

Guide de préparation à l'audit Label Ecocert En Cuisine

Ce guide a pour but d'accompagner les établissements engagés dans la démarche de labellisation « Ecocert En Cuisine ». Il vous aidera dans la lecture du référentiel, à la compréhension du déroulement de l'audit et à la préparation de ce dernier. Ce guide ne se substitue pas au [référentiel](#).

Les étapes de la labellisation




JOUR J	J à J + 60	J + 60	AUDIT + 30 J	
<u>Signature de votre contrat</u>	Préparation de l'audit : - <u>programmation de l'audit</u> , - <u>information de votre équipe</u> , - <u>préparation des documents et enregistrements</u>	<u>Audit</u>	<u>Etude du dossier</u>	<u>Résultat de labellisation, délivrance de l'attestation de conformité</u>

Le déroulement de l'audit – ordre et durées indicatifs

REUNION D'OUVERTURE (15 minutes)	II AUDIT DOCUMENTAIRE (2 à 3 heures)	III AUDIT DES LOCAUX (1 à 2 heures)	BILAN DE L'AUDIT (15 minutes)
	a. Garanties bio/gestion des approvisionnements b. Enregistrements et vérification de la fabrication c. Garanties de formation et sensibilisation	a. Audit de la fabrication/cuisine b. Audit de la salle de restauration	
Référents à mobiliser :			
Chef cuisinier / responsable de la démarche de labellisation			




Responsable des achats et/ou gestionnaire	Equipe de restauration	Responsable de la démarche
---	------------------------	----------------------------

Vos référents pour le label « En Cuisine »



	Devis / communication :	Label-en-cuisine@ecocert.com 05 62 07 71 62
	Suivi technique de votre dossier :	Support-en-cuisine@ecocert.com 05 62 07 54 71
	Audit sur site :	Auditeur en fonction du secteur géographique

Audit documentaire – Documents à tenir à disposition le jour de l’audit*

*Consultable en format papier ou informatique

a. Garanties bio / gestion des approvisionnements					Annexes référentiel
<input type="checkbox"/>	Listing des fournisseurs de produits bio	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Certificats de conformité des fournisseurs bio (doit couvrir la date d’achat et doit correspondre au nom présent sur la facture)	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Factures et bons de livraison des achats bio et non bio : <i>Antériorité de 3 mois lors du 1^{er} audit. En renouvellement, année complète (date d’audit N-1 jusqu’à la date d’audit de l’année N)</i>	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Calcul du pourcentage de produits bio	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Contrats, cahiers des charges fournisseurs	X	X	X	
b. enregistrements et vérification de la fabrication					Annexes référentiel
<input type="checkbox"/>	Menus (prévisionnels et réels) sur la période auditée	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Fiches de production / Traçabilité des composantes	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Fiches recettes	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Fiches techniques des denrées alimentaires transformées non bio ou contrat fournisseurs pour vérification de l’absence d’additifs interdits et d’OGM	X	X	X	3
c. Garanties de formation et sensibilisation					Annexes référentiel
<input type="checkbox"/>	Preuves de formation du personnel de cuisine et/ou salle de restauration à l’introduction de produits bio		X	X	
<input type="checkbox"/>	Preuves d’animation et de sensibilisation à la démarche de labellisation En Cuisine	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Preuves de validation des menus par une personne compétente	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Autodiagnostic environnemental (<i>dans le cas des cuisines centrales, document à compléter par la cuisine et les restaurants</i>) et/ou tout autre enregistrement prouvant la mise en place d’un projet environnemental global (rapport d’activité...)	X	X	X	4

AUDIT DES LOCAUX

a. Zone de fabrication (cuisine et/ou salle de restauration)					Annexes référentiel
<input type="checkbox"/>	Stocks : frigos, congélateurs, épicerie sèche	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Production	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Local poubelles	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Quai de livraison (cuisine centrale)	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Local produits d’entretien			X	
b. Salle de restauration*					Annexes référentiel
*Concerne les salles de restauration des cuisines sur place et des restaurants satellites					
<input type="checkbox"/>	Affichage des engagements pris avec ECOCERT (% bio et vitrophanie) uniquement à partir de la deuxième année	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Identification des produits sur les menus (vérification de l’affichage en salle)	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Vérification de la traçabilité des menus servis	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Affichage saisonnalité		X	X	
<input type="checkbox"/>	Preuves d’actions de sensibilisation mises en place	X	X	X	
<input type="checkbox"/>	Garanties / Enregistrement de la gestion environnementale :				
	autodiagnostic environnemental	X	X	X	
	choix d’un domaine d’amélioration parmi la liste des points forts	X	X	X	5
	valorisation des déchets et tri sélectif		X	X	
	mise en place d’une action environnementale significative et 2 actions		X	X	5
<input type="checkbox"/>	Preuves d’action concrète mise en place à la lutte contre le gaspillage (enregistrements, affichages, formation...) :	X	X	X	6
	Évaluation quantitative du gaspillage/Pour l’accompagnent des repas				
<input type="checkbox"/>	Preuves d’action concrète mise en place à la lutte contre le gaspillage (enregistrements, affichages, formation...) :		X	X	6
	Évaluation qualitative du gaspillage/Autre que l’accompagnement des repas				
<input type="checkbox"/>	Détergence écologique (fiches techniques / étiquetage produit, matériels utilisés, process, vérification du local entretien)			X	
<input type="checkbox"/>	Batterie de cuisine et vaisselle de service : réutilisable, absence d’aluminium et de PTFE, absence de polycarbonates, polystyrène, PVC			X	