

# Mon restaurant est labellisé

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 1



+ bio

Au moins  
10% de produits bio  
et 10 composantes par mois

+ local

Au moins  
1 composante bio et locale  
de la fourche à la fourchette par mois

+ sain

Des menus clairs et contrôlés  
Pas d'OGM  
Des additifs interdits

+ durable

Sensibilisation des convives  
à l'écologie  
et au gaspillage alimentaire



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](http://www.labelbiocantine.com)

# Mon restaurant est labellisé

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 1



+ bio

Au moins  
10% de produits bio  
et 10 composantes par mois

+ local

Au moins  
1 composante bio et locale  
de la fourche à la fourchette par mois

+ sain

Des menus clairs et contrôlés  
Pas d'OGM  
Des additifs interdits

+ durable

Sensibilisation des convives  
à l'écologie  
et au gaspillage alimentaire



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](http://www.labelbiocantine.com)