

ELEMENTS DE LANGAGE

Voici les éléments de langage - janvier 2025 - du label Ecocert « En Cuisine ».



Ecocert « En Cuisine »
S'engager pour une restauration collective durable
+ bio + locale + saine

UN LABEL DE CONFIANCE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Le label Ecocert « En Cuisine » 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. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 niveaux de labellisation. Son objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations et participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète. Ce label s'adresse à tous les restaurants collectifs : établissements d'enseignement (écoles, collèges, lycées,...), structures d'accueil (crèches, EHPAD, hôpitaux,...) administrations et entreprises.

LA MISSION DU LABEL EST DE GARANTIR

- L'utilisation de produits bio et locaux dans les restaurants et la qualité des menus servis
- La gestion écologique du site : lutter contre le gaspillage alimentaire, gérer ses déchets...
- Une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation obtenu

UN LABEL DE CONFIANCE POUR RASSURER LES CONSOMMATEURS ET VALORISER LES ACTEURS ENGAGÉS

- **Des objectifs garantis** : le label valorise les efforts réalisés, encourage les nouvelles pratiques et apporte des garanties sur le fonctionnement global des restaurants.
- **Des auditeurs qualifiés** : les auditeurs Ecocert, spécialistes de la traçabilité, réalisent de «vrais» audits sur site dans les cuisines et refectoirs.
- **Des contrôles sur site** : pour obtenir le label, le restaurant doit être conforme aux exigences du référentiel et être audité au moins une fois par an.
- **Une assise scientifique** : l'équipe du label réalise régulièrement une veille scientifique pour anticiper les prochains enjeux du référentiel. Les critères du label sont validés par un comité de labellisation composé d'experts techniques de la restauration collective.
- **Des critères exigeants** : le référentiel accessible en ligne comporte des critères exigeants, incitatifs, accessibles et mesurables.



UN CONTROLE ANNUEL DANS LES RESTAURANTS : DE LA PRODUCTION JUSQU'A L'ASSIETTE DES CONVIVES

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 hydrogénés 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 |

***Niveau 3 excellence** : Chaque année, les établissements ayant obtenu le niveau 3 du label pourront, s'ils le souhaitent, compléter leur démarche en démontrant le caractère excellent de leur travail sur l'approvisionnement alimentaire en produits biologiques. Pour ce faire, ils devront démontrer que 80% à 100% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques (calcul annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques).

A PROPOS DU GROUPE ECOCERT

ECOCERT accompagne depuis plus de 30 ans de nombreux acteurs dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la certification, le conseil et la formation. Engagé dès sa création pour l'agriculture biologique, ECOCERT a aujourd'hui étendu son action à de nombreuses filières. Implanté dans 27 pays par le biais de filiales internationales, ECOCERT intervient dans des secteurs d'activité variés : agriculture et agroalimentaire, cosmétiques, textiles, environnement, commerce équitable... + d'infos www.ecocert.fr



Les chiffres du label Ecocert « En Cuisine »

Janvier 2023 - France

[Télécharger le rapport d'activité 2024](#)

