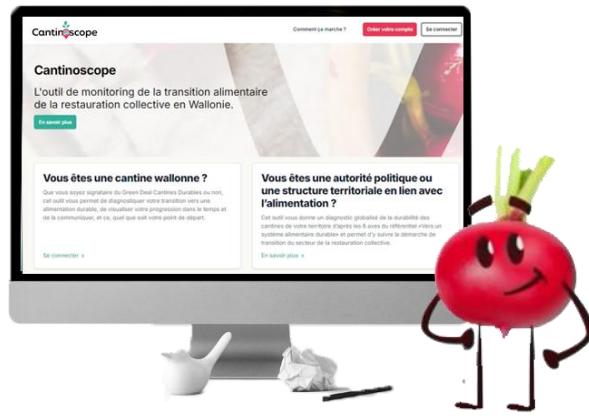




CANTINOSCOPE

Début 2025, nous vous annonçons la sortie du [Cantinoscope](#), un outil innovant :

- ✓ Qui soutient et complète l'accompagnement de vos cantines ;
- ✓ Qui permet de mesurer année après année votre progression vers une alimentation durable !



Conçu pour être pratique et facile d'utilisation, cet outil s'inscrit pleinement dans la lignée du Green Deal Cantines Durables et permet de situer votre cantine vis-à-vis des critères du Label Cantines Durables et des objectifs de relocalisation des assiettes.

Peu importe votre point de départ, cet outil vous permettra de :

- ✓ Faire un état des lieux annuel de vos avancées,
- ✓ Identifier les axes d'amélioration pour progresser dans votre démarche de transition,
- ✓ Communiquer vos résultats auprès de vos publics grâce à un résumé de vos scores.

Bien au-delà de votre accompagnement individuel, le Cantinoscope joue un rôle clé dans l'évaluation globale de la transition alimentaire en Wallonie : des données nécessaires aux autorités politiques pour analyser l'impact des accompagnements proposés et l'intérêt de les poursuivre (en ce compris le coup de pouce « du local dans l'assiette » et plus globalement le Green Deal Cantines Durables lui-même). Vous nous l'avez souvent dit, il est indispensable que ces aides soient pérennisées : alors soyez complices de cette réussite en remplissant annuellement cet outil de monitoring de la transition ! Sans vos inputs nous sommes dans l'incapacité de rendre compte de vos résultats.

C'est pourquoi, **l'utilisation du Cantinoscope constitue une étape préalable indispensable pour bénéficier de l'accompagnement proposé par la Cellule Manger Demain**, dans le cadre du Green Deal Cantines Durables. Que vous soyez d'ores et déjà signataires ou labellisés, il est absolument nécessaire que vous réalisez ce petit travail de rapportage annuel. **Dès le 10 novembre 2025, toutes les cantines qui n'auront pas remis en ordre leur inscription sur le cantinoscope n'auront plus accès à l'accompagnement. Cela sera également un prérequis pour déposer votre dossier de labellisation.**

Comment ça marche ? Comment vous lancer ? Quand et comment remplir le cantinoscope ? Comment interpréter les résultats obtenus ? Prolongez votre lecture, on vous explique tout cela ci-dessous !



COMMENT ÇA MARCHE AU JUSTE LE CANTINOSCOPE ?

Le Cantinoscope ne réinvente pas la roue, que du contraire ! Il se veut complémentaire à l'accompagnement proposé dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, vous permettant de suivre en continu vos avancées sur les 2 grands objectifs de la dynamique : la relocalisation et la labellisation de votre cantine.

Concrètement, il s'agit d'une liste de questions, simplifiées au maximum, auxquelles vous devez répondre. Pas de questions ouvertes donc, que des données à entrer ou des listes de choix à cocher ! Voici ci-après les questions qui vous seront posées afin que vous puissiez les visualiser avant de débuter votre formulaire :



Les questions génériques relatives à votre cantine

Questions	Réponses
Quel niveau de Label Cantines Durables a votre cantine sur l'année des données ?	<input checked="" type="checkbox"/> Pas de label <input checked="" type="checkbox"/> 1 Radis <input checked="" type="checkbox"/> 2 Radis <input checked="" type="checkbox"/> 3 Radis
Quel est votre mode de gestion ?	<input checked="" type="checkbox"/> Autonome <input checked="" type="checkbox"/> Mixte <input checked="" type="checkbox"/> Concédée
Quel est votre mode de production ?	<input checked="" type="checkbox"/> Chaude <input checked="" type="checkbox"/> Froide
Passez-vous des marchés publics de fourniture de denrées alimentaires ou de services de confection de repas ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Combien de jours par semaine organisez-vous un (ou des services) ?	<input checked="" type="checkbox"/> Indiquez un chiffre de 1 à 7
Quels types de repas servis (la fourniture d'en-cas ou de goûters n'est pas prise en compte, mais uniquement les 3 repas principaux d'une journée) ?	<input checked="" type="checkbox"/> Petits déjeuners <input checked="" type="checkbox"/> Repas de midi <input checked="" type="checkbox"/> Repas du soir
Faites-vous aussi de la vente à emporter de sandwichs, cornets de pâtes ou autre ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Combien de repas (les repas à prendre en compte ici sont les petits déjeuner, les repas du midi et les repas du soir.) sont servis annuellement ?	<input checked="" type="checkbox"/> Indiquez un chiffre > 0
Quel est le pourcentage d'utilisateurs de votre lieu qui fréquente la cantine ? (estimation)	<input checked="" type="checkbox"/> Indiquez un pourcentage entre 0 et 100%

Quel est le coût total sur un an de denrées ? (foodcost de la cantine)	✓ Indiquez un chiffre > 0
Quel est le prix moyen d'un repas pour l'utilisateur ? (quel que soit ceux des 3 repas que vous proposez lors d'une journée.)	✓ Indiquez un chiffre > 0



Les questions relatives aux objectifs du Green Deal Cantines Durables



Objectif 1 Label Cantines Durables	Objectif 2 Relocalisation assiettes
Ici, vous avez une série de questions sur les 6 axes du référentiel directement en lien avec les critères du Label Cantines Durables	Ici, vous devez cocher les catégories de produits que vous avez relocalisé et détailler votre approvisionnement pour chacune de celles-ci
Combien de repas végétariens (à base de protéines végétales) sont proposés au menu du repas principal par mois ? <i>Chiffre</i> --- Combien de fois par mois utilisez-vous des modes de préparation qui augmentent fortement la teneur en graisse dans les repas (frites, panures) ? <i>Chiffre</i>	Pour quels types d'achats vous approvisionnez-vous localement, de façon récurrente ou occasionnelle (au minimum 5% de l'approvisionnement par type de produit) ? (<i>Choisir dans cette liste : aucun, bœuf, porc, volaille, mélange de viande, produits laitiers, œufs, pommes de terre, légumineuses, légumes, fruits, produits céréaliers, autres</i>)
Utilisez-vous des soupes réalisées à partir de produits déshydratés prêts à l'emploi ? <i>Oui ou non</i>	Quelle part des achats est réalisée auprès des fournisseurs locaux ? (<i>Choisir la proportion pour chaque catégorie de produits sélectionnée plus haut : entre 5 et 25%, entre 25% et 50%, entre 50 et 75%, entre 75% et 100%</i>)
Combien de garnitures sandwichs végétariens et végétaliens sont proposées à la carte par jour ? <i>Chiffre</i>	Au sein de ces achats locaux, quelle part est également biologique ? (<i>Choisir la proportion pour chaque catégorie de produits sélectionnée plus haut : entre 0 et 5%, entre 5 et 25%, entre 25% et 50%, entre 50 et 75%, entre 75% et 100%</i>)
Proposez-vous une alternative de pain complet ou semi-complet, sans augmentation de prix ? <i>Oui ou non</i>	Quels sont vos fournisseurs locaux principaux ? <i>Texte libre pour chaque catégorie de produits sélectionnée plus haut</i>
Proposez-vous gratuitement ou à la vente des boissons ou en-cas avec sucres ajoutés, dans ou à l'entrée de la salle de repas ? <i>Oui ou non</i>	Avez-vous bénéficié cette année d'un coup de pouce "du local dans l'assiette" ? <i>Oui ou non</i>
Combien de produits achetez-vous de manière récurrente (au moins six fois par an) en circuit court ? <i>Chiffre</i>	
Combien de produits achetés de manière récurrente (au moins six fois par an) sont issus du commerce équitable (et labellisés comme tel) ? <i>Chiffre</i>	
Embachez-vous du personnel sous article 60 ou 61, pour une durée d'au moins 1 an ? <i>Oui ou non</i>	
Entre novembre et mai, combien de fois par mois (en moyenne), utilisez-vous des légumes d'été (tomates, courgettes, poivrons, concombres, etc.) ? <i>Chiffre</i>	

A quelle fréquence proposez-vous des fruits frais en dessert ? <i>Liste de choix à cocher</i>	
Parmi les produits utilisés de manière récurrente (au moins 6 fois par an), combien sont exclusivement issus de l'agriculture biologique ? <i>Chiffre</i>	
Utilisez-vous des plats industriels prêts à l'emploi ou ultra-transformés ? <i>Oui ou non</i>	
Combien de mesures du gaspillage alimentaire réalisez-vous chaque année ? <i>Chiffre</i>	
Avez-vous mis en place un système de prévision du nombre de repas à préparer quotidiennement ? <i>Oui ou non</i>	
Utilisez-vous des fiches recettes ? <i>Oui ou non</i>	
Avez-vous mis en place un tri des déchets pour les fractions suivantes : PMC, papiers et cartons, verre, huiles et graisses de friture usagées, matière organique/biodéchets, équipements électriques ? <i>Oui ou non</i>	
Utilisez-vous de la vaisselle réutilisable et réutilisée ? <i>Oui ou non</i>	
Avez-vous un accès à l'eau potable gratuit, garanti et facilité pour tous les usager·ères ? <i>Oui ou non</i>	
Avez-vous mise en place des actions de solidarité afin de garantir l'accessibilité du repas à tou·tes les usager·ères potentiel·les de la cantine ? <i>Oui ou non</i>	
Les excédents de nourriture font-ils l'objet de dons dans le cadre de l'aide alimentaire ? <i>Oui ou non</i>	
Communiquez-vous vers les usager·ères de la cantine sur la saisonnalité des produits utilisés ? <i>Oui ou non</i>	
Combien d'activités de sensibilisation à l'alimentation durable menez-vous chaque année auprès des usager·ères de la cantine ? <i>Chiffre</i>	
De combien de formations annuelles en alimentation durable bénéficient le personnel de cuisine et le personnel accueillant/de service ? <i>Chiffre</i>	
La cantine dispose-t-elle d'un potager ou d'un verger comme outil de sensibilisation au sein de l'établissement ? <i>Oui ou non</i>	
Organisez-vous périodiquement (minimum une fois tous les 3 ans) des enquêtes de satisfaction auprès des usager·ères de la cantine (ainsi qu'auprès des parents, pour les enfants de moins de 16 ans) ? Et mettez-vous en place des actions pour corriger les points négatifs qui en ressortent ? <i>Oui ou non</i>	
Suivez-vous en continu la satisfaction des usager·ères via une boîte à suggestions ? <i>Oui ou non</i>	

A la lecture de ces questions, vous pouvez donc facilement imaginer que les scores suivent les niveaux de labellisation : de fait, l'attribution des scores correspond aux exigences du Label Cantines Durables ! Prenons un exemple pratique pour mieux comprendre...

Pour le critère sur les produits bio par exemple :

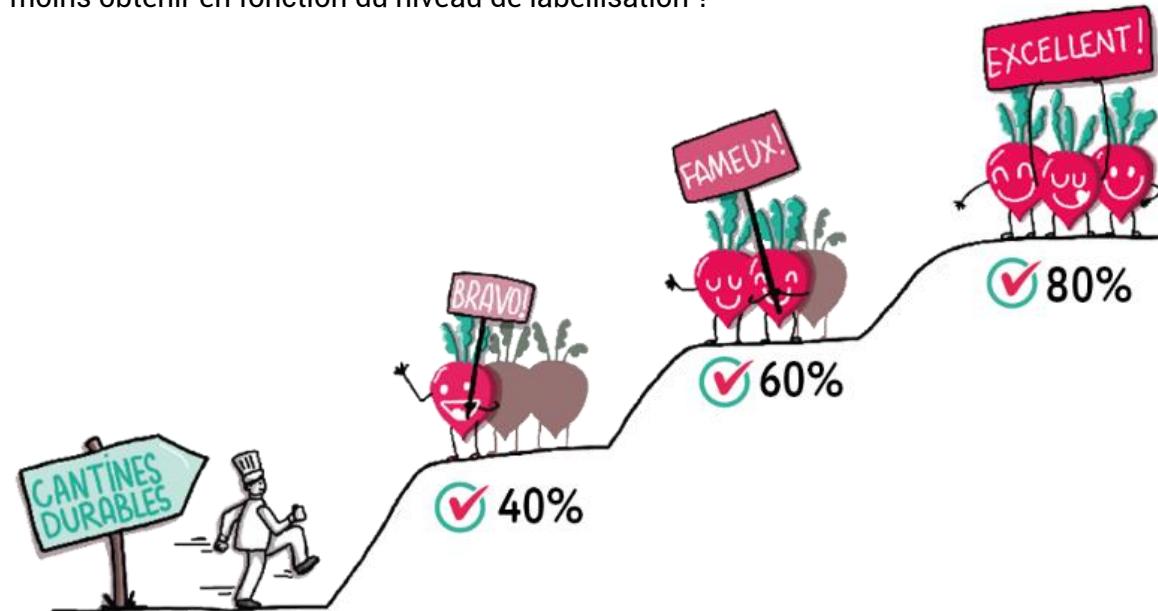
- Si vous indiquez un chiffre en-deçà de 5 produits, vous obtenez un score de 0 pour cette question car vous n'atteignez pas encore les exigences du niveau 1 ;
- Si vous indiquez un chiffre de 5 à 9 produits, vous obtenez alors 1 point (cfr 1^{er} niveau de labellisation minimum 5 produits) ;
- Si vous indiquez un chiffre entre 10 et 14, vous obtenez 2 points (cfr exigence 2^e radis minimum 10 produits) ;
- Si vous indiquez un chiffre à partir de 15 vous obtenez 3 points (c'est le maximum).

Et tous les autres critères où vous devez indiquer des données suivent cette logique de 0 à 3 points à obtenir, en concordance avec les exigences minimales des niveaux de labellisation.

COMMENT INTERPRÉTER VOS RÉSULTATS ?

A l'image du Label, cet outil est donc créé dans une logique d'amélioration continue. Il récompense les efforts supplémentaires : plus vous montez dans les niveaux de labellisation, plus vous cochez de critères facultatifs, plus vous relocalisez votre approvisionnement, plus vous aurez un score élevé. **Année après année, vous visualisez votre progression !**

Nous avons fait le test pour que vous puissiez vous situer : Quel score devriez-vous plus ou moins obtenir en fonction du niveau de labellisation ?



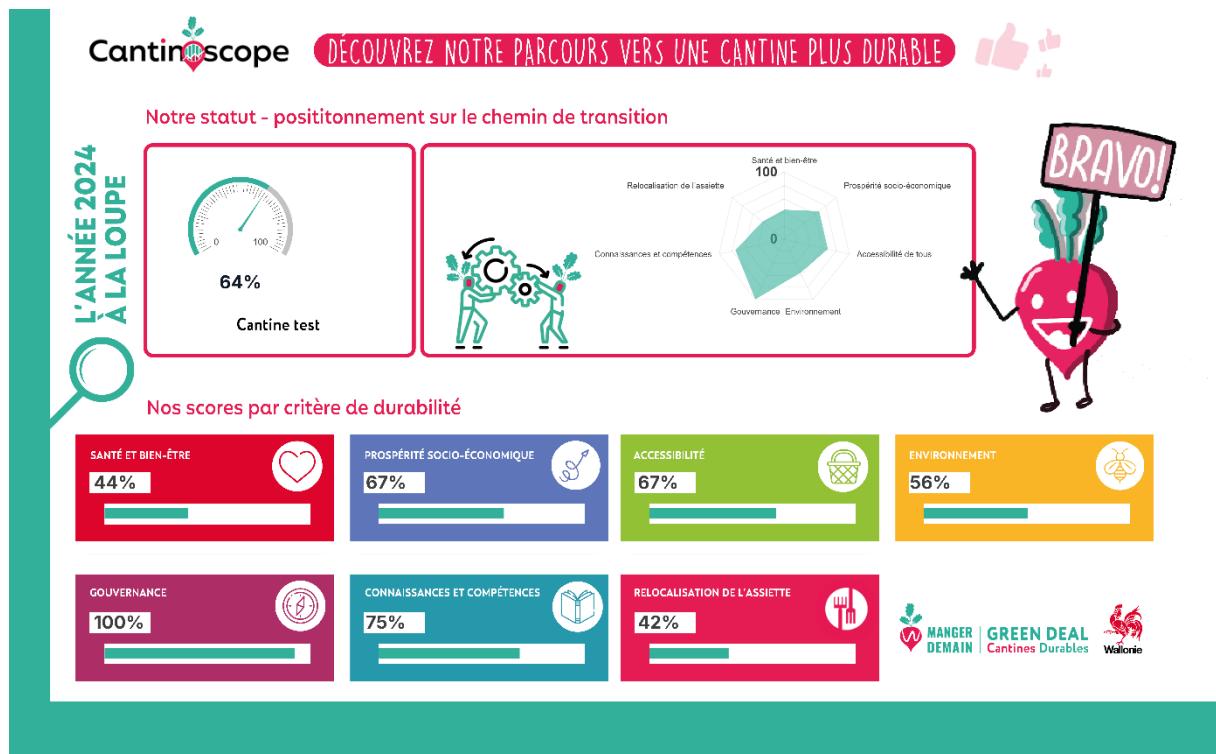
En testant, l'outil, nous avons établi qu'approximativement, vous devriez obtenir au minimum 40% pour le niveau 1, 60% pour le niveau 2 et 80% pour le niveau 3.

« *J'ai le niveau 1 du Label Cantines Durables et ma cantine a obtenu 59%, alors comment sont attribués les points supplémentaires ?* » Grâce au travail mené sur la relocalisation de votre approvisionnement et aux critères facultatifs supplémentaires que vous cocheriez (et donc qui vont au-delà du 1^{er} radis stricto sensu).

59% ça peut paraître peu de prime abord... Mais en réalité, quand vous avez les clés pour décoder ce résultat, c'est déjà un très beau score ! Il est bien logique pour un début de ne pas ressortir avec un score de 100%, et ce n'est en rien dévalorisant. Au contraire, **d'année en année, vous constaterez votre progression et saluerez les efforts supplémentaires menés au sein de votre cantine pour y arriver.**



Une fois votre formulaire validé, la Cellule Manger Demain vous envoie une version mise en page de votre vue d'ensemble, par exemple :



Vous y retrouvez votre score global en compte, mais aussi matérialisé sur un diagramme radar afin de faire apparaître les marges de progression sur chaque axe de la durabilité.

En-dessous, vous avez le détail en pourcentage par axe ainsi que pour la relocation de l'assiette. Certains axes comme celui sur l'accessibilité peuvent, en fonction de votre contexte, demeurer en-dessous de 50% : c'est tout à fait normal ! En effet, les critères sur cet axe sont peu nombreux et le Cantinoscope se base sur trois d'entre eux : l'accès à l'eau, les mécanismes de solidarité et le don alimentaire. Deux des trois critères sont facultatifs et pourraient ne jamais être mis en place par votre cantine, et c'est tout à fait OK. Toutefois, de nouveau, l'outil récompense les efforts supplémentaires, et donc pour tendre vers un score de 100% ces critères doivent rentrer en ligne de compte.

QUAND ET COMMENT SE LANCER DANS LE REMPLISSAGE DE L'OUTIL ?

A l'instar de votre déclaration d'impôt, vous devrez toujours compléter le Cantinoscope pour l'année précédente : à ce titre, en mars 2025, vous étiez invité à compléter un formulaire pour

l'année 2024. Toutefois, vu la différence des profils de cantines, vous avez la possibilité de remplir le formulaire suivant l'année civile OU suivant l'année scolaire antérieure.

Exemple : le formulaire 2024 peut correspondre à l'année civile 2024 OU à l'année scolaire 2023-2024.



Comment se lancer dans l'outil

Pour vous aider à prendre en main cet outil, nous avons procédé à la réalisation d'un tutoriel divisé en 4 parties :

- Partie 1 – présentation générale de l'outil
- Partie 2 – Comment s'inscrire sur le Cantinoscope
- Partie 3 – Comment créer sa cantine ?
- Partie 4 – Comment créer son formulaire et diffuser ses résultats

Retrouvez-le sur notre chaîne Youtube :

https://youtu.be/MdICEjWt7_8?si=ADDSzBGpBSKNkjEq



Un prérequis pour l'accompagnement

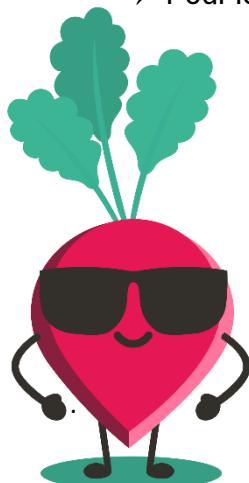
Consciente qu'il n'est parfois pas simple de se lancer sur ce genre de programme sans avoir suivi de formation ou sans tuto, la Cellule Manger Demain a procédé à la création de l'ensemble de ses cantines signataires sur la plateforme. Comme indiqué par mail, vous avez désormais jusqu'au 3 novembre 2025 pour vous remettre en ordre et remplir votre formulaire 2024 si ce n'est pas encore fait.

Au-delà de ce délai, si votre cantine n'est pas en ordre, vous ne pourrez plus bénéficier de nos accompagnements ni déposer votre dossier de labellisation.

Evidemment, notre équipe se tient à votre disposition pour vous aider dans ces démarches : n'hésitez pas à faire appel à votre chargé·e de mission territoriale si besoin 😊

Nous pouvons également :

- Procéder au remplissage de l'outil lors d'une réunion de votre CMD en début d'année civile (entre janvier et mars).
- Pour les nouvelles cantines, nous remplirons le premier formulaire à la réunion du T0.



Keep calm and fill the cantinoscope