

LABEL GOOD FOOD POUR LES CANTINES : PLACE À LA CUISINE COLLECTIVE SAIN ET SAVOUREUSE !

A Bruxelles, près de 75 millions de repas sont servis chaque année en restauration collective. Dès lors, le secteur a un rôle essentiel à jouer pour assurer la transition du système alimentaire de notre capitale. Bruxelles Environnement apporte le soutien nécessaire à tout type de cuisine collective qui souhaite s'engager dans une démarche Good Food, pour proposer des menus sains, savoureux et respectueux de l'environnement.

LES PRINCIPES DE LA GOOD FOOD

Instaurer plus de « Good Food » dans la restauration collective, c'est proposer une alimentation associée au plaisir et au bien-être. Des menus sains, variés et équilibrés qui reposent sur certains principes de base :

- des fruits et légumes frais et de saison ;
- des produits locaux, issus de circuits courts ;
- moins de protéines pour plus de légumes ;
- un équilibre entre les sources de protéines animales et végétales ;
- moins de gaspillage alimentaire
- des aliments peu transformés ;
- des produits bio ou issus de l'agriculture intégrée (sans pesticide) ;
- du poisson issu de la pêche durable.

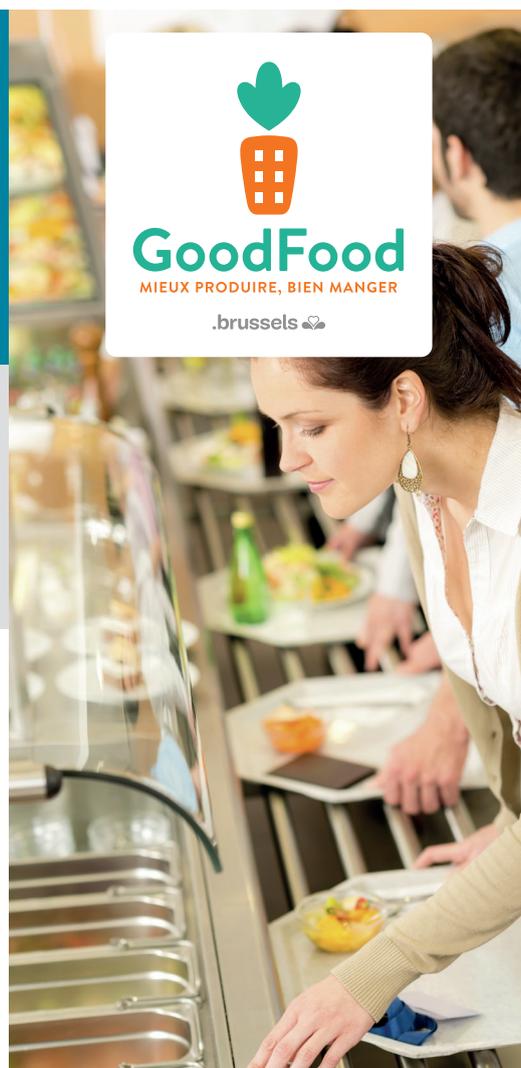
DES ATOUTS POUR LES CONSOMMATEURS ET POUR L'ORGANISATION

L'offre Good Food présente des avantages pour les consommateurs :

- ils profitent d'une pause déjeuner savoureuse, avec des menus variés et équilibrés ;
- ils découvrent le plaisir d'une offre Good Food : des produits frais et locaux, des menus sains, de nouvelles saveurs ;
- ils bénéficient de l'impact positif de la Good Food sur leur santé, leur productivité et leur capacité de concentration.

Pour l'organisation, c'est :

- une amélioration de l'image de marque, par une démarche favorable pour la santé et pour l'environnement ;
- une valorisation du personnel de cuisine, impliqué dans un projet créatif et cohérent.



UN LABEL POUR VALORISER L'ENGAGEMENT GOOD FOOD

Depuis une dizaine d'années, de nombreux restaurants de collectivité s'engagent dans une démarche Good Food. Pour les valoriser et les soutenir, Bruxelles Environnement a créé le label Good Food pour les cantines :

- le label est octroyé aux cantines bruxelloises des écoles, crèches, hôpitaux, maisons de repos, entreprises, sociétés de catering, ... ;
- il spécifie leur niveau d'engagement en faveur de la Good Food (une, deux ou trois fourchettes) ;
- il guide et informe les consommateurs, et les encourage à soutenir ces restaurants de collectivité.





COMMENT OBTENIR LE LABEL ?

Le label est gratuit et contrôlé par un organisme indépendant, de manière à garantir sa crédibilité pour les consommateurs. Les étapes pour introduire une candidature :



1. Complétez le **formulaire de participation** (à télécharger sur notre site).
2. Bénéficiez d'un **accompagnement gratuit de 3 jours** assuré par Bruxelles Environnement, pour poser les bases de la cantine Good Food et constituer un dossier de candidature au label.
3. Complétez votre **dossier de candidature** (maximum un an après la signature du formulaire de participation).
4. Un organisme indépendant **contrôle les critères du label** lors d'une inspection.
5. Le dossier est soumis à un **jury indépendant** qui **décide de l'octroi du label** et de son niveau (1, 2 ou 3 fourchettes).
6. Le label est **valable 3 ans**. Un organisme indépendant assure un **contrôle annuel** pour vérifier si la cantine répond toujours aux critères Good Food. Après 3 ans, une nouvelle candidature doit être introduite.

LE SOUTIEN DE BRUXELLES ENVIRONNEMENT

Bruxelles Environnement propose divers outils d'accompagnement pour évoluer vers une cantine Good Food :

Un cycle de formations :

- des formations pratiques : cours de cuisine et découverte de concepts originaux, ... ;
- des formations thématiques : études de cas, échange d'expériences, interventions d'experts, ... ;
- des visites de terrain, pour découvrir le travail des agriculteurs bio, des fournisseurs durables, etc.

Divers outils disponibles sur notre site :

- un guide pratique « Cantines durables », un calendrier des produits de saison ;
- des recettes, des infos-fiches et études de cas ;
- des brochures et affiches de sensibilisation, à télécharger sur notre site ou disponibles auprès de notre service info (info@environnement.brussels - +32 (0)2 / 775.75.75).

PLUS D'INFOS

Sur notre site : www.environnement.brussels/cantinegoodfood
Pour nous contacter : helpdeskcantine@environnement.brussels
02 775 76 22



Le label Good Food s'inscrit dans la stratégie régionale Good Food qui prévoit un plan d'actions sur 5 ans (2016-2020). La transition du système alimentaire bruxellois est encouragée dans sa globalité, en tenant compte de tous les maillons de la chaîne alimentaire, et en collaboration avec les acteurs du secteur.

Plus d'infos : www.goodfood.brussels

INFO



bruxelles
environnement
.brussels

02 775 75 75 · WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS