



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JANVIER 2023



## Renouvellement du Label Ecocert « En Cuisine » niveau 2 pour la cuisine centrale et les cantines de Bordeaux et Mérignac

### Une restauration collective qualitative et durable reconnue pour la 3ème année consécutive

Depuis 2020, le label Ecocert « En Cuisine » reconnaît la **démarche d'amélioration constante** de l'offre du SIVU ainsi que des cantines de Bordeaux et Mérignac. **Cette année le SIVU confirme encore sa performance avec 46% de produits bio** introduits dans les menus pour la totalité des restaurants des 2 villes avec une démarche environnementale globale : lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation au goût, diminution des plastiques...

### Une cuisine qui va + loin pour le local et l'environnement

Le SIVU évalue la part de ses **produits locaux à 41%** et à près de **50% en produits sous signe de qualité ou labellisés**. La cuisine centrale propose également une alternative végétarienne quotidienne et un **menu végétarien** hebdomadaire pour tous et s'engage pour la fin des conditionnements en **plastique**. Ce sont autant d'actions et d'engagements tenus par les services de restauration collective bordelais et mérignacais et tous ses agents.

### Un label de confiance pour les convives et la transition écologique

A travers son label Ecocert « En Cuisine », ECOCERT s'engage aux côtés des professionnels de la restauration collective pour les accompagner dans une gestion durable de leur organisation avec pour objectifs la transition écologique, l'amélioration de la santé globale des convives et des territoires et une meilleure information des convives. Ce label apporte donc des garanties sur le fonctionnement global des cuisines centrales et des restaurants dans une démarche écologique, sociétale et de santé publique.

## L'obtention d'un label exigeant

### Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+ bio</b>	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
<b>+ local</b>	Au moins <b>1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
<b>+ sain</b>	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de <b>fruits et légumes</b> de saison	+ Graisses hydrogénées <b>interdites</b> + de céréales <b>complètes</b> + repas cuisinés <b>sur place</b>
<b>+ durable</b>	Sensibilisation à l' <b>écologie</b> et au <b>gaspillage</b>	+ Lutte <b>anti-gaspillage</b> + Gestion globale des <b>déchets</b> + 1 action <b>écologique</b> (au choix)	+ <b>Eco-détergents</b> et <b>vaisselle</b> + au moins 1 nouvelle action <b>écologique</b> (au choix)

Le service de restauration collective de Bordeaux et Mérignac a obtenu le **label de niveau 2** (sur 3) après plusieurs semaines d'enquête au sein de la cuisine centrale et auprès de 18 restaurants satellites municipaux. Attribué par des **auditeurs qualifiés**, à partir de critères exigeants, ce niveau de labellisation vient confirmer qu'une démarche durable est déjà en place avec **au moins 46% de produits bio et notamment 4 composants bio et locales par mois**. Il garantit aussi que la saisonnalité des produits est bien intégrée dans les menus.

## À propos du Groupe Ecocert

Engagé depuis plus de 30 ans pour le **développement de l'agriculture biologique en France et dans le monde**, Ecocert a aujourd'hui étendu son action à de nombreuses filières en accompagnant de nombreux acteurs dans le **déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la certification, le conseil et la formation**. Implanté dans 29 pays par le biais de filiales internationales, Ecocert intervient dans des secteurs d'activité variés : agriculture et agroalimentaire, cosmétiques, textiles, produits de la maison, bois et biodiversité, commerce équitable...



**Contact Presse - SIVU de Bordeaux-Mérignac**  
Samuel ABURTO - Directeur Général  
05 57 00 04 23 - s.aburto@sivubm.com



**Contact Presse - Agence Giesbert et Mandin**  
Stéphanie Bonnamour, consultante médias  
06 73 79 31 38  
s.bonnamour@giesbert-mandin.fr  
[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)