



Label Ecocert en Cuisine : de plus en plus de cantines engagées



Début novembre plus de 680 cantines étaient engagées dans la démarche « label Ecocert en cuisine » selon Ecocert qui rappelle l'existence de trois niveaux. Le premier récompense des restaurants en gestion directe ou concédée, ou cuisines centrales s'approvisionnant à 10% en bio, et 10 composantes par mois, avec au moins une composante bio et locale par mois, des menus claires et contrôlés sans OGM ni additifs interdits et une sensibilisation à l'écologie et au gaspillage. Pour obtenir le niveau 2, il faut s'approvisionner à 30% en bio (et 30 composantes par mois), avec au moins 4 composantes bios et locales par mois, former des cuisiniers et proposer des fruits et légumes de saisons. Une gestion globale des déchets et une action écologique doivent également être mises en place.

article avec accès abonnés : <http://lesmarches.reussir.fr/label-ecocert-en-cuisine-de-plus-en-plus-de-cantines-engagees>