

ELEMENTS DE LANGAGE

Voici les éléments de langage 2022 du label Ecocert « En Cuisine ».



Ecocert « En Cuisine »
S'engager pour une restauration collective durable
+ bio + locale + saine

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. Ce label s'adresse à tous les restaurants collectifs : établissements d'enseignement (écoles, collèges, lycées,...), structures d'accueil (crèches, EHPAD, hôpitaux,...) administrations et entreprises.

LA MISSION DU LABEL EST DE GARANTIR

- L'utilisation de produits bio et locaux dans les restaurants et la qualité des menus servis
- La gestion écologique du site : lutter contre le gaspillage alimentaire, gérer ses déchets...
- Une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation obtenu




UN LABEL DE CONFIANCE POUR RASSURER LES CONSOMMATEURS ET VALORISER LES ACTEURS ENGAGÉS

- **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 être 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.



UN CONTROLE ANNUEL DANS LES RESTAURANTS : DE LA PRODUCTION JUSQU'A L'ASSIETTE DES CONVIVES

Les 3 niveaux de labellisation

	 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)

***Niveau 3 excellence** : chaque année, les établissements ayant obtenu le niveau 3 du label Ecocert « En Cuisine » peuvent compléter leur démarche en démontrant le caractère excellent de leur travail sur l'approvisionnement alimentaires en produits biologiques. La mention excellence atteste que 80% à 100% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques (calcul annuel en proportion du coût total des achats alimentaires ou en proportion du volume de produits biologiques).

A PROPOS DU GROUPE ECOCERT

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,... + d'infos www.ecocert.fr



Les chiffres du label Ecocert « En Cuisine »

Aout 2022 - France

Label Ecocert «En Cuisine»



3 156
restaurants
engagés

692
cuisines
sur place

166
cuisines
centrales

2 298
restaurants
satellites

Les chiffres clés du label (aout 2022)

+ 3000 restaurants collectifs sont engagés dans le label partout en France. Des restaurants en gestion directe ou concédée.

Répartition des restaurants par niveau de labellisation



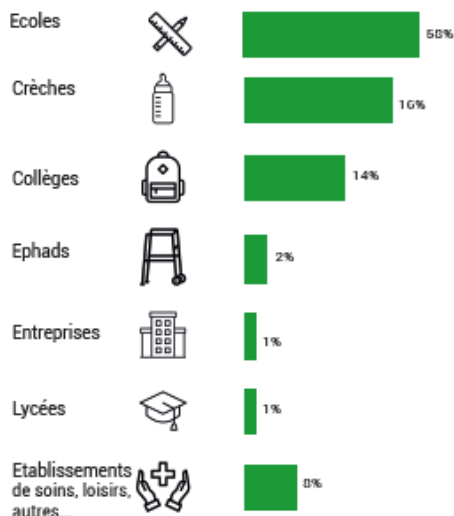
50%
NIVEAU 1



33%
NIVEAU 2



17%
NIVEAU 3
dont 63 restaurants
mention excellence



Les 5 piliers de notre label de confiance



Objectifs
garantis

Auditeurs
qualifiés

Contrôles
sur site

Assise
scientifique

Critères
exigeants



Ecocert "En Cuisine"
www.labelbiocantine.com