



Restaurant scolaire Ils décrochent le label « Ecocert » niveau 2



La salle a été décorée pour Noël par toute l'équipe.

Le restaurant scolaire de Courtenay vient d'obtenir le niveau 2 du label Ecocert, dans le respect des marchés publics qui régissent les achats dans une municipalité.

Il faut obligatoirement 30 % de produits bio

Qu'est-ce que ce label ? Il s'agit du premier cahier des charges français pour une restauration collective plus bio, plus locale, plus saine, plus durable. Il valorise les efforts déjà entrepris, encourage de nouvelles initiatives et apporte des garanties sur le fonctionnement global du restaurant.

Pour obtenir ce niveau 2, il faut obligatoirement

proposer 30 % de produits issus de l'agriculture bio par mois, quatre composantes bio et locales par mois, plus de formation des cuisiniers, plus de fruits et légumes de saisons, plus de lutte contre le gaspillage, plus de gestion globale des déchets et une action concrète écologique au choix.

Mais les efforts ne s'arrêtent pas là, l'obtention de la norme AFNOR est en cours. Et, cerise sur le gâteau, les services vétérinaires affichent sur le site Internet accessible à tous (alim-confiance.gouv.fr), le niveau « très satisfaisant », du dernier contrôle effectué.