII.5. Potager / Verger

La cantine est alimentée en herbes aromatiques, légumes et/ou fruits provenant d'un potager / verger géré au sein de l'établissement.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Facultatif	Facultatif
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

L'objectif de ce critère n'est pas quantitatif. Il vise essentiellement à exploiter le potentiel de sensibilisation à l'alimentation durable offert par les potagers / vergers.

Remarque : Sans préjudice des règles de salubrité et de traçabilité, l'AFSCA autorise cette utilisation d'épices, fruits et/ou légumes issus d'une production (limitée) en interne. Pour plus de renseignements, voir le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (pages 64 et 65).

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

Aucune preuve à fournir ou à préparer.

CONSEILS ET RESSOURCES

L'utilisation de produits chimiques de synthèse est fortement déconseillée pour les productions du potager et/ou verger utilisées par la cantine.

Impliquer tant que possible le personnel et les usagers de la cantine dans l'entretien du potager / verger.

AFSCA, guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C, 2016.



GOUVERNANCE

VIII.1. Enquête de satisfaction

Une enquête de satisfaction des usagers de la cantine est réalisée périodiquement et des actions sont entreprises pour corriger les points négatifs qui en ressortent.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
≥ 1 x / 3 ans	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

L'enquête de satisfaction s'adresse au minimum aux usagers réels pour le niveau 1 et aux usagers réels et potentiels de la cantine (s'il en existe) pour le niveau 2 et 3.

Pour les cantines à destination d'un jeune public (enfants de moins de 16 ans), elle s'adresse aux parents, exclusivement (enfants de moins de 6 ans) ou complémentairement aux usagers.

L'enquête porte sur la satisfaction des usagers par rapport aux aspects suivants : la qualité, la diversité et l'origine des produits, la saveur et le coût des repas (si pertinent), l'aménagement de la salle, les outils de communication / sensibilisation utilisés.

La forme de l'enquête est au choix de la cantine : courrier, formulaire en ligne, questionnaire imprimé sur les sets de table, etc.

Une enquête de satisfaction doit être réalisée au minimum tous les trois ans. La dernière enquête doit avoir été réalisée au maximum un an avant l'introduction d'un dossier de candidature, en vue d'une première labellisation ou d'un renouvellement du label.

Les actions entreprises suite à l'enquête de satisfaction doivent concilier les attentes des usagers avec le respect des objectifs d'un système alimentaire durable.

Par exemple : la fréquence de l'offre en frites n'est pas augmentée car demandée par les usagers.

Ces actions peuvent être mises en œuvre postérieurement à l'introduction du dossier de candidature.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** formulaire et résultats de l'enquête (y compris le taux de participation) et note descriptive des actions planifiées / réalisées.
- **Période à couvrir :** enquête réalisée maximum 1 an avant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /

CONSEILS ET RESSOURCES

→ Le Portail Manger Demain référence différents outils dont des exemples de questionnaire pour mener une enquête de satisfaction, des fiches de bonnes pratiques.
→ « Qu'en pensent vos convives ? ».

VIII.2. Boîte à suggestions

La satisfaction des usagers de la cantine est suivie en continu au moyen d'une « boîte à suggestions » ou équivalent.

VALEURS CIBLES

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Facultatif	Facultatif
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1

APPLICABILITÉ

Le critère est applicable à toutes les cantines.

INTERPRETATION

La forme de la « boîte à suggestions » est au choix de la cantine : papier, informatique, etc.
Les suggestions reçues sont analysées périodiquement et des mesures correctrices sont mises en place si nécessaire.

Les cantines établissant des fiches de goût individuelles (crèches, maisons de repos, établissements de soin, etc.) sont considérées respecter ce critère.

PREUVES À FOURNIR / À PRÉPARER

→ À joindre au dossier de candidature :

- **Nature :** résultats de l'analyse des suggestions et note descriptive des actions envisagées / réalisées.
- **Période à couvrir :** deux mois au sein des quatre mois précédant l'introduction du dossier de candidature.

→ À préparer pour la visite de terrain de l'organisme de vérification : /



Wallonie
service public
SPW

Direction du développement durable

Place Joséphine-Charlotte, 2
5100 Jambes