

# FICHE N°3

## AUDIT DANS UN RESTAURANT SATELLITE

Cette fiche donne une interprétation des principaux critères à mettre en place dans les restaurants satellites (**qui ne préparent pas directement les repas**). La cuisine centrale responsable de la fabrication des repas entre également dans le champ d'application du cahier des charges. Pour consulter l'intégralité des critères à respecter, merci de consulter le référentiel complet disponible sur simple demande sur le site : [www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

### CRITERES AUDITES SUR LES RESTAURANTS SATELLITES

	Niveau 1	Niveau 2 accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères du niveau I et II	Niveau 3 accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères du niveau II et III
<b>AFFICHAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Affichage des menus avec les indications bio, l'origine des produits .</li> <li>➤ Information des convives sur la saisonnalité (ex : Affichage du calendrier des fruits et légumes).</li> <li>➤ Année n+1 : preuves d'action de sensibilisation (ex : réunions, affichage, informations, animations...) pour les parties prenantes (convives, personnel du restaurant, élus, parents d'élèves, ...) afin de les associer à la démarche de labellisation « En cuisine » et de développement durable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Preuve d'information du public sur la saisonnalité.</li> </ul>	<p>(voir critères niveau I + II)</p>
<b>GASPILLAGE ET GESTION DES DECHETS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mise en place de campagne de pesée au moins 1 fois par an et de 4 actions concrètes de lutte contre le gaspillage.</li> <li>➤ Réalisation du diagnostic sur le gaspillage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mise en place de campagnes de pesées (au moins 2 fois par an) et de 6 actions concrètes en matière de gaspillage.</li> <li>➤ Mise en place d'actions de réduction des déchets à la source (ex : utilisation de produits vrac) et/ou de récupération d'emballages auprès des fournisseurs</li> <li>➤ Tri et recyclage selon le type de déchets, en fonction des possibilités offertes par la collectivités : déchets organiques, emballages secs (ex : barquettes), papiers et cartons, etc.</li> <li>➤ Etude de faisabilité de la valorisation des déchets organique (par le restaurant ou la collectivité ou le prestataire)</li> <li>➤ Formation du personnel et sensibilisation des convives au tri sélectif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mise en place de campagnes de pesée au moins 3 fois par an et de 8 actions concrètes de lutte contre le gaspillage.</li> </ul>
<b>EDUCATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réunion d'échange sur la composition des menus et le projet alimentaire (à l'échelle de la collectivité ou de l'établissement).</li> <li>➤ Mise en place d'actions pédagogiques d'éducation à l'alimentation et/ou de sensibilisation sur le développement durable (Ex : Animations, formations, visites de fermes...).</li> </ul>	<p>(voir critères niveau I)</p>	<p>(voir critères niveau I)</p>
<b>DETERGENTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réalisation du diagnostic sur les détergents/désinfectants – Année N+1 : Amélioration du bilan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Interdiction des détergents présentant l'un des trois pictogrammes suivants : toxicité aigüe, danger pour la santé, danger pour l'environnement.</li> <li>➤ Garantir le bon usage des produits (doses, équipements de protections, rinçage).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilisation de maximum 7 produits détergents/désinfectants et uniquement des produits labellisés Ecolabel ou Ecocert.</li> <li>➤ Utilisation de désinfectants certifiés Ecocert ou uniquement à base d'acide lactique, acide acétique, acide glycolique, d'éthanol, d'acide peracétique ou de peroxyde d'hydrogène.</li> </ul>
<b>PLASTIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Réalisation du diagnostic sur les matériaux plastiques – Année N+1 : Amélioration du bilan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Interdiction des matériaux plastiques utilisés à chaud (assiettes, barquettes, ustensiles, poches de cuisson...).</li> <li>➤ Interdiction des moules silicones de grade non « Platinum » et des poêles contenant du PFOA.</li> <li>➤ Si utilisation de barquettes biosourcées (composées majoritairement de fibres végétales) : réalisation d'une étude de substitution.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilisation uniquement de verre, inox ou porcelaine pour les contacts alimentaires à chaud (contenants en bioplastiques, cellulose ou issus de fibre végétales interdits).</li> <li>➤ Emballage en verre pour la majorité des huiles et des conserves.</li> </ul>