

Mon restaurant est labellisé

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 2



+ bio

Au moins
30% de produits bio
et 30 composantes par mois

+ local

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

+ sain

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

+ durable

Sensibilisation des convives à l'écologie,
lutte anti-gaspillage,
action écologique (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 2



+ bio

Au moins
30% de produits bio
et 30 composantes par mois

+ local

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

+ sain

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

+ durable

Sensibilisation des convives à l'écologie,
lutte anti-gaspillage,
action écologique (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