

Référentiel ECOCERT « EN CUISINE »

Restauration Collective

«S’engager pour une restauration collective plus bio plus saine plus locale et plus durable»



Version du 01 octobre 2017

Le référentiel est protégé par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle, notamment par celles de ses dispositions relatives à la propriété littéraire et artistique et aux droits d'auteur. Ces droits sont la propriété exclusive d'ECOCERT France sas Toute reproduction intégrale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, non autorisée par ECOCERT France sas ou ses ayants droit, est strictement interdite.

Table des matières

PREAMBULE	3
OBJECTIFS	3
BASES REGLEMENTAIRES	3
TEXTES DE REFERENCES	4
LES ARTICLES DU REFERENTIEL	5
1. DOMAINE D'APPLICATION & DEFINITIONS	5
1.1. DOMAINE D'APPLICATION	5
1.2. DEFINITIONS	5
2. LOGIQUE DU REFERENTIEL	6
3. CRITERES DU NIVEAU I - Engagement	9
4. CRITERES DU NIVEAU II - effort accompli	11
5. CRITERES DU NIVEAU III - exemplarité	14
6. REGLES DE COMMUNICATION ASSOCIEES AU LABEL	16
SIGNALETIQUE DE LA LABELLISATION	16
OBLIGATION DE TRANSPARENCE	16
REFERENCES AU LABEL ET A ECOCERT	17
7. PROCESSUS DE CONTROLE	17
8. CONDITIONS D'EVOLUTION DU REFERENTIEL	17
MODIFICATION DU REFERENTIEL.....	17
COMITE DE SUIVI TECHNIQUE.....	17
ANNEXES	18
Annexe 1 : Schéma du processus de contrôle	19
Annexe 2 : Exemple de menu conforme	20
Annexe 3: Liste des ingrédients interdits	23
Annexe 4: Auto- diagnostic environnemental	24
Annexe 5: Exemple de points forts environnementaux supplémentaires	27
Annexe 6 : Période de transition/observation et dérogations	31
Annexe 7 : Régions administratives de 2013	33

PREAMBULE

ECOCERT, par ce présent référentiel, souhaite s'engager aux côtés de tous ceux qui œuvrent à l'introduction des produits biologiques et locaux en restauration collective.

Il a pour vocation d'apporter des réponses concrètes aux difficultés exprimées par les professionnels actifs dans ce domaine :

- l'absence de référentiel public ou norme pour la restauration collective dite « bio », ou de cahiers des charges privés connus des consommateurs, qui définiraient des critères précis, chiffrés et vérifiables reconnus par les professionnels ;
- la difficulté pour les convives, les parents d'élèves et le grand public d'obtenir des garanties notamment sur la provenance, la qualité biologique des aliments servis, difficulté aggravée par la présence d'allégations mettant en avant le caractère bio ou local des repas de façon imprécise, voire trompeuse ;
- faire reconnaître le savoir-faire des acteurs économiques, des producteurs, des associations, des entrepreneurs et des élus locaux qui s'efforcent au quotidien de mettre en œuvre des pratiques de consommation plus saines, à faible impact environnemental, pour relocaliser les systèmes alimentaires, pour éduquer à la qualité, à la santé, et pour sécuriser les débouchés d'une agriculture bio et locale.

Ainsi, ECOCERT propose par le biais de ce référentiel, un nouvel outil pour les acteurs de la restauration collective dans l'objectif de répondre à ces enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, de valoriser & fédérer les initiatives déjà entreprises, et d'en inciter de nouvelles.

OBJECTIFS

Le référentiel de contrôle ECOCERT « En cuisine » a pour objectif de définir des critères exigeants permettant de garantir aux convives du restaurant contrôlé, une cuisine qui :

- favorise les produits biologiques locaux, dans des menus « fait maison » sains et équilibrés.
- s'inscrit dans une démarche globale environnementale (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets optimisée...)
- communique clairement sur ses prestations, les démarches engagées et son niveau de labellisation.

BASES REGLEMENTAIRES

Tout établissement candidat au contrôle s'engage implicitement à respecter la législation en vigueur ; textes, directives et règlements applicables au domaine de la restauration collective à caractère social.

Le présent référentiel s'applique sans préjudice des différentes dispositions communautaires régissant notamment l'hygiène, la sécurité et la conformité réglementaire globale du service produit par le restaurant candidat au contrôle.

TEXTES DE REFERENCES

Les principaux textes ayant servi de base à l'élaboration de ce référentiel et la définition de ses critères :

Agriculture biologique :

- ✓ Règlement CE N°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement CEE n°2092/91
- ✓ Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective et loi n°2009-967 du 03/08/09 (issu du Grenelle)

Déchets :

- ✓ Bio déchets : Code de l'environnement article L 541-21

Etiquetage des organismes génétiquement modifiés :

- ✓ Le règlement CE 1830/2003 relatif à la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Hygiène et sécurité :

- ✓ Le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires
- ✓ Le règlement CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Nutrition :

- ✓ Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition (Groupe d'étude des marches de restauration collective et de nutrition) N° J-07 du 4 Mai 2007 mise à jour en juillet 2015 (version 2.0)
Cette recommandation ainsi que les six fiches thématiques qui l'accompagnent, s'inscrivent dans les orientations du programme national nutrition santé n°3 et du plan de lutte contre l'obésité.
- ✓ et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires)

LES ARTICLES DU REFERENTIEL

1. DOMAINE D'APPLICATION & DEFINITIONS

1.1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce référentiel s'applique à tous les établissements de restauration collective à caractère social,

Dont :

- ✓ Les restaurants liés à tout établissement d'enseignement : école, collège, lycée, université...
- ✓ Les restaurants liés à une administration ou une entreprise ;
- ✓ Les restaurants à caractère inter-administratif ou inter-entreprise ;
- ✓ Les restaurants à caractère sanitaire et social : des hôpitaux, cliniques, établissements spécialisés ;
- ✓ Les restaurants de toute structure d'accueil : personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires.

Ces établissements peuvent être gérés de 2 manières différentes :

- ✓ **Gestion directe** : L'établissement, en autogestion, réalise la préparation et le service des repas. L'établissement est lui-même responsable de l'achat des matières premières.
- ✓ **Gestion concédée** : La fourniture des repas est concédée à une société de restauration collective ou une association. La SRC (ou association) est responsable de l'achat des matières premières.

Dans les 2 cas, de gestion directe ou concédée, les repas peuvent être préparés sur place ou par une cuisine centrale. Les repas sont alors livrés chauds prêts à être consommés ou froids et réchauffés directement dans les restaurants satellites.

Enfin en ce qui concerne le périmètre de contrôle : les cuisines, les zones d'intendance et de stockage et la (ou les) salle de restauration entrent dans le champ d'application et de contrôle du présent référentiel.

1.2. DEFINITIONS

Au sens du présent référentiel les termes suivant répondent aux définitions ci-dessous :

- ✓ PRODUITS BIO ou PRODUITS BIOLOGIQUES: produits végétaux et animaux (transformés ou non) biologiques définis et certifiés selon le règlement européen n° 834/2007 du conseil du 28 juin 2007.
- ✓ LOCAL/PROCHE/DE PROXIMITE : qualifie au sens du présent référentiel un produit ou un producteur issu de la même région (région telles qu'elles existaient en octobre 2013) que le restaurant labellisé ou d'un département français ou européen s'il est limitrophe à la région où est installé le restaurant postulant au label.
Cas particulier de l'Ile De France : qualifie au sens du présent référentiel un produit ou un producteur issu de la région Ile De France ou d'une autre région limitrophe à l'IDF.

- ✓ CIRCUIT COURT : circuit de distribution dans lequel il existe un petit nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le circuit court inclut la vente directe, pour laquelle il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, il inclut aussi la vente indirecte lorsqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire.
- ✓ COMPOSANTE : la structure de base d'un repas est constituée de 4 ou 5 composantes : Entrée /composante protidique /Garniture /Fromage-Laitage Et /ou Dessert. Les boissons ne peuvent pas entrer dans la composition du menu en tant que « composante ».
- ✓ MENU : ensemble des composantes constituant un repas
- ✓ MENU MENSUEL : ensemble des composantes constituant les repas d'un mois complet (équivalent à 100 composantes servies pour 20 repas)
- ✓ « FAIT MAISON » : qualifie les composantes élaborées par la cuisine du restaurant labellisé à partir de produits bruts. La terminologie « produits bruts » sera appliquée selon le sens commun aux types de produits suivants :
 - fruits et légumes « nature » frais ou surgelés non pré -cuisinés entiers, crus, coupés, râpés
 - conserves de légumes « bruts »
 - viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable)
 - laitages et fromages frais
 - les pâtes et les céréales

Par opposition une composante utilisant les produits ci-dessous ne pourra pas être considérée comme « faite maison » :

- plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...)
 - préparations culinaires (sauces cuisinées, crèmes desserts en poudres, purées déshydratées)
 - légumes précuits de gamme 5, viandes précuites
- ✓ ECOPRODUITS : Cette définition couvre les produits écologiques non alimentaires tels que cosmétiques, textiles, parfums d'ambiance, détergents etc. ... contrôlés selon des cahiers des charges écologiques reconnus par ECOCERT.

2. LOGIQUE DU REFERENTIEL

Le présent référentiel définit des critères permettant l'attribution du label ECOCERT « En cuisine » selon la logique suivante :

3 ENJEUX FONDAMENTAUX

Les critères ont été élaborés pour couvrir trois enjeux fondamentaux et les problématiques associées:

- ✓ La santé publique : pathologies en augmentation et en lien avec l'alimentation (diabète, cancers, maladies respiratoires...), obésité, « Malbouffe », recours à des additifs et des ingrédients alimentaires potentiellement nocifs, utilisation d'emballages inutiles et polluants,



impact des pesticides...

- ✓ L'environnement : pollution des sols et des nappes phréatiques, émissions de gaz à effet de serre, consommations en eau et énergie, déchets...
- ✓ La responsabilité sociétale : gaspillage, délocalisation, manque de reconnaissance des professions agricoles, du métier de cuisinier et de personnels en restauration collective, rupture de lien social entre producteurs, personnels des restaurants et convives.

Ces points fondamentaux ont été structurés sous forme de critères contrôlables et répartis en 4 domaines.

4 DOMAINES

1. Recours aux produits biologiques
2. Provenance des aliments
3. Qualité de la nutrition
4. Impact environnemental de l'activité du restaurant

Ainsi on trouvera aux chapitres suivants et pour chaque critère :

- **La définition du critère**
- La description des **moyens de maîtrise** et preuves matérielles qui seront contrôlés

Enfin ce label se décline sous la forme de 3 niveaux d'exigences atteignables selon la maturité de la démarche de chaque établissement.

Ces niveaux peuvent être considérés comme des étapes qui s'inscrivent dans « un parcours de progression ». Ce parcours cherche à valoriser les actions déjà entreprises par les restaurants mais également à en initier de nouvelles.

3 NIVEAUX D'EXIGENCES ATTEIGNABLES

1. Obtention du label de niveau I : Engagement dans la démarche

ECOCERT a choisi de mettre en place un niveau d'entrée accessible à tous types d'établissements quelles que soient leur taille et leur organisation. Pour cela 10 critères ont été définis pour aider les gestionnaires de restaurants collectifs à initier une démarche construite et pérenne de restauration plus respectueuse de l'Homme et de son environnement.

Pour obtenir le premier niveau du label les 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par ECOCERT sur site.

2. Obtention du label de niveau II : Confirmation de l'effort accompli

Un établissement peut, une fois le label de niveau I atteint, s'engager dans une démarche progressive afin d'atteindre le niveau II.

Pour ce faire 10 critères supplémentaires devront être respectés.

Le niveau II est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères du niveau I et du niveau II.



3. Obtention du label de Niveau III : Restaurant exemplaire

Les établissements ayant obtenu le label de niveau II pourront, s'ils le souhaitent, compléter leur démarche en démontrant le caractère exemplaire de leur travail sur les 4 domaines couverts par le référentiel. Pour ce faire ils seront contrôlés sur 9 critères supplémentaires.

Le niveau III est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères de niveau I, II et III.

3. CRITERES DU NIVEAU I – Engagement

Domaine : recours aux produits biologiques

<p>1. Au moins 10% des approvisionnements alimentaires sont biologiques à l'engagement, ce taux devra augmenter chaque année jusqu'à atteindre au minimum 20% en 4 ans.</p>	<p>* A l'engagement au moins 10% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul est annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques.</p> <p>Rentrent dans le calcul tous les produits certifiés biologiques hors boissons alcoolisées.</p> <p>*Ce taux devra augmenter chaque année pour que la labellisation soit maintenue ; et ce jusqu'à atteindre au minimum le seuil de 20% d'approvisionnements alimentaires biologiques annuels, dans la 4^{ème} année après l'obtention du label. Si, toutefois, l'établissement candidat ne parvient pas à atteindre le pourcentage de 20 % dans le délai imposé, la labellisation sera suspendue par ECOCERT (sauf décision contraire sur présentation d'un dossier de recours et après consultation du comité de suivi technique)</p>
<p>2. Au moins 10 composantes des menus mensuels sont à base d'ingrédients biologiques</p>	<p>* Chaque mois, au moins 10 composantes servies sont biologiques ou élaborées principalement à partir d'ingrédients biologiques (50% minimum en poids, des ingrédients de la composante, sont biologiques).</p> <p>* Les produits bios utilisés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.</p> <p>*L'établissement veillera à choisir différents types de composantes (à base d'ingrédients bio) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.</p>
<p>3. Garanties de conformité pour tous les achats de produits biologiques</p>	<p>* Preuves d'achat et traçabilité des produits certifiés biologiques (certificats bio, factures d'achats, bons de livraison, étiquettes)</p> <p>* Distinction claire entre les produits bio et les non bio sur le menu.</p> <p>* Tous les menus (tels que servis) doivent être disponibles (historique de 12 mois à conserver).</p>

Domaine : provenance des aliments

<p>4. Mise en place d'actions pour augmenter le recours aux "plus proches producteurs bio"</p>	<p>*Chaque mois, au moins une composante à base d'ingrédients bio, telle que décrite au critère 2, est aussi locale : 50% minimum en poids, des ingrédients de la composante, sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologiques ; - et cultivés (et/ ou élevés) dans la région administrative (ou les départements limitrophes ou frontaliers) ; - et transformés dans la région administrative (ou les départements limitrophes ou frontaliers). <p><i>Cas particulier de l'Île De France cf définition page 5</i></p> <p>*Les produits concernés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.</p> <p>*Preuve d'identification et prises de contacts avec les plus proches producteurs bio et les réseaux et associations locales disponibles.</p>
--	--

Domaine : qualité de la nutrition	
5. Respect de l'équilibre nutritionnel et du grammage en fonction du public dans les menus servis.	<ul style="list-style-type: none"> * Preuve de recours à validation par diététicien/nutritionniste et/ou de formation régulière du cuisinier sur les recommandations nutritionnelles en vigueur. * Description des mesures mises en place pour assurer l'équilibre nutritionnel des menus.
6. Interdiction d'utilisation des ingrédients ou denrées étiquetées « OGM »	*Aucun achat alimentaire ne doit être soumis à un étiquetage OGM (doit être spécifié en cas de contrats ou d'appels d'offres)
7. Limitation des additifs utilisés	<ul style="list-style-type: none"> *Vérification de l'absence des additifs alimentaires listés en annexes (Liste du critère 7 : colorants, conservateurs et édulcorants) dans les produits utilisés en cuisine. *Disponibilité de toutes les fiches techniques des aliments transformés achetés par le restaurant.
8. Obligation de transparence et de communication sur les produits servis	<ul style="list-style-type: none"> *Obligation d'affichage des engagements liés à la labellisation en cuisine (voir article 6) *Obligation d'affichage du pourcentage d'achat bio ou volume de produits bio, atteint chaque année. * Menu affiché identifiant sans ambiguïté les produits bio et bio & locaux. (voir annexe 2) * Possibilité d'affichage sur le menu des plats « fait maison » du restaurant (voir définition au chap. 2.1 et annexe 2 et 6) <p><i>L'affichage sur le menu du caractère local de certains ingrédients non bio est possible sous réserve du respect de l'annexe 2.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> *Preuves d'action de sensibilisation mise en place (ex : réunions, affichage, formations, animations...) pour les parties prenantes (convives, personnel du restaurant, élus, parents d'élèves, ...) afin de les associer à la démarche de labellisation « En cuisine »
Domaine : gestion environnementale de l'activité du restaurant	
9. Mesures de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> *Preuves de mise en place d'action concrètes pour évaluer qualitativement le gaspillage :(qu'est ce qu'on jette et pourquoi ?) questionnaire de satisfaction convives, enquête auprès du personnel... *Mise en place d'un plan d'actions pour prendre en compte les points à améliorer.
10. Existence d'un diagnostic « développement durable » de la situation à l'engagement et mise à jour du diagnostic chaque année	<ul style="list-style-type: none"> * Questionnaire/diagnostic développement durable (voir annexe 4) à remplir pour avoir une vision globale du travail déjà accompli par le restaurant. * Un domaine d'amélioration devra être choisi (par exemple parmi les points forts listés en annexe 5). Le diagnostic sera revu chaque année avec l'auditeur.

4. CRITERES DU NIVEAU II - effort accompli

<i>Définition</i>	<i>Description</i>
Domaine : recours aux produits biologiques	
11. Au moins 30% des approvisionnements alimentaires sont biologiques	<p>* Au moins 30% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques. le calcul est annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques.</p> <p>Rentrent dans le calcul tous les produits certifiés biologiques hors boissons alcoolisées.</p>
12. Au moins 30 composantes des menus mensuels sont à base d'ingrédients biologiques	<p>* Chaque mois, au moins 30 composantes servies sont biologiques ou élaborées principalement à partir d'ingrédients biologiques (50% minimum en poids, des ingrédients de la composante, sont biologiques).</p> <p>* Les produits bios utilisés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.</p> <p>* L'établissement veillera à choisir différents types de composantes (à base d'ingrédients bio) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.</p>
Domaine : provenance des aliments	
13. Recours régulier aux produits bio locaux : 4 composantes du menu mensuel sont à base de produits bio et locaux	<p>* Chaque mois, au moins 4 composantes à base d'ingrédients bio, telles que décrites au critère 2, sont aussi locales : 50% minimum en poids, des ingrédients de la composante, sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologiques ; - et cultivés (et/ ou élevés) dans la région administrative (ou les départements limitrophes ou frontaliers) ; - et transformés dans la région administrative (ou les départements limitrophes ou frontaliers). <p><i>Cas particulier de l'Île De France cf définition page 5</i></p> <p>* Les produits concernés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.</p> <p>* Au moins 1 contrat ou 1 preuve d'achats réguliers sur l'année auprès d'un réseau d'approvisionnement en circuit court : producteur, distributeur ou association implanté dans la région administrative (ou les régions limitrophes ou frontaliers).</p>
14. Au moins une catégorie d'ingrédients "exotiques" est en approvisionnement bio équitable	<p>* Si l'établissement utilise fréquemment plusieurs types d'ingrédients bio « exotiques » (non cultivables ou non disponibles en quantité de productions suffisantes en France métropolitaine) alors au moins un ingrédient bio « exotique » utilisé fréquemment doit être titulaire d'un label bio équitable. (exemple : quinoa, chocolat, café, bananes).</p>

Domaine : qualité de la nutrition

- | | |
|--|--|
| 15. Formation de l'équipe de cuisine à l'utilisation d'ingrédients bio | <p>* Preuve de recours à une association ou à un centre de formation spécialisée dans l'introduction des produits bio en restauration collective pour former le cuisinier et/ou de l'équipe de cuisine</p> <p>Ou preuve de participation à un événement (type réunion d'échange d'expérience entre sur l'introduction de produits bio en restauration collective) pour impliquer le cuisinier et/ou de l'équipe de cuisine.</p> <p style="text-align: center;"><u><i>Ce critère n'est obligatoire que pour les établissements passant du niveau 1 au niveau 2.</i></u></p> |
| 16. Diversification et augmentation de la consommation en fruits et légumes de saison. | <p>* Privilégier les fruits de saison cultivés en France en dessert (au moins 1 fruit frais de saison proposé par semaine en dessert si disponibilité nationale)</p> <p>*Pour les selfs: toujours un fruit de saison au choix en dessert (selon disponibilités nationales)</p> <p>*Choix orientés vers des légumes variés de saison quand l'organisation du restaurant le permet.</p> <p>* Preuve d'information du public sur la saisonnalité.</p> |

Domaine : gestion environnementale de l'activité du restaurant

- | | |
|--|---|
| 17. Gestion environnementale des déchets | <p>*Description des mesures mises en place pour la valorisation des déchets générés par l'établissement en cohérence avec les dispositions et possibilités offertes par les collectivités locales.</p> <p>*Description de la filière selon le type de déchets : déchets organiques, déchets d'emballage secs (barquettes plastiques, papier et carton, métaux, verre, textiles), déchets toxiques (piles, batteries...) matériels et outils usagés, déchets d'emballages souillés, les graisses et huiles de cuisson.</p> <p>* La valorisation en interne des déchets organiques devra avoir fait l'objet d'une étude de faisabilité par le restaurant ou la collectivité dont il dépend.</p> <p>*Formation du personnel et sensibilisation des convives au tri sélectif
-Le recours aux pichets d'eau du réseau local préférentiellement filtrée doit être favorisé (si non applicable une justification devra être apportée).</p> |
|--|---|

18. Lutte contre le gaspillage alimentaire	<p>*Mise en place d'une évaluation quantitative des déchets générés (exemple : campagnes ponctuelles de pesage des déchets, comptage du nombre de sacs poubelles utilisés....)</p> <p>*Preuve de mise en place d'actions correctives pour diminuer le gaspillage ou d'optimisation des quantités jetées.</p> <p>* Mise en place d'indicateurs pour mesurer l'efficacité des actions correctives mises en place.</p>
19. Un projet environnemental global pour le restaurant	<p>*Mise en place d'une équipe projet pour débiter une réflexion sur une démarche écologique globale ou participation à un groupe projet de la collectivité (par exemple dans le cadre de agenda 21)</p> <p>* Formalisation de la formation/ implication du personnel</p> <p>* Formalisation de la communication</p>
20. Mise en place d'une action environnementale significative (« un point fort »)	<p>* L'établissement contrôlé devra justifier de l'existence au minimum d'une action environnementale significative (ou « point fort environnemental » améliorant le diagnostic établi au niveau I)</p> <p>Une liste de points forts (domaines couverts : eau-énergie-déchets-écoproduit-qualité de l'air....) est consultable en annexe, elle n'est pas exhaustive.</p> <p>Si l'établissement estime avoir mis en œuvre un point fort non listé, celui-ci pourrait être ajouté à la liste après validation d'ECOCERT.</p> <p>Pour les restaurants postulants directement au niveau II, L'établissement contrôlé devra justifier de l'existence au minimum d'une action environnementale significative mise en œuvre au cours des 3 dernières années.</p>

5. CRITERES DU NIVEAU III - exemplarité

<i>Définition</i>	<i>Description</i>
Domaine : recours aux produits biologiques	
21. Au moins 50% des approvisionnements alimentaires sont biologiques	<p>*Au moins 50% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques. le calcul est annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques.</p> <p>Rentrent dans le calcul tous les produits certifiés biologiques hors boissons alcoolisées.</p>
22. Au moins 50 composantes des menus mensuels sont à base d'ingrédients biologiques	<p>*Chaque mois, au moins 50 composantes servies sont biologiques ou élaborées principalement à partir d'ingrédients biologiques (50% minimum en poids, des ingrédients de la composante, sont biologiques).</p> <p>* Les produits bios utilisés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.</p> <p>*L'établissement veillera à choisir différents types de composantes (à base d'ingrédients bio) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.</p>
Domaine : provenance des aliments	
23. Recours régulier aux produits bio locaux : 10 composantes du menu mensuel sont à base de produits bio et locaux	<p>*Chaque mois, au moins 10 composantes à base d'ingrédients bio, telles que décrites au critère 2, sont aussi locales : 50% minimum en poids, des ingrédients de la composante, sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologiques ; - et cultivés (et/ ou élevés) dans la région administrative (ou les départements limitrophes ou frontaliers) ; - et transformés dans la région administrative (ou les départements limitrophes ou frontaliers). <p><i>Cas particulier de l'Île De France cf définition page 5</i></p> <p>*Les produits concernés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.</p>
24. Mise en place d'actions innovantes pour le développement d'un réseau proche d'approvisionnement bio (exemple : participation à la création d'une légumerie, utilisation des terres communales en régie municipale...)	<p>* Preuve de mise en place d'actions innovantes pour le développement d'un réseau d'approvisionnement bio de proximité : un partenariat durable a été conclu avec 1 ou plusieurs "plus proches producteurs bio" (au maximum régionaux ou région limitrophe en circuit court), un réseau de communes ou avec des parties prenantes associatives œuvrant pour le développement des filières bio locales. (une liste d'exemples d'initiatives est disponible sur demande).</p>

Domaine : qualité de la nutrition	
25. Valorisation des céréales complètes ou semi-complètes : diversification protéinique	<p>* Vérification sur les menus de: L'utilisation régulière de céréales complètes ou semi complètes bio, céréales complètes, pain complet... Présence d'un menu végétarien ou de sources complémentaires de protéines non animales (Légumineuses, Tofu...) mensuellement.</p>
26. Limitation des additifs et interdictions des ingrédients contenant des graisses hydrogénées	<p>*Vérification de l'absence des additifs et ingrédients listés en annexes (liste de niveau III : exhausteurs de goût et graisses hydrogénées) dans des produits transformés achetés par le restaurant.</p>
27. Repas cuisinés sur place ou au plus proche des convives	<p>* Cuisine sur place ou si organisation en cuisine centrale : 5 restaurants satellites maximum sont autorisés.</p> <p><u>Dans le cas d'une cuisine centrale avec plus de 5 satellites :</u> Ce critère peut faire l'objet d'une dérogation (Ecocert restant le seul décisionnaire après étude du dossier d'engagement). Cette dérogation sera accordée si le restaurant peut fournir :</p> <ul style="list-style-type: none"> *les preuves de la maîtrise de la méthodologie de la démarche HACCP : maîtrise du couple temps/température et de la traçabilité. *les preuves de communication entre le restaurant et la cuisine centrale sur l'avis des convives (enquête de satisfaction mise en place au sein du restaurant, fiche de suivi qualité...) <p>* Optimisation de la gestion dans le cas d'une cuisine centrale avec des restaurants satellites :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transport (exemple : formation à l'éco conduite, utilisation de véhicules électriques...) - Choix des contenants et méthode de réchauffe
Domaine : gestion environnementale de l'activité du restaurant	
28. Recours aux détergents écologiques	<p>*Conformité des produits nettoyants : labellisation ECOCERT ou ECOLABEL ou référentiel reconnu sur le site www.globalecolabelling.net (pour les référentiels non listés, merci de contacter ECOCERT).</p> <ul style="list-style-type: none"> *Preuve d'optimisation des doses *Preuve d'achat, traçabilité et présence d'une fiche de données de sécurité pour chaque produit utilisé dans l'établissement. *Utilisation de désinfectants limitée aux utilisations incontournables dans le respect des réglementations sanitaires.
29. Vaisselle plus écologique	<ul style="list-style-type: none"> *La batterie de cuisine et la vaisselle de service doivent être réutilisables (matériaux : verre, métal, céramique) ou être en matière recyclée, recyclable ou biodégradable. *La batterie d'ustensiles de cuisine ne contient pas d'aluminium, ni de PTFE. *L'utilisation de contenants en polycarbonate, polystyrène et PVC destinés au contact alimentaire est interdite.

6. REGLES DE COMMUNICATION ASSOCIEES AU LABEL

SIGNALÉTIQUE DE LA LABELLISATION

ECOCERT fournira au restaurant la signalétique du label correspondant à son niveau de labellisation et son année d'obtention. Cette signalétique devra être visible par les convives à l'entrée du restaurant. Toute autre communication devra être faite selon les règles de cet article et ne devra pas prêter à confusion sur la portée du label.

1. Logo ECOCERT « En Cuisine » selon le niveau de labellisation obtenu

- **Logo Niveau 1**



- **Logo Niveau 2**



- **Logo Niveau 3**





OBLIGATION DE TRANSPARENCE

En complément de la signalétique du label affichée dans le restaurant, l’affichage conjoint des pourcentages atteint chaque année est obligatoire sous la forme suivante :

En 2012, les produits biologiques ont représenté x % du total de nos approvisionnements.

Le menu, tel qu’affiché ou communiqué aux convives sur un autre support (site internet...) devra respecter les critères de transparence définis dans le présent référentiel : possibilité d’affichage du logo, du niveau de labellisation et d’une légende respectant les règles définies en annexe 2.

REFERENCES AU LABEL ET A ECOCERT

La communication des restaurants bénéficiant d’une attestation de conformité au présent référentiel de contrôle devra se faire obligatoirement dans le respect des règles d’identification des établissements.

www.labelbiocantine.com

Le logo et autres supports de communication mis à disposition de l’établissement labellisé et faisant références à ECOCERT peuvent être utilisés dans le respect des règles d’identification des établissements.

www.labelbiocantine.com

7. PROCESSUS DE CONTROLE

Le processus de contrôle est organisé selon un cycle annuel. A terme, il conduit à l’attribution ou au maintien d’une attestation de conformité autorisant l’établissement à faire référence au label et au contrôle par ECOCERT.

Le processus de contrôle complet est disponible auprès d’ECOCERT. Un schéma récapitulatif du processus de contrôle se trouve en annexe 1 du présent référentiel.

8. CONDITIONS D’EVOLUTION DU REFERENTIEL

Le présent référentiel est un document évolutif, susceptible d’être actualisé et amélioré en permanence.

MODIFICATION DU REFERENTIEL

Le présent référentiel sera soumis à des révisions régulières dans le but de respecter d’éventuelles évolutions de la réglementation et de l’état de l’art.

ECOCERT sera habilité à apporter tous types de modification au présent référentiel après consultation des parties intéressées et en particulier du Comité de Suivi Technique.

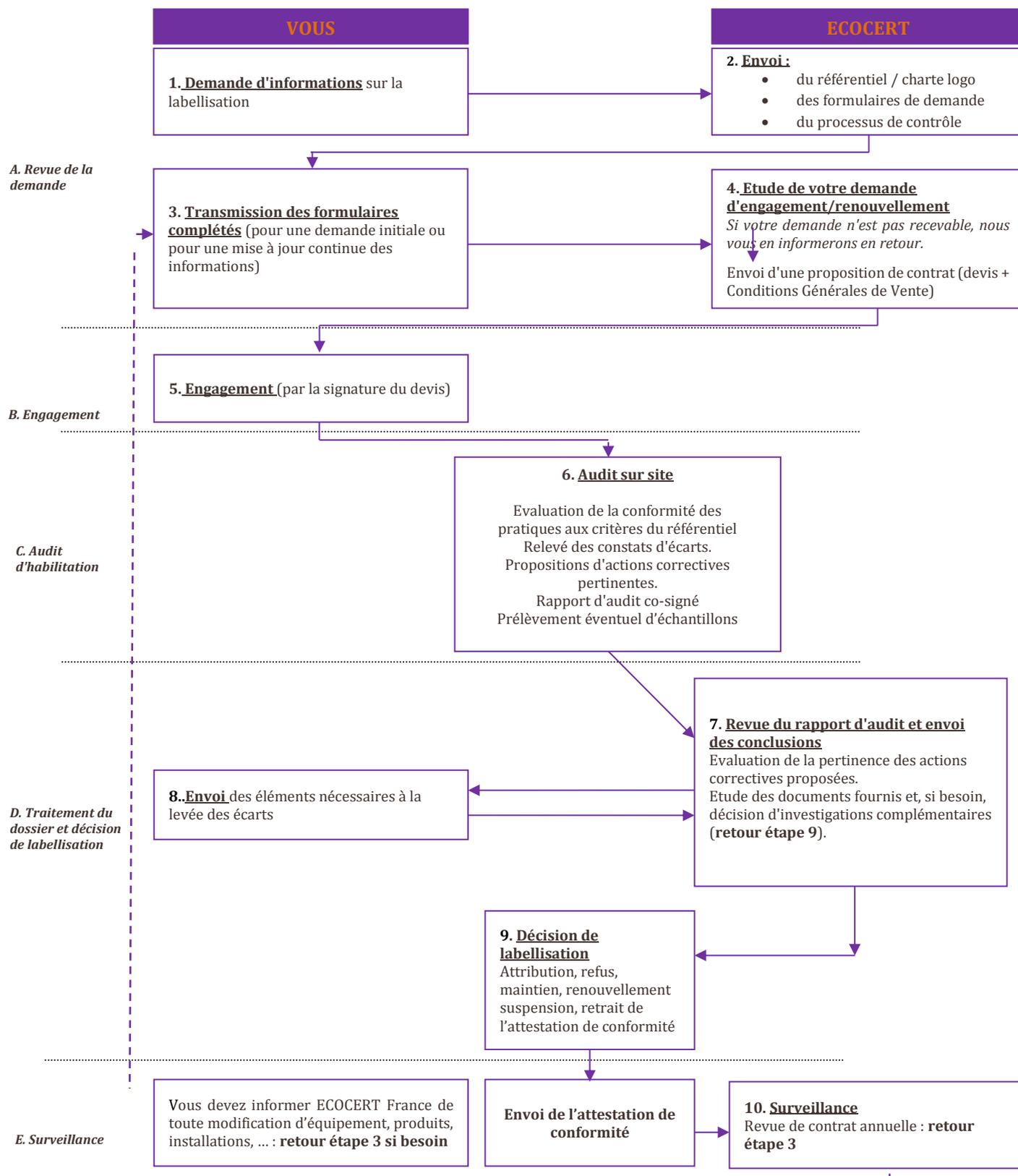
ECOCERT s’engage à informer régulièrement les établissements labellisés des modalités et des modifications apportées au référentiel.

COMITE DE SUIVI TECHNIQUE

Le Comité de Suivi Technique est une commission composée d’experts, consultants et de représentants de la profession ayant fait acte de candidature auprès d’ECOCERT. Lorsqu’il est fait appel au Comité de Suivi Technique, celui-ci se concerta et émet un avis à la majorité conformément à son règlement intérieur. ECOCERT décide des mesures afférentes.

1. Schéma du processus de contrôle
2. Exemple de menu conforme
3. Liste d'ingrédients alimentaires interdits
4. Formulaire d'auto diagnostic environnemental
5. Liste non exhaustive de points forts environnementaux
6. Période de transition/observation et dérogations
7. Régions administratives de 2013

Annexe 1 : schéma du processus de contrôle



Annexe 2 : Exemple de menu conforme

1. Conformité au critère 8 : Exemple de menu (fig.1)

Légende:
Bio
Bio&local
 Fait maison 🏠




1. Possibilité d'affichage du logo et du niveau de l'engagement de l'établissement

Les points contrôlés par Ecocert:

2. Une légende qui identifie sans ambiguïté le bio, le bio & local et le « fait maison » selon les définitions du chapitre 1.2

Menu de la semaine du 2 au 8 mars 2013

PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
Salade de betteraves bio	Potage maison aux carottes 🏠	Choux panachés	Potage méridional	Gougère maison 🏠
Poulet rôti	Filet de poisson sauce oseille	Sauté de bœuf provençal (tomates bio)	Omelette maison aux œufs bio & locaux 🏠	Cubes meunière
Lentilles vertes	Riz blanc	Galettes de légumes	Purée	Courgettes à la béchamel maison 🏠
Brie	Camembert	Fromage blanc	Tomme noire	crème fromagère en portion
Fruit	Fruit	Gâteau Marbré maison 🏠	Kiwi bio	Fruit

2. Conformité aux critères 2-12-22 : Exemple de comptage des composantes du menu :

La Structure de base d'un repas est constituée de 4 ou 5 composantes :

Entrée /Plat protidique /Garniture /Fromage-Laitage Et /ou Dessert.

Les boissons n'entrent pas dans la composition du menu en tant que « composante ».

Une composante est comptabilisée au sens des critères 2-12 et 22 si au minimum les produits principaux constitutifs de cette composante sont bio. Ainsi à minima les ingrédients majoritaires de la recette (représentant plus de 50% en poids de la recette) doivent être bio.

Les produits bio utilisés doivent être identifiables sans ambiguïté sur le menu affiché.

Ainsi pour le menu ci-dessus en figure 1 :

- ✓ Salade de betteraves bio : seule la betterave est bio et non l'assaisonnement, la composante « entrée » pourra néanmoins être comptabilisée en bio car il s'agit du produit principal constitutif de cette composante.



- ✓ **Kiwi bio** : une composante dessert comptabilisée en bio
- ✓ Sauté de bœuf provençal (tomates bio) : seule ta tomate est bio, il ne s'agit pas de l'ingrédient principal constitutif de cette composante protidique. Si l'établissement souhaite cependant indiqué la présence de ce légume bio, il pourra le faire entre parenthèse et sans code couleur associé. Ce plat ne sera pas comptabilisé comme une composante bio.

3. Conformité aux critères 4-13-23 : Exemple de comptage des composantes du menu :

Une composante est comptabilisée au sens des critères 4-13 et 23 si au minimum les produits principaux constitutifs de cette composante sont bio et locaux (selon la définition du présent référentiel). Ainsi à minima, les ingrédients majoritaires de la recette (représentant plus de 50% en poids de la recette) doivent être bio et locaux.

Ainsi pour le menu ci-dessus en figure 1

- ✓ Omelette maison **aux œufs bio & locaux** : seuls les œufs sont bio et locaux et non l'assaisonnement, les matières grasses... La composante protidique pourra néanmoins être comptabilisée en bio et local car il s'agit du produit principal constitutif de cette composante.

4. Total des composantes du menu en fig 1 :

Donc au total sur ce menu hebdomadaire : 3 composantes seront comptabilisées en bio dont une en bio & local.

5. Exemple d'identification des produits bio et bio & locaux sur les menus :

Pour identifier les produits bio ou bio & locaux l'établissement veillera à utiliser les codes couleurs uniquement pour ce qui est bio, ou bio&local.

Pour plus de clarté il pourra compléter en utilisant les adjectifs, bio, ou bio&local pour qualifier les produits et utiliser des pictogrammes (voir point 7 de la présente annexe)

Exemples

- ✓ **Lasagnes bio** : la totalité des ingrédients sont bio
- ✓ Lasagnes de **bœuf local & bio** : seule la viande est bio et locale
- ✓ Salade de **carottes râpées bio** : seules les carottes sont bio
- ✓ **Salade de carottes râpées bio** : la totalité des ingrédients de la composante sont bio
- ✓ Sauté de bœuf provençal (tomates bio) : seule ta tomate est bio, il ne s'agit pas d'un produit principal constitutif de cette composante protidique. Si l'établissement souhaite cependant indiquer la présence de ce légume bio, il pourra le faire entre parenthèse et sans code couleur associé.

6. Exemple d'identification des produits « fait maison » sur les menus : (voir aussi annexe 6)

Pour identifier les produits répondant à la définition du « fait maison », l'établissement veillera à **utiliser le mot « maison » et/ou un pictogramme**  uniquement pour qualifier les composantes cuisinées dans ses locaux et respectant la définition de l'article 1.2, il ne sera pas utilisé sur les produits bruts ou non cuisinés tel que les fruits, légumes, fromages, yaourt.



Exemple :

- ✓ Gâteau marbré maison : *le gâteau a été réalisé dans la cuisine du restaurant à partir d'ingrédients de bases (farine, œuf, sucre, chocolat...)*

NB : Si l'établissement est un restaurant satellite, où les repas sont préparés par une cuisine centrale, alors il veillera à indiquer dans la légende du menu pour plus de clarté : « Fait maison à la cuisine centrale »

7. Produits locaux non bio

Si l'établissement souhaite mettre en avant sur le menu les produits locaux utilisés mais non biologiques, il devra le faire :

- en respectant la définition du terme « local » présente à l'article 2.1 du présent référentiel
- en utilisant un code couleur différent pour les produits bio, bio et locaux et locaux.

Annexe 3: Liste des ingrédients interdits

Liste du critère 7 (niveau 1 et 2)

Sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Colorants

E102 Tartrazine
E104 Jaune de quinoléine
E110 Jaune orangé s
E122 Carmoisine
E124 Rouge cochenille A
E129 Rouge allura

Cas particulier des édulcorants

E950 Acésulfate de potassium
E951 Aspartame

L'utilisation des édulcorants est interdite pour les menus à destination des enfants.

Pour les menus à destination des adultes, seuls les produits transformés sont autorisés comme les yaourts à 0% ou les boissons allégés. Il est interdit de remplacer le sucre par un édulcorant dans une préparation faite maison.

Conservateurs

E211 Benzoate de sodium

Liste du critère 26 (niveau 3)

Sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Exhausteurs de gout :

E 620 Acide glutamique
E 621 Glutamate monosodique E 622 Glutamate monopotassique
E 623 Glutamate de calcium
E 624 Glutamate d'ammonium
E 625 Diglutamate de magnésium

Graisses, huiles hydrogénées

Annexe 4: Auto– diagnostic environnemental

Exemplaire du questionnaire/auto diagnostic développement durable à remplir (cf critère 10). Un domaine d'amélioration devra être choisi (par exemple parmi les points forts listés en annexe 2). Le diagnostic sera revu chaque année avec l'auditeur.

Indiquer la réponse qui vous semble la plus proche.

<p>QUESTIONS Avez-vous mis en place....</p>	<p><i>"Nous n'avons jamais évoqué le sujet"</i></p> <p>Et/ou <i>Nous ne disposons pas d'information sur ce sujet,</i></p> <p>Et/ou <i>Nous ne sommes pas décisionnaires"</i></p> <p>(Cochez ci-dessous)</p>	<p><i>"Nous avons évoqué des actions dans ce sens, pour l'instant elles ne sont pas formalisées,</i></p> <p>Et/ ou <i>elles ne sont pas gérées par le restaurant"</i></p> <p>(précisez ci-dessous)</p>	<p><i>"Nous avons mis en place des actions "</i></p> <p>(précisez ci-dessous)</p>
une charte environnementale écrite et diffusée auprès des convives et du personnel?			
un plan d'action listant vos objectifs d'amélioration et vos projets environnementaux ?			
une personne référente sur la gestion environnementale?			
une formation pour votre personnel sur les enjeux environnementaux?			
des pratiques écologiques pour la cuisine (limitation des doses de détergents, gestion des appareils de cuissons)?			
des instructions environnementales affichées pour le personnel?			
des actions sur le transport (optimisation des livraisons, covoiturage, véhicules communaux électriques,,)?			
des critères environnementaux dans les appels d'offres ou dans le choix des fournisseurs ?			
des activités de sensibilisation des convives au DD (semaine du DD, semaine du goût...)?			

<p>QUESTIONS Avez-vous mis en place....</p>	<p><i>"Nous n'avons jamais évoqué le sujet"</i> Et/ou <i>Nous ne disposons pas d'information sur ce sujet,</i> Et/ou <i>Nous ne sommes pas décisionnaires"</i></p> <p>(Cochez ci-dessous)</p>	<p><i>"Nous avons évoqué des actions dans ce sens, pour l'instant elles ne sont pas formalisées,</i> Et/ ou <i>elles ne sont pas gérées par le restaurant"</i></p> <p>(précisez ci-dessous)</p>	<p><i>"Nous avons mis en place des actions "</i></p> <p>(précisez ci-dessous)</p>
<p>une politique environnementale permettant la maîtrise des consommations en eau et en énergie, la gestion et le traitement des déchets/ rejets?</p>			
<p>un suivi régulier des consommations en eau, énergie et sur l'émission de vos déjets et rejets?</p>			
<p>des procédures de contrôle et de maîtrise des conditions d'utilisation du matière électrique des cuisines et des salles de restauration (extractions, réfrigérations, chauffage des locaux, climatisation, moyen d'isolation, diminution des déperditions énergétiques, performance des fours..etc.)?</p>			
<p>un recours à une source d'énergie renouvelable ?</p>			
<p>des ampoules à faible consommation d'énergie?</p>			
<p>des procédures de contrôle et de maîtrise des conditions d'utilisation de l'eau (récupération eau de pluie, procédure de lavage de la vaisselle économe en eau, contrôle des débits, utilisation de détergents écologiques)?</p>			
<p>le tri sélectif dans votre établissement? une filière selon le type de déchets ? déchets organiques, déchets d'emballages secs (barquettes plastiques, papier et carton, métaux, verre, textiles), déchets toxiques (piles, batteries...) matériels et outils usagés, déchets d'emballages souillés, les graisses et huiles de cuisson?</p>			
<p>une procédure pour limiter le recours à la vaisselle jetable, ou en plastique non réutilisable, aux produits en mono dose (fromages, moutarde....)?</p>			
<p>une procédure d'achats responsables pour les consommables papiers, sac poubelles?</p>			

<p>QUESTIONS Avez-vous mis en place....</p>	<p><i>"Nous n'avons jamais évoqué le sujet"</i> Et/ou <i>Nous ne disposons pas d'information sur ce sujet,</i> Et/ou <i>Nous ne sommes pas décisionnaires"</i> (Cochez ci-dessous)</p>	<p><i>"Nous avons évoqué des actions dans ce sens, pour l'instant elles ne sont pas formalisées,</i> Et/ ou <i>elles ne sont pas gérées par le restaurant"</i> (précisez ci-dessous)</p>	<p><i>"Nous avons mis en place des actions "</i> (précisez ci-dessous)</p>
<p>des paramètres écologiques pour le choix des matériaux et des méthodes de construction en cas de travaux de rénovation ou d'extension du restaurant ?</p>			
<p>une gestion écologique de vos espaces verts?</p>			

Annexe 5: Exemple de points forts environnementaux supplémentaires

<i>Domaine</i>	<i>Définition</i>	<i>Description indicatives des indicateurs clefs</i>	<i>Exemples de points environnementaux supplémentaires pour aller plus loin</i>
Conception/ rénovation écologique	Nouveau bâtiment BBC /ou conforme à d'autres cahiers des charges de bâtiments basse consommation reconnu par ECOCERT/ ou éco conçu	<p>Nouveau bâtiment Eco-conçu :</p> <ul style="list-style-type: none"> * un dossier technique sera à la disposition de l'auditeur avec argumentation sur le choix : <ul style="list-style-type: none"> - des entreprises et artisans (certifiés, locaux) - des matériaux (issus de matières naturelles brutes ou transformées essentiellement par des procédés physico chimiques à impact maîtrisé sur l'environnement (traitements mécaniques, thermiques). <p>*Les matières et les matériaux doivent provenir de gisement et de sites de transformation régionaux ou nationaux. (pas d'importation à longue distance) l'utilisation de matériaux de réemploi doit être privilégiée.</p> <p>*Précisions à obtenir auprès des fabricants ou fournisseurs avec engagement de leur part sur l'exactitude des données (qualité d'isolation, peintures écologiques, bois FSC...)</p> <p>*Recours aux produits de revêtement les moins nocifs et les plus écologiques (colles, peintures... avec étiquetage de risque réduit, taux de COV et émission en COV réduite et si possible titulaire d'un label écologique)</p>	Certification BBC ou autre cahier des charges reconnu par ECOCERT
Ecoproducts (critère obligatoire au niveau 3)	Vaisselle écologique	<p>*La batterie de cuisine et la vaisselle de service doivent être réutilisables (matériaux : verre, métal, céramique) ou être en matière recyclée, recyclable ou biodégradable.</p> <p>*La batterie d'ustensiles de cuisine ne contient pas d'aluminium, ni de PTFE</p> <p>*L'utilisation de contenants en polycarbonate, polystyrène et PVC destinés au contact alimentaire est interdite.</p>	

<i>Domaine</i>	<i>Définition</i>	<i>Description indicatives des indicateurs clefs</i>	<i>Exemples de points environnementaux supplémentaires pour aller plus loin</i>
Ecoproduits	Les références « papiers » (papier d'impression, hygiénique, serviettes en papier, sacs cartonnés....) sont préférentiellement issues du recyclage ou labellisées PEFC ou FSC.+ Sacs poubelle en matière recyclée, recyclable ou biodégradable, ou réutilisés	<ul style="list-style-type: none"> * Preuve d'achat et traçabilité, fiche technique complète des références papiers * Tous les sacs poubelles sont en papier, ou si utilisation de sacs plastiques, les références devront être biodégradables /compostables/ou bacs réutilisables. 	
Ecoproduits (critère obligatoire au niveau 3)	Recours aux détergents écologiques	<ul style="list-style-type: none"> *Conformité des produits nettoyants : labellisation ECOCERT ou ECOLABEL ou référentiel reconnu sur le site www.globalecolabelling.net (pour les référentiels non listés, merci de contacter ECOCERT). *Preuve d'optimisation des doses *Preuve d'achat, traçabilité et présence d'une fiche de données de sécurité pour chaque produit utilisé dans l'établissement. *Utilisation de désinfectants limitée aux utilisations incontournables dans le respect des réglementations sanitaires. 	
Déchets	Valorisation des déchets organiques	* Séparation des déchets de matière organique et des déchets non organiques- preuve de valorisation (compostage, biogaz...)	
Déchets	Engagement de réduction des déchets chiffrés avec échéancier des objectifs	* Procédures, présentation des relevés	
Qualité de l'air & pollutions	Pollution de l'air: Diagnostic de la qualité de l'air ambiant par un organisme indépendant - et actions correctives le cas échéant	<ul style="list-style-type: none"> *Présentation d'un rapport sur la réalisation d'un diagnostic de la qualité de l'air (ex: état du système de ventilation, mesure des COV (benzène, formaldéhyde, dioxyde de carbone)) *Adaptation des procédures et installation selon les résultats du diagnostic (ex : L'équipement et les procédures sont adaptés pour assurer une bonne ventilation du lieu) 	
Qualité de l'air & pollutions	Diagnostic GES par un organisme indépendant	* Présentation du rapport	Amélioration du diagnostic

<i>Domaine</i>	<i>Définition</i>	<i>Description indicatives des indicateurs clefs</i>	<i>Exemples de points environnementaux supplémentaires pour aller plus loin</i>
Ressource eau	Existence d'une procédure de Mesure/ Management /Minimisation de l'utilisation de la ressource eau sur tout le site	<ul style="list-style-type: none"> * Procédure écrite et plan de maîtrise de la consommation en eau. Procédure de suivi avec relevé trimestriel (voire annuel) des consommations : (relevé mensuel des compteurs) * Existence d'un bilan des consommations en eau. * Preuve d'achat et de mise en place de dispositifs de réduction du débit et d'arrêt automatisé 	Engagement de réduction de consommation en eau chiffrée avec échéancier des objectifs
Ressource énergie	Appareils peu consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> * Procédure d'optimisation de la consommation des appareils électriques qui précise notamment la maintenance des installations de froid ; les critères de faible consommation énergétique sont pris en compte dans le renouvellement des appareils, des minuteurs d'éclairage sont installés dans les sanitaires... * Sensibilisation des convives et du personnel sur le sujet. 	Tous les appareils A+
Ressource énergie	Existence d'une procédure de mesure/ management de l'utilisation de la ressource énergie sur le site	<ul style="list-style-type: none"> * Procédure écrite et plan de maîtrise de l'énergie : suivi énergétique des consommations * Etablissement équipé d'ampoules à faible consommation d'énergie * Preuve d'achat et de mise en place d'ampoules basse consommation sur tout l'établissement * Arrêt de la climatisation ou du chauffage à l'ouverture des portes et des fenêtres, gestion des éclairages selon l'occupation des locaux : procédures, minuterie ou détecteurs de présence sur éclairage des sanitaires /couloirs/vestiaires. * Contrôle de l'éclairage par local, flux et utilisation * Preuve de mise en place ou si impossibilité technique affichage permanent des procédures visant à préciser les mesures d'économie d'énergie. * Sensibilisation du personnel 	Engagement de réduction de consommation en eau chiffré avec échéancier des objectifs et ou plan de substitution partiel par énergie renouvelable
Ressource énergie	Diagnostic énergétique par un organisme indépendant	* Présentation du rapport	Amélioration du diagnostic
Ressource énergie	Bilan carbone sur l'établissement	* Présentation du bilan	Mesures de compensation carbone

Domaine	Définition	Description indicative des indicateurs clefs	Exemples de points environnementaux supplémentaires pour aller plus loin
Espaces verts	Si présence de jardins pédagogiques et/ou de plantes vertes (intérieur, jardins et terrasses) : gestion en accord avec les principes de l'Agriculture Biologique	<ul style="list-style-type: none"> * Preuve d'achat d'intrants (semences, fertilisants, phytosanitaires...) * Si Jardin pédagogique : présence d'un cahier de cultures qui précise toutes les pratiques culturales. 	<p>Utilisation du compost généré par les déchets organiques de la cantine</p> <p>L'arrosage doit être minimisé</p>
Qualité de l'environnement de travail	Protection de l'équipe de cuisine face aux risques liés à l'environnement de travail	* Mise en place d'actions appropriées pour limiter les risques liés à la fabrication des repas et aux lieux de travail (exemple : amélioration de l'ergonomie des postes de travail, mesure de protection physique des personnels de cuisine face aux risques chimiques)	

Annexe 6 Période de transition/observation et dérogations

Le présent référentiel doit être considéré comme un document évolutif, susceptible d'être actualisé et amélioré en permanence.

Ainsi, en particulier pour une période de transition/observation de 12 mois (à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente version du référentiel) certaines dérogations aux principes du référentiel seront mises en place.

A l'issue de cette période de transition, les critères pourront faire l'objet d'une révision selon l'observation des pratiques des établissements audités par l'organisme de contrôle.

Afin de permettre à tous de prendre connaissance de ces ajustements, la dernière version du référentiel sera disponible en permanence en ligne sur le site ECOCERT.

Annexe 7 Régions administratives de 2013 : détermination du caractère local des denrées



Exemple :

Restaurant postulant au label situé dans le département du Gers (32).

Les denrées devront être produites dans la région Midi-Pyrénées et les départements limitrophes à cette région : Corrèze (19), Cantal (15), Lozère (48), Gard (30), Hérault (34), Aude (11), Pyrénées-Orientales (66), Pyrénées-Atlantiques (64), Landes (40), Lot et Garonne (47), Dordogne (24) ainsi que des produits espagnols limitrophes des départements des Hautes-Pyrénées (65) et d'Ariège (09).