

Mon restaurant est labellisé

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 3



+ bio

Au moins
50% de produits bio
et 50 composantes par mois

+ local

Au moins
10 composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette par mois

+ sain

Des menus clairs et contrôlés, pas d'OGM, pas
de graisses hydrogénées, des additifs interdits,
formation des cuisiniers, plus de fruits et
légumes de saison, plus de céréales complètes

+ durable

Sensibilisation des convives à l'écologie, lutte
anti-gaspillage, éco-détergents et vaisselle
écologique, actions écologiques (au choix)



Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale !

www.labelbiocantine.com

Mon restaurant est labellisé

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 3



+ bio

Au moins
50% de produits bio
et 50 composantes par mois

+ local

Au moins
10 composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette par mois

+ sain

Des menus clairs et contrôlés, pas d'OGM, pas
de graisses hydrogénées, des additifs interdits,
formation des cuisiniers, plus de fruits et
légumes de saison, plus de céréales complètes

+ durable

Sensibilisation des convives à l'écologie, lutte
anti-gaspillage, éco-détergents et vaisselle
écologique, actions écologiques (au choix)



Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale !

www.labelbiocantine.com