

Mon restaurant est labellisé

Ecocert En Cuisine
NIVEAU 1



+ bio

Au moins
10% de produits bio
et 10 composantes par mois

+ local

Au moins
1 composante bio et locale
de la fourche à la fourchette par mois

+ sain

Des **menus clairs et contrôlés**
Pas d'**OGM**
Des **additifs interdits**

+ durable

Sensibilisation des convives
à l'**écologie**
et au **gaspillage alimentaire**



Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale !

www.labelbiocantine.com

Mon restaurant est labellisé

Ecocert En Cuisine
NIVEAU 1



+ bio

Au moins
10% de produits bio
et 10 composantes par mois

+ local

Au moins
1 composante bio et locale
de la fourche à la fourchette par mois

+ sain

Des **menus clairs et contrôlés**
Pas d'**OGM**
Des **additifs interdits**

+ durable

Sensibilisation des convives
à l'**écologie**
et au **gaspillage alimentaire**



Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale !

www.labelbiocantine.com