

2022

Les chiffres clés du label Eccocert «En Cuisine»



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

+3000 cantines engagées partout en France



+11 départements

Isère, Drôme, Gers, Savoie, Dordogne, Hérault, Pyrénées Atlantiques, Landes, Loire-Atlantique, Seine-Saint-Denis, Hauts de Seine

Carte disponible en ligne sur www.labelbiocantine.com

3 048
cantines engagées

672
cuisines sur place

160
cuisines centrales

2 216
restaurants satellites

En 2022, + 3000 restaurants collectifs sont engagés dans le label partout en France. Des cantines en gestion directe ou concédée, cuisine sur place ou centrale.

Par niveau de labellisation

46%
NIVEAU 1

37%
NIVEAU 2

17%
NIVEAU 3
dont 65 mentions excellence*

*cantines labellisées niveau 3 avec au moins 80% des approvisionnements biologiques

Les audits du label



+1000 audits réalisés sur le terrain !



par 30 auditeurs

Nos auditeurs formés par Eccocert sont répartis partout en France et spécialisés dans l'audit et la traçabilité des produits bio et la restauration collective durable.

+ 1000 audits

Réalisés partout en France de la production jusqu'à l'assiette des convives. Ces audits annuels se déroulent dans les cuisines sur place, centrales et les restaurants satellites.

Les 3 niveaux de labellisation

* nouveau référentiel applicable en janvier 2023

	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 Diagnostique 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



2022 c'est aussi la sortie d'une étude scientifique

pour comprendre les chemins de transition empruntés par les restaurants collectifs Français

3 minutes pour comprendre l'étude



CANTINES VERTES ET RESPONSABLES, COMMENT Y ARRIVER ?

La transition vers la durabilité en restauration collective, c'est possible !

Avec 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective est un formidable levier pour la transition des secteurs agricoles et alimentaires vers davantage de durabilité. Forts de ce constat, Eccocert «En Cuisine» et le laboratoire INRAE Occitanie-Toulouse, Agroécologie innovations territoires (AGIR) viennent de publier une étude qui porte sur les changements de pratiques opérés en restauration collective. Elle a été menée auprès d'un échantillon de 29 chefs cuisiniers partout en France. A partir de ces expériences, l'étude confirme que la transition des cantines vers la durabilité est possible et 4 principaux itinéraires de transition ont été identifiés!

[Article version « grand public »](#) / [Intégralité de l'étude](#) / [Publication INRAE](#)



Etude sur les chemins de transition en restauration collective » réalisée par Eccocert France avec le label « En Cuisine » en partenariat avec le laboratoire INRAE Occitanie Toulouse, Agroécologie innovations territoires (AGIR)

Des équipes de restauration mises à l'honneur

toute l'année avec le label Eccocert «En Cuisine»

Cuisine centrale de Chamonix

Ecole de Teulat

Espace Gard Découverte



Mairie de la Couronne

Lycée agricole Auzeville

Mouans Sartoux

Les 5 piliers de notre label de confiance



Objectifs garantis

Auditeurs qualifiés

Contrôles sur site

Assise scientifique

Critères exigeants



Rejoignez le réseau des cantines labellisées