

Ma cantine est labellisée

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 2



+Bio

au moins
40% de bio par an
servis dans les assiettes

+Local

au moins
8 composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette par mois
2 ingrédients bio équitables

+Sain

+50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés
des cuisiniers formés
pas d'OGM, des menus clairs
des protéines de qualité
des additifs et graisses hydrogénées interdits
des fruits et légumes de saison

+Durable

Limitation des plastiques et des détergents toxiques
Gestion écologique : déchets, eau, énergie
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 2



+Bio

au moins
40% de bio par an
servis dans les assiettes

+Local

au moins
8 composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette par mois
2 ingrédients bio équitables

+Sain

+50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés
des cuisiniers formés
pas d'OGM, des menus clairs
des protéines de qualité
des additifs et graisses hydrogénées interdits
des fruits et légumes de saison

+Durable

Limitation des plastiques et des détergents toxiques
Gestion écologique : déchets, eau, énergie
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.