



## Label Ecocert En Cuisine : nous voulons une restauration collective qui respecte les convives et l'environnement

Ecocert, avec le label « Ecocert en Cuisine », s'engage depuis 2013 aux cotés des professionnels de la restauration collective. Véritable outil de valorisation, ce label est également une démarche de progrès en 3 niveaux.

L'objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations mais également à participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète.

Le label valorise les efforts réalisés, encourage les nouvelles pratiques dans les restaurants et apporte des garanties sur le fonctionnement global du restaurant.

## Une démarche globale et cohérente : un contrôle annuel de la production jusqu'à l'assiette des convives

### Les 3 niveaux de labellisation

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



[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)



## Notre mission c'est de garantir

- l'utilisation de produits bio et locaux et la qualité des menus servis
- la gestion écologique du site : lutter contre le gaspillage alimentaire, gérer ses déchets...
- une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation

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

- **Niveau 1** : 10 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 4ème année de labellisation.
- **Niveau 2** : 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 3** : 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, dont l'utilisation de plus de 50% de produits bio dans les menus.
  - o **Niveau 3 excellence** : Chaque année, les établissements ayant obtenu le niveau 3 du label Ecocert En Cuisine peuvent compléter leur démarche en démontrant le caractère excellent de leur travail sur l'approvisionnement alimentaires en produits biologiques. La mention excellence atteste que 80% à 100% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques (calcul annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques).

## A propos du groupe ECOCERT

Engagé depuis plus de 25 ans pour le développement de l'agriculture biologique en France et dans le monde, le Groupe ECOCERT est le leader mondial de la certification en agriculture biologique et cosmétique biologique. Il opère dans plus de 140 pays grâce à un réseau international de 31 filiales et regroupe plus de 1000 salariés. En 2015, le groupe a atteint un chiffre d'affaires consolidé de 53 millions d'euros, réalisé auprès de plus de 65 000 clients. Au-delà de son expertise en matière de certification, ECOCERT encourage les acteurs économiques à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement en leur proposant des référentiels environnementaux reconnus et exigeants ainsi que des prestations de conseil et de formation sur les thématiques environnementales.

# Les chiffres du label Ecocert En Cuisine

## + 2359 restaurants collectifs engagés

Décembre 2020

### LES TYPES DE RESTAURANTS

**56%**  
écoles 

**18%**  
crèches 

**15%**  
collèges 

**9%**  
autres et  
établissements  
de soins 

**1%**  
entreprises 

**1%**  
lycées 

## LA RÉPARTITION PAR NIVEAU



**44%**  
niveau 1 🥕

10 critères indispensables, contrôlés et validés pour aider les gestionnaires de restaurants collectifs à construire une démarche durable et pérenne.

**35%**  
niveau 2 🥕🥕



Une démarche durable est déjà en place dans le restaurant. Les critères supplémentaires, à faire contrôler et valider par ECOCERT, confirment cet effort.

**21%**  
niveau 3 🥕🥕🥕



Une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail accompli.

**46**  
mentions excellences 🥕🥕🥕



Des restaurants qui atteignent le niveau 3 du label avec +80% de produits bio

## LE MODE DE FONCTIONNEMENT



**107**  
cuisines centrales

servent plus de 1713 restaurants satellites.

**536**  
cuisines sur place



préparent et servent les repas directement dans les restaurants.