



REFERENTIEL
ECOCERT EN CUISINE

S'engager pour une restauration collective
+ bio + locale + saine + durable

Version du 1^{er} janvier 2019

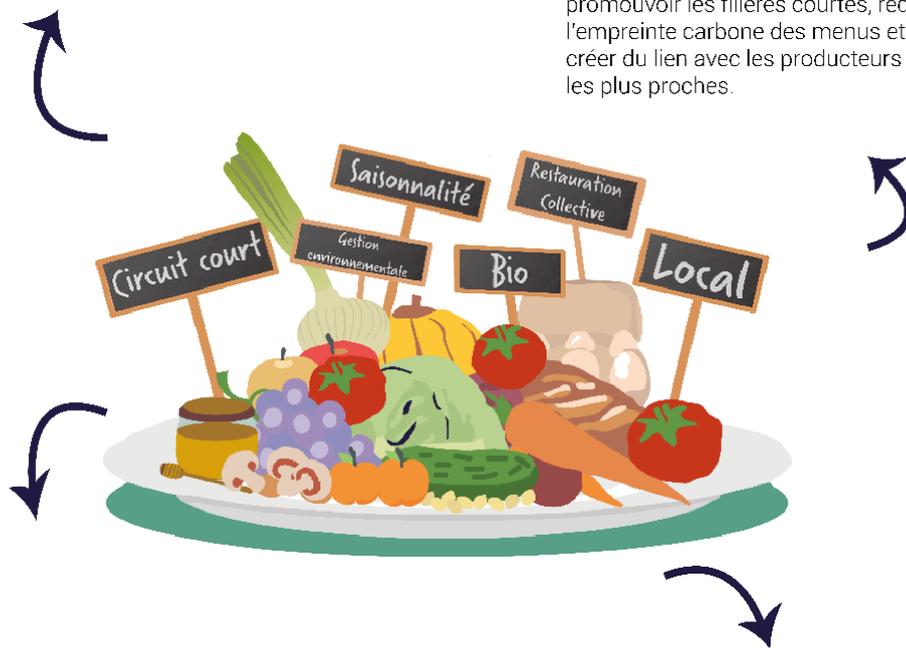
Le référentiel est protégé par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle, notamment par celles de ses dispositions relatives à la propriété littéraire et artistique et aux droits d'auteur. Ces droits sont la propriété exclusive d'ECOCERT France SAS. Toute reproduction intégrale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, non autorisée par ECOCERT France SAS ou ses ayants droit, est strictement interdite.

Ecocert France SAS – Capital 1.226.200 € – BP 47 – Lieudit Lamothe Ouest – 32600 L'Isle Jourdain Tél. 05 62 07 34 24 – Fax : 05 62 07 11 67 – www.ecocert.fr TVA Intracommunautaire n° FR 61433968187CREDIT MUTUEL 02200 00021577240 14 – SIREN 433 968 187 RCS AUCH – APE 7120B



+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 et à la lutte contre le gaspillage et limiter l'impact de l'activité du restaurant sur



PREAMBULE _____ 4

1. OBJECTIFS _____ 5
2. BASES REGLEMENTAIRES _____ 5
3. TEXTES DE REFERENCES _____ 5

LES ARTICLES DU REFERENTIEL _____ 6

1. DOMAINE D'APPLICATION ET DEFINITIONS _____ 6
2. LOGIQUE DU REFERENTIEL _____ 7
3. LES CRITERES DU LABEL _____ 8
4. REGLES DE COMMUNICATION ASSOCIEES AU LABEL _____ 15
5. PROCESSUS DE CONTROLE _____ 16
6. CONDITIONS D'EVOLUTION DU REFERENTIEL _____ 16

ANNEXES _____ 17

1. SCHEMA DU PROCESSUS DE CONTROLE _____ 18
2. EXEMPLE DE MENU CONFORME _____ 19
3. LISTE DES INGREDIENTS INTERDITS _____ 21
4. AUTODIAGNOSTIC ENVIRONNEMENTAL _____ 22
5. EXEMPLES D' ACTIONS ENVIRONNEMENTALES (POINTS FORTS) _____ 24
6. LISTE DES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE _____ 26
7. EXEMPLE DE DETERMINATION DU CARACTERE LOCAL _____ 27
8. MENTION EXCELLENCE _____ 28



Préambule

ECOCERT, par ce présent référentiel, souhaite s'engager aux côtés de tous ceux qui œuvrent à l'introduction des produits biologiques et locaux en restauration collective.

Il a pour vocation d'apporter des réponses concrètes aux difficultés exprimées par les professionnels actifs dans ce domaine :

- L'absence de référentiel public ou norme pour la restauration collective dite « bio », ou de cahiers des charges privés connus des consommateurs, qui définiraient des critères précis, chiffrés et vérifiables reconnus par les professionnels
- La difficulté pour les convives, les parents d'élèves et le grand public d'obtenir des garanties notamment sur la provenance, la qualité biologique des aliments servis, difficulté aggravée par la présence d'allégations mettant en avant le caractère bio ou local des repas de façon imprécise, voire trompeuse
- Faire reconnaître le savoir-faire des acteurs économiques, des producteurs, des associations, des entrepreneurs et des élus locaux qui s'efforcent au quotidien de mettre en œuvre des pratiques de consommation plus saines, à faible impact environnemental, pour relocaliser les systèmes alimentaires, pour éduquer à la qualité, à la santé, et pour sécuriser les débouchés d'une agriculture bio et locale.

Ainsi, ECOCERT propose par le biais de ce référentiel, un nouvel outil pour les acteurs de la restauration collective dans l'objectif de répondre à ces enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, de valoriser et fédérer les initiatives déjà entreprises, et d'en inciter de nouvelles.



1. OBJECTIFS

Le référentiel de contrôle ECOCERT « En Cuisine » a pour objectif de définir des critères exigeants permettant de garantir aux convives du restaurant contrôlé, une cuisine qui :

- Favorise les produits biologiques locaux, dans des menus sains et équilibrés,
- S'inscrit dans une démarche globale environnementale (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets optimisée...),
- Communique clairement sur ses prestations, les démarches engagées et son niveau de labellisation.

2. BASES REGLEMENTAIRES

Tout établissement candidat au contrôle s'engage implicitement à respecter la législation en vigueur ; textes, directives et règlements applicables au domaine de la restauration collective à caractère social. Le présent référentiel s'applique sans préjudice des différentes dispositions communautaires régissant notamment l'hygiène, la sécurité et la conformité réglementaire globale du service produit par le restaurant candidat au contrôle.

3. TEXTES DE REFERENCES

Les principaux textes ayant servi de base à l'élaboration de ce référentiel et la définition de ses critères :

Agriculture biologique :

- Règlement CE N°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement CEE n°2092/91
- Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective et loi n°2009-967 du 03/08/09 (issu du Grenelle)
- Loi EGALIM : article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 relatif à l'accès d'une alimentation saine dans la restauration collective.

Déchets :

- Bio déchets : Code de l'environnement article L 541-21-1

Etiquetage des organismes génétiquement modifiés :

- Le règlement CE 1830/2003 relatif à la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Hygiène et sécurité :

- Le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires
- Le règlement CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Nutrition :

- Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition (Groupe d'Etude des Marches de Restauration Collective et de Nutrition) N° J-07 du 4 Mai 2007 mise à jour en juillet 2015 (version 2.0).
- Règlement (CE) no 1333/2008 du parlement européen et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.



Les articles du référentiel

1. DOMAINE D'APPLICATION ET DEFINITIONS

DOMAINE D'APPLICATION

Ce référentiel s'applique à tous les établissements de restauration collective à caractère social, dont :

- Les restaurants liés à tout établissement d'enseignement : école, collège, lycée, université, ... ;
- Les restaurants liés à une administration ou une entreprise ;
- Les restaurants à caractère inter-administratif ou inter-entreprise ;
- Les restaurants à caractère sanitaire et social : des hôpitaux, cliniques, établissements spécialisés ;
- Les restaurants de toute structure d'accueil : personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires.

Ces établissements peuvent être gérés de 2 manières différentes :

- **Gestion directe** : l'établissement, en autogestion, réalise la préparation et le service des repas. L'établissement est lui-même responsable de l'achat des matières premières.
- **Gestion concédée** : La fourniture des repas est concédée à une société de restauration collective ou une association. La SRC (ou association) est responsable de l'achat des matières premières.

Dans les 2 cas, de gestion directe ou concédée, les repas peuvent être préparés sur place ou par une cuisine centrale. Les repas sont alors livrés chauds prêts à être consommés ou froids et réchauffés directement dans les restaurants satellites.

Enfin en ce qui concerne le périmètre de contrôle :

Les cuisines, les zones d'intendance et de stockage et la (ou les) salle (s) de restauration entrent dans le champ d'application et de contrôle du présent référentiel.

DEFINITIONS

Au sens du présent référentiel les termes suivants répondent aux définitions ci-dessous :

- **Produits bio ou produits biologiques** : produits végétaux et animaux (transformés ou non) biologiques définis et certifiés selon le règlement européen n° 834/2007 du conseil du 28 juin 2007.
- **Local/proche/de proximité** : qualifie au sens du présent référentiel un produit issu de la même région que le restaurant labellisé ou d'un département français (ou européen) limitrophe à la région où est installé le restaurant postulant au label. (annexe 7)
- **Région** : qualifie au sens du présent référentiel les « anciennes » régions administratives telles qu'elles étaient définies avant le 1^{er} janvier 2016. (annexe 7)
- **Circuit court** : circuit de distribution dans lequel il existe un petit nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le circuit court inclut la vente directe, pour laquelle il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, il inclut aussi la vente indirecte lorsqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire.
- **Composante** : la structure de base d'un repas est constituée de 4 ou 5 composantes : Entrée / composante protidique / Garniture / Fromage-Laitage et / ou Dessert. Les boissons ne peuvent pas entrer dans la composition du menu en tant que « composante ».

- **Menu** : ensemble des composantes constituant un repas.
- **Menu mensuel** : ensemble des composantes constituant les repas d'un mois complet (équivalent à 100 composantes servies pour 20 repas).
- **« Fait maison »** : qualifie les composantes élaborées par la cuisine du restaurant labellisé à partir de produits bruts. La terminologie « produits bruts » sera appliquée selon le sens commun aux types de produits suivants :
 - fruits et légumes « nature » frais ou surgelés non pré -cuisinés entiers, crus, coupés, râpés
 - conserves de légumes « bruts »
 - viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable)
 - laitages et fromages frais
 - les pâtes et les céréales
 Par opposition une composante utilisant les produits ci-dessous ne pourra pas être considérée comme « faite maison » :
 - plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...)
 - préparations culinaires (sauces cuisinées, crèmes desserts en poudres, purées déshydratées)
 - légumes précuits de gamme 5, viandes précuites
- **Ecoproduits** : cette définition couvre les produits écologiques non alimentaires tels que cosmétiques, textiles, parfums d'ambiance, détergents (etc) contrôlés selon des cahiers des charges écologiques reconnus par ECOCERT

2. LOGIQUE DU REFERENTIEL

Le présent référentiel définit des critères permettant l'attribution du label ECOCERT « En Cuisine » selon la logique suivante :

3 ENJEUX FONDAMENTAUX

Les critères ont été élaborés pour couvrir 3 enjeux fondamentaux et les problématiques associées :

1. **La santé publique** : pathologies en augmentation et en lien avec l'alimentation (diabète, cancers, maladies respiratoires...), obésité, « Malbouffe », recours à des additifs et des ingrédients alimentaires potentiellement nocifs, utilisation d'emballages inutiles et polluants, impact des pesticides...
2. **L'environnement** : pollution des sols et des nappes phréatiques, émissions de gaz à effet de serre, consommations en eau et énergie, déchets....
3. **La responsabilité sociétale** : gaspillage, délocalisation, manque de reconnaissance des professions agricoles, du métier de cuisinier et de personnels en restauration collective, rupture de lien social entre producteurs, personnels des restaurants et convives.

4 DOMAINES

Ces points fondamentaux ont été structurés sous forme de critères contrôlables et répartis en 4 domaines.

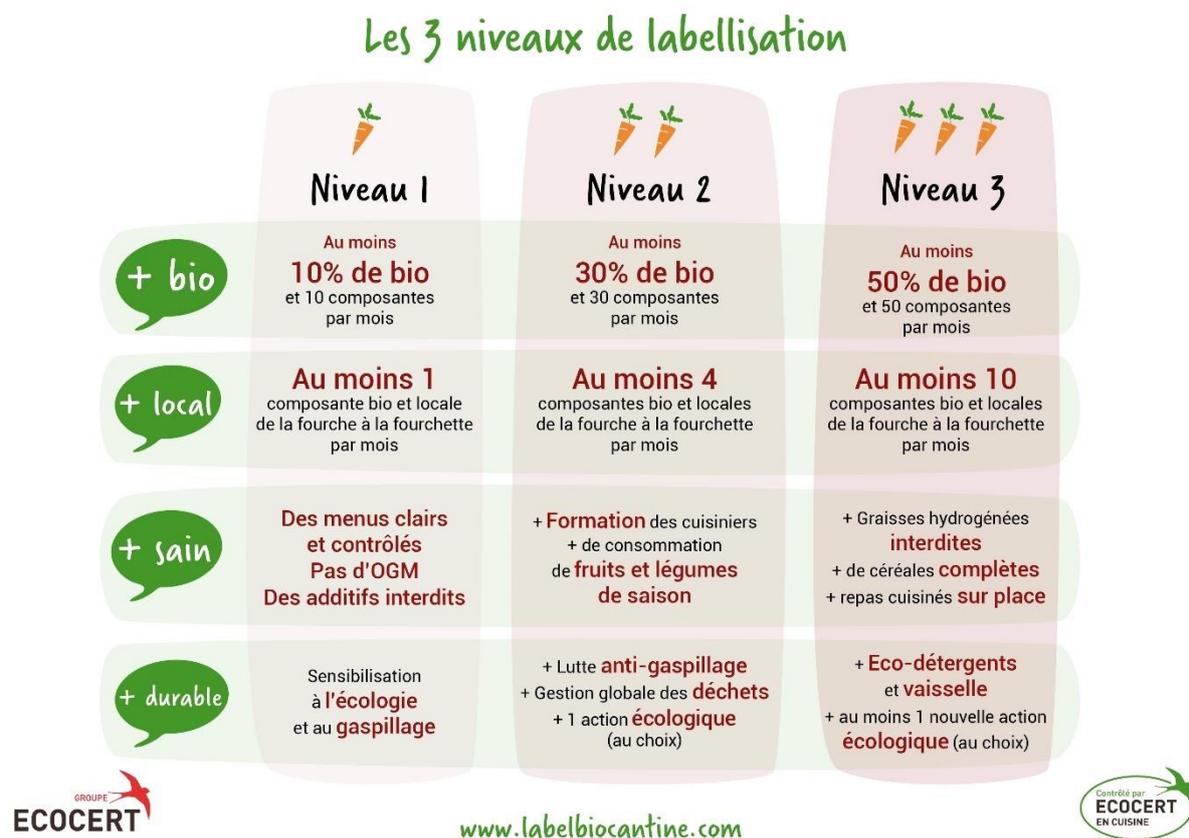
1. Recours aux produits biologiques
2. Provenance des aliments
3. Qualité de la nutrition
4. Impact environnemental de l'activité du restaurant

Ainsi on trouvera aux chapitres suivants et pour chaque critère la définition du critère et la description des **moyens de maîtrise** et preuves matérielles qui seront contrôlés.

3. LES CRITERES DU LABEL

3 NIVEAUX D'EXIGENCES ATTEIGNABLES

Ce label se décline sous la forme de 3 niveaux d'exigences atteignables selon la maturité de la démarche de chaque établissement. Ces niveaux peuvent être considérés comme des étapes qui s'inscrivent dans « un parcours de progression ». Ce parcours cherche à valoriser les actions déjà entreprises par les restaurants mais également à en initier de nouvelles.



▪ **Obtention du label de niveau 1 : Engagement dans la démarche**

ECOCERT a choisi de mettre en place un niveau d'entrée accessible à tous types d'établissements quelles que soient leur taille et leur organisation. Pour cela 10 critères ont été définis pour aider les gestionnaires de restaurants collectifs à initier une démarche globale, cohérente et pérenne de restauration plus respectueuse de l'Homme et de son environnement. Pour obtenir le premier niveau du label, 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par ECOCERT sur site.

▪ **Obtention du label de niveau 2 : Confirmation de l'effort accompli**

Un établissement peut, une fois le label de niveau 1 atteint, s'engager dans une démarche progressive afin d'atteindre le niveau 2. Pour ce faire 10 critères supplémentaires devront être respectés. Le niveau 2 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères du niveau 1 et du niveau 2.

▪ **Obtention du label de Niveau 3 : Restaurant exemplaire**

Les établissements ayant obtenu le label de niveau 2 pourront, s'ils le souhaitent, compléter leur démarche en démontrant le caractère exemplaire de leur travail sur les 4 domaines couverts par le référentiel. Pour ce faire ils seront contrôlés sur 11 critères supplémentaires. Le niveau 3 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères de niveau 1, 2 et 3.

Critères Label Niveau 1

. Engagement .

RECOURS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

n°1 Au moins 10% des approvisionnements alimentaires sont biologiques

- A l'engagement au moins 10% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul est annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- Ce taux devra augmenter chaque année pour que la labellisation soit maintenue ; et ce jusqu'à atteindre au minimum le seuil de 20% d'approvisionnements alimentaires biologiques annuels, dans la 4ème année après l'obtention du label. Si, toutefois, l'établissement candidat ne parvient pas à atteindre le pourcentage de 20% dans le délai imposé, la labellisation sera suspendue par ECOCERT).

n°2 Au moins 10 composantes des menus mensuels sont à base d'ingrédients biologiques

- Chaque mois, au moins 10 composantes servies sont biologiques ou élaborées principalement à partir d'ingrédients biologiques. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont biologiques.
- Les produits bios utilisés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.
- L'établissement veillera à choisir différents types de composantes (à base d'ingrédients bio) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.

n°3 Garanties de conformité des achats de produits alimentaires biologiques

- Preuves d'achat et traçabilité des produits certifiés biologiques (certificats bio, factures d'achats, bons de livraison, étiquettes).
- Distinction claire entre les produits bio et non bio sur le menu.
- Tous les menus (tels que servis) doivent être disponibles (historique de 12 mois à conserver).

PROVENANCE DES ALIMENTS

n°4 Mise en place d'actions pour augmenter le recours aux plus « proches producteurs bio »

- Chaque mois, au moins 1 composante à base d'ingrédients bio, telle que décrite au critère n°2, est aussi locale. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont :
 - biologiques ;
 - et cultivés (et / ou élevés) dans la région ;
 - et transformés dans la région. (Voir définition « local » et « région » page 6).
- Les produits concernés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.
- Preuve d'identification et prises de contacts avec les plus proches producteurs bio et les réseaux et associations locaux disponibles.

QUALITE DE LA NUTRITION

n°5 Respect de l'équilibre nutritionnel

- Preuve de recours à la validation par un diététicien / nutritionniste et / ou de formation régulière du cuisinier sur les recommandations nutritionnelles en vigueur.
- Description des mesures mises en place pour assurer l'équilibre nutritionnel des menus.

n°6 Interdiction d'utilisation d'ingrédients ou de denrées étiquetées « OGM »

- Aucun ingrédient ou aucune denrée ne doivent être soumis à un étiquetage OGM (doit être spécifié en cas de contrats ou d'appels d'offres).

n°7 Limitation des additifs utilisés

- Vérification de l'absence des additifs alimentaires listés en annexe 3 (liste critère 7 : colorants, conservateurs et édulcorants) dans les produits utilisés en cuisine.
- Disponibilité des fiches techniques et/ou des étiquettes de produits alimentaires transformés achetés par le restaurant.

n°8 Obligation de transparence et de communication sur les produits servis

- Obligation d'affichage des engagements liés à la labellisation en cuisine (voir règles de communication associées au label page 15).
- Obligation d'affichage du pourcentage d'achat bio ou volume de produits bio, atteint chaque année.
- Menu affiché identifiant sans ambiguïté les produits bio et bio et locaux (voir annexe 2).
- Possibilité d'affichage sur le menu des plats « fait maison » du restaurant (voir définition page 7 et annexe 2).
- L'affichage sur le menu du caractère local de certains ingrédients non bio est possible sous réserve du respect de l'annexe 2.
- Preuves d'action de sensibilisation mise en place (ex : réunions, affichage, formations, animations...) pour les parties prenantes (convives, personnel du restaurant, élus, parents d'élèves...) afin de les associer à la démarche de labellisation « En Cuisine ».

 Critère applicable aux crèches avec conditions particulières : du fait du jeune âge des convives, l'obligation de transparence et de communication sur les produits servis doit être mise en place pour les parents des convives (site internet, menus affichés à l'entrée de la crèche). Les obligations d'affichage en salle de restauration ne sont pas obligatoires. Les actions de sensibilisation ne sont pas obligatoires pour les convives, elles concernent le personnel du restaurant, les élus, les parents des convives.

GESTION ENVIRONNEMENTALE DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION

n°9 Mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Preuve de mise en place d'une action concrète relevant du domaine « accompagnement des repas » (annexe 6)
- Preuves de mise en place d'action concrète pour l'évaluation quantitative des déchets générés (exemple : campagnes ponctuelles de pesage des déchets, comptage du nombre de sacs poubelles utilisés, ...)

 Critère non applicable aux crèches, toutefois si les repas sont préparés par une cuisine centrale, le restaurant satellite doit être en mesure de faire des retours sur les plats (appréciés ou non des enfants, ...).

n°10 Existence d'un diagnostic « développement durable » de la situation à l'engagement et mise à jour du diagnostic chaque année

- Questionnaire / diagnostic développement durable (annexe 4) à remplir pour avoir une vision globale du travail déjà accompli par le restaurant. Un domaine d'amélioration devra être choisi (par exemple : parmi les points forts listés en annexe 5). Le diagnostic sera revu chaque année avec l'auditeur

Critères Label Niveau 2

. Effort accompli .

Le niveau 2 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères du niveau 1 et du niveau 2.

RECOURS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

n°11 Au moins 30% des approvisionnements alimentaires sont biologiques

- Au moins 30% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques. Le calcul est annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.

n°12 Au moins 30 composantes des menus mensuels sont à base d'ingrédients biologiques

- Chaque mois, au moins 30 composantes servies sont biologiques ou élaborées principalement à partir d'ingrédients biologiques. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont biologiques.
- Les produits bios utilisés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.
- L'établissement veillera à choisir différents types de composantes (à base d'ingrédients bio) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.

PROVENANCE DES ALIMENTS

n°13 Recours régulier aux produits bio locaux : 4 composantes du menu mensuel sont à base de produits bio et locaux

- Chaque mois, au moins 4 composantes à base d'ingrédients bio, telles que décrites au critère n°2, sont aussi locales. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont :
 - biologiques ;
 - et cultivés (et / ou élevés) dans la région ;
 - et transformés dans la région. (Voir définition « local » et « région » page 6).
- Les produits concernés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.
- Au moins 1 contrat ou 1 preuve d'achats réguliers sur l'année auprès d'un réseau d'approvisionnement en circuit court : producteur ou association implantés dans la région.

n°14 Au moins une catégorie d'ingrédients « exotiques » est en approvisionnement bio équitable

- Si l'établissement utilise fréquemment plusieurs types d'ingrédients bio « exotiques » (non cultivables ou non disponibles en quantité de productions suffisantes en France métropolitaine) alors au moins un ingrédient bio « exotique » utilisé fréquemment doit être titulaire d'un label bio équitable (exemple : quinoa, chocolat, café, bananes).

QUALITE DE LA NUTRITION

n°15 Formation de l'équipe de cuisine à l'utilisation d'ingrédients bio

- Preuve de recours à une association ou à un centre de formation spécialisée dans l'introduction des produits bio en restauration collective pour former le cuisinier et/ou de l'équipe de cuisine ou preuve de participation à un événement (type réunion d'échange d'expérience sur l'introduction de produits bio en restauration collective) pour impliquer le cuisinier et/ou l'équipe de cuisine. *Ce critère n'est obligatoire que pour les établissements passant du niveau 1 au niveau 2.*

n°16 Diversification et augmentation de la consommation en fruits et légumes de saison

- Privilégier les fruits de saison cultivés en France en dessert (au moins 1 fruit frais de saison proposé par semaine en dessert si disponibilité nationale).
- Pour les selfs : toujours un fruit de saison au choix en dessert (selon disponibilités nationales).
- Preuve d'information du public sur la saisonnalité.
-  Critère non applicable aux crèches du fait du jeune âge des convives (purée de fruits, peu de fruits entiers). L'affichage peut être mis en place mais n'est pas obligatoire en salle de restauration.

GESTION ENVIRONNEMENTALE DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION

n°17 Gestion environnementale des déchets

- Description des mesures mises en place pour la valorisation des déchets générés par l'établissement en cohérence avec les dispositions et possibilités offertes par les collectivités locales.
- Description de la filière selon le type de déchets : déchets organiques, déchets d'emballage secs (barquettes plastiques, papier et carton, métaux, verre, textiles), déchets toxiques (piles, batteries...) matériels et outils usagés, déchets d'emballages souillés, les graisses et huiles de cuisson.
- La valorisation en interne des déchets organiques devra avoir fait l'objet d'une étude de faisabilité par le restaurant ou la collectivité dont il dépend.
- Formation du personnel et sensibilisation des convives au tri sélectif.
-  Critère applicable aux crèches avec conditions particulières. formation des convives au tri sélectif non obligatoire. Les convives pourront toutefois être sensibilisés au tri, pour les plus grands, mais la sensibilisation est non obligatoire du fait de leur jeune âge.

n°18 Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Preuves de mise en place d'action(s) concrète(s) pour évaluer qualitativement le gaspillage : évaluation de la consommation, les plats sont-ils appréciés ? Quels sont les menus bloquants ? (Exemple : mise en place d'enquête satisfaction).
- Preuve de mise en place d'au moins une action concrète supplémentaire au choix, autre que celles du domaine « accompagnement des repas » (annexe 6).

n°19 Un projet environnemental global pour le restaurant

- Mise en place d'une équipe projet pour débiter une réflexion sur une démarche écologique globale ou participation à un groupe projet de la collectivité (par exemple dans le cadre de l'agenda 21).
- Formalisation de la formation / implication du personnel.
- Formalisation de la communication.

n°20 Mise en place d'une action environnementale significative (« un point fort »)

- L'établissement contrôlé devra justifier de l'existence au minimum d'une action environnementale significative (ou « point fort environnemental » améliorant le diagnostic établi au niveau 1).
Une liste de points forts (domaines couverts : eau / énergie / déchets / écoproduit / qualité de l'air) est consultable en annexe 5, elle n'est pas exhaustive.
Si l'établissement estime avoir mis en œuvre un point fort non listé, celui-ci pourrait être ajouté à la liste après validation d'ECOCERT.
- Pour les restaurants postulants directement au niveau 2, L'établissement contrôlé devra justifier de l'existence au minimum d'une action environnementale significative mise en œuvre au cours des 3 dernières années.

Critères Label Niveau 3

. Exemplarité .

Le niveau 3 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères des niveaux 1, 2 et du niveau 3.

RECOURS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

n°21 Au moins 50% des approvisionnements alimentaires sont biologiques

- Au moins 50% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques. Le calcul est annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- Si 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), une distinction supplémentaire est accordée, la Mention Excellence (annexe 8).

n°22 Au moins 50 composantes des menus mensuels sont à base d'ingrédients biologiques

- Chaque mois, au moins 50 composantes servies sont biologiques ou élaborées principalement à partir d'ingrédients biologiques. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont biologiques.
- Les produits bio utilisés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.
- L'établissement veillera à choisir différents types de composantes (à base d'ingrédients bio) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.

PROVENANCE DES ALIMENTS

n°23 Recours régulier aux produits bio locaux : 10 composantes du menu mensuel sont à base de produits bio et locaux

- Chaque mois, au moins 10 composantes à base d'ingrédients bio, telles que décrites au critère 2, sont aussi locales. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont :
 - biologiques ;
 - et cultivés (et / ou élevés) dans la région ;
 - et transformés dans la région. (Voir définition « local » et « région » page 6).
- Les produits concernés sont identifiables sans ambiguïté sur le menu dans le respect des règles d'affichage décrites en annexe 2.

n°24 Mise en place d'actions innovantes pour le développement d'un réseau proche d'approvisionnement bio

- Preuve de mise en place d'actions innovantes pour le développement d'un réseau d'approvisionnement bio de proximité : un partenariat durable a été conclu avec 1 ou plusieurs "plus proches producteurs bio" (au maximum régionaux en circuit court), un réseau de communes ou avec des parties prenantes associatives œuvrant pour le développement des filières bio locales. Une liste d'exemples d'initiatives est disponible sur demande (exemple : participation à la création d'une légumerie, utilisation des terres communales en régie municipale ...).

 **Critère non applicable aux crèches** avec cuisine sur place et avec faible effectif : absence d'obligation de développement d'un réseau proche du fait des faibles quantités commandées

n°25 Valorisation des céréales complètes ou semi-complètes : diversification protéinique

- Vérification sur les menus de l'utilisation régulière de céréales complètes ou semi complètes bio, céréales complètes, pain complet....
- Présence d'un menu végétarien ou de sources complémentaires de protéines non animales (légumineuses, tofu...) mensuellement.



Critère non applicable aux crèches.

n°26 Limitation des additifs et interdiction des ingrédients contenant des graisses hydrogénées

- Vérification de l'absence des additifs et ingrédients listés en annexe 3 (liste critère 26 : exhausteurs de goût et graisses hydrogénées) dans des produits transformés achetés par le restaurant.

n°27 Repas cuisinés sur place ou au plus proche des convives

- Si organisation en cuisine centrale : 5 restaurants satellites maximum sont autorisés. Dans le cas d'une cuisine centrale avec plus de 5 satellites ce critère peut faire l'objet d'une dérogation (Ecocert restant le seul décisionnaire après étude du dossier d'engagement). Cette dérogation sera accordée si le restaurant peut fournir :
 - les preuves de la maîtrise de la méthodologie de la démarche HACCP : maîtrise du couple temps/température et de la traçabilité ;
 - les preuves de communication entre le restaurant et la cuisine centrale sur l'avis des convives (enquête de satisfaction mise en place au sein du restaurant, fiche de suivi qualité...);
 - les preuves de l'optimisation de la gestion dans le cas d'une cuisine centrale avec des restaurants satellites : transport (exemple : formation à l'éco conduite, utilisation de véhicules électriques...), choix des contenants et méthode de réchauffe.

GESTION ENVIRONNEMENTALE DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION

n°28 Recours aux détergents écologiques

- Conformité des produits nettoyants : labellisation ECOCERT ou ECOLABEL ou référentiel reconnu sur le site www.globalecolabelling.net (pour les référentiels non listés, merci de contacter ECOCERT).
- Preuve d'optimisation des doses.
- Preuve d'achat, traçabilité et présence d'une fiche de données de sécurité pour chaque produit utilisé dans l'établissement.
- Utilisation de désinfectants limitée aux utilisations incontournables dans le respect des réglementations sanitaires

n°29 Vaisselle plus écologique

- La batterie de cuisine et la vaisselle de service doivent être réutilisables (matériaux : verre, métal, céramique) ou être en matière recyclée, recyclable ou biodégradable. La batterie d'ustensiles de cuisine ne contient pas d'aluminium, ni de PTFE.
- L'utilisation de contenants en polycarbonate, polystyrène et PVC destinés au contact alimentaire est interdite.

n°30 Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Preuve de mise en place d'au moins 1 action concrète supplémentaire au choix, autre que celles du domaine « accompagnement des repas » (annexe 6).

n°31 Mise en place d'une action environnementale significative (« un point fort »)

- L'établissement contrôlé devra justifier de l'existence d'une action environnementale significative supplémentaire, par rapport au niveau 2 (soit 2 actions significatives venant améliorer le diagnostic établi au niveau 1). Ces actions devront être différentes des domaines « éco produits » et « vaisselle écologique ». Une liste de points forts (domaines couverts : eau, énergie, déchets-, éco produit, qualité de l'air...) est consultable en annexe 5, elle n'est pas exhaustive. Si l'établissement estime avoir mis en œuvre un point fort non listé, celui-ci pourrait être ajouté à la liste après validation d'ECOCERT.

4. REGLES DE COMMUNICATION ASSOCIEES AU LABEL

SIGNALETIQUE DE LA LABELLISATION ET OBLIGATION DE TRANSPARENCE

ECOCERT fournira au restaurant la signalétique du label correspondant à son niveau de labellisation et son année d'obtention. Cette signalétique devra être visible par les convives à l'entrée du restaurant. Toute autre communication devra être faite selon les règles de cet article et ne devra pas prêter à confusion sur la portée du label.

1. Logo :



Le logo ECOCERT En Cuisine pourra être utilisé dans les outils de communication des établissements labellisés selon les règles d'identification des établissements (règles disponibles sur demande ou sur notre site internet [ici](#))

2. Autocollant :



Logo Niveau 1



Logo Niveau 2



Logo Niveau 3

L'autocollant du label devra être visible par les convives à l'entrée du restaurant

3. Attestation de conformité :



L'attestation pourra être affichée dans la salle de restauration à la vue des convives.

En complément de l'autocollant du label affiché dans le restaurant, **l'affichage conjoint des pourcentages atteint chaque année est obligatoire dans les restaurants** sous la forme suivante : « En 2018, les produits biologiques ont représenté x % du total de nos approvisionnements ».

Cas particulier des cuisines centrales qui souhaitent communiquer sur les pourcentages atteints. Elles devront, le cas échéant, veiller à communiquer **uniquement pour les restaurants satellites labellisés** : « En 2018, les produits biologiques ont représenté x % du total de nos approvisionnements pour les clients/villes suivantes ... ».

4. Autres :

- Le menu, tel qu'affiché ou communiqué aux convives sur un autre support (site internet...) devra respecter les critères de transparence définis dans le présent référentiel : possibilité d'affichage du logo, du niveau de labellisation et d'une légende respectant les règles définies en annexe 2.
- Le restaurant labellisé pourra aussi valoriser le label ECOCERT En Cuisine par les outils de communication développé par ECOCERT (posters du label, flyer pour les parents...)

REFERENCES AU LABEL ET A ECOCERT

La communication des restaurants bénéficiant d'une attestation de conformité au présent référentiel de contrôle devra se faire obligatoirement dans le respect des règles d'identification des établissements.

www.labelbiocantine.com

Le logo et autres supports de communication mis à disposition de l'établissement labellisé et faisant références à ECOCERT peuvent être utilisés dans le respect des règles d'identification des établissements.

www.labelbiocantine.com

5. PROCESSUS DE CONTROLE

Le processus de contrôle est organisé selon un cycle annuel. A terme, il conduit à l'attribution ou au maintien d'une attestation de conformité autorisant l'établissement à faire référence au label et au contrôle par ECOCERT.

Le processus de contrôle complet est disponible auprès d'ECOCERT. Un schéma récapitulatif du processus de contrôle se trouve en annexe 1 du présent référentiel.

6. CONDITIONS D'EVOLUTION DU REFERENTIEL

Le présent référentiel est un document évolutif, susceptible d'être actualisé et amélioré en permanence.

MODIFICATION DU REFERENTIEL

Le présent référentiel sera soumis à des révisions régulières dans le but de respecter d'éventuelles évolutions de la réglementation et de l'état de l'art. Il est susceptible d'être actualisé et amélioré en permanence.

ECOCERT sera habilité à apporter tous types de modification au présent référentiel après consultation des parties intéressées et en particulier du Comité de suivi technique de la labellisation.

ECOCERT s'engage à informer régulièrement les établissements labellisés des modalités et des modifications apportées au référentiel.

La dernière version du référentiel sera disponible en permanence en ligne sur le site du label ECOCERT En Cuisine : www.labelbiocantine.com

COMITE DE SUIVI TECHNIQUE DE LA LABELLISATION

Le Comité de Suivi Technique de la labellisation est une commission composée d'experts, consultants et de représentants de la profession ayant fait acte de candidature auprès d'ECOCERT. Lorsqu'il est fait appel au Comité celui-ci se concerta et émet un avis à la majorité conformément à son règlement intérieur. ECOCERT décide des mesures afférentes.



Annexes

1. SCHEMA DU PROCESSUS DE CONTROLE
2. EXEMPLE DE MENU CONFORME
3. LISTE DES INGREDIENTS INTERDITS
4. AUTODIAGNOSTIC ENVIRONNEMENTAL
5. EXEMPLES D'ACTION ENVIRONNEMENTALES (POINTS FORTS)
6. LISTE DES ACTIONS DE LUTTE ANTI GASPILAGE
7. EXEMPLE DE DETERMINATION DU CARACTERE LOCAL
8. MENTION EXCELLENCE

1. SCHEMA DU PROCESSUS DE CONTROLE

 <p>REVUE DE LA DEMANDE</p>	<ol style="list-style-type: none">1. (Vous) Demande d'informations sur la labellisation.2. (ECOCERT) Envoi du référentiel /, des formulaires de demande.3. Transmission des formulaires complétés pour une demande initiale ou pour une mise à jour continue des informations.4. Etude de votre demande d'engagement / renouvellement <i>Si votre demande n'est pas recevable, nous vous en informerons en retour.</i> Envoi d'une proposition de contrat (devis + Conditions Générales de Vente + Processus de Contrôle).
 <p>ENGAGEMENT</p>	<ol style="list-style-type: none">5. Engagement par la signature du devis.
 <p>AUDIT D'HABILITATION</p>	<ol style="list-style-type: none">6. Audit sur site :<ul style="list-style-type: none">- Evaluation de la conformité des pratiques aux critères du référentiel.- Relevé des constats d'écart.- Propositions d'actions correctives pertinentes.- Rapport d'audit co-signé.- Prélèvement éventuel d'échantillons.
 <p>TRAITEMENT DU DOSSIER ET DECISION DE LABELLISATION</p>	<ol style="list-style-type: none">7. Revue du rapport d'audit et envoi des conclusions :<ul style="list-style-type: none">- Evaluation de la pertinence des actions correctives proposées.- Etude des documents fournis et, si besoin, décision d'investigations complémentaires (étape 9).8. Si besoin : Envoi des éléments nécessaires à la levée des écarts.9. Sinon : Décision de labellisation : attribution, refus, maintien, renouvellement, suspension, retrait de l'attestation de conformité. Si conforme : envoi de l'attestation de conformité.
 <p>SURVEILLANCE</p>	<ol style="list-style-type: none">10. Surveillance : Revue de contrat annuelle (retour étape 3 si besoin) : vous devez informer ECOCERT France de toute modification d'équipement, produits, installations....

2. EXEMPLE DE MENU CONFORME

1. EXEMPLE DE MENU ET COMMUNICATION DES ALLEGATIONS

Conformité au critère n°8

Figure 1 :

Légende :

- Composante biologique
- Composante biologique ET locale
- Composante faite maison : cette légende doit identifier sans ambiguïté le bio, le bio local, et le fait maison, dans le respect des définitions du label page 6 - 7 




Possibilité d'affichage du logo et du niveau de labellisation de l'établissement

MENU HEBDOMADAIRE				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio vinaigrette	Taboulé 	Tomate vinaigrette	Salade composée bio (salade verte bio, lardons, croûtons)	œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf aux épices	Boulette d'agneau au curry	Spaghetti carbonara	Filet de colin	Chili con carne
Semoule	Ratatouille : courgettes bio, aubergines, tomates		Haricots verts	
Yaourt nature bio	Mimolette	Coulommiers	Fromage blanc	Camembert
Tarte aux fruits	Banane	Flan nappée caramel	Pomme bio	Compote de pomme 
Pain	Pain bio	Pain	Pain bio	Pain bio

2. EXEMPLE DE COMPTAGE DES COMPOSANTES BIOLOGIQUES DU MENU

Conformité aux critères n°2, n°12, n°22

La structure de base d'un repas est constituée de 4 ou 5 composantes :

Entrée /Plat protidique /Garniture /Fromage-Laitage Et /ou Dessert .

Les boissons n'entrent pas dans la composition du menu en tant que « composante ».

Une composante est comptabilisée au sens des critères n°2, n°12 et n°22 si au minimum les produits principaux constitutifs de cette composante sont bio. Ainsi à minima les ingrédients majoritaires de la recette (ingrédients principaux et caractéristiques de la composante) doivent être bio. Les produits bio utilisés doivent être identifiables sans ambiguïté sur le menu affiché. Ainsi pour le menu ci-dessus en figure 1 :

- Salade de betteraves bio : seule la betterave est bio et non l'assaisonnement, la composante « entrée » pourra néanmoins être comptabilisée en bio car il s'agit du produit principal constitutif de cette composante.
- Kiwi bio : une composante dessert comptabilisée en bio
- Sauté de bœuf provençal à la tomate bio : seule la tomate est bio, il ne s'agit pas de l'ingrédient principal constitutif de cette composante protidique. Si l'établissement souhaite cependant indiquer la présence de ce légume bio, il pourra le faire. **Ce plat ne sera pas comptabilisé comme une composante bio.**

3. EXEMPLE DE COMPTAGE DES COMPOSANTES BIOLOGIQUES ET LOCALES DU MENU

Conformité aux critères n°4, n°13 et n°23

Une composante est comptabilisée au sens des critères n°4, n°13 et n°23 si au minimum les produits principaux constitutifs de cette composante sont bio et locaux (selon la définition du présent référentiel). Ainsi à minima, les ingrédients majoritaires de la recette (ingrédients principaux et caractéristiques de la composante) doivent être bio et locaux. Ainsi pour le menu ci-dessus en figure 1

- Omelette maison **aux œufs bio & locaux** : seuls les œufs sont bio et locaux et non l'assaisonnement, les matières grasses... La composante protidique pourra néanmoins être comptabilisée en bio et local car il s'agit du produit principal constitutif de cette composante.

4. TOTAL DES COMPOSANTES DU MENU (FIG 1)

Donc au total sur ce menu hebdomadaire : 3 composantes seront comptabilisées en bio dont une en bio & locale.

5. EXEMPLE D'IDENTIFICATION DES PRODUITS BIO ET BIO & LOCAUX SUR LES MENUS

Pour identifier les produits « bio » ou « bio & locaux », l'établissement veillera à utiliser les codes couleurs uniquement pour ce qui est bio, ou bio & local. Pour plus de clarté il pourra compléter en utilisant les adjectifs, « bio », ou « bio & local » pour qualifier les produits et utiliser des pictogrammes (voir point 7 de la présente annexe). Exemples

- Lasagnes bio : la totalité des ingrédients sont bio ou au minimum les ingrédients principaux et/ou caractéristiques de la composante sont bio.
- Lasagnes de bœuf local & bio : seule la viande est bio et locale
- Salade de carottes râpées bio : la totalité des ingrédients sont bio ou au minimum les ingrédients principaux et/ou caractéristiques de la composante.
- Sauté de bœuf provençal à la tomate bio : seule la tomate est bio, il ne s'agit pas d'un produit principal constitutif de cette composante protidique. Si l'établissement souhaite cependant indiquer la présence de ce légume bio, il pourra le faire. Ce plat ne sera pas comptabilisé comme une composante bio.

6. EXEMPLE D'IDENTIFICATION DES PRODUITS « FAIT MAISON » SUR LES MENUS

Pour identifier les produits répondant à la définition du « fait maison », l'établissement veillera à **utiliser le mot « maison » et/ou un pictogramme**  uniquement pour qualifier les composantes cuisinées dans ses locaux et respectant la définition (page 6), il ne sera pas utilisé sur les produits bruts ou non cuisinés tel que les fruits, légumes, fromages, yaourt. Exemple :

- Gâteau marbré maison : le gâteau a été réalisé dans la cuisine du restaurant à partir d'ingrédients de bases (farine, œuf, sucre, chocolat...)

7. PRODUITS LOCAUX NON BIO

Si l'établissement souhaite mettre en avant sur le menu les produits locaux utilisés mais non biologiques, il devra le faire :

- En respectant la définition du terme « local » présente en page 6 du présent référentiel.
- En utilisant un code couleur différent pour les produits « bio », « bio et locaux » et « locaux ».

3. LISTE DES INGREDIENTS INTERDITS

LISTE DU CRITERE N°7 (NIVEAU 1, 2 ET 3)

Sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Colorant :

- E102 Tartrazine
- E104 Jaune de quinoléine
- E110 Jaune orangé
- E122 Carmoisine
- E124 Rouge cochenille A
- E129 Rouge allura

Cas particulier des édulcorants :

- E950 Acésulfate de potassium
- E951 Aspartame

L'utilisation des édulcorants est interdite pour les menus à destination des enfants. Pour les menus à destination des adultes, seuls les produits transformés sont autorisés comme les yaourts à 0% ou les boissons allégées. Il est interdit de remplacer le sucre par un édulcorant dans une préparation faite maison.

Conservateurs :

- E211 Benzoate de sodium

LISTE DU CRITERE N°26 (NIVEAU 3)

Sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Exhausteurs de goût

- E 620 Acide glutamique
- E 621 Glutamate monosodique E 622 Glutamate monopotassique
- E 623 Glutamate de calcium
- E 624 Glutamate d'ammonium
- E 625 Diglutamate de magnésium

Graisses, huiles hydrogénées

4. AUTODIAGNOSTIC ENVIRONNEMENTAL

Questionnaire d'autodiagnostic environnemental à compléter pour l'audit pour le domaine « développement durable » (critère n°10). Un domaine d'amélioration devra être choisi parmi les points forts listés en annexe 5. Le diagnostic sera revu chaque année avec l'auditeur : les « actions évoquées » devront être mises en place dans les années à venir et les « actions mises en place » devront être pérennisées.

	Avez-vous mis en place ... ?	Actions évoquées (à préciser)	Actions mises en place (à préciser)
 GESTION GLOBALE	une (des) personne(s) référente(s) sur la gestion environnementale ?		<i>Exemple : Oui, un référent agenda 21 intervient dans les locaux</i>
	une formation/sensibilisation sur les enjeux environnementaux pour votre personnel ?		
	une charte environnementale écrite et diffusée auprès des convives et du personnel ?		
	un plan d'action listant vos objectifs d'amélioration et vos projets environnementaux ?		
	des critères environnementaux dans les appels d'offres ou dans le choix des fournisseurs ?		
	des activités de sensibilisation des convives au Développement Durable (semaine du DD, semaine du goût...)?		
 DECHETS	le tri sélectif dans votre établissement? une table de tri ? une filière selon le type de déchets : déchets organiques, déchets d'emballages secs (barquettes plastiques, papier et carton, métaux, verre, textiles), déchets toxiques (piles, batteries...) matériels et outils usagés, déchets d'emballages souillés, graisses et huiles de cuisson ?		
	des actions pour limiter le recours à la vaisselle jetable, ou en plastique non réutilisable, aux produits en mono dose (fromages, moutarde...)?		

	Avez-vous mis en place ... ?	Actions évoquées (à préciser)	Actions mises en place (à préciser)
 EAU	des procédures de contrôle et de maîtrise des conditions d'utilisation de l'eau (récupération eau de pluie, procédure de lavage de la vaisselle économe en eau, contrôle des débits) ?		
 ENERGIE	des procédures de contrôle et de maîtrise des conditions d'utilisation du matériel électrique des cuisines et des salles de restauration (extractions, réfrigérations, chauffage des locaux, climatisation, moyen d'isolation, diminution des déperditions énergétiques, performance des fours...) ?		
	un recours à une source d'énergie renouvelable ?		
	des ampoules à faible consommation d'énergie ?		
 ECO PRODUITS	des éco détergents en cuisine ? en salle de restauration ?		
	une procédure d'achats responsables pour les consommables papiers, sac poubelles, ... ?		
 ENVIRONNEMENT	une amélioration du bilan carbone par des actions sur le transport (optimisation des livraisons, covoiturage, véhicules communaux électriques...) ?		
	une gestion écologique de vos espaces verts ? une utilisation du compost comme fertilisant ?		
	des paramètres écologiques pour le choix des matériaux et des méthodes de construction en cas de travaux de rénovation ou d'extension du restaurant ?		

5. EXEMPLES D' ACTIONS ENVIRONNEMENTALES (POINTS FORTS)

Pour les 5 domaines présents dans l'autodiagnostic environnemental (annexe 4), des actions sont proposées ci-dessous afin de répondre aux critères n°10 et n°20. Cette liste, à titre informatif, n'est pas exhaustive. Rappel : Pour le **niveau 3**, l'établissement contrôlé devra justifier de l'existence au minimum d'une action environnementale **supplémentaire** (par rapport au niveau 2) **soit 2 actions significatives** différentes des éco-détergents et de la vaisselle écologique rendus obligatoires aux critères n°28 et n°29.

Légende :

- Procédures
- Actions

 DECHETS	<p>Engagement de réduction des déchets chiffrés avec échéancier des objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Procédures, présentation des relevés <p>Valorisation des déchets organiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Séparation des déchets organiques et des déchets non organiques ● Preuve de valorisation (compostage, biogaz...)
 EAU	<p>Mesure de la consommation d'eau sur le site</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Engagement de réduction de consommation d'eau chiffré avec échéancier des objectifs ○ Procédure écrite et plan de maîtrise de la consommation d'eau : suivi des consommations avec relevé trimestriel ou annuel, relevé mensuel des compteurs, ... ○ Existence d'un bilan des consommations d'eau ● Preuve d'achat et de mise en place de dispositifs de réduction du débit et d'arrêt automatisé
 ENERGIE	<p>Existence d'une procédure de mesure de l'énergie sur le site</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Procédure écrite et plan de maîtrise de la consommation d'énergie : suivi énergétique des consommations <p>Bilan carbone sur l'établissement</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Présentation du bilan ● Mesures de compensation carbone <p>Economie d'énergie</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Présentation du diagnostic énergétique réalisé par un organisme indépendant ○ Présentation d'un projet pour la mise en place d'énergie renouvelable ● Amélioration du diagnostic ● Preuve d'achat et de mise en place d'ampoules basse consommation sur tout l'établissement ● Arrêt de la climatisation ou du chauffage à l'ouverture des portes et des fenêtres ● Gestion des éclairages selon l'occupation des locaux : procédures, minuterie ou détecteurs de présence pour l'éclairage des sanitaires/couloirs/vestiaires. Si impossibilité technique, affichage permanent des procédures visant à préciser les mesures d'économie d'énergie ● Sensibilisation des convives et du personnel sur le sujet <p>Appareils peu consommateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Procédure d'optimisation de la consommation des appareils électriques : maintenance des installations de froid, critères de faible consommation énergétique à prendre en compte dans le renouvellement des appareils, minuteurs d'éclairage installés dans les sanitaires... ● Sensibilisation des convives et du personnel sur le sujet : preuve de la sensibilisation (feuilles de présence etc...) <p>Utilisation d'appareils A+</p>

 <p>ECO PRODUITS</p>	<p>Papiers (papier d'impression, hygiénique, serviettes en papier, sacs cartonnés....) issus du recyclage ou labellisés PEFC ou FSC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preuve d'achat et traçabilité, fiche technique complète des références papiers <p>Sacs poubelle en matière recyclée, recyclable, biodégradable ou réutilisés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sacs poubelles en papier. Si utilisation de sacs plastiques, les références devront être biodégradables, compostables ou réutilisables <p>Vaisselle écologique (obligatoire en Niveau 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Batterie de cuisine et vaisselle de service réutilisables (matériaux : verre, métal, céramique) ou en matière recyclée, recyclable ou biodégradable • Batterie d'ustensiles de cuisine sans aluminium ni PTFE • Interdiction des contenants en polycarbonate, polystyrène et PVC destinés au contact alimentaire <p>Recours aux détergents écologiques (obligatoire en Niveau 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conformité des produits nettoyants : labellisation ECOCERT ou ECOLABEL ou référentiel reconnu sur le site http://www.globalecolabelling.net/ (pour les référentiels non listés, merci de contacter ECOCERT) • Preuve d'optimisation des doses • Preuve d'achat, traçabilité et présence d'une fiche de données de sécurité pour chaque produit utilisé dans l'établissement <p>Utilisation de désinfectants limitée aux utilisations incontournables dans le respect des réglementations sanitaires</p>
 <p>ENVIRONNEMENT</p>	<p>Bâtiment BBC ou éco conçu ou conforme à d'autres cahiers des charges de bâtiments basse consommation reconnu par ECOCERT</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Dossier technique à la disposition de l'auditeur avec argumentation sur le choix des entreprises et artisans (certifiés, locaux) des matières et matériaux (issus de gisements et de sites de transformation régionaux ou nationaux -pas d'importation à longue distance) • Utilisation de matériaux issus de matières naturelles brutes ou transformées essentiellement par des procédés physico chimiques à impact maîtrisé sur l'environnement (traitements mécaniques, thermiques) ○ Précisions à obtenir auprès des fabricants ou fournisseurs avec engagement de leur part sur l'exactitude des données (qualité d'isolation, peintures écologiques, bois FSC...) • Utilisation de matériaux de réemploi à privilégier • Recours aux produits de revêtement les moins nocifs et les plus écologiques (colles, peintures... avec étiquetage de risque réduit, taux de COV et émission en COV réduite et si possible titulaire d'un label écologique) <p>Diagnostic de la qualité de l'air</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Présentation du rapport réalisé par un organisme indépendant (ex: état du système de ventilation, mesure des COV (benzène, formaldéhyde, dioxyde de carbone) • Adaptation des procédures et installations selon les résultats du diagnostic (ex : équipement et procédures adaptés pour assurer une bonne ventilation du lieu) <p>Diagnostic GES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Présentation du rapport réalisé par un organisme indépendant • Amélioration du diagnostic <p>Espaces verts : jardins pédagogiques, plantes vertes</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Présence d'un cahier de cultures du jardin pédagogique précisant toutes les pratiques culturales • Gestion en accord avec les principes de l'Agriculture Biologique • Preuve d'achat d'intrants (semences, fertilisants, phytosanitaires, ...) • Utilisation du compost généré par les déchets organiques de la cantine • Minimisation de l'arrosage

6. LISTE DES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Conformité aux critères n°9, n°18 et n°30.

ACCOMPAGNEMENT DES REPAS, sensibiliser, responsabiliser, rendre acteurs les convives

- Explication sur les produits biologiques, communication sur la provenance des produits, la saisonnalité (projet pédagogique, action périscolaire etc...)
- Présentation des plats par des animateurs
- Distribution du pain en bout de chaîne ou distribution directement au convive (quand l'agencement et l'organisation du restaurant le permet), pas de pain en libre-service
- Recommandation de l'ADEME (Agence de l'Environnement Et de la Maîtrise de l'Energie) : « couper le pain au fur et à mesure des besoins, proposer des tranches plus petites, tester différents emplacements pour les corbeilles de pain »
- Choix des quantités par les convives (présentation des plats en bac gastro et non en portions), travail sur la taille des assiettes, self participatif, ...
- Amélioration du lieu de restauration quand celui-ci est peu propice au plaisir de manger

CONSOMMATION

- Gestion de l'effectif : nombre de repas commandés / nombre de repas servis (preuves d'enregistrements)
- Evaluation du taux de prise dans le cas du multi choix (preuves d'évaluation)

PRODUCTION

- «Recyclage» des produits non consommés (dans le respect des règles d'hygiène) : pain le lendemain, légumes en soupe, fruits en salade de fruits etc...
- Recommandation de l'ADEME : « élaborer les menus en envisageant les réutilisations possibles dans la semaine »
- Identifier et remplacer les plats/produits non appréciés des convives (retour de l'enquête de satisfaction)
- Liste non exhaustive, les exemples d'actions du guide de l'ADEME « [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#) » pourront être prises en compte.

7. EXEMPLE DE DETERMINATION DU CARACTERE LOCAL

Anciennes régions administratives avant le 1er Janvier 2016



Région : qualifie au sens du présent référentiel les « anciennes » régions administratives telles qu'elles étaient définies avant le 1er janvier 2016.

Local/proche/de proximité : qualifie au sens du présent référentiel un produit issu de la même région que le restaurant labellisé ou d'un département français (ou européen) limitrophe à la région où est installé le restaurant postulant au label. Cas particulier de l'Ile De France : qualifie au sens du présent référentiel un produit ou un producteur issu de la région Ile De France (IDF) ou d'une autre région limitrophe à l'IDF.

Exemple de Détermination du caractère local des denrées pour un restaurant postulant au label situé dans le département du Gers (32) :

Les denrées devront être produites dans la région Midi-Pyrénées et les départements limitrophes à cette région : Corrèze (19), Cantal (15), Lozère (48), Gard (30), Hérault (34), Aude (11), Pyrénées-Orientales (66), Pyrénées-Atlantiques (64), Landes (40), Lot et Garonne (47), Dordogne (24) ainsi que des produits espagnols limitrophes des départements des Hautes-Pyrénées (65) et d'Ariège (09).

8. MENTION EXCELLENCE

Chaque année, les établissements ayant obtenu le niveau 3 du label pourront, s'ils le souhaitent, compléter leur démarche en démontrant le caractère excellent de leur travail sur l'approvisionnement alimentaires en produits biologiques. Pour ce faire, ils devront démontrer 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).

Les établissements souhaitant postuler à la Mention Excellence devront déposer une demande à Ecocert France avant la réalisation de leur audit annuel.

