



bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

5

COMMUNIQUER CLAIREMENT DANS SON RESTAURANT

Je soigne la communication dans mon réfectoire

- **J'affiche des posters** dans le restaurant pour promouvoir les produits bio, locaux, de saison et pour créer un espace d'animation,
- **J'identifie à l'aide de pancartes/photos** les plats bio, locaux et l'origine des matières premières.

Je travaille l'affichage des menus

- **J'affiche la qualité et la provenance de mes produits sur les menus** : Bio*, Local*, Bio et Local*, Fait maison* en respectant les définitions,
- **J'affiche le menu dans les lieux de passage** des élèves, du personnel, des parents d'élèves (préau, entrée de l'établissement, site internet du restaurant).

Je mets en place des animations

- **J'anime les repas avec des interventions** ciblées (présentation du légume du mois, producteur du mois, plat du mois...) pour sensibiliser les convives à leur repas,
- **J'organise des journées thématiques** : classes du goût, défis à alimentation positive, rencontres avec les producteurs...
- **Je réalise des réunions pour expliquer le travail** réalisé en cuisine !



Et si je suis labellisé par Ecocert «En Cuisine»



Je colle l'autocollant à l'entrée du restaurant



J'affiche l'attestation de conformité



J'informe de la labellisation sur tous mes supports **facture, flyer, carnet de liaison...**



J'intègre le **logo** Ecocert «En Cuisine» sur le site internet, dans tous les menus...





Pourquoi communiquer clairement dans son restaurant ?

Nous vivons dans un monde ultra connecté où la communication est un moyen de faire connaître et comprendre son travail. Bien communiquer permet donc aux convives, élus ou parents d'élèves de comprendre l'intérêt du «bien manger» et notamment à la cantine !

Une vidéo ludique pour communiquer

[Lien ici](#)

Pour une communication fiable, diffusez l'étude scientifique et la vidéo réalisée par l'INRAE et Ecocert sur la **transition des cantines** vers plus de durabilité. Un super support pour les cours de svt !

+d'infos : www.inrae.fr/actualites/cantines-vertes-responsables-comment-y-arriver



L'expertise d'Ecocert : le secret d'une bonne communication ?

Des définitions claires :


- *Les produits biologiques** : les produits biologiques végétaux et animaux (transformés ou non) doivent être certifiés selon le règlement européen n°2018/248 et posséder au minimum le logo Eurofeuille.
- *Les produits locaux* : il n'existe aujourd'hui pas de définition officielle sur le périmètre « local ». Toutefois, selon notre référentiel Ecocert «En Cuisine», un produit local est un produit issu de la même région (ancienne région) que le restaurant labellisé ou/et d'un département français (ou européen) limitrophe - voir fiche n°2 - .


Des menus clairs et contrôlés : exemple ci-dessous





- Les composantes doivent contenir au minimum 95% d'ingrédients bio pour pouvoir être valorisées sur le menu comme bio.

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|---|
| Betteraves crues râpées bio vinaigrette | Salade de carottes râpées bio | Crudités  | Salade composée bio (salade verte bio, lardons, croûtons) | Vélouté de légumes bio |
| Sauté de boeuf aux épices | Boulettes d'agneau au curry | Lasagnes végétariennes | Filets de colin | Sauté de boeuf provençal (tomate bio) |
| Semoule | Ratatouille : Courgettes bio, aubergines, tomates | Salade verte bio | Pommes de terre et haricots verts | |
| Yaourt nature bio | Comté bio | | Fromage blanc | Chèvre frais |
| Orange bio | Banane | Poire bio | Pomme bio | Compote de pommes  |
| Pain | Pain bio | Pain | Pain bio | Pain bio |

MENU HEBDOMADAIRE

- Biologiques
- Biologiques ET locales
- Produits bruts ou peu transformés 



2022    

NIVEAU 1

Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable + bio + locale + saine
www.labelbiocantine.com
© 2022 Ecocert



COMMUNICATION : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- Niveau 1, 2 et 3 : obligation de transparence et de communication sur les produits servis (affichage, menus, sensibilisation)

