



Pourquoi ambitionner le label Ecocert « En cuisine »?



## Label Ecocert «En Cuisine»

---

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



Pour détenir un label de confiance pour rassurer les consommateurs  
et **valoriser les acteurs engagés**

Le label valorise les efforts réalisés,  
encourage les nouvelles pratiques

apporte des garanties sur le fonctionnement global des restaurants



## Qu'est ce que le label Ecocert « En cuisine » ?

C'est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable.

Ce label impose des **critères** au **contenu de l'assiette**, mais également à l'établissement.

Il prend en compte les **enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique** en 3 niveaux de labellisation.

## A quoi sert le label Ecocert « En cuisine » ?

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

# Le référentiel comporte des critères **exigeants, incitatifs, accessibles et mesurables**

Les critères du label sont validés par un comité de labellisation composé d'experts techniques de la restauration collective

Les niveaux 2022 :

## Les 3 niveaux de labellisation

	 <b>Niveau 1</b>	 <b>Niveau 2</b>	 <b>Niveau 3</b>
	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
	Au moins <b>1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
	<b>Des menus clairs et contrôlés</b> Pas d'OGM Des additifs interdits	+ <b>Formation</b> des cuisiniers + de consommation de <b>fruits et légumes</b> de saison	+ Graisses hydrogénées <b>interdites</b> + de céréales <b>complètes</b> + repas cuisinés <b>sur place</b>
	Sensibilisation à l' <b>écologie</b> et au <b>gaspillage</b>	+ Lutte <b>anti-gaspillage</b> + Gestion globale des <b>déchets</b> + 1 action <b>écologique</b> (au choix)	+ <b>Eco-détergents</b> et <b>vaisselle</b> + au moins 1 nouvelle action <b>écologique</b> (au choix)



# Les audits

Les auditeurs Ecocert ont réalisé des audits sur site dans les cuisines et réfectoires

Pour obtenir le label, les restaurants et le siège devaient être conformes aux exigences du référentiel en matière de produits, de provenance, de qualité et nutrition et d'environnement

8 sites représentatifs de cuisines centrales, sur place ou satellites et le siège de la Caisse ont été audités courant avril

## Le résultat des audits



### Mon restaurant est labellisé

Ecocert «En Cuisine»

NIVEAU 2



Au moins  
30% de produits bio  
et 30 composantes par mois



Au moins  
4 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, plus de fruits et légumes de saison



Sensibilisation des convives à l'écologie,  
lutte anti-gaspillage,  
action écologique (au choix)



## Le résultat des audits



---

# ATTESTATION DE CONFORMITE

---

## AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré à la cuisine centrale

**CAISSE DES ECOLES PARIS 10**  
**72 Rue du Faubourg Saint Martin**  
**75010 Paris**

Effectuant la restauration pour la ville de Paris

Contrôlé le 05 avril 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.  
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2024**.