

L'année 2020 du label Ecocert «En Cuisine »

S'ENGAGER POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

+ BIO + LOCALE + SAINE



UN LABEL POUR TOUS

LES RESTAURANTS COLLECTIFS

Les 3 niveaux de labellisation jusqu'en décembre 2021

	 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 gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

LE LABEL EVOLUE

Avec la promulgation en 2018 de la loi EGALIM, nos équipes se sont investies pour augmenter les exigences du label. Pour assurer une transition du système à une échelle réalisable et concrète, nous avons souhaité améliorer le niveau 1 et faire des niveaux 2 et 3 des niveaux exemplaires.

Nos exigences restent toujours aussi fortes avec un contrôle annuel réalisé sur site par un auditeur Ecocert.

LES NOUVELLES EXIGENCES

APPLICABLES EN 2022

Les 3 niveaux de labellisation A partir de janvier 2022

	 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 Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées 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	

UN PLAN D'ACCOMPAGNEMENT

Le nouveau référentiel Ecocert «En Cuisine» (publié en novembre 2020) remplacera l'ancienne version à compter du 1 janvier 2022 pour tous les restaurants déjà engagés dans la démarche et ceux qui s'engageront à partir du 1 janvier 2022.

Les restaurants engagés ou en cours de renouvellement auront un **plan d'accompagnement** renforcé afin de leur donner toutes les informations nécessaires sur les évolutions du label. Nous mettrons notamment en place des **ateliers virtuels** et un **suivi personnalisé**. L'année 2021 sera donc une période de transition pour anticiper les nouvelles exigences et se mettre en conformité progressivement.

LE COMITÉ DE LABELLISATION

Le nouveau référentiel a été construit en concertation avec un comité de labellisation qui regroupe **6 collèges de 12 membres**, dont des représentants de plateformes d'approvisionnement, des cuisiniers, des équipes techniques, des experts en agriculture, en nutrition, en santé, des associations spécialisées en restauration collective et des citoyens :

ORGANISMES D'APPUI



Didier Thevenet
Vice Président d'AGORES :
association nationale des directeurs
de la restauration collective



Stephane Veyrat
Directeur de l'association
Un Plus Bio

RESTAURANTS LABELLISÉS



Marie-Christine Bajard
Directrice alimentation
économie emploi insertion
au Département de la
Drôme



Thierry Ricard
Directeur Général Adjoint
enfance jeunesse éducation
sport à la Mairie de Miramas



Sandra Merle
Nutritionniste à la
DFPE - Ville de Paris

© Pascale
Hérault



**Laurence Pradayrol
Lemousy**
Cheffe du Bureau des
Marchés et des Achats de
la DFPE - Ville de Paris

© Pascale
Hérault

COLLÈGE MÉTIER



© Mairie de Nogaro

Hugo Dereymez

Chef cuisinier de la cantine de Nogaro et chargé de mission «projet alimentaire territorial» du PETR-Pays d'Armagnac



Jean-Marc Mouillac
Cuisinier formateur au
Département de la Dordogne

EXPERTS AGRICULTURE-ALIMENTATION-SANTE



Michel Duru

Directeur de recherche,
Chargé de mission à INRAE



Anne Lafourcade

Dirigeante de
l'Agence ALICSE

AMONT



Eric Grunewald

Coordinateur du réseau
Manger bio

CITOYENS



© Wilfrid Sempé

Isabelle Bretegnier

Diététicienne Nutritionniste
Co-fondatrice du Collectif
Pas d'Usine, On Cuisine !

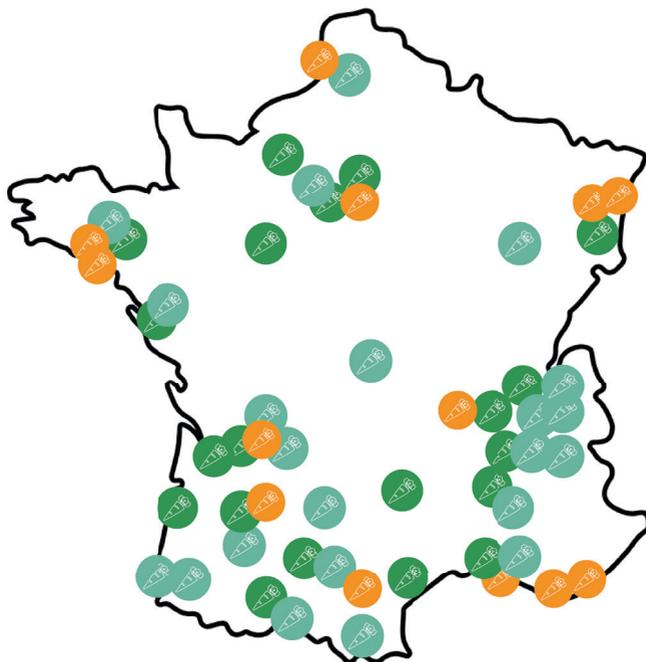
ECOCERT «EN CUISINE»

DES CANTINES PARTOUT EN FRANCE



+ 2 300

**restaurants engagés
dans le label**



**Le label «En Cuisine» utilisé comme un
outil de pilotage dans 12 départements :**

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

L'ANNÉE 2020

DU LABEL

JANVIER

Participation à l'atelier en partenariat avec l'INRAE : quelle coordination pour éco-innover dans les filières et les territoires ?

Mise en place à Millau du programme de transition AGORES, Un Plus Bio, Ecocert.

FÉVRIER

Présentation au salon de l'agriculture de l'évaluation de l'option locale des cantines avec le département de la Drôme.

MARS

Présentation du label au Diplôme Universitaire de Mouans-Sartoux.

AVRIL

Réalisation d'un atelier virtuel de l'alimentation avec AGORES & Un Plus Bio - Crise sanitaire : et vous quelles sont vos initiatives de territoires ?

MAI

Réalisation d'un atelier virtuel de l'alimentation avec AGORES & Un Plus Bio - Déconfinement : et maintenant on fait quoi à manger ?

JUIN

Comité de labellisation Ecocert «En Cuisine,
Réalisation d'un atelier virtuel de l'alimentation avec AGORES & Un Plus Bio - Comment inventer de nouvelles formes de coopération ?

JUILLET

Journée des techniciens à Lagraulet du Gers avec Un Plus Bio.

SEPTEMBRE

Comité stratégique Egalim de la Drôme.

OCTOBRE

Victoires des cantines rebelles avec Un Plus Bio,
Remise du 2ème collège 100% bio en Dordogne.

NOVEMBRE

Conférence de presse pour la sortie du nouveau référentiel,
Présentation du label lors de la 4ème édition des rencontres nationales des territoires du commerce équitable.

DÉCEMBRE

Assises de l'alimentation dans la Drôme.



QUI SONT NOS RESTAURANTS LABELLISÉS ?

LES TYPES DE RESTAURANTS

56%

écoles



18%

crèches

15%

collèges



9%

autres et
établissements
de soins

1%

entreprises



1%

lycées



LA RÉPARTITION PAR NIVEAU



44%

niveau 1 

10 critères indispensables, contrôlés et validés pour aider les gestionnaires de restaurants collectifs à construire une démarche durable et pérenne.

35%



niveau 2  

Une démarche durable est déjà en place dans le restaurant. Les critères supplémentaires, à faire contrôler et valider par ECOCERT, confirment cet effort.

21%

niveau 3   



Une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail accompli.

46

mentions excellences   



Des restaurants qui atteignent le niveau 3 du label avec +80% de produits bio

LE MODE DE FONCTIONNEMENT

107

cuisines centrales



servent plus de 1713 restaurants satellites.

536

cuisines sur place



préparent et servent les repas directement dans les restaurants.

LE LABEL ECOCERT «EN CUISINE»



C'EST BIEN + QUE DES CAROTTES

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...

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.

C'EST UN PARCOURS DE PROGRESSION ACCESSIBLE ET EXIGEANT

1. Une démarche écologique profonde, globale et cohérente de l'assiette à l'établissement.
2. Des critères adaptés, exigeants et accessibles faciles à lire, indicateurs clairs et mesurables (long travail d'expertise et d'adaptation au terrain)
3. Une transition écologique adaptée à tous les niveaux et pas seulement au 100% bio.

C'EST + QU'UNE LISTE DE CRITÈRES

Nos critères exigeants, incitatifs et atteignables 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.

CE SONT 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.

C'EST UN RÉSEAU DE PARTENAIRES INSPIRANTS

Avec «En Cuisine», 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.



UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE & MOTIVÉE





05 62 07 71 62 / label-en-cuisine@ecocert.com
www.labelbiocantine.com



OBJECTIFS GARANTIS
AUDITEURS QUALIFIÉS
CONTRÔLES sur site
ASSISE SCIENTIFIQUE
CRITÈRES EXIGEANTS

