

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2019



Label Ecocert En Cuisine

le label des restaurants collectifs
pour une alimentation plus bio, locale, saine et durable



LE LABEL ECOCERT EN CUISINE

C'EST QUOI DÉJÀ ?

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

Une démarche de progrès en 3 niveaux
pour les restaurants collectifs

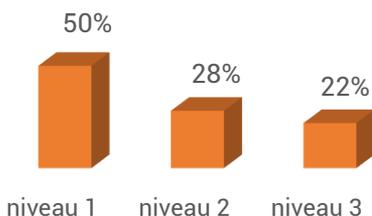
DES CANTINES ENGAGÉES SUR TOUT LE TERRITOIRE



+ 2000 RESTAURANTS

sont audités chaque année par Ecocert selon 4 domaines : l'introduction de produits bio et locaux dans les menus, la qualité nutritionnelle des repas et la gestion écologique des restaurants.

Répartition des 2000 engagés par niveau :



PARTOUT EN FRANCE

et majoritairement en région Parisienne, dans le Sud-Est et le Sud-Ouest de la France.



482

CUISINES SUR PLACE
préparent et servent les repas
directement dans les restaurants.



73

CUISINES CENTRALES
servent plus de 1400 restaurants
satellites.

DES RESTAURANTS ENGAGÉS QUI PROGRESSEDENT
ET NE REVIENNENT PAS EN ARRIÈRE
moins de 1% des restaurants ont arrêté leur labellisation cette année

MAIS QUI SONT NOS RESTAURANTS LABELLISÉS ?

Ecocert En Cuisine est un label
pour tous les restaurants collectifs



53%

ÉCOLES



21%

CRÈCHES



18%

COLLÈGES



6%

ÉTABLISSEMENTS
DE SOINS



1%

LYCÉES

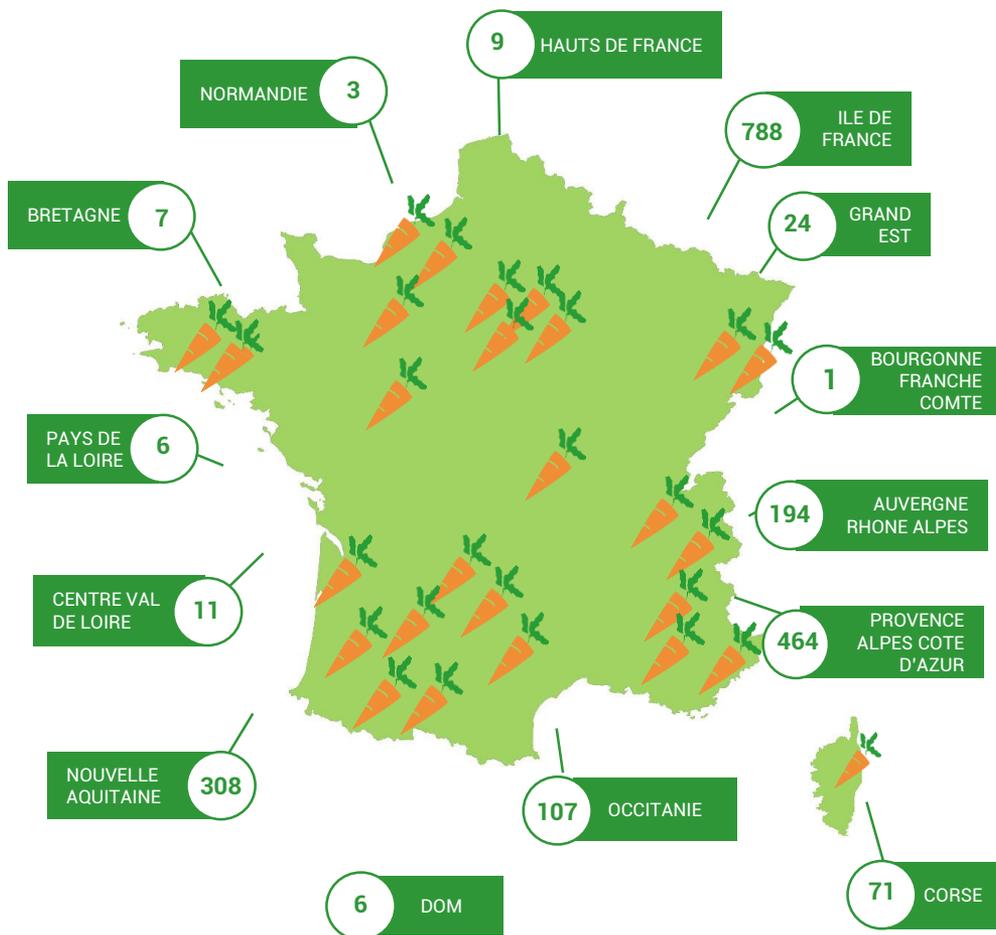


1%

ENTREPRISES

RETROUVEZ LES LABELLISÉS ECOCERT EN CUISINE

www.labelbiocantine.com



des départements pilotes :
Drôme, Isère, Gers, Hérault, Pyrénées Atlantiques, Dordogne...



LE DÉPARTEMENT



NOS TEMPS FORTS EN 2019



Participation aux Victoires des cantines rebelles avec l'Association Un Plus Bio



Remise de 22 mentions « excellence » à Paris



Labellisation du 1^{er} collège 100% bio à Belves en Dordogne



Journée de présentation avec l'Association AGORES



Concrétisation du partenariat entre AGORES, Un Plus Bio et Ecocert



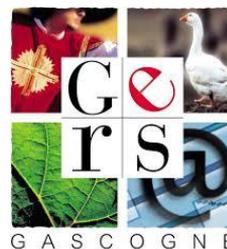
Remise de diplôme au salon de l'agriculture (département de la Drôme)



Interventions partout en France notamment lors de la Bio dans les étoiles



Présence à des salons comme « Tech & Bio » dans la Drôme



Participation à des colloques comme les assises de la restauration collective durable dans le Gers



22 RESTAURANTS ONT REÇU LA MENTION EXCELLENCE

Crèche des P'tites Abeilles manquante sur les photos



Crèches Eponyme



Crèches NURSEA



Collège Pierre Fanlac



Restaurant d'entreprise EKIBIO



Mairie de Lagraulet du Gers



Multi accueil de Queniaux



Mairie de Mouans-Sartoux



Mairie de Saint-Remy de Provence

ils passent haut la main l'épreuve de l'audit
« Ecocert En Cuisine Niveau 3 »
avec + 80% de produits bio !

QUELQUES LABELLISÉS EN IMAGE

Toute l'année, des équipes en cuisine ont témoigné



Restaurants scolaires de Briançon (05)



Crèche les P'tites Abeilles (56)



Collège Jean Rostand (30)



15 collèges dans l'Hérault (30)



Restaurant scolaire de Lagraulet du Gers (32)



Collège Louise Michel (32)



DES TRUCS ET ASTUCES À REPRODUIRE



Nettoyage, désinfection par vapeur sèche à Nogaro (32)



Jardin pédagogique au collège Louise Michel (32)



Ateliers pédagogiques dans la crèche des P'tites Abeilles (56)



Pesée quotidienne des déchets à Nogaro (32)



Tri des déchets à Lagraulet du Gers (32)



Des menus 100% bio au collège Jean Rostand (30)



Colonne de sensibilisation au gaspillage du pain à Briancçon (05)



Création d'un jeu vidéo sur le gaspillage au collège Jean Rostand (30)

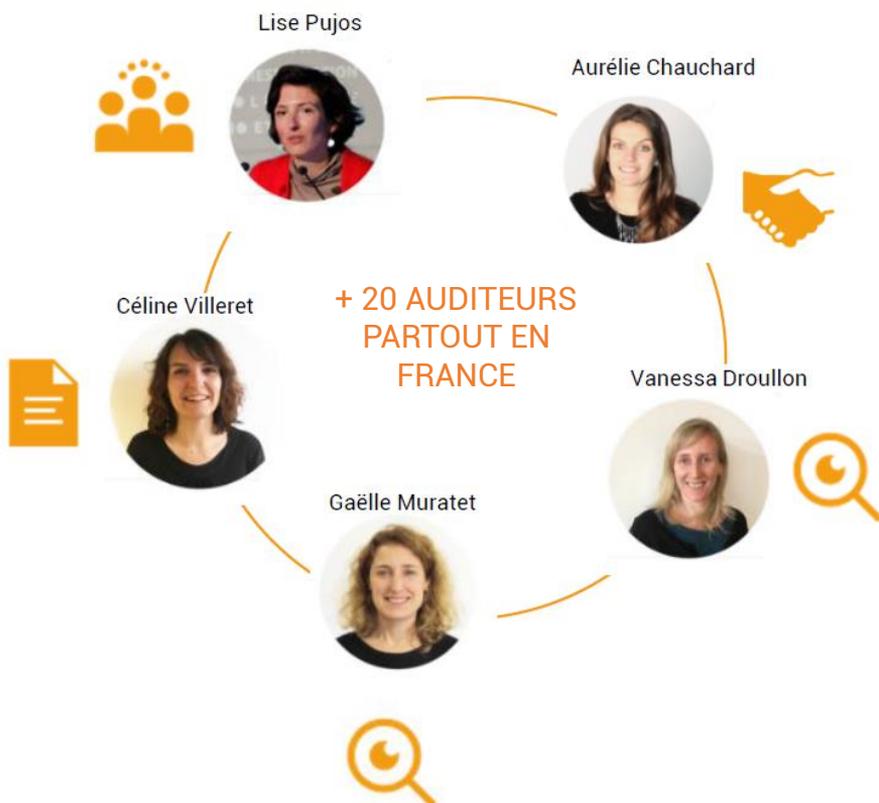


Création d'un parcours compost pédagogique dans la ville de Briancçon (05)



UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE & MOTIVÉE

Chez « En Cuisine » nous accompagnons les élus, les chefs cuisiniers, les techniciens et les citoyens pour faciliter la transition écologique des systèmes de restauration dans les collectivités.



QUI Y A-T-IL DERRIÈRE UNE LABELLISATION « EN CUISINE » ?



En cuisine, c'est bien plus que des carottes ! Avec le label en cuisine, nous nous efforçons depuis 6 ans de développer une démarche de progrès en 3 niveaux pour faciliter la transition écologique des systèmes de restauration dans les collectivités. Notre label valorise les efforts réalisés et encourage les nouvelles pratiques dans les restaurants. Bref, il cherche à vous guider avec des carottes plutôt que des bâtons voire même à vous aider à les cultiver...

En cuisine, c'est bien plus qu'une liste de critères exigeants, incitatifs mais aussi atteignables. Ils ont été sélectionnés pour limiter les expositions aux polluants (pesticides, OGM, additifs...) et favoriser les pratiques vertueuses : introduire du bio, du sain, du local. Ces critères, nous les faisons évoluer pour renforcer la cohérence du label et l'adapter aux attentes des convives. Cette ligne directrice porte ses fruits et séduit une communauté de collectivités qui s'étoffe. Vous êtes de plus en plus nombreux à nous faire confiance avec plus de 2000 restaurants engagés !

En cuisine, c'est un réseau de partenaires : nous tissons notre communauté avec des partenaires inspirants, des associations engagées. Nous nouons des relations de confiance avec des acteurs clés des systèmes alimentaires durables et responsables dont l'expérience et l'expertise peut stimuler ou accélérer la transition écologique des collectivités nous ayant récemment rejoints.

En cuisine, c'est des prix justes et responsables : le prix du label comprend le travail de conception d'outils, le diagnostic et l'accompagnement de chaque collectivité qui veut s'engager, la formation de nos auditeurs, la réalisation des audits pour évaluer vos pratiques et de la supervision par un technicien. Nous sommes à votre écoute pour améliorer la qualité de notre service.

En cuisine, c'est pour nous bien plus qu'un label : c'est une aventure où nous participons à une transition de la société. 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.

Contactez-nous

tel : 05 62 07 71 62

e-mail : label-en-cuisine@ecocert.com

www.labelbiocantine.com

@LabelEcocertEnCuisine