



ECOCERT En Cuisine

Le label pour une alimentation plus bio, locale,
saine et durable









Nous voulons une restauration collective qui respecte les convives et l'environnement

ECOCERT s'engage aux côtés des professionnels qui oeuvrent à l'introduction des produits biologiques et locaux en **restauration collective**, en leur proposant un **nouvel outil de valorisation**.

Notre cahier des charges prend en compte les **enjeux sociétaux**, **environnementaux** et de **santé publique**, dans une démarche progressive et positive. Il **valorise** les efforts déjà entrepris, **encourage** de nouvelles initiatives et apporte des **garanties** sur le fonctionnement global du restaurant.

NOTRE MISSION

-  Utiliser des **produits biologiques** et **locaux**
-  Garantir la **qualité** et l'**équilibre nutritionnel** des menus
-  Garantir la **gestion environnementale** du site (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets)
-  Faire preuve de **transparence** avec une **information claire** sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation



+ 700
cantines engagées
novembre 2017



+ 100 000
repas/jour



27 auditeurs
partout en France

Notre label s'applique aux restaurants des :



**Etablissements
d'enseignement**
(école, collège, lycée, université)










**Administrations
et entreprises**



Structure d'accueil
(hôpitaux, EHPAD, crèches,
centres de vacances...)

Les 3 niveaux de labellisation

| |  Niveau 1 |  Niveau 2 |  Niveau 3 |
|---|---|---|---|
|  | Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois | Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois | Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois |
|  | Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois | Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois | Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois |
|  | Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits | + Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison | + Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place |
|  | Sensibilisation à l'écologie et au gaspi | + Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix) | + Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix) |

De l'engagement à l'exemple...

Niveau : Engagé

Une dizaine de critères indispensables, contrôlés et validés, aident les gestionnaires de restaurants collectifs à construire une démarche pérenne, plus respectueuse de l'Homme et de son environnement. Notamment, le restaurant doit atteindre progressivement 20% d'approvisionnement en produits bio avant la 4^{ème} année de labellisation.

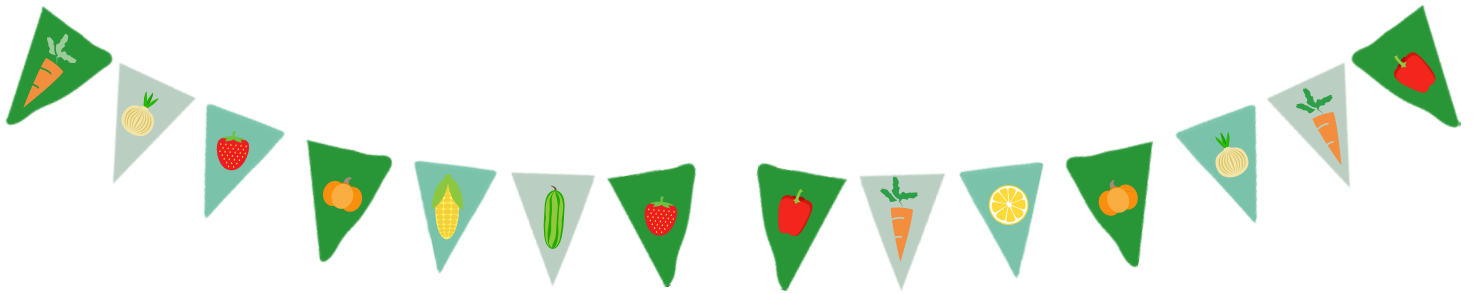
Niveau : Confirmé

Une démarche durable est déjà en place dans le restaurant. Les critères supplémentaires, à faire contrôler et valider par ECOCERT, confirment cet effort avec notamment l'introduction d'au moins 30% de produits bio dans les menus.

Niveau : Exemplaire

Une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail accompli sur les 4 domaines couverts par le référentiel. Le restaurant applique encore 10 critères supplémentaires,

Un label
de confiance
pour rassurer
les consommateurs
et valoriser les acteurs
engagés



Pour y parvenir, c'est très simple :

1 Je contacte ECOCERT



Toute l'équipe En Cuisine est à votre écoute...



Soit par **téléphone** :

05 62 07 71 62 ou 05 62 07 66 16



Soit par **mail** :

label-en-cuisine@ecocert.com

2 Je complète le formulaire



C'est très simple !

Il est **fourni par votre contact** à l'étape 1

Il permet de **situer votre établissement** (nombre de repas/jour, gestion directe ou concédée...) et d'**établir un devis**.

3 Nous réalisons votre devis



L'équipe En Cuisine **traite votre demande** pour **répondre au mieux à vos attentes** !

4 Le devis est accepté ?



Un **audit de l'établissement est programmé** le mois suivant votre demande

ECOCERT, un organisme de référence

- ECOCERT est le leader de la certification des produits issus de l'agriculture biologique.
- Plus de 60% des producteurs bio français nous font confiance (source : Agence Bio)
- Nos auditeurs spécialisés sont disponibles dans toutes les régions
- ECOCERT est reconnu comme l'organisme de certification spécialisé dans l'environnement : certification de produits biologiques et écologiques, de services et systèmes de management

