



Le cahier des charges

« EN CUISINE »

RESTAURATION
COLLECTIVE

*Qui veut du bio
à la cantine ?*

ECOCERT FRANCE

Qui sommes-nous ?



- **ECOCERT est le leader historique de la certification des produits issus de l'agriculture biologique.**
 - 65% des producteurs bio français nous font confiance
 - Nos auditeurs spécialisés sont disponibles dans toutes les régions
- **Ecocert est le seul organisme de certification spécialisé dans l'environnement :**
 - Création de cahiers des charges pour la valorisation de produits biologiques et écologiques
 - Détergents écologiques, textiles biologiques, espaces verts écologiques, produits bio et équitables...
- **En quelques chiffres sur l'activité bio en France :**
 - 24 000 clients
 - 165 salariés (siège à l'Isle Jourdain)
 - 180 contrôles par jour
 - 2000 analyses par an



Pourquoi ce cahier des charges ?



- **S'engager auprès des professionnels** qui œuvrent à l'introduction de produit bio et locaux en restauration collective
- **Proposer un outil de valorisation qui permet :**
 - ✓ **Récompenser les efforts** accomplis pour introduire plus de bio dans les menus
 - ✓ **Apporter des garanties** par le contrôle d'un organisme externe
 - ✓ **Reconnaissance au niveau National** pour faciliter la communication des actions réalisées (aux convives, grand public...)
- **Notre posture pour développer ce cahier des charges:**
 - ✓ **Garantir une démarche globale et cohérente** : des critères de l'assiette à l'établissement
 - ✓ **Etre exigeant et accessible** : facile à lire, des indicateurs clairs et mesurables
 - ✓ **Etre réaliste** : adapté à différents niveaux d'engagement .. Ne pas s'adresser uniquement au cantine 100 % BIO

Pourquoi et pour qui ?



■ Aller plus loin :

- ✓ Améliorer ses pratiques écologiques : ouvrir le champ des possibles
- ✓ Fédérer toute l'équipe autour d'un projet commun (cadre actualisé)
- ✓ Montrer que c'est possible... pour encourager de nouvelles initiatives
- ✓ Anticiper les futures réglementations
- ✓ Echanger dans un « réseau »

→ site internet dédié, forum

www.label-du-bio-a-la-cantine.com




■ Il s'adresse à tous :

- ✓ Les établissements de restauration collective: Scolaire, Entreprise, Sociale
- ✓ En gestion directe ou concédée

Le cahier des charges



4 domaines d'action, 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+ bio	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	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)

Comment être labellisé ?



■ Préparation de l'audit

- ✓ Atteindre le pourcentage bio depuis 6 mois et pouvoir le justifier !
- ✓ Répertorier toutes les garanties nécessaires au contrôle (factures, certificats, menus, attestations ...)

■ Un cycle annuel de contrôle

- ✓ 4 h d'audit en moyenne (Visite cuisine, stockage, réfectoire administratif)
- ✓ Un audit sur site par an au minimum, audits inopinés
- ✓ Le cout annuel entre 150 et 550 euros par établissement

■ Délivrance du label

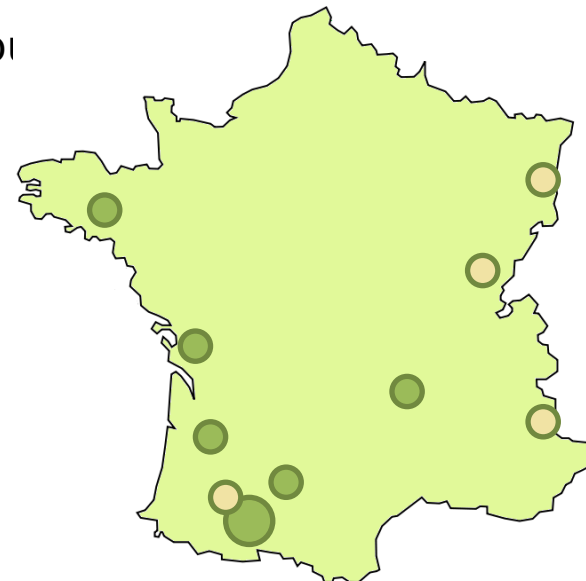
- ✓ Attestation, autocollant, diplôme en fonction des niveaux
- ✓ Etablissements labellisés sur le Site internet
- ✓ Affiches sur demande

*Un label
de confiance
pour rassurer les consommateurs
et valoriser les acteurs
engagés*

Un fort intérêt pour le label



- **Lancement officiel : le 21 Octobre 2013**
- **Soutien et intérêt rapide des collectivités**
 - Testé sur plus de 15 établissements (100 couverts à 5000)
 - Actuellement 10 établissements en cours de labellisation
 - ✓ Niv 1 : Restaurant Banque de France de Toi
 - ✓ Niv 2 : Grigny
 - ✓ Niv 3 : Pamiers, Dordogne, Rochefort (Lycée Gilles JAMAIN)...





Département Restauration Collective

Contact : Lise Pujos

05 62 07 70 06

lise.pujos@ecocert.com

www.label-du-bio-a-la-cantine.com