

# Ma cantine est labellisée

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 1



## +Bio

au moins  
20% de bio par an  
servis dans les assiettes

## +Local

au moins  
4 composantes bio et locales  
de la fourche à la fourchette par mois

## +Sain

pas d'OGM, des menus clairs  
des protéines de qualité  
des additifs et graisses hydrogénées interdits  
des fruits et légumes de saison

## +Durable

Lutte anti-gaspillage  
Diagnostic des polluants  
Education à l'alimentation durable



Le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 niveaux de labellisation.

# Ma cantine est labellisée

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 1



## +Bio

au moins  
20% de bio par an  
servis dans les assiettes

## +Local

au moins  
4 composantes bio et locales  
de la fourche à la fourchette par mois

## +Sain

pas d'OGM, des menus clairs  
des protéines de qualité  
des additifs et graisses hydrogénées interdits  
des fruits et légumes de saison

## +Durable

Lutte anti-gaspillage  
Diagnostic des polluants  
Education à l'alimentation durable



Le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 niveaux de labellisation.