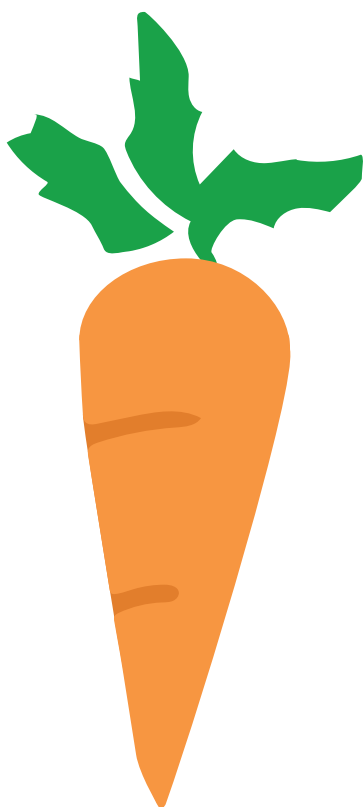




Label Ecocert «En Cuisine»

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



Label Ecocert «En Cuisine»

UN LABEL DE CONFIANCE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

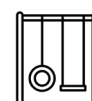
Le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 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. Notre label s'adresse aux :



établissements
d'enseignement



administrations
et entreprises



structures
d'accueil

POUR VISER EGALIM ET AU-DELÀ, LE LABEL «EN CUISINE» C'EST :

- + 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 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.



+ 3 000
restaurants engagés (août 2022)



+ 300 000
repas par jour



+ 25 auditeurs
partout en France










ECOCERT «EN CUISINE» UN OUTIL POUR :

- évaluer son restaurant
- valoriser son équipe
- progresser dans son projet


3 niveaux de labellisation


Une démarche positive pour progresser


	 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 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	


RASSURER LES CONSOMMATEURS ET VALORISER LES ACTEURS ENGAGÉS



 **BIO** - proposer toute l'année un choix varié de produits biologiques pour réduire l'impact des pesticides dans l'assiette et favoriser une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité.

 **LOCAL** - promouvoir les filières courtes et équitables, réduire l'empreinte carbone des menus et créer du lien avec les producteurs bio les plus proches.

 **SAIN** - respecter l'équilibre nutritionnel, favoriser la diversité alimentaire, les fruits et légumes de saison, les protéines et les aliments de bonnes qualités.

 **DURABLE** - sensibiliser les convives à l'écologie, à la lutte contre le gaspillage, limiter les substances toxiques et l'impact de l'activité des cantines sur l'environnement.



POUR Y PARVENIR, C'EST TRÈS SIMPLE !



Je contacte Ecocert

Toute l'équipe «En Cuisine» est à votre écoute :
par téléphone : 05 62 07 71 62
par mail : label-en-cuisine@ecocert.com



Je complète le formulaire

C'est très simple ! Il est fourni par votre contact à l'étape 1
Il permet de situer votre établissement (nombre de repas/jour, gestion directe ou concédée...)
et d'établir un devis.



Nous réalisons votre devis

L'équipe «En Cuisine» traite votre demande pour répondre au mieux à vos attentes !



Je m'engage en signant le devis

Un audit de l'établissement est programmé le mois suivant votre demande.

Ecocert, Agir pour un monde durable

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...



www.labelbiocantine.com

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

