



Ma cantine est labellisée

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 3



+Bio

au moins
60% de bio par an
servis dans les assiettes

+Local

au moins
12 composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette par mois
4 ingrédients bio équitables

+Sain

+80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés
des menus végétariens ou semi-alternatifs
des protéines de qualité
des cuisiniers formés
pas d'OGM, des menus clairs
des additifs et graisses hydrogénées interdits
des fruits et légumes de saison

+Durable

Gestion écologique : déchets, eau, énergie
Limitation des plastiques et des détergents toxiques
Lutte anti-gaspillage
Diagnostic des polluants
Education à l'alimentation 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.