

# PETIT GUIDE DE LA TRANSITION DES CANTINES DURABLES



## Label Ecocert «En Cuisine»

---

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



# SOMMAIRE

---



## 8 fiches pratiques :

1. Introduire des produits bio
2. Sourcer des produits bio locaux et équitables
3. Sensibiliser et impliquer le personnel et les convives
4. Cuisiner des produits bruts et de qualité
5. Communiquer clairement dans son restaurant
6. Gérer les déchets et réduire les consommations d'énergie
7. Passer aux écodétergents
8. Lutter contre le gaspillage alimentaire

# Objectif du guide

## Pourquoi créer ce «petit guide» ?

Avec le label Ecocert «En Cuisine», nous nous efforçons depuis 10 ans de développer une démarche de progrès en 3 niveaux pour faciliter la transition écologique des systèmes de restauration dans les collectivités. Notre ambition est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations mais également à participer à l'amélioration de la santé globale des enfants, des territoires et donc celle de la planète. Nous avons souhaité compiler dans ce petit guide non exhaustif, une partie des retours que nous avons pu observer sur le terrain.

## Le lien avec le label Ecocert «En Cuisine»

Ce label est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. C'est une démarche progressive et positive pour les restaurants ! Mais pour obtenir ce précieux label, il faut être contrôlé par l'organisme Ecocert et être conforme aux critères du référentiel.

Téléchargez le cahier des charges complet sur : [www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

## Les 3 niveaux de labellisation

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



[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)



## 8 fiches pratiques !

A découvrir pages suivantes ...



bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

# 1

## INTRODUIRE DES PRODUITS BIO



### J'introduis progressivement des produits bio

Je commence par des produits simples :

- **L'épicerie sèche** : céréales, légumineuses accessibles facilement en terme de disponibilité et de coût,
- **Les fruits et légumes frais et de saison**,
- **Les laitages** : avec les fromages à la coupe, yaourts et fromages blancs en gros conditionnement (seau).

### Je réduis les produits à forte valeur ajoutée

- **Je diminue progressivement les protéines animales** telles que la viande en les remplaçant par des protéines végétales ou de la viande de meilleure «qualité» et en introduisant des menus alternatifs,
- **Je collabore avec des professionnels formés** afin de respecter les apports en protéines de substitution (céréales et légumineuses).

### Je cuisine en utilisant les «restes»

(Uniquement pour les produits non présentés aux convives et en respectant les règles sanitaires)

- **Je sers les fruits frais en salade de fruits** ou en accompagnement d'un fromage blanc,
- **Je propose les légumes et certaines viandes en soupe**, gratin, tarte ou salade composée.
- **Je me forme à l'introduction de produits bio** : certains produits n'ont pas besoin d'être épluchés s'ils sont utilisés en bio (gain de temps et réduction des pertes).

### Je réduis le gaspillage alimentaire pour baisser mes coûts et travaille sur la juste interprétation du GEMRCN\*

- **J'accompagne les enfants à lutter contre le gaspillage** en les impliquant dans les campagnes de pesées des déchets et en réajustant leurs portions (assiettes «grande faim» ou «petite faim» - cf fiche n°8
- **Je travaille sur la manière dont sont distribués les produits** : distribuer le pain en bout de chaîne plutôt qu'en début, proposer une seule tranche avec possibilité de venir se resservir...
- **Je mets en place une zone de « repasse » des produits non consommés** par les premiers convives (yaourts, fruits, fromage en portions...) pour les convives de fin de service.

GEMRCN\* : "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.





## Pourquoi introduire des produits bio ?

En France, l'agriculture biologique fait partie des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). C'est l'agriculture durable **la plus exigeante en matière d'environnement** et **la plus contrôlée** par des organismes certificateurs indépendants comme Ecocert. L'agriculture bio est basée notamment sur la **non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM**, la rotation des cultures, le respect de la biodiversité. Elle **s'inscrit au cœur du développement durable et de la transition alimentaire**.

## Manger bio à la cantine ne coûte pas plus cher !

En 2022, 10 000 cantines introduisent **36% de bio\*** pour un coût matière première moyen de **2,14 € !**

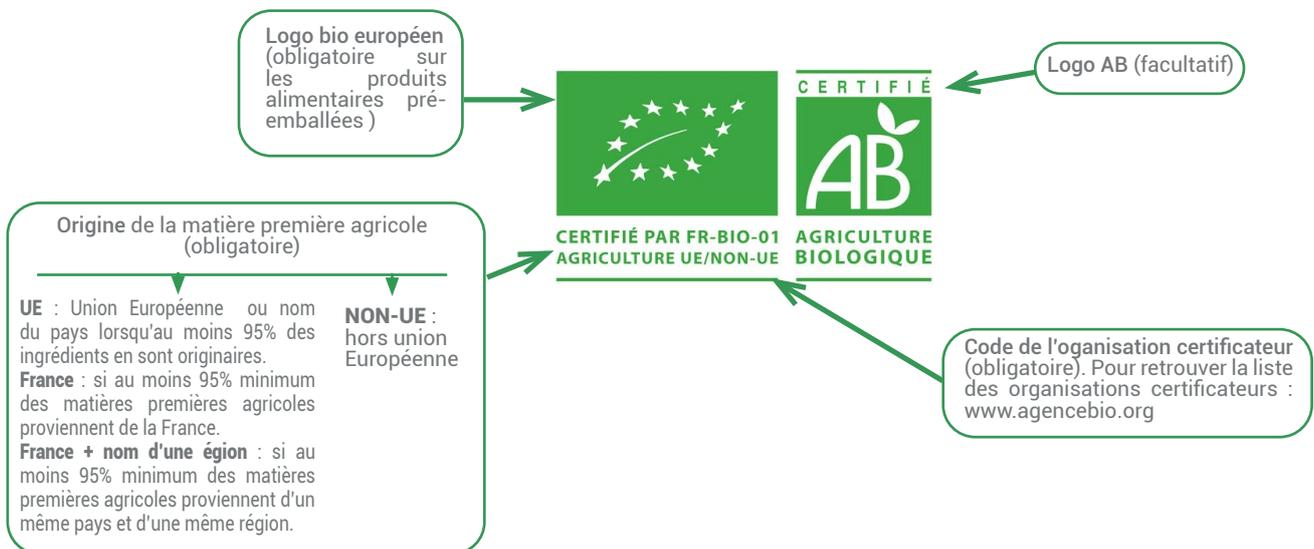
(\* en valeur d'achat)

Source : Observatoire de la restauration collective bio & durable, Association Un Plus Bio



### L'expertise d'Ecocert : comment reconnaître un produit bio ?

- Tout produit biologique est porteur d'une certification. Vous devez vous en assurer au moment de l'achat :
  - Exiger le certificat de conformité à l'agriculture biologique auprès de votre fournisseur : le certificat doit être au nom de l'entité qui vous facture le produit (distributeur compris),
  - Vérifier à réception l'étiquetage des produits pré emballés : l'étiquette du produit doit porter le logo européen,
  - Vérifier à réception les mentions sur le bon de livraison pour les produits en vrac (type fruits et légumes).



### BIO : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- ❑ Niveau 1 : au moins 20% en valeur d'achat HT
- ❑ Niveau 2 : au moins 40% en valeur d'achat HT
- ❑ Niveau 3 : au moins 60% en valeur d'achat HT



### Label Ecocert «En Cuisine»

Petit guide des cantines durables Ecocert - [www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)  
[label-en-cuisine@ecocert.com](mailto:label-en-cuisine@ecocert.com)





bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

# 2

## SOURCER DES PRODUITS BIO LOCAUX ET ÉQUITABLES



### J'identifie l'offre bio et locale sur mon territoire

- **Je définis clairement ma notion de « local »** car il n'y a pas de définition officielle. Si besoin, je m'inspire de la définition proposée par Ecocert (voir page suivante),
- **Je vais à la rencontre des producteurs de mon territoire** pour identifier les produits disponibles en contactant les organisations de producteurs (GAB, chambre d'agriculture...) ou en cherchant les producteurs bio et locaux sur l'annuaire de l'agence bio,
- **Je travaille la rédaction des marchés publics** pour inciter les producteurs locaux à y répondre,
- **Je source des produits bio équitables** car ils garantissent aux producteurs des prix stables et rémunérateurs pour vivre dignement de leur travail et adopter des modes de production respectueux de leur environnement.

### J'initie l'approvisionnement local dans le restaurant

- **Je dialogue avec les producteurs** pour qu'ils s'adaptent aux contraintes du restaurant,
- **Je teste à petite échelle** pour introduire progressivement les nouveaux produits,
- **Je crée un partenariat de confiance et je participe à la structuration des filières** en collaborant dans la durée avec les fournisseurs et les intermédiaires spécialisés.

### J'adapte l'organisation de mon restaurant

- **Je travaille mes menus et mon plan alimentaire** en fonction des nouveaux produits que je source en local,
- **J'adapte mes exigences logistiques** en mettant en place (par exemple) de nouvelles actions comme la réduction des emballages en direct avec les producteurs.





## Pourquoi acheter bio et local ?

La consommation de produits locaux réduit généralement le nombre d'intermédiaires, diminue les transports et contribue activement à renforcer la vitalité économique et la résilience des territoires. Toutefois attention, **les produits locaux ne sont pas forcément vertueux** ; l'idéal c'est de consommer bio & local !

## L'idéal c'est consommer bio et local !

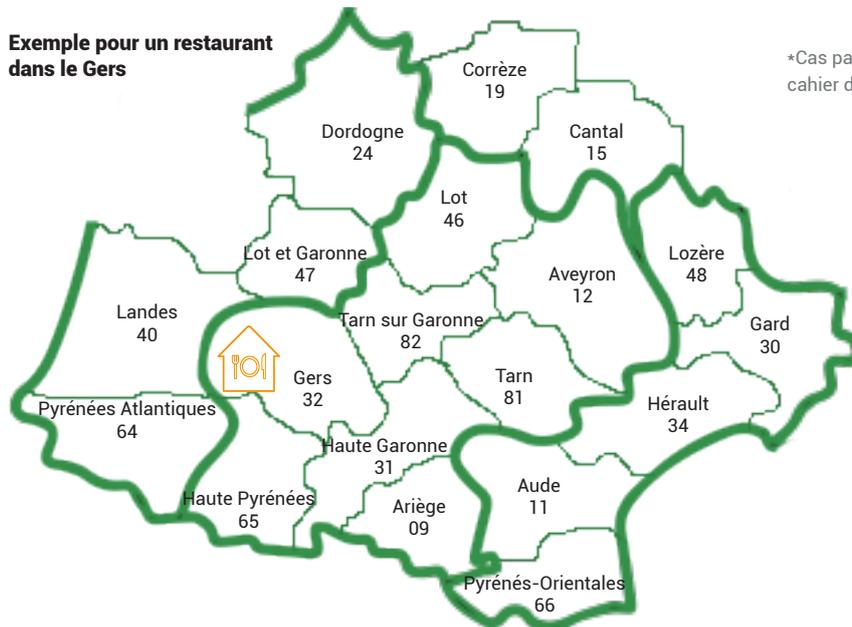
Attention, un produit local (non bio) ne signifie pas forcément «un produit respectueux de l'environnement». En effet, **de nombreuses études ont souligné que le fait de consommer local ne représente pas toujours autant d'avantages environnementaux que l'on pourrait croire** : c'est l'étape de production agricole qui a le plus d'impacts sur l'environnement.

Source ADEME

## L'expertise d'Ecocert : la définition du local

« Un produit local est un produit qui a poussé, qui a été élevé, qui a été transformé/distribué dans l'ancienne région administrative de l'établissement et/ou dans les départements limitrophes à cette région. »

### Exemple pour un restaurant dans le Gers



\*Cas particulier de l'Île de France, voir cahier des charges complet



### BIO LOCAL et COMMERCE ÉQUITABLE : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- Niveau 1 : au moins 4 composantes bio locales/mois
- Niveau 2 : au moins 8 composantes bio locales/mois + 2 ingrédients bio équitables
- Niveau 3 : au moins 12 composantes bio locales/mois + 4 ingrédients bio équitables



### Label Ecocert «En Cuisine»

Petit guide des cantines durables Ecocert - [www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)  
[label-en-cuisine@ecocert.com](mailto:label-en-cuisine@ecocert.com)





bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

# 3

## SENSIBILISER ET IMPLIQUER LE PERSONNEL ET LES CONVIVES



### Je «sors de la cuisine»

- **J'organise des activités pédagogiques** avec les équipes éducatives,
- **Je mets à profit les réunions** de parents d'élèves ou les réunions de préparation des menus,
- **J'organise une visite dans un centre de traitement des déchets** (recyclage, compost...) pour faire prendre conscience de l'intérêt de leur gestion globale
- **Je fais venir un producteur bio local** ou programme une visite de son exploitation.

### Je communique sur mes actions

- **Je fais connaître la politique environnementale de la cuisine** et ses avantages pour les convives : panneau, feuille d'information, lettre d'actualité sur le site de l'établissement,
- **Je communique au jour le jour** : quels produits sont à la carte, quels producteurs, comment je gère mes déchets...

### J'implique le personnel dans les changements

- **Je rédige avec toute l'équipe les procédures** à mettre en place dans le restaurant, les suis, les teste et propose des évolutions,
- **Je demande l'aide des équipes éducatives** (établissement scolaire) pour compléter la sensibilisation des convives à l'écologie : cours de sciences naturelles, économie, géographie, philosophie...
- **Je propose des formations à mes équipes** pour permettre à chacun d'accroître ses compétences et retrouver, notamment en cuisine, l'envie de cuisiner.

### J'implique les convives

- **Je demande aux convives de donner leur avis** soit oralement en passant de table en table, soit sous forme de questionnaires réguliers ou de « boîtes à idées »,
- **Je fais connaître mes nouvelles recettes** et je propose des tests comparatifs,
- **Je mesure et rends compte de la satisfaction des convives**, le retour des nouvelles recettes, l'évaluation du tri, la quantité et la qualité du compost fait sur place...





## Pourquoi sensibiliser et impliquer le personnel et les convives?

Pour qu'une démarche de transition écologique dans les restaurants réussisse pleinement il faut que le personnel, les convives et les élus se sentent concernés et acteurs ! Il est donc primordial de les intégrer dans le processus de transition de la cantine.

## Quelques outils de communication gratuits

Besoins d'outils pour communiquer dans vos restaurants ? Rendez-vous sur le site de l'agence bio rubrique restauration collective : <https://www.agencebio.org/outils/>  
Quelques exemples ci-dessous :

**Le saviez-vous ?**  
La formation du personnel sur l'intérêt de la végétalisation des assiettes est la clé pour mettre en place les repas végétariens ! En effet, **une équipe de cuisine convaincue pourra bien expliquer la démarche aux convives.**



Calendrier des fruits et légumes du mois



Kit pédagogique "Découvrir l'agriculture BIO"



Affiche personnalisable Printemps BIO (A3)



Kits d'animation pour les restaurants scolaires des écoles élémentaires



Le B.A.-BA du BIO

**SENSIBILISATION : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»**

- Niveau 1, 2 et 3 : Education à l'alimentation et à l'alimentation durable de toutes les parties prenantes - uniquement pour les établissements scolaires.





bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspiillage

# 4

## CUISINER DES PRODUITS BRUTS ET DE QUALITÉ



### Je bannis les OGM

- **J'interdis les OGM** car aucun consensus scientifique ne permet aujourd'hui de dire qu'ils sont sans danger pour la santé humaine et notre environnement.

### Je cuisine des produits bruts, bio, locaux et de saison !

- **Je cuisine principalement des produits bruts** pour proposer une cuisine la plus saine possible,
- **Je source des produits bio, locaux et de saison**, pour faire vivre l'agriculture et l'économie locale et assurer une meilleure qualité dans mon assiette.

### J'évite l'utilisation de produits ultras transformés et des aliments contenant des additifs de synthèses

- Plusieurs études suggèrent un lien possible entre la consommation d'**aliments ultra-transformés** (pouvant contenir des **additifs**) et l'augmentation d'un risque de cancer ou de développement de maladies auto-immunes. Alors attention, quand on utilise des produits transformés, **la composition des produits doit être la plus simple possible.**

### J'évite les huiles, graisses et margarines hydrogénées

- **J'évite les matières grasses ayant subi un procédé d'hydrogénation** car une consommation excessive de celles-ci est associée à une augmentation du risque cardiovasculaire.

### Je travaille sur la diversification des protéines dans l'assiette

- **Je propose un peu moins de protéines animales mais de meilleure qualité** dans le respect du bien-être animal,
- **Je diversifie mes sources de protéines** (végétales par exemple) en me formant sur de nouvelles recettes ou de nouvelles pratiques en cuisine comme la cuisson basse température par exemple.
- **Je mise sur les légumineuses** (pois, lentilles...) car elles sont bonnes pour la santé (recommandé par le PPNS) et pour le climat.





## Pourquoi cuisiner des produits bruts et de qualité ?

Depuis 2019, le Programme National Nutrition Santé, recommande de **réduire la consommation d'aliments ultra-transformés** (nuggets, fond de sauce en poudre...) qui sont généralement riches en sucres, en graisses, en sel ou encore en additifs. Cuisiner des produits bruts, bio, locaux et de saison est donc la clé pour proposer une alimentation saine dans sa cantine.

## Halte aux produits ultra transformés !

Selon une récente étude : les aliments ultras transformés composent **31% de l'assiette des Français ...**

Source : The European Journal of Nutrition - INCA3

## L'expertise d'Ecocert : focus sur les additifs de synthèse /chimiques

Un additif alimentaire est une substance ajoutée dans les aliments pour améliorer leurs propriétés ou compenser les conséquences de leur dégradation. Ainsi, par principe de précaution, nous recommandons de limiter les additifs dit cosmétiques c'est-à-dire qui ont un intérêt purement gustatif ou esthétique en restauration collective et interdisons 25 additifs dans le référentiel.

**Le tableau ci-dessous précise les additifs interdits, les risques identifiés, le type de produits concernés. Cette liste sera réévaluée régulièrement :**

ADDITIFS		OÙ?	RIQUES / CHOIX
Colorants	E102 – E104 – E110- E122 – E124 – E129	Coulis, charcuteries, fruits au sirop, pâtisseries, glaces...	« Peuvent causer des troubles de l'attention et du comportement chez les enfants » . Règlementation européenne.
	E127	Cerises en conserves, salade de fruits, cake aux cerises...	Pourrait avoir un impact sur la thyroïde chez le rat.
	E123	Coulis de tomates, glaces.	Suspecté d'être cancérigène, interdit par la Food and Drug administration (USA)
Conservateurs	E210 à 213	Charcuteries, sauces, plats préparés, tarama, oeufs de poisson...	Les benzoates pourraient causer des troubles de l'attention et d'hyperactivité chez les enfants, en particulier en association avec certains colorants. Risque de surdosage EFSA E210.
Exhausteurs de goût	E620 à E625	Fonds de sauce, condiments, assaisonnements...	Augmentent la perception gustative et déréguleraient la faim de manière hormonale. Pourraient être neuro-toxique.
Edulcorants	E950, E951, E952, E954	Yaourts, boissons allégées, sirop, mélanges de fruits secs...	Pourraient augmenter à long terme la prise de poids, le risque accru d'obésité et de diabète. L'ANSES recommande une réduction globale du goût sucré de l'alimentation dès le plus jeune âge.
	E962 E1201 et E1202		

### PRODUITS BRUTS ET ADDITIFS : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»



- Niveau 1 : limitation des additifs, des graisses hydrogénées et interdiction d'utilisation des denrées étiquetées « OGM »
- Niveau 2 : 50% des composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés
- Niveau 3 : 80% des composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés





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](http://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](http://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)





bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

# 6

## GÉRER LES DÉCHETS ET RÉDUIRE LES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE



### J'évalue et je réduis mes consommations d'énergie

- **Je commence par évaluer les consommations d'énergie en installant des compteurs séparés** pour l'eau, le gaz et l'électricité. J'évalue les consommations et ou coûts en eau et en énergie rapportés au nombre de repas.
- **Je mets en place des actions de réduction de consommation** pour l'eau et l'énergie : exemple achat de matériel à basse consommation en eau, et/ ou en énergie, technique de cuisson à basse consommation énergétique, réalisation d'un diagnostic énergétique

### Je trie mes déchets et composte mes biodéchets

- **Je trie en fonction des possibilités offertes par ma collectivités** : le papier, verre, carton et les biodéchets.
- **Je limite mes emballages** en privilégiant les fournisseurs qui les reprennent et en substituant les contenants individuels (yaourt, poivre, sel, sucre..) par des contenants plus grands ou du vrac par exemple.
- **Je composte mes petits volumes de biodéchets** en autonome par exemple. Pour les gros volumes, je peux choisir de réaliser un compostage en externe sur une plateforme collective.

### Je bannis la vaisselle jetable et tous les objets à usage unique

- **J'inclue des critères «d'eco-conception» et de «recyclabilité»** dans le cahier des charges de mes prestataires.

### Je réduis le gaspillage alimentaire

- Je réduis mes déchets en essayant d'en générer le moins possible en travaillant notamment sur le gaspillage alimentaire - cf.fiche n°8.

### Je réduis l'empreinte carbone de mon restaurant

- Je végétalise mes menus
- Je réduis le gaspillage alimentaire (cf fiche n°8)





## Pourquoi mieux gérer nos déchets et nos énergies ?

Comme l'a rappelé le dernier **Rapport du GIEC**, la **sobriété** énergétique est au cœur des solutions pour **s'adapter au dérèglement climatique**. Par sobriété, le GIEC entend un ensemble de mesures et de pratiques quotidiennes qui permettent d'éviter la demande d'énergie, de matériaux, de terre et d'eau tout en assurant le bien-être de tous les êtres humains dans les limites de la planète. De plus, à partir du 31 décembre 2023 (Loi AGECE), le tri des biodéchets à la source est une obligation pour tous, entreprises comme collectivités !

## Conso d'énergie liée à l'alimentation

La consommation globale d'énergie liée à l'alimentation est de 367 TWh, soit l'équivalent de **23% de l'énergie finale consommée par les Français**

Source : HAVAS\_ADEME

## L'expertise d'Ecocert : les biodéchets et le compostage

Liste des biodéchets :

- Produits périmés et abîmés
- Epluchures, restes de découpe (déchets végétaux et animaux)
- Restes et résidus de préparation
- Restes de repas non distribués et sur les plateaux
- Papiers souillés type serviettes de table

### Comment gérer les restes et résidus de préparation ?

- 1 - On trie et on collecte les biodéchets de la salle de restauration avec une table de débarrassage qui peut intégrer la pesée des déchets,
  - 2 - On transfère les biodéchets vers des bacs de regroupement dans des locaux appropriés,
  - 3 - On stocke les déchets en attente de les valoriser. Le compostage sur site peut-être une bonne alternative pour les territoires démunis de filières de valorisation : pour un compostage sur site, les déchets peuvent être directement amenés sur le site de compostage sans être stockés. Ce compostage est possible en deçà d'un certain volume de biodéchets (20 tonnes par an) et pour le seul usage des espaces verts.
- (Toutes les infos sur le site de l'ADEME)



### DÉCHETS et ENERGIE : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- Niveau 2 et 3 : gestion environnementale des déchets (réduction à la source, tri, recyclage, déchets organiques, formation) + gestion de la consommation d'eau et d'énergie (en cuisine uniquement)





bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

# 7

## PASSER AUX ÉCODETÉRGENTS\*

### Je réduis les détergents conventionnels

- **J'exige la fiche technique et la fiche de données de sécurité** des détergents que j'utilise,
- **Je limite le nombre de produits** en supprimant les doublons,
- **Je respecte les dosages** et les consignes d'utilisation,
- **J'affiche les consignes** sur les murs pour que tout le monde les respecte.

### J'utilise des écodétergents

- **J'exige des écodétergents certifiés,**
- **J'implique tout le personnel** dans le choix des produits,
- **Je me fais aider pour écrire mes marchés,**
- **Je fais des tests produits** en demandant des échantillons aux fabricants,
- **J'utilise la vapeur sèche.**



*Un détergent\* est une substance qui permet d'éliminer les graisses et autres salissures à la surface de matériaux. Un écodétergents\* est conçu à partir de matières premières végétales, excluant les dérivés issus de synthèse chimique. Il est fabriqué de telle sorte qu'il ne soit ni nocif pour l'environnement ni pour ses utilisateurs.*





## Stop aux produits ménagers nocifs pour la santé et l'environnement !

Alors qu'on veut rendre la maison plus saine en faisant le ménage, c'est souvent l'inverse qui se passe. Les produits d'entretien peuvent émettre de nombreux polluants dans l'air...

Source : Agir pour la transition, ADEME

### Pourquoi utiliser des écodétergents ?

Les substances chimiques contenues dans certains détergents sont suspectées de modifier le système hormonal. Ils auraient des effets nocifs sur la santé mais également sur l'environnement.

### L'expertise d'Ecocert : les écodétergents

Halte au greenwashing, nous vous recommandons d'utiliser un détergent écologique certifié et audité par un organisme indépendant. Les labels reconnus dans « En Cuisine » sont ceux d'**Ecocert**, de l'**Ecolabel européen** ainsi que de tout label équivalent à ceux-ci.

#### Les Labels autorisés dans Ecocert «En Cuisine» : Labels contrôlés par un organisme extérieur



#### Principales caractéristiques :

Ingrédients d'origine naturelle non OGM avec limitation strictes des substances de synthèse comme les conservateurs. Deux niveaux de certification : éco détergent et éco détergent à base d'ingrédients bio.

#### Type de produits :

- Détergence : vaisselle, sanitaires, textile.
- Désinfectants.

#### Principales caractéristiques :

Ingrédients d'origine pétrochimique autorisés mais formulés pour être moins dangereux pour l'environnement.

#### Type de produits :

- Détergence : vaisselle, sanitaires, textile.

#### DÉTERGENTS : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»



- Niveau 1 : Identification des substances chimiques potentiellement nocives
- Niveau 2 : Interdiction des détergents les plus toxiques
- Niveau 3 : Limitation du nombre de produits détergents en cuisine et limitation stricte des biocides





bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

# 8

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



### J'identifie la source du gaspillage en réalisant un diagnostic

- **Au niveau de la cuisine** : surestimation des quantités,
- **Au niveau de la consommation** : restes des assiettes,
- **Je réalise un diagnostic** : voir fiche pratique fournie par l'ADEME.

### Je cible les actions à mener suite au diagnostic

- **J'adapte les grammages** en évaluant les besoins. Quelques exemples : je mets en place un self participatif ou des tables de tri.

### Je mets en place des pesées régulières

- Pour garder le rythme,
- J'utilise un **tableur de pesée** : voir fiche pratique fournie par l'ADEME.

### Je sensibilise les équipes et les convives

- Je fixe un **objectif atteignable** : réduire de 50% le gaspillage alimentaire, c'est possible et c'est l'affaire de tous.

### Je nomme un référent

- Pour **remotiver et éviter l'essoufflement** de la démarche.

*Loi Egalim focus gaspillage : depuis le 1er janvier 2020, la loi impose de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec un diagnostic préalable à effectuer et une interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore bons.*





## Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans les 3 axes du développement durable: environnemental, économique, social. Mais au-delà de l'aspect environnemental, la **lutte contre le gaspillage alimentaire est un réel enjeu économique dans tous les restaurants.**

## Le gaspillage en restau collective ...

**115 g** : c'est le poids des déchets moyen générés par convives et par repas en restauration collective !

Source : ADEME - Gaspillage alimentaire dans la restauration collective

### L'expertise d'Ecocert : travailler sur la bonne évaluation des effectifs

- Lors de nos audits nous constatons parfois un manque de communication entre les équipes du restaurant, le personnel d'encadrement scolaire et les parents d'élèves. Ce manque de dialogue peut être à l'origine du gaspillage particulièrement dans les restaurants satellites rattachés à une cuisine centrale. Pour éviter de confectionner trop de repas, **il faut donc connaître le nombre réel de convives** (et de grammages) et/ou **travailler à une bonne évaluation des effectifs** en communiquant avec les convives (leur rappeler, par exemple, d'avertir lors des absences !).
- La bonne idée : Créer une campagne de communication vers les parents à l'aide des outils ADEME : « si j'avertis, c'est moins de gaspi et de meilleurs produits ! ».



#### GASPILLAGE: Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- Niveau 1, 2, 3 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel. Mis en place de campagnes de pesées + actions concrètes.



**Rédaction des fiches :**

Equipe Ecocert «En Cuisine» :

Aurélie Chauchard

Céline Villeret

Lise Pujos

Marianne Burkhardt

**Site internet :**

[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

**Conception Graphique :**

Aurélie Chauchard

Pictogrammes : [freepik.com](http://freepik.com)

Janvier 2023

