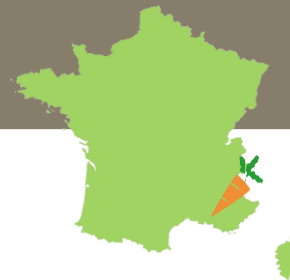


# RESTAURANT DU COLLEGE JEAN ROSTAND (30)

Gestion directe – 500 repas / jour



Label Ecocert En Cuisine – [www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)  
Témoignage - Juillet 2019

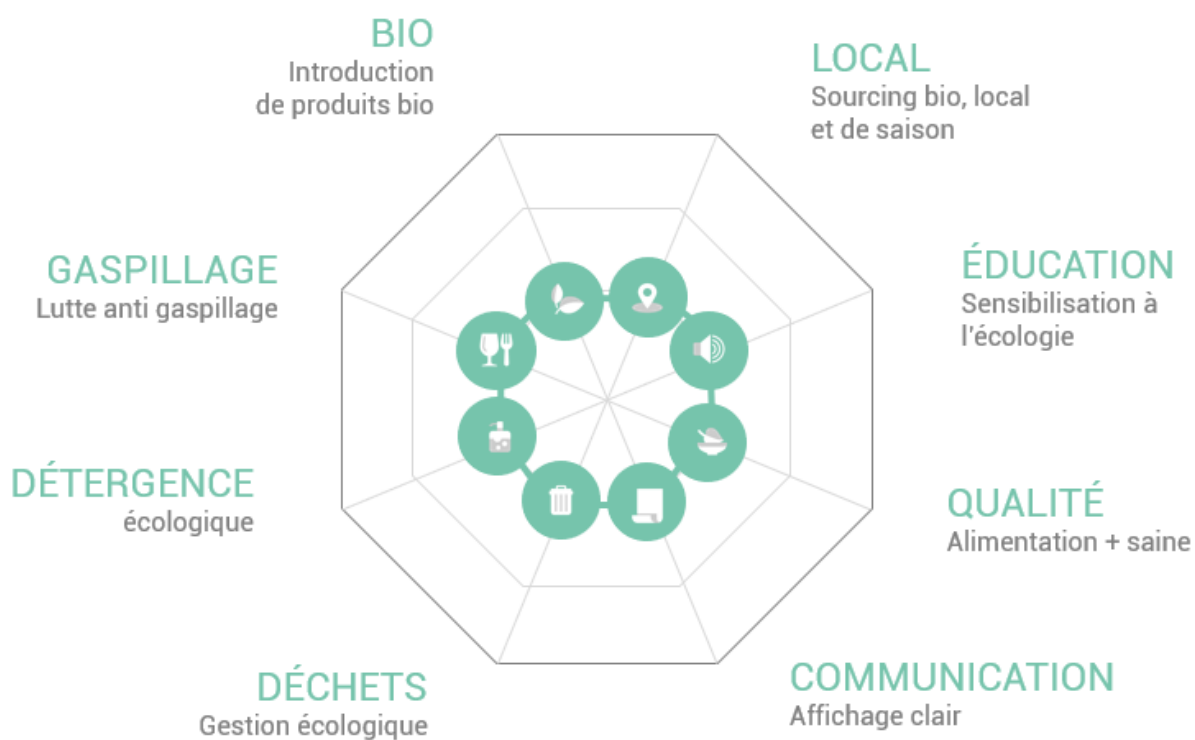


# RESTAURANT DU COLLEGE JEAN ROSTAND

Contrôlé le 14/02/2019 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel Ecocert En Cuisine  
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/12/2020.



## LABEL ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 1



**Indicateurs clés**  
21,52% de bio  
Régulièrement répartis  
Sourcing de produits bio & locaux

**Carte d'identité**  
Cuisine sur place  
Gestion directe  
500 repas par jour



# LES BONNES IDÉES DE L'ÉQUIPE !



BIO



LOCAL



ÉDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



## Remise diplôme Ecocert

- Journée organisée le 6 juin avec le Directeur académique du Gard et les Vices-présidentes du Conseil départemental en charge de la restauration et de l'éducation



## Création d'un jeu vidéo

- Jeu créé par les élèves pour les sensibiliser au tri des déchets !



## Jardin pédagogique

- Présence d'un composteur (à droite) et d'un hôtel à insecte (à gauche)



## Menu 100% bio

- Réalisé pour la semaine des alternatives aux pesticides



## La parole aux équipes :

« Notre collège est le premier labellisé de l'Académie de Montpellier. Le label Ecocert En Cuisine est l'aboutissement d'un véritable travail d'équipe : personnels de cuisine et d'entretien, gestionnaire, principale-adjointe, professeurs, élèves, services civiques du Conseil départemental, ... Tous les acteurs se sont mobilisés pour aboutir à ce résultat !

Outre le travail sur la qualité alimentaire (produits bios, locaux, fait maison), de nouveaux plats ont été présentés comme des galettes végétales pour favoriser la consommation de protéines végétales. L'établissement fabrique aussi sa propre lessive et utilise des produits d'entretien labellisés Ecocert. Enfin, un travail sur les normes sanitaires a été réalisé avec l'adaptation du plan de maîtrise sanitaire aux nouvelles méthodes de production. L'établissement vise maintenant le niveau 2 de labellisation, toujours animé par une envie d'innover et d'offrir le meilleur à ses convives. »

**Florent Busson**  
**Gestionnaire Adjoint au chef d'établissement**

