



Le cahier des charges
pour la

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 ?



- **Pour s'engager auprès des professionnels qui œuvrent à l'introduction de produit bio et locaux en restauration collective**
- Pour proposer un **outil de valorisation pour agir et le faire savoir** :
 - ✓ Récompenser les efforts accomplis pour introduire plus de bio dans les menus.
 - ✓ Fixer **un cadre et des objectifs** sur lesquels l'équipe du restaurant et les autres services peuvent s'appuyer.
 - ✓ Mesurer et Garantir (contrôle sur site des critères)
 - ✓ **Agir au niveau National** et communiquer autour des actions
- **Nos objectifs lors de la conception** :
 - ✓ **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 mesurés
 - ✓ **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
- ✓ Montrer que c'est possible... pour encourager de nouvelles initiatives
- ✓ Echanger, constituer 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

Qui veut
DU BIO
à la cantine ?
Ecocert labellise votre restaurant

Restauration Scolaire Restauration Sociale Restauration Entreprise

Vous voulez une restauration scolaire qui respecte la planète et ses habitants. Nous aussi !

Obtenir le label

- Le label Ecocert. Qu'est-ce que c'est ?
- Restauration Scolaire
- Restauration Sociale
- Restauration Entreprise
- Obtenir le label
- Établissements labellisés
- Devenez ambassadeur
- Presse



- **L'objectif du cahier des charges est de garantir aux usagers :**
 - l'utilisation de produits **biologiques** et **locaux**
 - la qualité et **l'équilibre** nutritionnel des menus
 - la gestion environnementale du site (lutte contre le **gaspillage**, gestion des **déchets**)
 - une **information** claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation

4 domaines d'action

3 niveaux de labellisation



	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
	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
	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
	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, sticker, diplôme en fonction des niveaux
- ✓ Etablissement sur le site internet
- ✓ Affiches sur demande

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



Département Restauration Collective

Contact : Lise Pujos

05 62 07 70 06

lise.pujos@ecocert.com

www.ecocert.fr