

GUIDE DE PREPARATION A L'AUDIT LABEL ECOCERT « EN CUISINE »

Ce guide a pour but d'accompagner les établissements engagés dans la démarche de labellisation « Ecocert En Cuisine ». Il vous aidera dans la lecture du référentiel, à la compréhension du déroulement de l'audit et à la préparation de ce dernier. Ce guide ne se substitue pas au [référentiel](#).

LES ETAPES DE LA LABELLISATION

JOUR J	J à J + 60	J + 60	AUDIT + 30 J	
Signature de votre contrat	Préparation de l'audit : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Programmation de l'audit, ➤ Information de votre équipe, ➤ Préparation des documents et enregistrements 	Audit	Etude du dossier	Résultat de labellisation, délivrance de l' Attestation de conformité

LE DEROULEMENT DE L'AUDIT – ORDRE ET DUREES INDICATIFS

I. REUNION D'OUVERTURE	II. AUDIT DOCUMENTAIRE	III. AUDIT DES LOCAUX	IV. BILAN DE L'AUDIT
(15 minutes) Présentation du périmètre de l'audit, du fonctionnement, des intervenants	(2 à 3 heures) a. Garanties bio, locales et équitables / gestion des approvisionnements b. Enregistrements et vérification de la fabrication c. Garanties de formation et sensibilisation d. Garantie de gestion environnementale	(1 à 2 heures) a. Audit de la fabrication/cuisine b. Audit de la salle de restauration	(15 minutes) Présentation des constats, points forts, points faibles, signature du rapport d'audit



Référents à mobiliser :

- Chef cuisinier
- Responsable de la démarche de labellisation
- Responsable des achats et/ou gestionnaire
- Equipe de restauration

VOS REFERENTS POUR LE LABEL « EN CUISINE »

	Devis / communication :	Label-en-cuisine@ecocert.com 05 62 07 71 62
	Suivi technique de votre dossier :	Support-en-cuisine@ecocert.com 05 62 07 36 17
	Audit sur site :	Auditeur en fonction du secteur géographique






AUDIT DOCUMENTAIRE - DOCUMENTS A TENIR A DISPOSITION LE JOUR DE L'AUDIT*







*Consultable en format papier ou informatique

a. Garanties bio, locales et équitables / gestion des approvisionnements			
Calcul du pourcentage d'achat bio ou volume de produits bio.	x	x	x
Listing des fournisseurs de produits bio	x	x	x
Certificats de conformité des fournisseurs bio (doit couvrir la date d'achat et doit correspondre au nom présent sur la facture)	x	x	x
Factures et bons de livraison des achats : Antériorité de 3 mois lors du 1er audit. En renouvellement, année complète (date d'audit N-1 jusqu'à la date d'audit de l'année N)	x	x	x
Contrats, cahiers des charges fournisseurs	x	x	x
Listing des producteurs/associations bio et locaux	x	x	x
Attestations des fournisseurs sur l'origine locale des produits bio	x	x	x
Certificats de conformité des fournisseurs équitables et/ou étiquettes des produits bio/équitables		x	x
b. Enregistrement et vérifications de la fabrication			
Tous les menus (tels que servis) doivent être disponibles (historique de 12 mois à conserver).	x	x	x
Fiches de production / Traçabilité des composantes	x	x	x
Fiches recettes	x	x	x
Fiches techniques des denrées alimentaires transformées non bio ou contrat fournisseurs pour vérification de l'absence d'additifs interdits et d'OGM ou étiquettes des produits	x	x	x
Calcul des apports nutritionnels des repas par un(e) diététicien (et/ou logiciel de nutrition).	x	x	x
Calcul du pourcentage de composantes préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés.		x	x
c. Garanties de formation et sensibilisation			
Preuve d'information des convives sur la saisonnalité	x	x	x
Preuve de validation des menus par un personnel (ex : cuisinier) dûment formé.	x	x	x
Preuves de formation (attestation) et d'actions de communication (réunions, affichage, formations...) sur les engagements liés à la labellisation "En Cuisine"	x	x	x
Preuve de formation de l'équipe de cuisine ou de participation à un événement sur l'introduction des produits biologiques		x	
Preuve de formation du personnel et d'action de sensibilisation des convives au tri sélectif.		x	x



d. Garantie de gestion environnementale			
Diagnostic de l'Annexe IX sur le gaspillage	x	x	x
Mise en place des actions concrètes sur le gaspillage			
Enregistrements des campagnes de pesées	x	x	x
Réalisation du diagnostic de l'Annexe X sur les détergents/désinfectants	x	x	x
Réalisation du diagnostic de l'Annexe XI sur la part de matériaux plastiques	x	x	x
Compte-rendu des réunions sur la composition des menus et le projet alimentaire (uniquement pour l'enseignement)	x	x	x
Preuve des actions pédagogiques ou de sensibilisation à l'alimentation ou au développement durable (uniquement pour l'enseignement)	x	x	x
Preuve d'actions de réductions des emballages et d'une étude de la valorisation des déchets organiques.		x	x
Preuve d'achat/disponibilité des fiches techniques, étiquettes de bidon et fiches de données sécurité des détergents/désinfectants		x	x
Preuve de bon usage des produits de nettoyage		x	x
Fiches techniques et/ou information des fournisseurs sur les matériaux de la vaisselle et des ustensiles de cuisine		x	x
Calcul de la consommation et/ou coût en eau et en énergie par nombre de repas		x	x
Réalisation d'un diagnostic énergétique		x	x
Fiche technique du matériel à basse consommation		x	x
Liste des tournées de satellites (cuisine centrale)			x

Audit des locaux

a. Visites des locaux			
Stocks : frigos, congélateurs, épicerie sèche	x	x	x
Production	x	x	x
Local poubelles	x	x	x
Quai de livraison (cuisine centrale)	x	x	x
Salle de restauration			
Local des produits d'entretien		x	x
b. Audit des locaux - Affichage en salle de restauration			
Affichage des engagements pris avec ECOCERT (% bio et vitrophanie) uniquement à partir de la deuxième année	x	x	x
Identification des produits sur les menus (vérification de l'affichage en salle)	x	x	x
Vérification de la traçabilité des menus servis	x	x	x
Affichage sur la saisonnalité	x	x	x

