



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



## JE COMMUNIQUE

### CLAIREMENT AUPRÈS DE MES CONVIVES

1

#### JE FAIS DE L'EDUCATION AU GOUT

- **Je réalise des réunions** pour expliquer le travail effectué en cuisine aux parties prenantes: convives, personnel du restaurant, élus, parents d'élèves, producteurs !
- **Je prépare la dégustation du repas** en prenant le temps d'expliquer le menu : les ingrédients et leurs origines, les recettes, les signes de qualité, ...
- **J'organise des journées thématiques** : classes du goût, défis à alimentation positive, rencontres avec les producteurs (cf contacts utiles), ...

2

#### JE COMMUNIQUE DANS MON REFECTOIRE

- **J'affiche des posters** pour sensibiliser les convives sur les produits bio, locaux, de saison pour créer un espace d'animation,
- **Je mets en place des animations pendant les repas** pour sensibiliser les convives à leur alimentation (cf. contacts utiles et associations locales),
- **J'identifie à l'aide de pancartes/photos au niveau de la ligne de self** les plats bio, locaux, l'origine des matières premières (ex : lentilles au champ).

3

#### JE TRAVAILLE L'AFFICHAGE DES MENUS

- **J'affiche la qualité et la provenance de mes produits sur les menus** : Bio\*, Local\*, Bio et Local\*, Fait maison\* en respectant les définitions (voir au verso),
- **J'intègre des pictogrammes dans les menus ou je rajoute des couleurs** : pour distinguer les différentes composantes,
- **J'affiche le menu dans les lieux de passage** des élèves, personnel, parents d'élèves : préau, entrée de l'établissement **et le site internet du restaurant** !



#### + SI VOUS ÊTES LABELISÉS ECOCERT EN CUISINE

- **Je colle l'autocollant** à chaque entrée du restaurant,
- **J'affiche l'attestation de conformité** dans le restaurant,
- **J'informe de la labellisation sur les supports à destination des parents d'élèves** : facture des repas, flyer dans le carnet de liaison (...),
- **J'affiche les posters du label en salle de restauration** visibles depuis les tables,
- **J'intègre le Logo Ecocert En Cuisine** sur le site internet de l'établissement, de la ville et sur tous les menus dématérialisés !


# Le regard d'Ecocert

Le secret d'une bonne communication ? Une équipe bien dimensionnée, formée et impliquée, des données fiables et contrôlées, un affichage simple mais clair (légendé!), le tout positionné à des endroits stratégiques !

## Exemple de menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves bio vinaigrette	Taboulé 	Tomate vinaigrette	Salade composée bio (salade verte bio, croûtons)	Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf aux épices	Boulette d'agneau au curry	Spaghetti carbonara	Filet de colin	Chili con carne
Semoule	Ratatouille : courgettes bio, aubergines, tomates		Haricots verts	
Yaourt nature bio	Mimolette	Coulommiers	Fromage blanc	Camembert
Tarte aux fruits	Banane	Flan nappé caramel	Pomme bio	Compote de pomme 
Pain	Pain Bio	Pain	Pain Bio	Pain Bio

Légende :

- Composante biologique
- Composante biologique ET locale
- Composante faite maison 

## Des définitions claires

**BIO** : Les produits biologiques végétaux et animaux (transformés ou non) doivent être certifiés selon le règlement européen n°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 et posséder au minimum le logo Eurofeuille.



**LOCAL** : Il n'existe aujourd'hui pas de définition officielle sur le périmètre « local ». Toutefois, selon notre référentiel *Ecocert En Cuisine*, un produit local est un produit issu de la même région (ancienne région) que le restaurant labellisé ou/et d'un département français (ou européen) limitrophe.

**FAIT MAISON** : La mention « fait maison » qualifie les composantes élaborées par la cuisine du restaurant labellisé à partir de produits bruts. + d'infos sur [service public](#)



## Quelques idées à mettre en place ...



Affichage des menus  
Ville de Pamiers (09)



Travail avec  
les producteurs locaux  
Cantine scolaire Jean  
Moulin (47)



Atelier cuisine  
Crèche les P'tites Abeilles  
(56)



Sensibilisation  
à l'agriculture Bio  
Ville de Briançon (05)



## Contacts utiles

- Kit de communication restau co : [ici](#)
- Réseau d'éducation au goût : [ici](#)
- Défi famille à alimentation positive : [ici](#)
- Accompagnement sur l'animation des repas : Collectif les Pieds dans le Plat : [ici](#)



## Valorisez votre restaurant

**Audit Ecocert En Cuisine** : Dès le niveau 1, le label Ecocert En Cuisine exige une obligation de transparence et de communication sur les produits servis et des preuves d'action de sensibilisation mise en place pour les parties prenantes.