

La restauration collective en France

EST UN SERVICE PUBLIC AVEC

3, 8 milliards de repas servis par an

74 000 restaurants

20 milliards d'euros de chiffre d'affaires

Source : Xerfi, étude la restauration collective, Novembre 2016



un formidable levier pour



Relocaliser l'agriculture

Travailler avec les producteurs locaux situés à proximité des restaurants pour favoriser l'agriculture et l'économie locale, consolider les revenus des producteurs,...



Dynamiser les échanges entre les espaces ruraux et urbains

Créer du lien entre les producteurs et les consommateurs, réduire notre empreinte carbone, redynamiser les territoires,...



Développer la santé publique à travers l'assiette

Cuisiner des produits sains et de qualité qui répondent aux besoins physiologiques et nutritionnels des convives,...



Eduquer et sensibiliser au « bien manger »

Inciter les convives à goûter, expliquer la nature des plats, enseigner les valeurs de savoir-vivre en communauté et à table, sensibiliser au gaspillage et au respect de l'environnement,...



Contribuer aux défis posés par le changement climatique

Mettre la restauration collective au cœur des projets de territoire pour favoriser des produits plus respectueux de l'environnement, réduire nos déchets, notre impact sur la planète,...

Source : Association Un Plus Bio



FACE À L'URGENCE ÉCOLOGIQUE, LA RESTAURATION COLLECTIVE SEMBLE UN LEVIER PRIMORDIAL À ACTIVER

Pourtant ...



3,2%

seulement des produits servis à la cantine sont bio...

Alors que les produits bio et locaux, c'est l'association gagnante pour :

- ❑ **La santé des convives** : 25% de cancers en moins, plus d'antioxydants et polyphénols,...
- ❑ **La santé des écosystèmes & du territoire** : moins de pesticides et nitrates dans le sol, l'eau et l'air, plus d'emploi,...
- ❑ **La santé de la planète** : moins de consommation d'énergie/ha, moins d'émissions de GES/ha, plus de biodiversité,...

Sources : JAMA, Association of Frequency of Organic Food Consumption With Cancer Risk - Findings From the NutriNet-Santé Prospective Cohort Study / Rapport d'Etude ITAB, Quantification et chiffrage économique des externalités de l'agriculture biologique, 2016



115g

d'un repas servi à la cantine est jeté (115 g par convives et par repas...)

Alors que le gaspillage alimentaire est une aberration :

- ❑ Pour un restaurant servant 500 convives et 200 repas dans l'année le gaspillage représente entre 15 et 20 tonnes/an soit entre 30 000€ et 40 000€ de produits jetés/an,...
- ❑ L'ADEME a démontré que pour 1 euro investi dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2 euros sont économisés,...

Sources : ADEME, infographie gaspillage alimentaire, 2018 et Bilan de opération 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

Alors en 2019, il est URGENT de changer ensemble





Citoyens



Elus



Cuisiniers



Convives



PRENEZ UN ENGAGEMENT

avec un cahier des charges précis

ET UN CONTROLE

ANNUEL



1 AUDIT POUR CONTRÔLER



+ bio

L'introduction de produits bio dans les menus

+ local

L'introduction de produits bio et LOCAUX

+ sain

La qualité des repas servis

+ durable

L'engagement écologique des restaurants

Label Ecocert En Cuisine

Le label des cantines bio, locales, saines, durables



Parmi les nombreux outils mis à disposition des collectivités, le groupe Ecocert a créé un label pour fixer des règles communes, fédérer les équipes et impulser le changement dans les restaurants collectifs. Depuis 2013, le label « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective qui impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation.

Chaque année dans les cantines, 4 domaines contrôlés

+ BIO pour proposer toute l'année un choix varié de produits issus de l'agriculture bio et réduire l'impact des pesticides dans l'assiette.

+ LOCAL pour promouvoir les filières courtes, réduire l'empreinte carbone des menus et créer du lien avec les producteurs bio les plus proches.



+ SAIN pour respecter l'équilibre nutritionnel, favoriser la diversité alimentaire et valoriser le fait maison.

+ DURABLE pour sensibiliser les convives à l'écologie, au gaspillage et limiter l'impact de l'activité du restaurant sur l'environnement.

Les 3 niveaux de labellisation

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



Pour tous les restaurants collectifs



Les établissements
scolaires



Les entreprises &
les administration



Les établissements
de soins



Le Label Ecocert En Cuisine,
« qu'est ce que c'est ? »



Label Ecocert En Cuisine,
« les défis en 2019 ! »



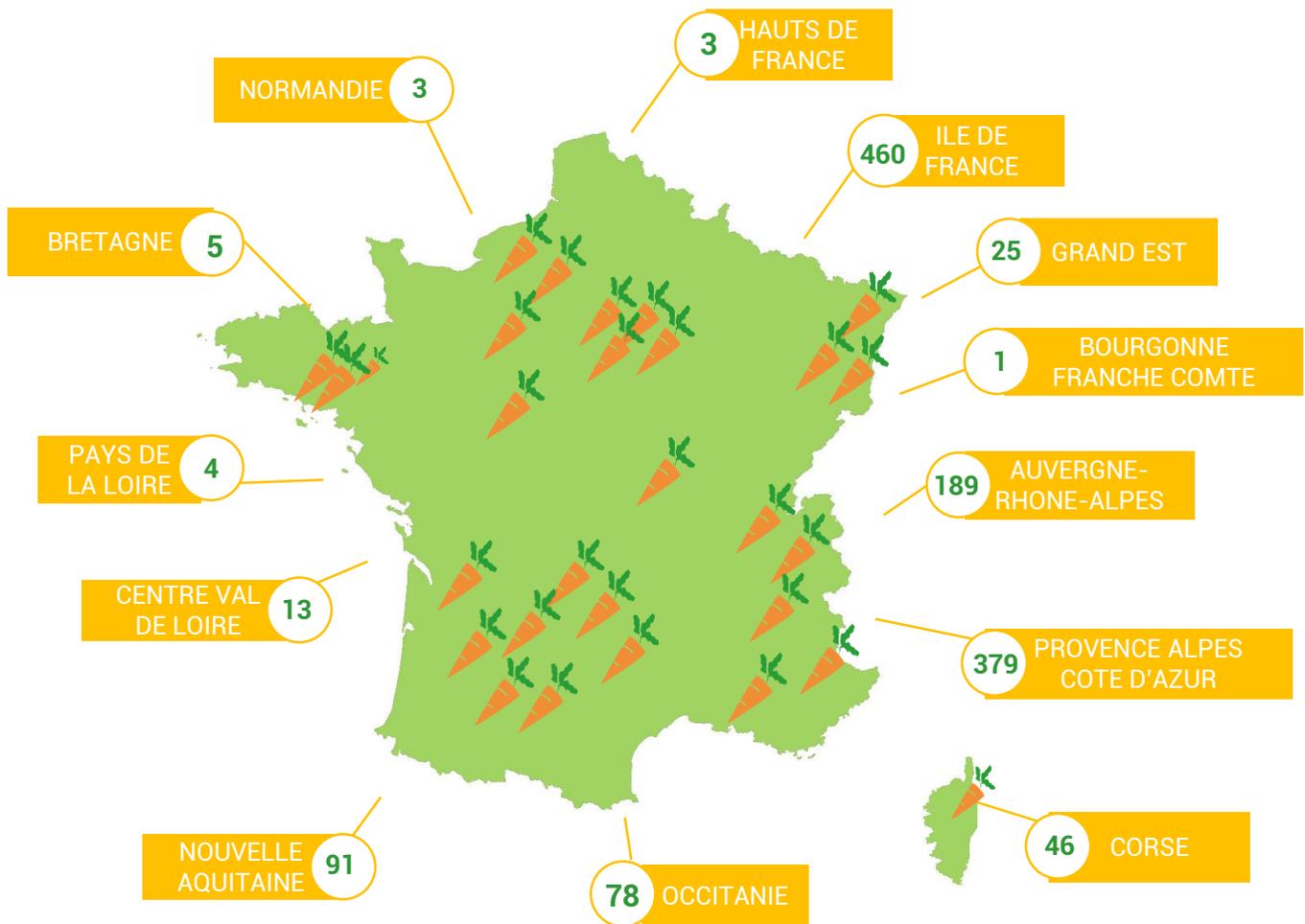
+ 1 300 restaurants



sont engagés dans le label en 2018



Partout en France



[voir la carte en ligne](#)





AVEC DES RESTAURANTS EXEMPLAIRES



Briançon

Cuisine centrale de Briançon (05)

630 repas / 66,8% de bio / Niveau 2

La cuisine centrale de Briançon propose à ses 630 convives répartis sur 6 restaurants satellites 66,8% de produits bio en valeur d'achats en 2018. Ils décrochent le Label Ecocert « En Cuisine » niveau 2, ...

[→ Lire le témoignage](#)



Chaffaut Saint Jurson

Lycée Agricole de Carmejeane (04)

400 repas / 13,5% de bio / Niveau 1

Ghislain Cariou est responsable de la cuisine de l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) de Carmejeane au Chaffaut Saint Jurson. La cuisine de ce lycée sert en moyenne 400 repas par jour avec 13,5% de produits bio en valeur d'achats (2018). Le restaurant du lycée obtient en 2018 le Label Ecocert « En Cuisine » niveau 1, ...

[→ Lire le témoignage](#)



Marseille

Crèches NURSEA (13)

40 repas / 72% de bio / Niveau 3

Les 4 micro-crèches du réseau NURSEA sont labellisées en 2018 niveau 3 du label Ecocert « En Cuisine » avec 40 repas par jour, une démarche exemplaire en matière d'alimentation (72% de produits bio) et de développement durable, ...

[→ Lire le témoignage](#)



Fléac

Cuisine centrale Fléac (16)

330 repas / 43% de bio / Niveau 2

La cuisine de Fléac en Charente délivre tous les jours à l'école Alphonse Daudet 330 repas. Contrôlées en mars dernier, la cuisine et l'école obtiennent en 2018 le label Ecocert « En Cuisine » niveau 2 avec 43% de produits bio, ...

[→ Lire le témoignage](#)



ET DES ÉQUIPES EN CUISINE

en
OR



LES ÉQUIPES D'HUGO DEREYMEZ

Restaurant scolaire Nogaro (32), Niveau 2

A la cantine scolaire de Nogaro dans le Gers, 31000 repas sont servis chaque année aux 200 élèves de l'école communale. Toute l'équipe est engagée depuis 2013 dans une démarche écoresponsable réfléchie et globale. Ils visent le niveau 3 en 2019, ...



LES ÉQUIPES DE JOAHN OZIL

Cuisine de Barjac (30), Niveau 3

Depuis 2006, la commune de Barjac propose aux élèves et au personnel une alimentation plus saine et de qualité ! La cuisine municipale sert 220 repas par jour avec 70% des achats consacrés aux produits bio en 2017, ...



LES ÉQUIPES DE LIONEL SENPAU

Cuisine centrale de Manduel (30), Niveau 2

Depuis 2013, la cuisine centrale de Manduel et les restaurants scolaires Françoise Dolto et François Fournier dans le Gard sont labellisés Ecocert « En Cuisine », ...



LES ÉQUIPES DE PASCAL VEAULIN

Collège Guillaume de Lorris (45), Niveau 3

Au collège Guillaume de Lorris dans le Loiret, l'obtention de la 3ème carotte du label Ecocert « En Cuisine » a été un succès pour l'équipe du chef, ...



Des recettes inventives



La recette de Kevin Rio

Cuisine centrale de Briançon (05) :
Dhal de lentilles vertes & recette
indienne adaptée aux produits du
terroir



La recette de Ghislain Cariou

Lycée agricole de Carmejane (04) :
Sauté de boeuf



La recette de Nicolas Longeac

cuisine centrale Marcel Pagnol (34) :
Moelleux à l'orange, crème fouettée
aux fraises de Castries & échine de
cochon de Lozère confite, riz de
camargue à la farigoulette



La recette de Jenny Mendlevitch

Cantine scolaire Jean Moulin (47) :
Hachis Parmentier arc en ciel



La recette de Nicolas Bard

EHPAD de Mens et Corps (38) :
Lasagnes aux fruits de mer, butternut,
curry, gingembre et ail des ours



La recette de Marie et Charlotte

Crêches NURSEA (13) :
Risotto d'asperges et fenouil au lait de coco



ET D'EXCELLENTE*S* IDÉES À DÉVELOPPER

PARTOUT SUR NOTRE TERRITOIRE



Affichage des menus
Ville de Pamiers (09)



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



Jardin pédagogique
Cantine de Reaup
Lisse (47)



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



Pesée des biodéchets
Ville de Miramas (13)



Atelier cuisine
Crèche les P'tites
Abeilles (56)



Pour une transition écologique de nos cantines à grande échelle

Tous les acteurs doivent être mobilisés



Les **convives** découvrent de nouvelles saveurs, la saisonnalité des produits, l'agriculture bio, l'écologie, ...



Les **cuisiniers** adaptent leurs pratiques vers plus de produits bruts, bio et locaux et les **équipes en cuisine** accompagnent le changement dans les salles de restauration,



Les **producteurs** locaux tissent un lien fort avec les chefs cuisiniers, les **plateformes** et les **distributeurs** s'organisent pour assurer l'approvisionnement,



L'**Etat** impulse le changement, les **élus** accompagnent les projets dans les territoires,



Les **équipes techniques des collectivités** pilotent, aident et soutiennent les démarches des équipes de restauration,



Les **associations** œuvrent pour faire évoluer les pratiques, les **citoyens** participent à la prise de conscience générale,



Et c'est possible !



DES DÉPARTEMENTS SONT DÉJÀ IMPLIQUÉS

Dans le label Ecocert En Cuisine



Drôme



Pionniers du label depuis 2014, les collèges du département sont tous engagés au sein du Label Ecocert « En Cuisine ». En 2018, 2 collèges sont labellisés en niveau 1 et 28 en niveau 2.

Isère



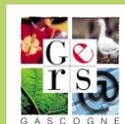
Le département s'est engagé en 2014 dans les contrôles. En 2018, 8 cuisines mutualisées sont labellisées en niveau 1 ; elles livrent 67 établissements avec environ 25 000 repas par jour.

Dordogne



Depuis 2015 le département impulse une démarche pro active pour une meilleure alimentation dans les collèges. En 2018, 7 collèges sont contrôlés selon le cahier des charges Ecocert « En Cuisine » : 2 collèges en niveau 1, 3 en niveau 2 et 2 en niveau 3.

Gers



Les 18 collèges du Gers entrent progressivement dans les contrôles Ecocert pour garantir une restauration collective +bio, +locale, +saine et +durable aux élèves. En 2018, 9 collèges sont audités en niveau 1 et 9 en niveau 2.

Hautes Pyrénées



Depuis 2016, 2 collèges pilotes du département sont contrôlés par Ecocert en niveau 1.

Et en 2019 ...

Le département des Pyrénées Atlantique, Seine Saint Denis, Hauts de Seine,...

UNE ÉQUIPE INVESTIE au siège d'Ecocert



Lise
Pujos



Auréli
Chauchard



Céline
Villeret



Carole
Laramas



Gaëlle
Muratet



Vanessa
Droullon

ET DES AUDITEURS PARTOUT EN FRANCE





Citoyens, élus, cuisiniers, convives ..

A vous de jouer

Contactez-nous :

- Pour obtenir plus d'informations sur le cahier des charges Ecocert « En Cuisine »
- Pour recevoir les tarifs de nos contrôles
- Pour vous orienter vers des partenaires qui peuvent vous aider
- Pour parler des solutions que vous pouvez déjà mettre en place



ECOCERT BP 47 Lieu dit Lamothe – 32600 L'Isle Jourdain – France
Tel : +33 (0)5 62 07 34 24 / label-en-cuisine@ecocert.com



Conception et réalisation : Equipe Ecocert En Cuisine

Ecocert, un organisme de référence

- ECOCERT est le leader de la certification des produits issus de l'agriculture biologique.
- Plus de 60% des producteurs bio français nous font confiance (source : Agence Bio).
- Nos auditeurs spécialisés sont disponibles dans toutes les régions.
- ECOCERT est reconnu comme l'organisme de certification spécialisé dans l'environnement : certification de produits biologiques et écologiques, de services et systèmes de management