

# L'année 2020 du label Ecocert «En Cuisine »

S'ENGAGER POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE








+ BIO + LOCALE + SAINE



# UN LABEL POUR TOUS

## LES RESTAURANTS COLLECTIFS

### Les 3 niveaux de labellisation jusqu'en décembre 2021

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

### LE LABEL EVOLUE








Avec la promulgation en 2018 de la loi EGALIM, nos équipes se sont investies pour augmenter les exigences du label. Pour assurer une transition du système à une échelle réalisable et concrète, nous avons souhaité améliorer le niveau 1 et faire des niveaux 2 et 3 des niveaux exemplaires.

Nos exigences restent toujours aussi fortes avec un contrôle annuel réalisé sur site par un auditeur Ecocert.

# LES NOUVELLES EXIGENCES

## APPLICABLES EN 2022

### Les 3 niveaux de labellisation A partir de janvier 2022

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3	
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an	
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables	
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + De menus végétariens ou semi-alternatifs	
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants  Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie  + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents  + Vers le zéro plastique  + Optimisation des tournées de livraison	

### UN PLAN D'ACCOMPAGNEMENT

Le nouveau référentiel Ecocert «En Cuisine» (publié en novembre 2020) remplacera l'ancienne version à compter du 1 janvier 2022 pour tous les restaurants déjà engagés dans la démarche et ceux qui s'engageront à partir du 1 janvier 2022.

Les restaurants engagés ou en cours de renouvellement auront un **plan d'accompagnement** renforcé afin de leur donner toutes les informations nécessaires sur les évolutions du label. Nous mettrons notamment en place des **ateliers virtuels** et un **suivi personnalisé**. L'année 2021 sera donc une période de transition pour anticiper les nouvelles exigences et se mettre en conformité progressivement.

# LE COMITÉ DE LABELLISATION

Le nouveau référentiel a été construit en concertation avec un comité de labellisation qui regroupe **6 collèges de 12 membres**, dont des représentants de plateformes d'approvisionnement, des cuisiniers, des équipes techniques, des experts en agriculture, en nutrition, en santé, des associations spécialisées en restauration collective et des citoyens :

## ORGANISMES D'APPUI



**Didier Thevenet**  
Vice Président d'AGORES :  
association nationale des directeurs  
de la restauration collective



**Stephane Veyrat**  
Directeur de l'association  
Un Plus Bio

## RESTAURANTS LABELLISÉS



**Marie-Christine Bajard**  
Directrice alimentation  
économie emploi insertion  
au Département de la  
Drôme



**Thierry Ricard**  
Directeur Général Adjoint  
enfance jeunesse éducation  
sport à la Mairie de Miramas



**Sandra Merle**  
Nutritionniste à la  
DFPE - Ville de Paris

© Pascale  
Hérault



**Laurence Pradayrol  
Lemousy**  
Cheffe du Bureau des  
Marchés et des Achats de  
la DFPE - Ville de Paris

© Pascale  
Hérault

## COLLÈGE MÉTIER



© Mairie de Nogaro

### **Hugo Dereymez**

Chef cuisinier de la cantine de Nogaro et chargé de mission «projet alimentaire territorial» du PETR-Pays d'Armagnac



### **Jean-Marc Mouillac**

Cuisinier formateur au Département de la Dordogne

## EXPERTS AGRICULTURE-ALIMENTATION-SANTE



### **Michel Duru**

Directeur de recherche, Chargé de mission à INRAE



### **Anne Lafourcade**

Dirigeante de l'Agence ALICSE

## AMONT



### **Eric Grunewald**

Coordinateur du réseau Manger bio

## CITOYENS



© Wilfrid Sempé

### **Isabelle Bretegnier**

Diététicienne Nutritionniste  
Co-fondatrice du Collectif Pas d'Usine, On Cuisine !

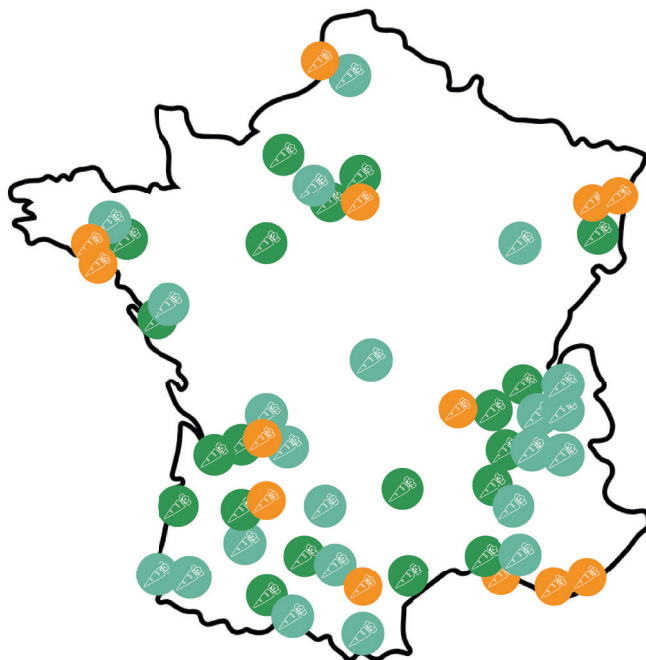
**ECOCERT «EN CUISINE»**

**DES CANTINES PARTOUT EN FRANCE**



**+ 2 300**

**restaurants engagés  
dans le label**



**Le label «En Cuisine» utilisé comme un  
outil de pilotage dans 12 départements :**

Drôme, Isère, Gard, Gers, Dordogne, Hérault, Landes, Pyrénées Atlantiques,  
Loire Atlantique, Seine Saint Denis, Hauts de Seine et Savoie.

# L'ANNÉE 2020

## DU LABEL

### JANVIER

Participation à l'atelier en partenariat avec l'INRAE : quelle coordination pour éco-innover dans les filières et les territoires ?

Mise en place à Millau du programme de transition AGORES, Un Plus Bio, Ecocert.

### FÉVRIER

Présentation au salon de l'agriculture de l'évaluation de l'option locale des cantines avec le département de la Drôme.

### MARS

Présentation du label au Diplôme Universitaire de Mouans-Sartoux.

### AVRIL

Réalisation d'un atelier virtuel de l'alimentation avec AGORES & Un Plus Bio - Crise sanitaire : et vous quelles sont vos initiatives de territoires ?

### MAI

Réalisation d'un atelier virtuel de l'alimentation avec AGORES & Un Plus Bio - Déconfinement : et maintenant on fait quoi à manger ?

### JUIN

Comité de labellisation Ecocert «En Cuisine,  
Réalisation d'un atelier virtuel de l'alimentation avec AGORES & Un Plus Bio - Comment inventer de nouvelles formes de coopération ?

### JUILLET

Journée des techniciens à Lagraulet du Gers avec Un Plus Bio.

### SEPTEMBRE

Comité stratégique Egalim de la Drôme.

### OCTOBRE

Victoires des cantines rebelles avec Un Plus Bio,  
Remise du 2ème collège 100% bio en Dordogne.

### NOVEMBRE

Conférence de presse pour la sortie du nouveau référentiel,  
Présentation du label lors de la 4ème édition des rencontres nationales des territoires du commerce équitable.

### DÉCEMBRE

Assises de l'alimentation dans la Drôme.



# QUI SONT NOS RESTAURANTS LABELLISÉS ?

## LES TYPES DE RESTAURANTS

**56%**

écoles



**18%**

crèches

**15%**

collèges



**9%**

autres et  
établissements  
de soins

**1%**

entreprises



**1%**

lycées





## LA RÉPARTITION PAR NIVEAU



# 44%

niveau 1 

10 critères indispensables, contrôlés et validés pour aider les gestionnaires de restaurants collectifs à construire une démarche durable et pérenne.

# 35%



niveau 2  

Une démarche durable est déjà en place dans le restaurant. Les critères supplémentaires, à faire contrôler et valider par ECOCERT, confirment cet effort.

# 21%

niveau 3   



Une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail accompli.

# 46

mentions excellences   



Des restaurants qui atteignent le niveau 3 du label avec +80% de produits bio

## LE MODE DE FONCTIONNEMENT

# 107

cuisines centrales



servent plus de 1713 restaurants satellites.

# 536

cuisines sur place



préparent et servent les repas directement dans les restaurants.

# LE LABEL ECOCERT «EN CUISINE»



## C'EST BIEN + QUE DES CAROTTES

Nous nous efforçons depuis 6 ans de développer une démarche de progrès en 3 niveaux pour faciliter la transition écologique des systèmes de restauration dans les collectivités. Notre label valorise les efforts réalisés et encourage les nouvelles pratiques dans les restaurants. Bref, il cherche à vous guider avec des carottes plutôt que des bâtons voire même à vous aider à les cultiver...

## C'EST UNE AVENTURE OÙ NOUS PARTICIPONS À UNE TRANSITION DE LA SOCIÉTÉ

Notre ambition est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations mais également à participer à l'amélioration de la santé globale des enfants, des territoires et donc celle de la planète.

## C'EST UN PARCOURS DE PROGRESSION ACCESSIBLE ET EXIGEANT

1. Une démarche écologique profonde, globale et cohérente de l'assiette à l'établissement.
2. Des critères adaptés, exigeants et accessibles faciles à lire, indicateurs clairs et mesurables (long travail d'expertise et d'adaptation au terrain)
3. Une transition écologique adaptée à tous les niveaux et pas seulement au 100% bio.

## C'EST + QU'UNE LISTE DE CRITÈRES

Nos critères exigeants, incitatifs et atteignables ont été sélectionnés pour limiter les expositions aux polluants (pesticides, OGM, additifs...) et favoriser les pratiques vertueuses : introduire du bio, du sain, du local. Ces critères, nous les faisons évoluer pour renforcer la cohérence du label et l'adapter aux attentes des convives. Cette ligne directrice porte ses fruits et séduit une communauté de collectivités qui s'étoffe.

## CE SONT DES PRIX JUSTES ET RESPONSABLES

Le prix du label comprend le travail de conception d'outils, le diagnostic et l'accompagnement de chaque collectivité qui veut s'engager, la formation de nos auditeurs, la réalisation des audits pour évaluer vos pratiques et de la supervision par un technicien. Nous sommes à votre écoute pour améliorer la qualité de notre service.

## C'EST UN RÉSEAU DE PARTENAIRES INSPIRANTS

Avec «En Cuisine», nous nouons des relations de confiance avec des acteurs clés des systèmes alimentaires durables et responsables dont l'expérience et l'expertise peut stimuler ou accélérer la transition écologique des collectivités.



# UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE & MOTIVÉE





05 62 07 71 62 / [label-en-cuisine@ecocert.com](mailto:label-en-cuisine@ecocert.com)  
[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)



**OBJECTIFS** GARANTIS  
AUDITEURS QUALIFIÉS  
**CONTRÔLES** sur site  
ASSISE SCIENTIFIQUE  
**CRITÈRES** EXIGEANTS

