

TRANSITION ÉCOLOGIQUE DES CANTINES



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



COMMUNICATION



DECHETS



DETERGENCE



GASPILLAGE



JE COMMUNIQUE CLAIREMENT AUPRES DE MES CONVIVES

1 JE FAIS DE L'ÉDUCATION AU GOUT

- **Je réalise des réunions** pour expliquer le travail effectué en cuisine aux parties prenantes: convives, personnel du restaurant, élus, parents d'élèves, producteurs,
- **Je prépare la dégustation du repas** en prenant le temps d'expliquer le menu : les ingrédients et leurs origines, les recettes, les signes de qualité...,
- **J'organise des journées thématiques** : classes du goût, défis à alimentation positive, rencontres avec les producteurs (cf contacts utiles)...

2 JE COMMUNIQUE DANS MON REfectoire

- **J'affiche des posters** pour sensibiliser les convives sur les produits bio, locaux, de saison pour créer un espace d'animation,
- **Je mets en place des animations pendant les repas** pour sensibiliser les convives à leur alimentation (cf. contacts utiles et associations locales),
- **J'identifie à l'aide de pancartes/photos au niveau de la ligne de self** les plats bio, locaux, l'origine des matières premières (ex : lentilles au champ).

3 JE TRAVAILLE L'AFFICHE DES MENUS

- **J'affiche la qualité et la provenance de mes produits sur les menus** : Bio*, Local*, Bio et Local*, Fait maison* en respectant les définitions (voir au verso),
- **J'intègre des pictogrammes dans les menus ou je rajoute des couleurs** : pour distinguer les différentes composantes,
- **J'affiche le menu dans les lieux de passage** des élèves, personnel, parents d'élèves : préau, entrée de l'établissement et **le site internet du restaurant**.

+ SI VOUS ÊTES LABELLISÉS ECOCERT EN CUISINE

- **Je colle l'autocollant** à chaque entrée du restaurant,
- **J'affiche l'attestation de conformité** dans le restaurant,
- **J'informe de la labellisation sur les supports à destination des parents d'élèves** : facture des repas, flyer dans le carnet de liaison (...),
- **J'affiche les posters du label en salle de restauration** visibles depuis les tables,
- **J'intègre le Logo Ecocert En Cuisine** sur le site internet de l'établissement, de la ville et sur tous les menus dématérialisés.



Le regard d'Ecocert

Le secret d'une bonne communication ? Une équipe bien dimensionnée, formée et impliquée, des données fiables et contrôlées, un affichage simple mais clair (légendé!), le tout positionné à des endroits stratégiques.

Exemple de menu

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

Des définitions claires

BIO : Les produits biologiques végétaux et animaux (transformés ou non) doivent être certifiés selon le règlement européen n°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 et posséder au minimum le logo Eurofeuille.

LOCAL : Il n'existe aujourd'hui pas de définition officielle sur le périmètre « local ». Toutefois, selon notre référentiel Ecocert En Cuisine, un produit local est un produit issu de la même région (ancienne région) que le restaurant labellisé ou/et d'un département français (ou européen) limitrophe.

Quelques idées à mettre en place



Affichage des menus
Ville de Pamiers (09)



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



Atelier cuisine
Crèche les P'tites Abeilles (56)



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

CONTACT UTILES

Association Un Plus bio : [L'observatoire de la restauration collective bio et durable](#)

Collectif les Pieds dans le Plat : formations en cuisine bio

[Agence Bio](#) - informations générales sur la bio

VALORISEZ VOTRE RESTAURANT

Audit Ecocert En Cuisine :

Au niveau 1, au moins 10% des approvisionnements alimentaires doivent être bio et ce taux doit augmenter chaque année jusqu'à atteindre au minimum 20% en 4 ans. Au niveau 3 au moins 50% des approvisionnements devront être bio.