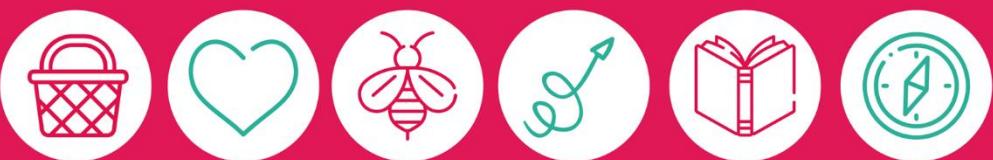


# ÇA Y EST !

## MA CANTINE EST LABELLISÉE «CANTINE DURABLE»



**Félicitations !**

**Vous avez accompli un beau parcours,  
une belle progression !**

---

Votre Label est désormais valable pour 3 ans, à condition bien sûr de **maintenir** les nombreuses actions que vous avez mises en place. Il ne faut rien lâcher !

Petit rappel, en cas de changement de cuisine centrale ou de société de catering, vous devez en informer le SPW ([label.cantines@spw.wallonie.be](mailto:label.cantines@spw.wallonie.be)) et fournir une nouvelle convention entre la société et la cantine, signée des deux côtés.

Découvrez à travers cette fiche bonnes pratiques des **astuces pour vous aider à garder en tête les points essentiels et ne rien oublier** !



# COMMUNIQUER SUR VOTRE LABELLISATION

Pour vous aider à communiquer sur cette bonne nouvelle, la Cellule Manger Demain développe pour vous un kit de communication composé de divers supports :

- ✓ Un **logo personnalisé** pour votre cantine

## Utilisation du logo associé à votre labellisation

### Quand ?

- Dès attribution officielle du Label Cantines Durables par le SPW
- Durant la période de validité du Label (=3ans)

### Comment ?

- Découvrez la [charte d'utilisation du logo](#) disponible en ligne.

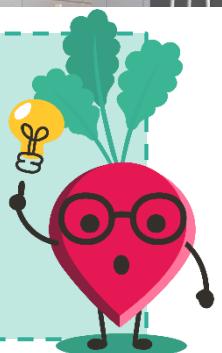


- ✓ Un **plexiglass**, symbole officiel de votre labellisation (que la Cellule Manger Demain fait imprimer et vous remet soit sur site, soit lors d'une cérémonie de remise du Label)
- ✓ Des **affiches format numérique** (que vous avez la liberté de faire imprimer par vos soins)



Pour envisager une communication efficace, nous vous conseillons de réunir votre comité Manger Demain pour une réunion spécifiquement dédiée à la communication. Lors de celle-ci, il s'agira de définir les grandes lignes de votre stratégie de communication.

Pour vous aider à construire votre **plan de communication** en 9 étapes, consultez la [fiche bonnes pratiques disponible en ligne !](#)



## MAINTENIR ACTIFS LES COMITES MANGER DEMAIN

- ✓ Se fixer une **fréquence** (un comité Manger Demain à chaque changement de saison, par exemple) et définir des dates et des horaires.
- ✓ Choisir un **point** à mettre en avant (la campagne de sensibilisation, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les repas végétariens...) – ne pas hésiter à utiliser les [\*\*fiches bonnes pratiques\*\*](#) à votre disposition de l'outilthèque ou à faire appel à votre chargé·e de mission.
- ✓ **Vérifier les critères** du Label et se fixer des objectifs pour son maintien ou son évolution
- ✓ Petit conseil : Rendez votre comité Manger Demain **attractif** (concours ou atelier de cuisine, dégustation, présentation d'un producteur, participation à l'action Goût&Bio ou à la semaine du commerce équitable...)



- ✓ Suggestion : Pourquoi ne pas en profiter pour faire le lien avec le critère « formations continues » et profiter de la tenue d'un Comité Manger Demain pour en faire un **espace de formation** : ouvrez ce moment à des [intervenants extérieurs](#) !

# RESPECTER LES CRITERES TOUT AU LONG DES TROIS PROCHAINES ANNEES

- ✓ Préalable : Remplir annuellement le [cantinoscope](#)
- ✓ Prendre connaissance de nos [fiches bonnes pratiques](#)

Critères				Astuces
Respecter le grammage des aliments		X	X	Inscrire le grammage dans le MEMO
Respecter le critère « protéines d'origine végétale »	X	X	X	Se le rappeler sur le MEMO
Respecter le pourcentage de céréales complètes		X	X	Inscrire le pourcentage dans le MEMO
Respecter le critère « Huiles »		X	X	Vérifier les achats
Vérifier le critère « préparation grasse »	X	X	X	Ne pas dépasser la fréquence en frites et panures
Vérifier les légumes de la soupe	X	X	X	Ne pas utiliser de produits déshydratés
Vérifier le critère « Sandwiches » (pain complet et S. végé »)	X	X	X	Se référer aux recettes sur le portail cfr <a href="#">le coin des recettes durables</a>
Boisson et encas avec sucres ajoutés ou riches en sel		X	X	Supprimer les distributeurs, si possible, ou les éloigner
Aménagement de la salle des repas			X	Veiller à la convivialité de la salle des repas (plantes, réducteurs de bruits, groupes de tables...) en se basant sur la vue, l'ouïe...
Proposer des repas festifs		X	X	Utiliser les fêtes, les anniversaires, une thématique...
Travailler sur l'origine géographique des produits	X	X	X	Encoder les statistiques tous les mois - choisir le jour le plus propice grâce au <a href="#">tableau disponible en ligne</a> . Communiquer tous les trois mois – à chaque changement de saison - avec le public ou les parents
Acheter en circuits courts		X	X	Se faire accompagner par nos chargé·es de mission appro : n'hésitez pas à consulter le <a href="#">catalogue de l'approvisionnement</a> disponible en ligne

Acheter les produits exotiques issus du commerce équitable		X	X	Café et bananes obligatoires. Contacter la <a href="#">BFTF</a> ou <a href="#">Ethiquable</a> .
Calculer la saisonnalité et la fraîcheur pour les fruits et légumes	X	X	X	Utiliser le calendrier de saison de Manger Demain : cfr <a href="#">ressources</a> disponibles en ligne
Acheter et proposer des fruits de saison	X	X	X	Utiliser le calendrier de la saison européenne de Manger Demain : cfr <a href="#">ressources</a> disponibles en ligne
Acheter certains produits exclusivement en bio	X	X	X	Se faire accompagner par nos chargé·es de mission appro et/ou consulter la fiche « <a href="#">comment introduire du bio dans ma cantine</a> » réalisée par Biowallonie
Acheter des œufs bio ou de plein air	X	X	X	Attention à partir du 2 <sup>e</sup> radis, ce sont les œufs coquilles en bio ou en plein air et les œufs liquides qui doivent être uniquement bio
Acheter des poissons labellisés	X	X	X	Le Label doit être présent sur les factures et sur le produit
Ne pas acheter de plats prêts à l'emploi		X	X	Il est possible d'avoir un petit stock en réserve, étiqueté comme tel, « au cas où », mais il vaut mieux du fait-maison que des raviolis en boîte...
Ne pas acheter certains produits contenant de l'huile de palme		X	X	Attention à bien lire les étiquettes
Organiser la mesure du gaspillage alimentaire	X	X	X	Planifier la mesure dès le début de l'année : un <a href="#">outil d'encodage des pesées</a> est disponible en ligne !
Réaliser la prévision du nombre de repas		X	X	
Rédiger des fiches recette	X	X	X	Elles doivent exister pour les plats et les soupes cfr <a href="#">canevas de fiche technique</a> disponible en ligne
Proposer des portions différentes			X	A mettre en lien avec le prix
Organiser le tri des déchets	X	X	X	Obligation en Wallonie depuis le 1 <sup>er</sup> janvier 2024 : <a href="#">plus d'infos</a>
Utiliser de la vaisselle et des ustensiles de cuisine réutilisables		X	X	
Acheter des produits en papier labellisés		X	X	Bien vérifier les labels autorisés avant l'achat

Acheter des produits de nettoyage labellisés		X	X	Bien vérifier les labels autorisés avant l'achat
Laisser le libre accès à l'eau potable	X	X	X	Soit par des fontaines à eau, soit par des cruches, ou tout autre moyen
Organiser des actions en dehors de la cantine en lien avec l'alimentation durable		X	X	Cela peut concerter la collation de 10h, le repas tartines...
Proposer de l'information continue aux usagers	X	X	X	Soit par des posters, soit par le menu, soit via des téléviseurs... Découvrez nos propositions d'affichage dans <a href="#">l'outilthèque</a>
Organiser une ou des campagnes de sensibilisation	X	X	X	Les prévoir (temporalité et sujet) dès le début de l'année pour que votre projet alimentaire durable forme un tout. Profitez d'actions globales telles que Goû&Bio, semaine du commerce équitable...
Introduire l'alimentation durable dans le projet de l'établissement			X	
Organiser les formations continues du personnel de cuisine	X	X	X	Les prévoir dès le début de l'année pour que le projet forme un tout. Les formations organisées par la Cellule Manger Demain restent ouvertes pour les cantines labellisées. L'information est disponible dans <a href="#">l'agenda</a> du portail Manger Demain et diffusée sur les différents canaux ( <a href="#">newsletters</a> , <a href="#">Facebook</a> , <a href="#">Instagram</a> ...)
Faire passer l'enquête de satisfaction	X	X	X	

- Accrocher un **memo sur les critères** en cuisine à respecter (voir annexe)
- Accrocher un **memo pour les commandes** (voir annexe)

## POURSUIVRE LA RELOCALISATION DE VOTRE ALIMENTATION

- ✓ Rester en contact avec les chargé·es de mission approvisionnement
- ✓ Vérifier régulièrement dans le [catalogue des acteurs de l'appro](#) l'arrivée de nouveaux producteurs.



## **REPRENDRE CONTACT AVEC VOTRE CHARGE·E DE MISSION TERRITORIALE POUR LA SUITE DU PROJET**

Votre chargée de mission reste joignable pour toute question relative au Green Deal Cantines Durables.

Contactez votre chargée de mission 6 mois avant la fin de votre labellisation pour le [renouvellement de votre Label](#). Pour introduire un nouveau formulaire de candidature, il faut soit changer de niveau de Label (1, 2, 3 radis), soit augmenter le nombre de critères facultatifs choisis.



## MEMO CONFECTION DU MENU - CUISINE

Lorsque je réalise le menu de la semaine, je pense à vérifier :



L'intégration d'au **minimum 1 repas végétarien par semaine**



Pour être équilibré, je vérifie que ce repas contient une part de légumes équivalente aux recommandations officielles pour mon public cible ainsi qu'une source de **protéines végétales**, soit :

- des **céréales complètes** ;
- des **légumineuses** et leurs dérivés (tofu, lentilles, fèves, haricots, pois chiches, etc.) ;
- des **oléagineux** (graines de courge, noix, pignon de pin, etc.) ;  
des **mycoprotéines** type Quorn.

✗ Ce plat ne peut jamais être une omelette nature, une pizza ou des pâtes 4 fromages.



La limitation des **préparations grasses** (fritures ET panures) à un **maximum d'une 1/semaine** (poulets panés, fishticks, frites, croquettes... excepté les panures fait maison, cuites au four sans matière grasse)



L'intégration de légumes frais et saisonniers dans les **soupes**.

ATTENTION les soupes ne peuvent jamais être en poudre ou prêtées à l'emploi (bouillons, crème d'asperges, etc.)



Le respect des **pourcentages de saisonnalité et de fraîcheur** !

A chaque mois son mémo afin de vous assurer :



- d'utiliser AU MAXIMUM les légumes de saison du mois visé
- de proposer **minimum 1 fruit frais de saison par semaine** !



## MEMO POUR LES COMMANDES

Lors de mes commandes je pense à vérifier...



Le **respect des grammages** recommandés pour mon public cible pour adapter les quantités. Dans ma cantine :

- Grammages en VVPO : .....
- Grammages en légumes : .....



L'intégration de **céréales complètes** : pour atteindre en moyenne 30% de produits céréaliers complets, je remplace les céréales raffinées par des complètes 1 repas sur 3 !

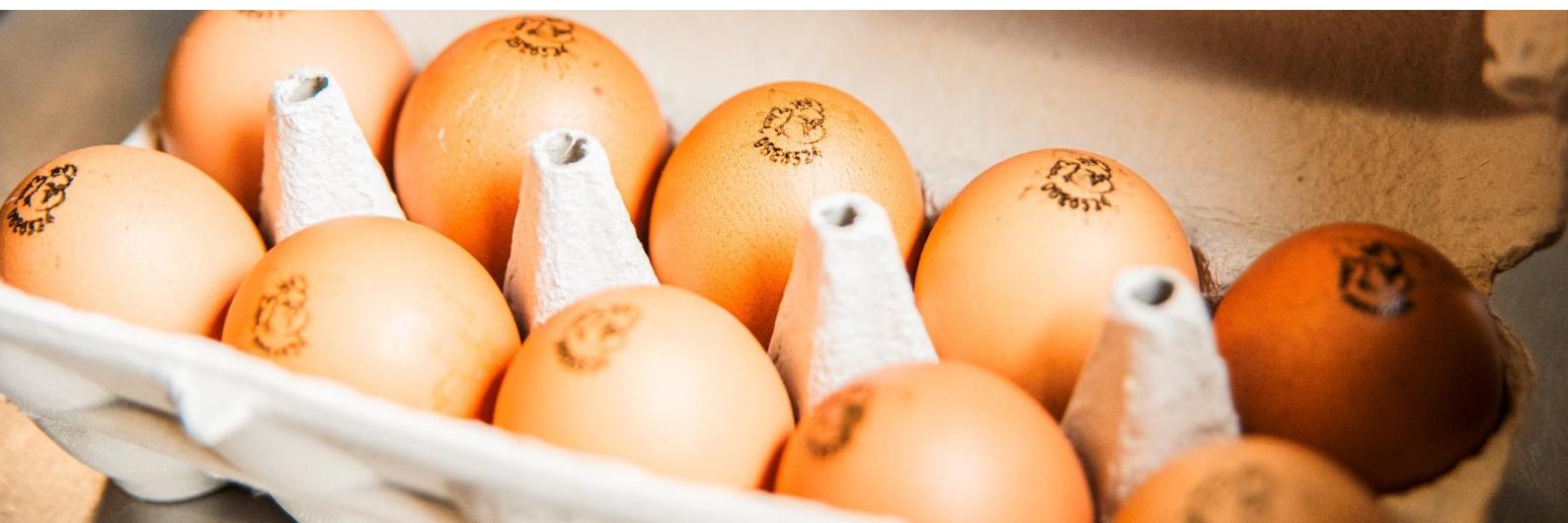


Pour le **poisson** le Label MSC/ASC ou à défaut la zone de pêche.



Que ces 5 produits soient systématiquement commandés en **bio**. Dans ma cantine :

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....
5. .....



Pour les **œufs**, qu'ils soient bien soit bio (0) soit plein air (1).



...