



VILLE DE NANTES ECOLE PRIMAIRE LINOT

2023



NIVEAU 1



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com

version 02 du 11 février 2022



ORGANISATION :

1 cuisine centrale
90 restaurants satellites
Gestion directe
15 000 repas par jour

La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :



BIOLOGIQUE

> **41%** de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

> au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable, +bio +locale +saine

Témoignage recueilli en novembre 2023. Attestation délivrée le 24/05/2023. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025



LA PAROLE AUX EQUIPES

Chaque nouvelle demande est bien accueillie par l'équipe.



Nous avons eu plusieurs changements et cela a été à chaque fois mis en place rapidement. Il y a des inquiétudes au début mais au final, si tout le monde en bénéficie et que les agents sont motivés, l'adaptation collective (entraide) est réussie : La pré imprégnation (nettoyage), le compostage, pesée des déchets, réutilisation des restes (fruits et pain au goûter et pdj), animation anti-gaspi de l'eau, les menus végétariens, mise en place des barquettes en inox.



Equipe du restaurant Linot

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison



www.labelbiocantine.com



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable, +bio +locale +saine

Témoignage recueilli en novembre 2023. Attestation délivrée le 24/05/2023. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025