



Référentiel Ecocert « En Cuisine »

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

Version 02 du 1 février 2022





➤ + Bio

pour proposer toute l'année un choix varié de produits biologiques, réduire l'impact des pesticides dans l'assiette et favoriser une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité.

➤ + Local

pour promouvoir l'alimentation de territoire, les filières équitables, réduire l'empreinte carbone des menus et créer du lien avec les producteurs bio les plus proches.

➤ + Sain

pour respecter l'équilibre nutritionnel, favoriser la diversité alimentaire, les fruits et légumes de saison, les protéines et aliments de bonne qualité.

➤ + Durable

pour sensibiliser les convives à l'écologie, la lutte contre le gaspillage, limiter les substances toxiques et l'impact de l'activité du restaurant sur l'environnement.



Sommaire

PRÉAMBULE.....	p.4
INTRODUCTION	p.4
1. OBJECTIFS	p.5
2. BASES RÉGLEMENTAIRES	p.5
3. TEXTES DE RÉFÉRENCES	p.5
LES ARTICLES DU RÉFÉRENTIEL	p.6
1. DOMAINE D'APPLICATION ET DÉFINITIONS.....	p.6
2. LOGIQUE DU RÉFÉRENTIEL.....	p.7
3. CRITÈRES DU LABEL.....	p.8
4. RÈGLES DE COMMUNICATION ASSOCIÉES AU LABEL.....	p.15
5. PROCESSUS DE CONTRÔLE.....	p.16
6. CONDITIONS D'ÉVOLUTION DU RÉFÉRENTIEL.....	p.16
ANNEXES	p.17
I. SCHÉMA DU PROCESSUS DE CONTRÔLE	p.18
II. DEFINITION DU LOCAL	p.19
III. POINT DE CONTRÔLE OPTIONNEL : LOCAL	p.20
IV. EXEMPLE DE MENU CONFORME	p.21
V. COMPOSANTES PRÉPARÉES À PARTIR DE PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMÉS	p.22
VI. LISTE DES ADDITIFS ET INGREDIENTS INTERDITS	p.23
VII. QUALITÉ DES PROTÉINES	p.24
VIII. LISTE DES LÉGUMES FRAIS DE SAISON	p.25
IX. DIAGNOSTIC ET ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE	p.26
X. DIAGNOSTIC DES DÉTERGENTS	p.27
XI. DIAGNOSTIC DE LA VAISSELLE	p.27
XII. PLASTIQUES, VAISSELLE ET USTENSILES	p.28
XIII. RESUMÉ DU RÉFÉRENTIEL	p.29



Réalisation

Conception et rédaction : Lise PUJOS

Aide à la conception : Anne LAFOURCADE

Mise en page : Clémence RIERE, Aurélie CHAUCHARD

Le référentiel Ecocert «En Cuisine» est disponible sur www.labelbiocantine.com. Il est accompagné du document : le processus de labellisation Ecocert «En Cuisine».

Ce référentiel est protégé par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle et, en particulier, par les dispositions relatives à la propriété littéraire et artistique et au droit d'auteur. Ces droits sont la propriété exclusive de Ecocert FRANCE. Toute reproduction totale ou partielle, par quelque moyen que ce soit, non autorisée par Ecocert FRANCE est strictement interdite.

PRÉAMBULE

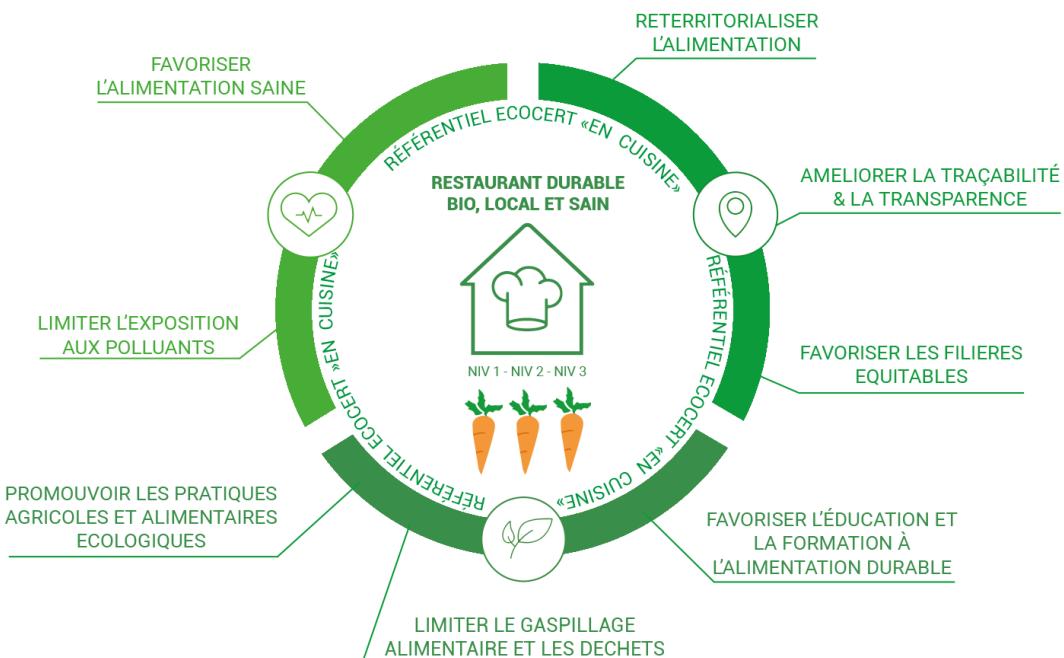
La première version du référentiel Ecocert «En Cuisine» est parue et mis en application le 1er septembre 2013. Un important processus de révision a débuté en Juin 2019. Différentes parties prenantes (associations spécialisées en restauration collective UN PLUS BIO et AGORES, structures labellisées) ont été consultées selon diverses modalités (rapports d'expertise, ateliers de co-construction, consultation en ligne).

En Décembre 2019 et en Juin 2020, le Comité de Suivi Technique de la labellisation a été convié à discuter des modifications proposées par le titulaire du référentiel afin d'améliorer le niveau d'exigence, l'applicabilité, et l'aspect pratique du référentiel. L'ensemble du processus de révision a abouti à la publication de cette nouvelle version du Référentiel Ecocert «En Cuisine» en Novembre 2020, mis à jour le 1er février 2022. Cette nouvelle version entrera en application le 1er février 2022 uniquement sur la base du volontariat. Au 1er janvier 2023, elle devient obligatoire pour tous les restaurants engagés.

INTRODUCTION

Avec 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective en France est un formidable levier pour la transition des systèmes agricoles et alimentaires vers davantage de durabilité. Depuis 2013, Ecocert propose, par le biais de ce référentiel, une démarche de progrès en 3 niveaux. Ce référentiel est un outil à destination des acteurs de la restauration collective pour répondre aux enjeux de santé publique ; de transparence, de reterritorialisation et d'équité dans les filières; et de préservation de l'environnement. Enfin, cet outil vise à valoriser et fédérer les initiatives déjà entreprises, et en inciter de nouvelles.

LES ENJEUX DU RÉFÉRENTIEL



1. OBJECTIFS

Le référentiel de contrôle Ecocert « En Cuisine » a pour objectif de définir des critères exigeants permettant de garantir aux convives du restaurant contrôlé, une cuisine qui :

- Favorise les produits biologiques locaux, dans des menus sains et équilibrés,
- S'inscrit dans une démarche globale à la fois environnementale (éducation à l'alimentation durable, lutte contre le gaspillage, gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets...) et sanitaire (moins de plastiques en cuisine, détergents écologiques).
- Communique clairement sur ses prestations, les démarches engagées et son niveau de labellisation.

2. BASES RÉGLEMENTAIRES

Tout établissement candidat au contrôle s'engage implicitement à respecter la législation en vigueur ; textes, directives et règlements applicables au domaine de la restauration collective à caractère social. Le présent référentiel s'applique sans préjudice des différentes dispositions communautaires régissant notamment l'hygiène, la sécurité et la conformité réglementaire globale du service produit par le restaurant candidat au contrôle.

3. TEXTES DE RÉFÉRENCES

Les principaux textes ayant servi de base à l'élaboration de ce référentiel et la définition de ses critères :

Agriculture biologique :

- Règlement (CE) n°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Déchets :

- Bio déchets : Code de l'environnement article L 541-21-1.

Emballage :

- Règlement (CE) n°1272/2008 du 16 décembre 2008 dit CLP pour classification, étiquetage et emballage des substances et des mélanges.

Etiquetage des organismes génétiquement modifiés :

- Règlement (CE) n°1830/2003 relatif à la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Hygiène et sécurité :

- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Loi EGALIM :

- Article 24, 26, 27, 28, 29 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 relatif à l'accès d'une alimentation saine dans la restauration collective.
- Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Nutrition :

- Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) n°J-07 du 4 Mai 2007 mise à jour en juillet 2015 (version 2.0).
- Règlement (CE) n°1333/2008 du parlement européen et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Substances chimiques :

- Règlement (CE) n°528/2012 du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides.
- Règlement (CE) n°1907/2006 du 18 décembre 2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH).



1. DOMAINE D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

DOMAINE D'APPLICATION

Ce référentiel s'applique à tous les établissements de restauration collective à caractère social, dont :

- Les restaurants liés à tout établissement d'enseignement : école, collège, lycée, université... ;
- Les restaurants liés à une administration ou une entreprise ;
- Les restaurants à caractère inter-administratif ou inter-entreprise ;
- Les restaurants à caractère sanitaire et social : hôpitaux, cliniques, établissements spécialisés ;
- Les restaurants de toute structure d'accueil : personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires.

Ces établissements peuvent être gérés de 2 manières différentes :

- **Gestion directe** : l'établissement, en autogestion, réalise la préparation et le service des repas. L'établissement est lui-même responsable de l'achat des matières premières.
- **Gestion concédée** : La fourniture des repas est concédée à une société de restauration collective ou une association. La société de restauration collective (ou association) est responsable de l'achat des matières premières.

Dans les 2 cas, de gestion directe ou concédée, les repas peuvent être préparés sur place ou par une cuisine centrale. Les repas sont alors livrés chauds prêts à être consommés ou froids et réchauffés directement dans les restaurants satellites.

Enfin en ce qui concerne le périmètre de contrôle :

Les cuisines, les zones d'intendance et de stockage et la (ou les) salle(s) de restauration entrent dans le champ d'application et de contrôle du présent référentiel.

DÉFINITION

Au sens du présent référentiel les termes suivants répondent aux définitions ci-dessous :

- **ANSES** : agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.
- **Additif alimentaire** : substance qui n'est habituellement pas consommée comme un aliment ou utilisée comme un ingrédient dans l'alimentation. Ils sont ajoutés aux denrées dans un but technologique au stade de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, du transport ou de l'entreposage des denrées et se retrouvent donc dans la composition du produit fini.
- **Circuit court** : circuit de distribution dans lequel il existe un petit nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le circuit court inclut la vente directe, pour laquelle il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, il inclut aussi la vente indirecte lorsqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire.
- **Composante** : la structure de base d'un repas est constituée de 4 ou 5 composantes : entrée / composante protidique / garniture / fromage-laitage et / ou dessert. Les boissons ne peuvent pas entrer dans la composition du menu en tant que « composante ».
- **Contenants alimentaires en matériaux plastiques** : désigne au sens du présent référentiel les contenants alimentaires issus majoritairement de la polymérisation d'hydrocarbures y compris les produits mélaminés.
- **Ecoproduits** : cette définition couvre les produits écologiques non alimentaires tels que cosmétiques, textiles, parfums d'ambiance, détergents (etc) contrôlés selon des cahiers des charges écologiques reconnus par Ecocert.
- **Ingrédient** : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée (article 2 du règlement (CE) no 1169/2011).
- **Local/proche/de proximité** : qualifie au sens du présent référentiel un produit issu de la même région que le restaurant labellisé ou d'un département français (ou européen) limitrophe à la région où est installé le restaurant postulant au label (définition complète en annexe II).
- **Menu** : ensemble des composantes constituant un repas.
- **Menu mensuel** : ensemble des composantes constituant les repas d'un mois complet (équivaut à 100 composantes servies pour 20 repas).
- **Menu végétarien (ou planète)** : repas sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées aux céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs, et les produits laitiers.
- **Multichoix** : plusieurs options pour une même composante donnée (exemple : plusieurs choix d'entrées).



DÉFINITION

- **Plat alternatif** : plat principal protidique dans lequel le grammage de viande a été réduit au moins de moitié par rapport au grammage recommandé pour la tranche d'âge concernée.
- **Produits bio ou produits biologiques** : produits végétaux et animaux (transformés ou non) biologiques définis et certifiés selon le règlement européen n° 834/2007 du conseil du 28 juin 2007.
- **Région** : qualifie au sens du présent référentiel les « anciennes » régions administratives telles qu'elles étaient définies avant le 1er janvier 2016 (Annexe II).

2. LOGIQUE DU RÉFÉRENTIEL

Le présent référentiel définit des critères permettant l'attribution du label Ecocert «En Cuisine» selon la logique décrite ci-dessous.

4 ENJEUX FONDAMENTAUX

Les critères ont été élaborés pour couvrir 4 enjeux fondamentaux et les problématiques associées :

1. La santé publique :

- Favoriser une alimentation saine pour limiter le risque de pathologies et maladies chroniques (diabète, cancers, obésité...).
- Limiter l'exposition des convives aux contaminants (particulièrement les jeunes convives plus sensibles aux polluants) et aux substances préoccupantes : résidus de pesticides, additifs potentiellement nocifs, perturbateurs endocriniens, OGM, antibiotiques...

2. Des filières plus transparentes, locales et équitables :

- Réduire la distance entre consommateurs, cuisiniers et agriculteurs induite par la globalisation des échanges de denrées.
- Améliorer la transparence et la traçabilité sur les conditions de production.
- Améliorer la reconnaissance professionnelle et la rémunération des agriculteurs, des cuisiniers et du personnel de restaurants.

3. La préservation de l'environnement :

- Promouvoir des pratiques agricoles et alimentaires favorables à la conservation des ressources (sols, air, eau, biodiversité), au bien-être animal et neutres en carbone.
- Limiter le gaspillage alimentaire et la production de déchets (suremballage, barquettes à usage unique) dans les restaurants.

4. Accompagnement dans la transition :

- Favoriser l'éducation et la formation à l'alimentation durable de tous les acteurs de la restauration collective (convives, parents d'élèves, personnel de restaurants..).
- Proposer une démarche de progrès en 3 niveaux qui fixe un cadre basé sur des critères exigeants, incitatifs mais également atteignables et mesurables.

4 DOMAINES

Ces points fondamentaux ont été structurés sous forme de critères contrôlables et répartis en 4 domaines :

1. Recours aux produits biologiques
2. Local et équitable
3. Qualité de la nutrition
4. Gestion environnementale du restaurant

Ainsi on trouvera aux chapitres suivants et pour chaque critère la définition du critère et la description des moyens de maîtrise et preuves matérielles qui seront contrôlés.



3. CRITÈRES DU LABEL

3 NIVEAUX D'EXIGENCES ATTEIGNABLES

Ce label se décline sous la forme de 3 niveaux d'exigences atteignables selon la maturité de la démarche de chaque établissement. Ces niveaux peuvent être considérés comme des étapes qui s'inscrivent dans « un parcours de progression ». Ce parcours cherche à valoriser les actions déjà entreprises par les restaurants mais également à en initier de nouvelles.

3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

30 CRITERES SUR 3 NIVEAUX

- Obtention du label de niveau 1 : Engagement dans la démarche

Ecocert a choisi de mettre en place un niveau d'entrée accessible à tous types d'établissements quels que soient leur taille et leur organisation. Pour cela 10 critères ont été définis pour aider les gestionnaires de restaurants collectifs à initier une démarche globale, cohérente et pérenne de restauration plus respectueuse de l'Homme et de son environnement. Pour obtenir le premier niveau du label, 10 critères doivent être respectés et seront contrôlés par Ecocert sur site.

- Obtention du label de niveau 2 : Confirmation de l'effort accompli

Un établissement peut, une fois le label de niveau 1 atteint, s'engager dans une démarche progressive afin d'atteindre le niveau 2. Pour ce faire 10 critères supplémentaires devront être respectés. Le niveau 2 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères du niveau 1 et du niveau 2.

- Obtention du label de niveau 3 : Restaurant exemplaire

Les établissements ayant obtenu le label de niveau 2 pourront, s'ils le souhaitent, compléter leur démarche en démontrant le caractère exemplaire de leur travail sur les 4 domaines couverts par le référentiel. Pour ce faire ils seront contrôlés sur 10 critères supplémentaires. Le niveau 3 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères de niveau 1, 2 et 3.

Mention Excellence : Chaque année, les établissements ayant obtenu le niveau 3 du label pourront, s'ils le souhaitent, compléter leur démarche en démontrant le caractère excellent de leur travail sur l'approvisionnement alimentaire en produits biologiques. Pour ce faire, ils devront démontrer 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).



CRITÈRES LABEL NIVEAU 1 : ENGAGEMENT



RE COURS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

N°1 : Au moins 20% des approvisionnements alimentaires sont biologiques (25% en 2 ans de labellisation)

- A l'engagement au moins 20% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul réalisé est la part en valeur d'achats (HT) ou volume de produits alimentaires biologiques sur le total des achats (HT) de produits alimentaires. Le calcul est annuel. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- L'établissement veillera à choisir différentes catégories de produits biologiques (légumes, fruits, viandes...) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.
- Pour maintenir la labellisation l'établissement devra continuer à augmenter ses approvisionnements alimentaires biologiques et le prouver en atteignant au moins 25% de produits alimentaires biologiques lors de la 2ème année de labellisation.

GARANTIES

- Calcul du pourcentage d'achat bio ou volume de produits bio.
- Preuves d'achat et traçabilité des produits alimentaires biologiques (certificats bio, factures d'achats, bons de livraison, étiquettes).
- Tous les menus (tels que servis) doivent être disponibles (historique de 12 mois à conserver).

LOCAL ET ÉQUITABLE

N°2 : Au moins 4 composantes biologiques et locales

- Chaque mois, au moins 4 composantes à base d'ingrédients bio sont aussi locales (voir annexe II). Les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont :
 - biologiques ;
 - et cultivés (et/ou élevés) dans la région (voir définition « produit alimentaire local » annexe II) ;
 - et transformés dans la région (voir définition « zone locale » et « région » annexe II).

GARANTIES

- Réalisation d'une étude de sourçage des producteurs : prises de contacts avec les plus proches producteurs bio, les réseaux et associations locales disponibles.
- Preuve d'identification et attestation des fournisseurs.

QUALITÉ DE LA NUTRITION

N°3 : Limitation des additifs, des huiles hydrogénées et interdiction des denrées étiquetées « OGM »

- Absence des additifs alimentaires et des huiles hydrogénées (liste des additifs et ingrédients en annexe VI) dans les produits alimentaires utilisés en cuisine.
- Aucun ingrédient ou aucune denrée ne doivent être soumis à un étiquetage OGM.

GARANTIES

- Spécification de l'interdiction des OGM, additifs et ingrédients (annexe VI) dans les contrats ou les appels d'offres.
- Disponibilité des fiches techniques et/ou des étiquettes de produits alimentaires du restaurant.

N°4 : Qualité et diversification des protéines (informations complémentaires annexe VII)

- Présentation d'un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales et présence d'un menu végétarien par semaine.
- Présence de légumes secs de préférence biologique au menu au moins une fois par semaine sous réserve de respecter les recommandations nutritionnelles en vigueur.
- Utilisation uniquement d'œufs de catégorie 0 (= œufs de poules biologiques) ou de catégorie 1 (= œufs de poules élevées en plein air).
- Privilégier les viandes biologiques et limiter la consommation de poissons aux recommandations nutritionnelles en vigueur et privilégier les principes indiqués en annexe VII.

GARANTIES

- Disponibilité des fiches techniques et/ou des étiquettes de produits alimentaires du restaurant.
- Menus permettant une revue.



CRITÈRES LABEL NIVEAU 1 : ENGAGEMENT



N°5 : Consommation de fruits et légumes de saison

- Présence de fruits et légumes frais de saison (si disponibilité nationale) en respectant les calendriers (annexe VIII).
- Information des convives sur la saisonnalité (exemple affichage).

GARANTIES

- Preuve d'information des convives sur la saisonnalité et vérification des menus.

N°6 : Revue des menus dans le respect des évolutions récentes des repères alimentaires

- Validation par un diététicien/nutritionniste OU par un personnel (ex : cuisinier) dûment formé sur les recommandations nutritionnelles en vigueur.

GARANTIES

- Preuve de validation des menus par un personnel (ex : cuisinier) dûment formé.
- Réalisation du calcul des apports nutritionnels des repas par un(e) diététicien (et/ou logiciel de nutrition).

N°7 : Obligation de transparence et de communication sur les produits servis

- Obligation d'affichage des engagements liés à la labellisation "En Cuisine" (voir règles de communication associées au label page 15) et obligation d'affichage du pourcentage d'achat bio atteint chaque année.
- Menus affichés identifiant sans ambiguïté les produits bio et les produits bio et locaux (voir annexe IV).
- Possibilité d'affichage sur les menus du caractère local des ingrédients non bio (sous réserve du respect de l'annexe IV).
- Sensibilisation à la démarche de labellisation : mise en place d'actions de communication pour les parties prenantes (convives, personnel du restaurant, élus, parents d'élèves...).

GARANTIES

- Tous les menus (tels que servis et affichés) doivent être disponibles (historique de 12 mois à conserver).
- Preuves de formation (attestation) et d'actions de communication (réunions, affichage, formations...).

Critère applicable aux crèches avec conditions particulières : du fait du jeune âge des convives, l'obligation de transparence et de communication sur les produits servis doit être uniquement mise en place pour les parents des convives (site internet, menus affichés à l'entrée de la crèche).

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°8 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Mise en place de campagnes de pesées (au moins 1 dans l'année) et de 4 actions concrètes en matière de gaspillage à choisir parmi celles décrites en annexe IX.

GARANTIES

- Réalisation du diagnostic et actions de l'annexe IX et enregistrement des campagnes de pesées.

N°9 : Identification des substances chimiques potentiellement nocives pour limiter l'exposition sanitaire

- Évaluation qualitative des produits détergents et désinfectants présents en cuisine : obligation de réaliser le diagnostic de l'annexe X et d'améliorer ce bilan annuellement.
- Évaluation de la part de matériaux plastiques (selon la définition page 6) présente dans la vaisselle de service et de transport, des ustensiles, du matériel de cuisson, des emballages alimentaires : obligation de réaliser le diagnostic de l'annexe XI et d'améliorer ce bilan annuellement.

GARANTIES

- Preuve de réalisation des diagnostics et fiches techniques du matériel, équipement de cuisine et produits d'entretien.

N°10 : Education à l'alimentation de toutes les parties prenantes (convives, personnel...) uniquement pour les établissements d'enseignement et les crèches

- Mise en place d'une réunion d'échange sur la composition des menus et le projet alimentaire à l'échelle de la collectivité et/ou de l'établissement.
- Mise en place d'actions pédagogiques d'éducation à l'alimentation et/ou de sensibilisation sur le développement durable. (Exemple : animation, formation, visite de fermes...).

GARANTIES

- Compte-rendu des réunions et preuve des actions pédagogiques ou de sensibilisation.



CRITÈRES LABEL NIVEAU 2 : EFFORT ACCOMPLI



Le niveau 2 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères du niveau 1 et du niveau 2.

RE COURS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

N°11 : Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques

- A l'engagement au moins 40% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul réalisé est la part en valeur d'achats (HT) ou volume de produits alimentaires biologiques sur le total des achats (HT) de produits alimentaires. Le calcul est annuel. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- L'établissement veillera à choisir différentes catégories de produits biologiques (légumes, fruits, viandes...) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.

GARANTIES

- Calcul du pourcentage d'achat bio ou volume de produits bio.
- Preuves d'achat et traçabilité des produits alimentaires biologiques (certificats bio, factures d'achats, bons de livraison, étiquettes).
- Tous les menus (tels que servis) doivent être disponibles (historique de 12 mois à conserver).

LOCAL ET ÉQUITABLE

N°12 : Au moins 8 composantes biologiques et locales

- Chaque mois, au moins 8 composantes à base d'ingrédients bio (voir annexe II), sont aussi locales. Les ingrédients principaux et caractéristiques des composantes sont :
 - biologiques ;
 - et cultivés (et/ou élevés) dans la région (voir définition « produit alimentaire local » annexe II) ;
 - et transformés dans la région (voir définition « zone locale » et « région » annexe II).

GARANTIES

- Réalisation d'une étude de sourçage des producteurs : prises de contacts avec les plus proches producteurs bio, les réseaux et associations locales disponibles.
- Preuve d'identification et attestation des fournisseurs.

N°13 : Au moins 2 ingrédients sont à la fois bio et issus du commerce équitable

- Chaque mois, au moins 2 ingrédients doivent être titulaires du double label bio et commerce équitable.

GARANTIES

- Preuves d'achat et traçabilité des produits certifiés bio et équitables (certificats bio équitable, factures d'achats, bons de livraison, étiquettes).

QUALITÉ DE LA NUTRITION

N°14 : Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés

- Au moins 50% des composantes mensuelles servies doivent être préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés (annexe V). Les repas peuvent être préparés sur place ou en cuisine centrale avec un réchauffage sur les satellites.

GARANTIES

- Calcul du pourcentage de composantes préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés.
- Disponibilité des fiches techniques et/ou des étiquettes de produits alimentaires du restaurant.

N°15 : Qualité et diversification des protéines (informations complémentaires annexe VII)

- Privilégier la présence d'un plat alternatif (exemple : grammages de viande réduits + légumes secs) une fois par semaine.
- Privilégier les céréales semi-complètes biologiques et l'utilisation de farine T80 biologique.
- Formation de l'équipe de cuisine à l'introduction des produits biologiques ou participation à un événement pour impliquer le cuisinier et/ou l'équipe de cuisine. Ce critère n'est obligatoire que pour les établissements passant du niveau 1 au niveau 2.

GARANTIES

- Menus et preuve de formation (attestation) ou de participation à un événement.



CRITÈRES LABEL NIVEAU 2 : EFFORT ACCOMPLI



GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°16 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Mise en place de campagnes de pesées (au moins 2 fois par an) et de 6 actions concrètes en matière de gaspillage décrites en annexe IX.

GARANTIES

- Réalisation du diagnostic et actions de l'annexe IX et enregistrement des campagnes de pesées.

N°17 : Gestion environnementale des déchets

- Mise en place d'actions de réduction à la source (vrac...) ou/et de récupération d'emballages auprès des fournisseurs.
- Mise en place du tri et du recyclage selon le type de déchets et des possibilités offertes par la collectivité : déchets organiques, déchets d'emballage secs (barquettes plastiques, papiers et cartons, métaux, verres, textiles), déchets toxiques (piles, batteries...) matériels et outils usagés, déchets d'emballages souillés, les graisses et huiles de cuisson.
- Réalisation d'une étude de faisabilité de la valorisation des déchets organiques du restaurant (en interne, par la collectivité ou un prestataire).
- Formation du personnel et sensibilisation des convives au tri sélectif.

GARANTIES

- Preuve d'actions de réductions des emballages et d'une étude de la valorisation des déchets organiques.
- Preuve de formation du personnel et d'action de sensibilisation des convives au tri sélectif.

 Critère applicable aux crèches avec conditions particulières : les enfants pourront être sensibilisés au tri mais la sensibilisation est non obligatoire du fait de leur jeune âge.

N°18 : Interdiction des détergents les plus toxiques

- Interdiction d'utilisation pour le nettoyage de la cuisine de produits détergents et désinfectants avec l'un des 3 pictogrammes suivants : toxicité aigüe, danger pour la santé et danger pour l'environnement (voir annexe X).
- Garantir le bon usage des produits (doses, équipement de protection individuelle, rinçage).

GARANTIES

- Preuve d'achat et disponibilité des fiches de données de sécurité et fiches techniques des produits utilisés.
- Preuve de bon usage des produits.

N°19 : Limitation des plastiques en cuisine et salle de restauration (informations complémentaires annexe XI).

- Interdiction des matériaux plastiques pouvant être utilisés à chaud (assiettes, barquettes, ustensiles, poches de cuisssons...) pour la cuisson et la remise en température et le service.
- Interdiction des moules silicones de grade non indiqués « Platinium » et des poêles anti adhésives pouvant encore contenir du PFOA.
- Barquettes biosourcées : les cuisines ayant fait le choix des barquettes de réchauffe composées majoritairement de fibres végétales pourront être labellisées niveau 2 sous réserve de faire la preuve de l'existence d'une étude de substitution en cours.
- L'utilisation de contenants en matière plastique pour d'autres usages comme le stockage de l'épicerie sèche est tolérée.

GARANTIES

- Disponibilité des fiches techniques ou information des fournisseurs sur les matériaux composants la vaisselle et ustensiles de cuisine.

N°20 : Gestion de la consommation d'eau et d'énergie (en cuisine uniquement)

- Privilégier l'installation de compteurs séparés pour l'eau, le gaz et l'électricité pour évaluer les consommations et/ou coûts en eau et en énergie rapportés au nombre de repas.
- Mise en place des actions de réduction de consommation d'eau et d'énergie. Exemple : achat de matériel à basse consommation en eau, et/ou en énergie, technique de cuisson à basse consommation énergétique, réalisation d'un diagnostic énergétique...

GARANTIES

- Calcul de la consommation et/ou coûts en eau et en énergie par nombre de repas, preuve de réalisation d'un diagnostic énergétique, fiche technique du matériel.



CRITÈRES LABEL NIVEAU 3 : EXEMPLARITÉ



Le niveau 3 est directement accessible aux établissements respectant l'ensemble des critères des niveaux 1, 2 et du niveau 3.

RECORDS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

N°21 : Au moins 60% des approvisionnements alimentaires sont biologiques

- A l'engagement au moins 60% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul réalisé est la part en valeur d'achats (HT) ou volume de produits alimentaires biologiques sur le total des achats (HT) de produits alimentaires. Le calcul est annuel. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- L'établissement veillera à choisir différentes catégories de produits biologiques (légumes, fruits, viandes...) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.

GARANTIES

- Calcul du pourcentage d'achat bio ou volume de produits bio
- Preuves d'achat et traçabilité des produits alimentaires biologiques (certificats bio, factures d'achats, bons de livraison, étiquettes).
- Tous les menus (tels que servis) doivent être disponibles (historique de 12 mois à conserver).

LOCAL ET ÉQUITABLE

N°22 : Au moins 12 composantes biologiques et locales

- Chaque mois, au moins 12 composantes à base d'ingrédients bio (voir annexe II), sont aussi locales. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques des composantes sont :
 - biologiques ;
 - et cultivés (et/ou élevés) dans la région (voir définition « produit alimentaire local » annexe II) ;
 - et transformés dans la région (voir définition « zone locale » et « région » annexe II).

GARANTIES

- Réalisation d'une étude de sourçage des producteurs : prises de contacts avec les plus proches producteurs bio, les réseaux et associations locales disponibles.

N°23 : Un outil de production qui permet l'utilisation de produits bruts et locaux

- Fabrication de la majorité des pâtisseries dans la cuisine.
- Epluchage et découpe des légumes frais dans la cuisine ou présence d'une légumerie dans un rayon de moins de 50 km (1h) autour du restaurant.

GARANTIES

- Preuve de la légumerie.

N°24 : Au moins 4 ingrédients sont à la fois bio et issus du commerce équitable

- Chaque mois, au moins 4 ingrédients doivent être titulaires du double label bio et commerce équitable.

GARANTIES

- Preuves d'achat et traçabilité des produits certifiés biologiques et équitables (certificats bio équitable, factures d'achats, bons de livraison, étiquettes).

QUALITÉ DE LA NUTRITION

N°25 : Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés

- Au moins 80% des composantes mensuelles servies doivent être préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés. Les repas peuvent être préparés sur place ou en cuisine centrale avec un réchauffage sur les satellites.

GARANTIES

- Calcul du pourcentage de composantes préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés.
- Disponibilité des fiches techniques et/ou des étiquettes de produits alimentaires du restaurant.

N°26 : Qualité et diversification des protéines (informations complémentaires annexe VII)

- Présence quotidienne d'une option sans viande ou création de menus alternatifs (grammages de viande réduit) plusieurs fois dans la semaine ou 2 menus végétariens par semaine.



CRITÈRES LABEL NIVEAU 3 : EXEMPLARITÉ



GARANTIES

- Disponibilité des menus, des fiches techniques et/ou des étiquettes de produits alimentaires du restaurant.

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°27 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Mise en place de campagnes de pesées (au moins 3 fois par an) et de 8 actions concrètes en matière de gaspillage décrites en annexe IX.

GARANTIES

- Réalisation du diagnostic et actions de l'annexe IX et enregistrement des campagnes de pesées.

N°28 : Limitation du nombre de produits détergents en cuisine et limitation stricte des biocides

- Utilisation pour le nettoyage en cuisine de 7 produits maximum titulaires d'un label écologique Ecolabel ou Ecocert ou pour les référentiels non listés, merci de contacter Ecocert (Liste en annexe X).
(critère en observation durant 2 ans : non bloquant à l'audit)
- Pour les produits contenant des biocides : labellisation Ecocert obligatoire ou présence uniquement de produits à base d'acide lactique, acide acétique, acide glycolique, d'éthanol, d'acide peracétique ou de peroxyde d'hydrogène.

GARANTIES

- Preuve d'achat et disponibilité des fiches de données de sécurité et des fiches techniques des produits utilisés.
- Preuve de bon usage des produits.

N°29 : Limitation des plastiques en cuisine et salle de restauration (informations complémentaires annexe XII)

- Aucun contact alimentaire chaud (service, cuisson, réchauffe) n'est réalisé dans des contenants autres que verre, inox porcelaine.
- Interdiction des contenants plastiques, bioplastiques, cellulose ou issus de fibres végétales agglomérées (en l'état actuel des connaissances et de la réglementation, l'innocuité de certains additifs relargables par ces matériaux reste à démontrer)
- Emballage verre pour la majorité des huiles et des conserves.

GARANTIES

- Disponibilité des fiches techniques et/ou des étiquettes de produits alimentaires du restaurant.

N°30 : Optimisation des tournées de livraison

- Optimisation des tournées de livraison dans le cas d'une cuisine centrale avec des restaurants satellites : les restaurants satellites doivent être situés dans un rayon de moins de 50 km (ou 1h) autour de la cuisine centrale.

GARANTIES

- Liste des établissements livrés avec leur adresse.

4. RÈGLES DE COMMUNICATION ASSOCIÉES AU LABEL

SIGNALETIQUE DE LA LABELLISATION ET OBLIGATION DE TRANSPARENCE

Ecocert fournira au restaurant la signalétique du label correspondant à son niveau de labellisation et son année d'obtention. Toute autre communication devra être faite selon les règles de cet article et ne devra pas prêter à confusion sur la portée du label.



AFFICHAGE OBLIGATOIRE :



Autocollant :

L'autocollant du label devra être visible par les convives à l'entrée du restaurant.



Affichage du pourcentage :

L'affichage du pourcentage atteint chaque année est obligatoire dans les restaurants sous la forme suivante «En 2022, les produits biologiques ont représenté x % du total de nos approvisionnements» et/ou par l'affichage de l'attestation de conformité.



Cas particulier des cuisines centrales qui souhaitent communiquer sur les pourcentages atteints. Elles devront, le cas échéant, veiller à communiquer uniquement pour les restaurants satellites labellisés : «En 2022, les produits biologiques ont représenté x % du total de nos approvisionnements pour les clients/villes suivantes : ... ».



Logo Ecocert «En Cuisine»



Attestation de conformité

Logo :

Le logo Ecocert «En Cuisine» pourra être utilisé dans les outils de communication des établissements labellisés selon les règles d'identification des établissements (règles disponibles sur demande).

Attestation de conformité :

L'attestation pourra être affichée dans la salle de restauration à la vue des convives.

Le menu :

Le menu, tel qu'affiché ou communiqué aux convives sur un autre support (site internet, plaquette, réseaux sociaux...) devra respecter les critères de transparence définis dans le présent référentiel: possibilité d'affichage du logo, du niveau de labellisation et d'une légende respectant les règles définies en annexe IV.

Les autres outils de communication :

Le restaurant labellisé pourra aussi valoriser le label Ecocert «En Cuisine» par les outils de communication développés par Ecocert: posters du label, plaquette, flyer, communiqué de presse ...

Cas particulier de la communication sur le «local» :

- Si le restaurant souhaite communiquer sur ses approvisionnements «locaux» sans qu'ils soient vérifiés par Ecocert (prestation optionnelle sur demande) : «en 2023, les produits biologiques ont représenté x% du total de nos approvisionnements. Nous évaluons nous-même la part de nos produits locaux à hauteur de x% du total de nos approvisionnements».
- Si le restaurant souhaite communiquer sur ses approvisionnements «locaux» vérifiés par Ecocert (prestation optionnelle sur demande) : «en 2023, les produits biologiques ont représenté x% du total de nos approvisionnements. L'organisme Ecocert a également évalué la part de nos produits locaux à hauteur de x% du total de nos approvisionnements».



Autres outils de communication :
exemple la plaquette



5. PROCESSUS DE CONTRÔLE

Le processus de contrôle est organisé selon un cycle annuel. A terme, il conduit à l'attribution ou au maintien d'une attestation de conformité autorisant l'établissement à faire référence au label et au contrôle par Ecocert.

Le processus de contrôle complet est disponible auprès d'Ecocert. Un schéma récapitulatif du processus de contrôle se trouve en annexe I du présent référentiel.

6. CONDITIONS D'ÉVOLUTION DU RÉFÉRENTIEL

Le présent référentiel est un document évolutif, susceptible d'être actualisé et amélioré en permanence.

MODIFICATION DU RÉFÉRENTIEL

Le présent référentiel sera soumis à des révisions régulières dans le but de respecter d'éventuelles évolutions de la réglementation et de l'état de l'art. Il est susceptible d'être actualisé et amélioré en permanence selon les modalités précisées ci-dessous.

A tout moment, Ecocert sera habilité à apporter des modifications rédactionnelles au présent document sans autres avis, à condition que ces modifications se limitent à des changements non substantiels (exemple : amélioration ou clarification d'un critère, correction de l'orthographe, erreurs ou mise à jour des références) qui ne nécessitent pas de changement de pratique de la part des opérations labellisées.

Pour les autres types de modifications du présent référentiel, Ecocert sera habilité à les apporter après consultation des parties intéressées, en particulier le Comité de Suivi Technique de la labellisation.

ECOCERT s'engage à informer régulièrement les établissements labellisés des modalités et des modifications apportées au référentiel.

La dernière version du référentiel sera disponible en permanence en ligne sur le site du label Ecocert «En Cuisine» : www.labelbiocantine.com

COMITÉ DE SUIVI TECHNIQUE DE LA LABELLISATION

Le Comité de Suivi Technique de la labellisation est une commission composée d'experts, consultants et de représentants de la profession ayant fait acte de candidature auprès d'Ecocert. Lorsqu'il est fait appel au Comité celui-ci se concerte et émet un avis à la majorité conformément à son règlement intérieur. Ecocert décide des mesures afférentes.





ANNEXES

- I. SCHÉMA DU PROCESSUS DE CONTRÔLE
- II. DEFINITION DU LOCAL
- III. POINT DE CONTRÔLE OPTIONNEL : LOCAL
- IV. EXEMPLE DE MENU CONFORME
- V. COMPOSANTES PRÉPARÉES À PARTIR DE PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMÉS
- VI. LISTE DES ADDITIFS ET INGREDIENTS INTERDITS
- VII. QUALITÉ DES PROTÉINES
- VIII. LISTE DES LÉGUMES FRAIS DE SAISON
- IX. DIAGNOSTIC ET ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE
- X. DIAGNOSTIC DES DÉTERGENTS
- XI. DIAGNOSTIC DE LA VAISSELLE
- XII. PLASTIQUES, VAISSELLE ET USTENSILES
- XIII. RESUMÉ DU RÉFÉRENTIEL

I. SCHEMA DU PROCESSUS DE CONTROLE



- 1.(Vous) Demande d'informations sur la labellisation.
- 2.(ECOCERT) Envoi du référentiel, des formulaires de demande.
- 3.Transmission des formulaires complétés pour une demande initiale ou pour une mise à jour continue des informations.
- 4.Etude de votre demande d'engagement, renouvellement.
Si votre demande n'est pas recevable, nous vous en informerons en retour. Envoi d'une proposition de contrat (devis + Conditions Générales de Vente + Processus de Contrôle).



- 5.Engagement par la signature du devis.



- 6.Audit sur site :
 - Evaluation de la conformité des pratiques aux critères du référentiel.
 - Relevé des constats d'écart.
 - Propositions d'actions correctives pertinentes.
 - Rapport d'audit co-signé.
 - Prélèvement éventuel d'échantillons.



- 7.Revue du rapport d'audit et envoi des conclusions :
 - Evaluation de la pertinence des actions correctives proposées.
 - Etude des documents fournis et, si besoin, décision d'investigations complémentaires (étape 9).
- 8.Si besoin : envoi des éléments nécessaires à la levée des écarts.
- 9.Décision de labellisation : attribution, refus, maintien, renouvellement, suspension, retrait de l'attestation de conformité. Si conforme : envoi de l'attestation de conformité.



- 10.Surveillance : Revue de contrat annuelle (retour étape 3 si besoin) : vous devez informer Ecocert France de toute modification d'équipement, produits, installations....

II. DEFINITION DU LOCAL

Un **produit alimentaire local** selon le référentiel Ecocert «En Cuisine» est défini comme suit :

1. Un produit agricole d'origine végétale qui a poussé et a été récolté, où un produit agricole d'origine animale qui a été élevé et abattu dans la zone locale.
2. Un produit transformé qui a été principalement produit, préparé, transformé et conditionné dans la zone locale. L'ingrédient ou les ingrédients principaux en poids de la recette sont obligatoirement d'origine locale (plus de 50% du poids mis en œuvre).

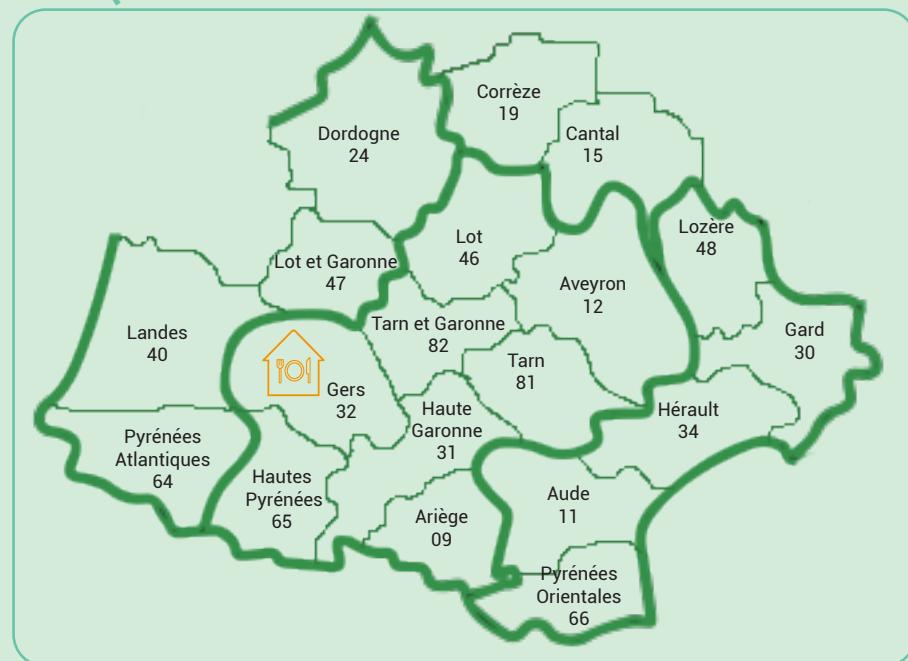
Zone Locale : qualifie au sens du présent référentiel un produit issu de la même région que le restaurant labellisé ou d'un département français (ou européen) limitrophe à la région où est installé le restaurant postulant au label. Cas particulier de l'Ile De France : qualifie au sens du présent référentiel un produit ou un producteur issu de la région Ile De France (IDF) ou d'une autre région limitrophe à l'IDF.

Région : qualifie au sens du présent référentiel les « anciennes » régions administratives telles qu'elles étaient définies avant le 1er janvier 2016.

Anciennes régions administratives avant le 1er Janvier 2016



Exemple pour un restaurant dans le Gers



Exemple de Détermination du caractère local des denrées pour un restaurant postulant au label situé dans le département du Gers (32) : les denrées devront être produites dans la région Midi-Pyrénées et les départements limitrophes à cette région : Corrèze (19), Cantal (15), Lozère (48), Gard (30), Hérault (34), Aude (11), Pyrénées-Orientales (66), Pyrénées-Atlantiques (64), Landes (40), Lot et Garonne (47), Dordogne (24) ainsi que des produits espagnols limitrophes des départements des Hautes-Pyrénées (65) et d'Ariège (09).



III. POINT DE CONTROLE OPTIONNEL : LOCAL

1. DÉFINITION DU CRITÈRE : VÉRIFICATION DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE L'ÉTABLISSEMENT

Le **calcul** réalisé est la part en valeur d'achats (HT) de produits alimentaires locaux (hors eau et boissons alcoolisés) sur le total des achats (HT) de produits alimentaires (hors eau et boissons alcoolisées).

Le calcul est annuel et aucun pourcentage minimum n'est requis.

Le local est défini en annexe II.

2. MODALITÉ D'AUDIT

La vérification de l'approvisionnement local pourra être réalisée au cours de l'audit de conformité de l'établissement Ecocert «En Cuisine». La réalisation de cette vérification optionnelle est organisée selon le même processus de contrôle que celui du référentiel Ecocert «En Cuisine». A l'issue de cette vérification, un **rapport d'audit** (spécifique à ce point de contrôle) sera rendu le jour de l'audit au restaurant.

3. MÉTHODOLOGIE

Principe de surveillance : L'établissement devra apporter les garanties sur l'origine locale de l'ensemble des achats de produits alimentaires.

Pour cela, il devra tenir à jour la liste de l'ensemble de ses fournisseurs de produits locaux et des garanties de l'origine locale des produits alimentaires. L'établissement pourra préciser l'obligation d'origine locale des produits alimentaires dans les contrats d'approvisionnement de ses fournisseurs. Quand le fournisseur direct de l'établissement est un intermédiaire (exemple distributeur), l'établissement pourra déléguer la surveillance de la garantie de l'origine locale des produits alimentaires à ce fournisseur intermédiaire.

Justificatifs acceptés pour prouver l'origine locale des produits alimentaires : l'origine locale des produits pourra être indiquée par le fournisseur (producteur ou distributeur) sur la facture d'achat de l'établissement et/ou l'étiquetage du produit (étiquette, fiche technique ou bon de livraison). En l'absence d'indication de l'origine locale des produits sur la facture d'achat ou étiquetage, l'établissement pourra fournir une attestation (sur l'honneur) de garantie de l'origine locale de la denrée de son fournisseur (modèle d'attestation disponible sur demande auprès d'Ecocert France).

Pour les produits agricoles, l'établissement s'engage à exiger de son fournisseur les mentions suivantes en fonction du type de produit. Exemple :

- Fruits et légumes, jus de fruits : l'origine de la zone de récolte qui peut être le département.
- Viandes, produits laitiers, miel, œufs : le département d'élevage des animaux (mais également d'abattage et de la transformation le cas échéant).
- Pêche : l'origine de la pêche.

Pour les produits transformés, le fournisseur s'engage à fournir les garanties de l'origine locale pour le ou les ingrédients principaux en poids de la recette (plus de 50% du poids mis en œuvre).

- Pain à base de farine de blé : attestation qui garantit l'origine de récolte locale du blé (et du minoter).
- Yaourts : attestation qui garantit l'origine de production locale du lait (et de la transformation et de la distribution).
- Pour les produits transformés complexes (où le nombre d'ingrédients est très important), il devra être précisé le pourcentage d'ingrédients principaux locaux dans la fiche technique du produit. Au vu de la complexité de la traçabilité de ces produits, il semble difficile d'obtenir ces informations et limite l'intégration de ce type de produits transformés complexes dans le pourcentage.

4. COMMUNICATION

ECOCERT fournira un **bilan de vérification** de l'approvisionnement local de l'établissement indiquant notamment la période de contrôle et les pourcentages contrôlés.

Le restaurant ayant obtenu l'évaluation sur le local pourra :

- Afficher le bilan de vérification
- Communiquer comme suivant sur tous supports : «en 2023, les produits biologiques ont représenté x% du total de nos approvisionnements. L'organisme Ecocert a également évalué la part de nos produits locaux à hauteur de x% du total de nos approvisionnements».

Tout autre communication ou référence à Ecocert ou utilisation du logo Ecocert est interdite sans validation préalable d'Ecocert.



IV. EXEMPLE DE MENU CONFORME

1. EXEMPLE DE MENU ET COMMUNICATION DES ALLEGATIONS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues râpées bio vinaigrette	Salade de carottes râpées bio	Crudités	Salade composée bio (salade verte bio, lardons, croûtons)	Véloté de légumes bio
Sauté de boeuf aux épices	Boulettes d'agneau au curry	Lasagnes végétariennes	Filets de colin	Sauté de boeuf provençal (tomate bio)
Semoule	Ratatouille : Courgettes bio, aubergines, tomates	Salade verte bio	Pommes de terre et haricots verts	
Yaourt nature bio	Comté bio		Fromage blanc	Chèvre frais
Orange bio	Banane	Poire bio	Pomme bio	Compote de pommes
Pain	Pain bio	Pain	Pain bio	Pain bio

MENU HEBDOMADAIRE

- Biologiques
- Biologiques ET locales
- Produits bruts ou peu transformés



2. EXEMPLE D'IDENTIFICATION DES PRODUITS BIO ET BIO & LOCAUX SUR LES MENUS

Pour utiliser le terme bio sur un plat et/ou une composante de son menu, l'établissement s'assurera qu'au moins 95% en poids des ingrédients du plat/composante sont issus de l'agriculture biologique (hors eau et sel). Il existe une tolérance pour un maximum de 5% d'ingrédients non disponibles en bio. Il est impossible d'utiliser le terme bio à côté de la dénomination d'un plat si l'ensemble du plat n'est pas bio.

Pour indiquer les ingrédients biologiques ou biologiques et locaux d'un plat/composante, l'établissement pourra mentionner les termes « bio » ou « bio & locaux » uniquement sur les ingrédients concernés entre parenthèse et utiliser des codes couleurs uniquement pour ce qui est bio, ou bio et local.

Exemples

- Lasagnes bio : la totalité des ingrédients sont bio.
- Lasagnes (bœuf local et bio) : seule la viande est bio et locale.
- Salade de carottes râpées bio : la totalité des ingrédients sont bio.
- Sauté de bœuf provençal (tomate bio) : seule la tomate est bio.

3. EXEMPLE DE COMPTAGE DES COMPOSANTES BIO ET LOCALES DU MENU

Conformité aux critères n°2, n°14 et n°23.

Une composante est comptabilisée au sens des critères n°4, n°14 et n°23 si au minimum les ingrédients principaux en poids de cette composante (plus de 50% du poids mis en œuvre) sont bio et locaux (selon la définition du présent référentiel). Exemple :

- Omelette (œufs bio & locaux) : seuls les œufs sont bio et locaux, les autres ingrédients de la recette ne le sont pas. La composante protidique pourra néanmoins être comptabilisée en bio et local car il s'agit de l'ingrédient principal en poids de la recette (plus de 50% du poids mis en œuvre).

4. EXEMPLE D'IDENTIFICATION DES COMPOSANTES PRÉPARÉES A PARTIR DE PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMÉS SUR LES MENUS

Pour identifier les composantes répondant à la définition de l'annexe 9, l'établissement pourra utiliser le mot « produits bruts ou peu transformés » et/ou un pictogramme. Exemple :

- Gâteau marbré réellement cuisiné : le gâteau a été réalisé dans la cuisine du restaurant à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés (farine, œuf, sucre, chocolat...).

5. PRODUITS LOCAUX NON BIO

Si l'établissement souhaite mettre en avant sur le menu les produits locaux utilisés mais non biologiques, il devra le faire :

- En respectant la définition du terme « local » présente en page 6 du présent référentiel.
- En utilisant un code couleur différent pour les produits « bio », « bio et locaux » et « locaux ».



V. COMPOSANTES PRÉPARÉES À PARTIR DE PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMÉS

Le calcul du pourcentage de composantes préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés s'effectue sur 1 mois complet c'est-à-dire généralement 20 repas successifs et 100 composantes. Pour le cas des restaurants proposant du multichoix (ex : 10/12 composantes par jour) ou des repas 7j/7, nous réalisons le calcul sur le mois complet et nous ramenons le nombre de composantes à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés sur 100 composantes servies.

Exemple de Menu

- 1) Salades de betteraves.
- 2) Sauté de bœuf aux épices.
- 3) Semoule.
- 4) Yaourt Nature.
- 5) Tarte aux fruits.

Les 1, 2, 3, 4 composantes suivantes sont préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés. La 5ème composante est préparée à partir d'un fond de tarte (pâte sablée) non réalisé par la cuisine. 4 composantes sur 5 sont préparées à partir d'aliments bruts ou peu transformés ce qui correspond à 80% du menu. Pour le niveau 3, le pourcentage mensuel doit être d'au moins de 80%.

Les produits ou aliments peu transformés : sont des aliments qui ont été lavés, triés, broyés, séchés, fermentés, pasteurisés, refroidis, congelés ou soumis à d'autres transformations simples avec une limitation d'ingrédients et d'additifs à l'aliment initial.

Produits peu transformés comptabilisables	Produits ultra-transformés non comptabilisables
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable). ✓ Fruits et légumes frais, surgelés ou sous vide ou en conserve, non aromatisés (exemple : conserve de tomates pelées ou en dés, concentré de tomate non aromatisé). ✓ Salaisons et saurisseries. ✓ Fromages et yaourts natures, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, le lait. ✓ Huiles et matières grasses alimentaires. ✓ Pain, farines. ✓ Légumes et fruits secs. ✓ Pâtes, riz, céréales. ✓ Légumes lactofermentés. ✓ Sucre, chocolat, vins alcools et liqueurs. ✓ Condiments, épices, aromates, levure. ✓ Pâte feuilletée crue. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries type terrine et pâtés déjà préparés, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...). ✗ Pâtisseries surgelées/préemballées, desserts lactés emballés. ✗ Préparations culinaires (fonds de sauces, sauces cuisinées, crèmes desserts en poudre, purées déshydratées). ✗ Légumes précuits de gamme 5*, viandes précuites. ✗ Fromages industriels préemballés

GAMME DE LÉGUMES



1ère Gamme
Légumes frais.



2ème Gamme
Légumes en conserve.



3ème Gamme
Légumes surgelés.



4ème Gamme
Légumes épluchés et lavés, conservés sous atmosphère contrôlée (Prêts à cuisiner).



5ème Gamme*
Légumes épluchés, cuits et emballés sous vide (Prêts à consommer).



VI. LISTE DES ADDITIFS ET INGRÉDIENTS INTERDITS

LISTE DU CRITERE N°7 (NIVEAU 1)

25 additifs interdits

Colorants	Edulcorants	Exhausteurs de goût	Conservateurs
E102 Tartrazine	E950 Acésulfate de potassium	E 620 Acide glutamique	E210 Acide benzoïque
E104 Jaune de quinoléine	E951 Aspartame	E 621 Glutamate monosodique	E211 Benzoate de sodium
E110 Jaune orangé	E952 Cyclamates	E 622 Glutamate monopotassique	E212 Benzoate de potassium
E122 Carmoisine	E954 Saccharine	E 623 Glutamate de calcium	E213 Benzoate de calcium
E123 Amarante	E962 Sel d'aspartame et acésulfame	E 624 Glutamate d'ammonium	
E124 Rouge cochenille A	E1201 Polyvinylpyrrolidone	E 625 Diglutamate de magnésium	
E127 Erythrosine	E1202 Polyvinylpolypyrrrolidone		
E129 Rouge allura	L'utilisation des édulcorants est interdite pour les menus à destination des enfants.		

Ingédients interdits

Les huiles, graisses et margarines (utilisées notamment pour la cuisson et les assaisonnements) ayant subi un procédé d'hydrogénéation sont interdites. Les autres produits alimentaires (exemple : fonds de sauce, gâteaux, desserts lactés...) contenant des huiles, graisses ou margarines hydrogénées sont actuellement tolérées, mais nous recommandons aux restaurants d'en éviter l'achat.

Autres recommandations

Nous recommandons aux restaurants de limiter les aliments contenant des additifs dit cosmétiques (exhausteurs de goût, colorants, arômes artificiels, édulcorants de synthèse...) et des sucres cachés (exemple : maltodextrine, sirop de glucose...).



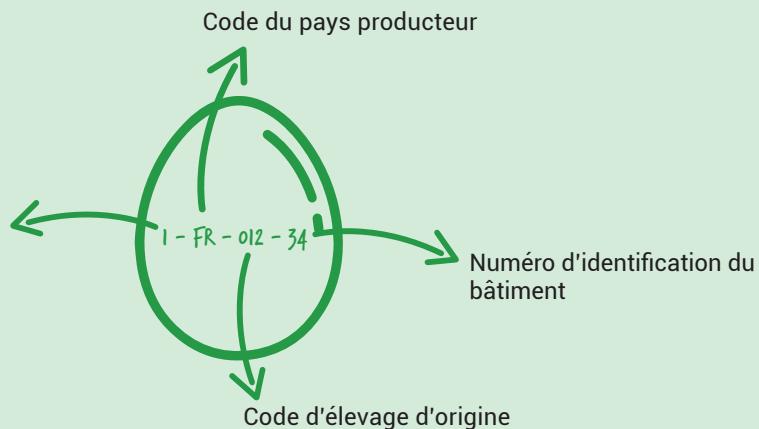
VII. QUALITÉ DES PROTÉINES

Type de produits	Produits ou Principes à privilégier
Céréales et Pain	Céréales complètes ou semi complètes.
Légumineuses	Lentilles, pois, pois chiches, fèves, haricots.... Les légumes secs peuvent avoir plusieurs présentations possibles (entiers, farine, flocons...). Ils peuvent être dans le plat, l'entrée ou le dessert. Si le menu végétarien est composé d'œufs, les légumes secs peuvent être présents à l'entrée ou au dessert de ce repas ou d'un autre repas.
Viandes	Mode de production biologique. Référence : https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-10/20191014_Etude_Viande-manger-moins-manger-mieux-min.pdf
Poissons	<p>Limiter la consommation de poissons aux recommandations nutritionnelles en vigueur et privilégier les principes indiqués :</p> <p>Pour les types de poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les petits poissons gras (ou mi-gras) pour leur richesse en oméga 3 et leurs plus faibles risques de contaminations par des polluants (type métaux lourds) : sardines, maquereaux, chincharde, hareng, anchois, la truite de préférence bio... La diversification de poissons maigres : congre, merlu, colin, lieu, mulet, sar, les poissons d'élevage de préférence bio... Eviter les espèces de poissons menacées ou dont la pêche ne peut pas être durable (thon rouge, requin, grenadier de roche, dorade sébaste, saumonette, lingue bleue, hoki...). <p>Pour les pratiques de pêche et d'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les pratiques de pêche artisanale (exemple : pêche à la ligne) ou les poissons éco-certifiés (exemple : Ecolabel) ; Les poissons d'élevage certifiés biologiques ; La fraîcheur ou la simple congélation* ; Le respect des saisons. <p>* La double congélation (poisson pêché en mer, congelé entier à bord, décongelé et fileté à terre puis recongelé) est une pratique peu connue. Ce procédé autorisé, entraîne une baisse de la qualité du poisson. Cette mention doit être précisée sur l'étiquetage du produit.</p> <p>Ces recommandations ont été établies en collaboration avec l'association Un Plus BIO et AGORES.</p>
Type de formation ou évènements pour le Niveau 2	Formation de l'équipe de cuisine à l'introduction des produits biologiques (ou cuisson basse température, alternatives végétales...) ou participation à un événement (type réunion d'échange d'expérience sur l'introduction de produits bio en restauration collective) pour impliquer le cuisinier et/ou l'équipe de cuisine.



LE CODE DE L'ŒUF POUR CONNAITRE LE MODE DE PRODUCTION

Mode d'élevage
 0 = œufs de poules élevées en plein air (agriculture biologique).
 1 = œufs de poules élevées en plein air.
 2 = œufs de poules élevées au sol.
 3 = œufs de poules élevées en cage.



VIII. LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DE SAISON

La liste et calendriers des fruits et légumes frais de saison est disponible sur notre site à l'adresse suivante :
<http://labelbiocantine.com/calendrier-des-fruits-et-legumes-de-saison/>



IX. DIAGNOSTIC ET ACTIONS CONTRE LE GASPILLAGE

GESTION DES EFFECTIFS/STOCK ET CUISINE

Mise en place d'un suivi des effectifs prévus/réalisés avec

- Un suivi des effectifs de convives attendus et réels.
- Des coefficients d'absence en fonction du calendrier scolaire (ponts, fin d'année scolaire, épidémies...) pour ajustement des commandes.
- Une grille d'absence des élèves pour les vacances et sorties scolaires est programmé pour organiser les menus et les stocks d'aliments (format papier ou informatique, 1 semaine minimum avant l'évènement).

Mise en place d'un système d'inscription journalier avec

- Une feuille d'inscription la veille pour le lendemain.
- Le badgeage en ligne (exemple : interface extranet reliée à un outil de gestion) et/ou la borne à badger placée à l'entrée de l'établissement.

Elaboration des menus

- Elaboration des menus en envisageant les réutilisations possibles dans la semaine, exemple : «Recyclage» des produits non consommés (dans le respect des règles d'hygiène) : pain le lendemain, légumes en soupe, fruits en salade de fruits etc...

REPAS/SALLE DE RESTAURATION

Pain, fruits et légumes

- Distribution du pain en bout de chaîne ou distribution directement au convive (éviter le début de ligne). Tester différents emplacements pour les corbeilles de pain.
- Proposer des pains de tailles différentes (30 et 50g) voire de qualités différentes ou couper le pain au fur et à mesure des besoins, proposer des tranches plus petites.
- Présence d'un Gachimètre à Pain.
- Proposer des morceaux de fruits déjà épluchés.

Portions

- Choix des quantités par les convives avec le système de portions (petites, moyennes et grandes faim). Exemple : adaptation de la taille des assiettes.
- Bar à salade et/ou self participatif.

Accompagnement, sensibilisation des élèves

- Affichage sur les engagements anti-gaspillage dans l'établissement, la qualité des produits servis.
- Animations, démarches éducatives : Visites des cuisines pour les élèves ou journées portes ouvertes avec des producteurs ou, rencontres avec le chef, déjeuners avec les parents, ateliers cuisine pour les élèves...
- Présentation des plats par des agents avant le repas ou dans la ligne du self.

PESÉES ET IMPLICATION DU PERSONNEL

- Réalisation de campagnes de pesées des déchets régulières ([Voir outils ADEME](#)).
 - Cuisine centrale : des retours sur la prise (et déchets) des plats sont réalisés par les restaurants satellites.
 - Don des denrées alimentaires non consommées ([voir outils DRAAF](#)).
 - Réalisation d'enquête(s) de satisfaction auprès des convives.
 - Désignation d'un référent « gaspillage alimentaire » parmi le personnel.
 - Formation des agents au service des repas.
 - Fixation et mesure d'un objectif atteignable (exemple réduire de 50% le gaspi).
- Source ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »
- Autres propositions d'action (à valider par l'auditeur) :
-
.....
.....
.....
.....



X. DIAGNOSTIC DES DÉTERGENTS

POINTS A VÉRIFIER DANS LA CUISINE ET DANS LA SALLE DE RESTAURATION

- Combien de produits ménagers différents utilisez-vous en cuisine pour le nettoyage et la désinfection ? Nombre :
(7 maximum⁽¹⁾ au Niveau 3)
- Est-ce que certains produits ne sont pas labellisés écologiques (Ecocert ou écolabel ou Nordic Swann) ? **(Label obligatoire au Niveau 3 pour les biocides)**
- Est-ce que certains produits présentent un pictogramme de toxicité aigüe sur l'étiquette ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Est-ce que certains produits présentent un pictogramme de danger pour la santé sur l'étiquette ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Est-ce que certains produits présentent un pictogramme de danger pour l'environnement sur l'étiquette ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Est-ce que certains produits désinfectants ne sont pas labellisés Eco détergent ? **(A limiter au Niveau 3)**
- Utilisez-vous certains produits sans les rincer ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Utilisez-vous des produits sans avoir lu la fiche technique et fiche de données de sécurité ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Utilisez-vous certains produits sans respecter les indications EPI (équipement de protection individuel) ? **(Interdit au Niveau 2)**

Informations complémentaires

- ⁽¹⁾ 7 types de produits différents à utiliser au maximum en niveau 3 :
- Un produit de lavage et désinfection des mains (ou un savon et un gel hydroalcoolique) ;
 - Un produit de vaisselle main ;
 - Un produit de nettoyage four ;
 - Un produit à récurer ;
 - Produits de lave-vaisselle (lavage et rinçage) ;
 - Un nettoyant désinfectant surfaces et sol apte au contact alimentaire et titulaire des normes bactéricide, fongicide et virucide.

Oui

XI. DIAGNOSTIC DE LA VAISSELLE

POINTS A VÉRIFIER DANS LA CUISINE ET DANS LA SALLE DE RESTAURATION

VAISSELLE DE SERVICE

- Utilisez-vous pour le service (plats chauds) des assiettes, bols, tasses en matériaux plastiques ou mélaminés ou fibres végétales ? **(Interdit au Niveau 2 sauf ecocup événementielle)**

Oui

TRANSPORT ET LIAISON CHAUDE OU FROIDE

- Utilisez-vous des barquettes en matériaux plastiques et réchauffez-vous directement dans ces barquettes ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Question identique pour des barquettes dites « cellulose » ? **(Tolérée au Niveau 2 et interdit au Niveau 3)**

Oui

CUSSION

- Utilisez-vous la cuisson basse température dans des poches en matériaux plastiques ? **(Interdit au Niveau 2)**

Oui

USURE

- Conservez-vous la vaisselle plastique même si des signes d'usure apparaissent (exemple : verres rayés ou opacifiés) ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Avez-vous encore de la vaisselle plastique ou mélaminée de service dont l'achat est antérieur à 2015 ?⁽¹⁾ **(Interdit au Niveau 2)**

Oui

EMBALLAGE ALIMENTAIRE

- Vos conserves sont-elles majoritairement dans des boîtes de conserves (au lieu de bocaux en verre) ? **(Majoritaire en Niveau 3)**

Oui

USTENSILES

- Utilisez-vous des moules silicones de grade autre que « Platinium »⁽²⁾ ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Utilisez-vous des ustensiles en matériaux plastiques (louches, spatules...) ? **(Interdit au Niveau 2)**
- Utilisez-vous des anciennes poêles anti adhésives sans la mention « sans PFOA »⁽³⁾ ? **(Interdit au Niveau 2)**

Oui

Informations complémentaires :

⁽¹⁾ Le BPA : BisPhénol A est un composé entrant dans la fabrication de certains plastiques. Depuis 2015, il est interdit en France dans les contenants alimentaire pour ses effets de perturbations endocriniennes. Cependant, il a parfois été remplacé par des molécules qui pourraient avoir des effets similaires.

⁽²⁾ Le silicone : les silicones non indiqués comme « Platinium » sont plus sensibles à la chaleur et se décomposent plus facilement. Il y a donc potentiellement un risque de migration des résidus de dégradation du silicone dans les aliments.

⁽³⁾ Le PFOA (acide perfluoro octanoïque) est un composé de la famille des PERFLUORES BROMES (PFB) qui peut entrer dans la composition des produits anti-adhésifs. Cette famille de produits est très préoccupante au niveau sanitaire. Ces substances sont très persistantes et peuvent s'accumuler dans le corps humain. Elles sont potentiellement toxiques (cancérogène, perturbation endocrinienne). Ces dernières années, la plupart des fabricants ont retiré le PFOA de la composition des poêles, il faut cependant rester prudent quant à l'usage de tous les revêtements anti-adhésifs notamment quand ils sont abimés.



XII. PLASTIQUE, VAISSELLE ET USTENSILES

Informations complémentaires :

PLASTIQUES

La plupart des matières plastiques ne sont pas inertes et sont composées de mélanges de molécules. Elles peuvent relarguer des substances chimiques dans les aliments sous certaines conditions (chaleur, certains contacts gras ou acides). Ce constat s'applique à tous les matériaux plastiques (d'origine végétale ou pétrochimique) et les matériaux composites à base de fibres végétales souvent agglomérées avec des additifs de synthèse.

Le BPA : BisPhénol A est un composé entrant dans la fabrication de certains plastiques. Depuis 2015, il est interdit en France dans les contenants alimentaires pour ses effets de perturbations endocriniennes. Cependant, il a parfois été remplacé par des molécules qui pourraient avoir des effets similaires.

Le silicone : les silicones non indiqués comme « Platinium » sont plus sensibles à la chaleur et se décomposent plus facilement. Il y a donc potentiellement un risque de migration des résidus de dégradation du silicone dans les aliments.

BARQUETTES BIOSOURCÉES

L'état actuel des connaissances ne permet pas de considérer que les barquettes de réchauffe biosourcées (cellulose, PLA, fibres végétales agglomérées) soient moins sujettes à des migrations moléculaires que le plastique issu de la pétrochimie. La loi EGALIM prévoit l'interdiction de tous ces matériaux plastiques en 2025. Néanmoins à titre dérogatoire et pour accompagner les gestionnaires dans leur transition, les cuisines ayant fait le choix des barquettes de réchauffe composées majoritairement de fibres végétales pourront être labellisées niveau 2 sous réserve de faire la preuve de l'existence d'une étude de substitution en cours.

USTENSILES

Le PFOA (acide perfluoro octanoïque) est un composé de la famille des PERFLUORES BROMES (PFB) qui peut entrer dans la composition des produits anti-adhésifs. Cette famille de produits est très préoccupante au niveau sanitaire. Ces substances sont très persistantes et peuvent s'accumuler dans le corps humain. Elles sont potentiellement toxiques (cancérogène, perturbation endocrinienne). Ces dernières années, la plupart des fabricants ont retiré le PFOA de la composition des poêles, il faut cependant rester prudent quant à l'usage de tous les revêtements anti-adhésifs notamment quand ils sont abimés.

L'aluminium est un métal sensible à l'acidité des aliments. L'acidité peut le dégrader et le faire migrer dans les aliments.



XIII. RESUMÉ DU RÉFÉRENTIEL

NIVEAU 1 : ENGAGEMENT



REOURS AUX PRODUITS BILOGIQUES

N°1 : Au moins 20% des approvisionnements alimentaires sont biologiques (25% en 2 ans de labellisation)

- A l'engagement au moins 20% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul est fait à la part en valeur d'achats (HT) ou volume de produits alimentaires biologiques sur le total des achats (HT) de produits alimentaires. Le calcul est annuel. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- L'établissement veillera à choisir différentes catégories de produits biologiques (légumes, fruits, viandes...) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.
- Pour maintenir la labellisation l'établissement devra continuer à augmenter ses approvisionnements alimentaires biologiques et le prouver en atteignant au moins 25% de produits alimentaires biologiques lors de la 2ème année de labellisation.

LOCAL ET ÉQUITABLE

N°2 : Au moins 4 composantes biologiques et locales

- Chaque mois, au moins 4 composantes bio sont aussi locales. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques de la composante sont :
 - biologiques ;
 - et cultivées (et/ou élevées) dans la région;
 - et transformées dans la région.

QUALITÉ DE LA NUTRITION

N°3 : limitation des additifs, des graisses hydrogénées et interdiction d'utilisation des denrées étiquetées « OGM »

- Absence des additifs alimentaires et des huiles hydrogénées dans les produits alimentaires utilisés en cuisine.
- Aucun ingrédient ou autre entrée ne doivent être soumis à un étiquetage OGM.
- Présentation d'un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales et présence d'un menu végétarien par semaine.
- Présence de déjumineuses de préférence biologique au menu au moins une fois par semaine sous réserve de respecter des recommandations nutritionnelles en vigueur.
- Utilisation uniquement d'œufs de catégorie 1 (= œufs de poules biologiques) ou de catégorie 2 (= œufs de poules élevées en plein air).
- Privilégier les viandes biologiques et limiter la consommation de poissons aux recommandations nutritionnelles en vigueur et privilégier les principes indiqués.

QUALITÉ DE LA NUTRITION

N°14 : Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés

- Au moins 50 % des composantes mensuelles servies doivent être préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés. Les repas peuvent être préparés en cuisine sur place ou en cuisine centrale avec un réchauffage sur les satellites.

N°15 : Qualité et diversification des protéines

- Privilégier à la présence d'un plat alternatif (exemple : grammages de viande réduits + légumes secs) au moins 1 fois par semaine.
- Privilégier les cétaïnes semi-complètes biologiques et l'utilisation de farine FBO biologiques.
- Formation de l'équipe de cuisine à l'introduction des produits biologiques ou participation à un événement pour initier les cuisiniers et/ou technicien de cuisine.

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°16 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Mise en place de campagnes de pesées (au moins deux fois par an) et de 6 actions concrètes en matière de gaspillage.

N°17 : Gestion environnementale des déchets

- Obligation d'affichage des engagements liés à la labellisation En Cuisine et obligation d'affichage du pourcentage d'achat bio atteint chaque année..
- Menus diffusés identifient sans ambiguïté les produits bio et les produits bio et locaux.
- Validation par un diététicien/nutritionniste ou par un personnel (ex : cuisinier) diligentement formé sur les recommandations nutritionnelles en vigueur.

N°7 : Obligation de transparence et de communication sur les produits servis

- Mise en place d'actions de réduction à la source (vrac...) ou/et de récupération d'emballages auprès de vos fournisseurs.
- Mise en place du tri du recyclage selon le type de déchets et des possibilités offertes par la collectivité (déchets organiques, déchets d'emballage sec (parquettes plastiques, papier et carton, mélange verre, plastiques), déchets toxiques (pièces, batteries...) ménagers et/ou déchets de emballages souillés, les grasseuses et huiles de cuisine).

N°6 : Revue des menus dans le respect des évolutions récentes des repères alimentaires

- Validation par un diététicien/nutritionniste ou par un personnel (ex : cuisinier) diligentement formé sur les

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°8 : lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Interdiction des ustensiles, poches de cuistrons pour la cuisson, la remise en température et le service.
- Mise en place de campagnes de pesées (au moins une fois dans l'année) et de 4 actions concrètes en matière de gaspillage.
- Évaluation qualitative des produits détecteurs et désinfectants présents en cuisine : obligation de réaliser le diagnostic et d'améliorer ce bilan annuellement.
- Évaluation de la part de matériaux plastiques présentés dans la vaisselle de service et de transport, des ustensiles, du matériel de cuisson, des emballages alimentaires : obligation de réaliser le diagnostic et d'améliorer ce bilan annuellement.

N°9 : identification des substances chimiques potentiellement nocives pour limiter l'exposition sanitaire

- Mise en place d'une réunion d'échange sur la composition des menus et le projet alimentaire à l'échelle de la collectivité et/ou l'établissement.
- Mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation et/ou de sensibilisation sur le développement durable. (Exemple : animation, formation, visite de fermes...).

NIVEAU 2 : EFFORT ACCOMPLI



REOURS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

N°11 : Au moins 40% des approvisionnements alimentaires sont biologiques

- A l'engagement au moins 40% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul réalisé est la part en valeur d'achats (HT) ou volume de produits alimentaires biologiques sur le total des achats (HT) de produits alimentaires. Le calcul est annuel. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- L'établissement veillera à choisir différentes catégories de produits biologiques (légumes, fruits, viandes...) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.

LOCAL ET ÉQUITABLE

N°12 : Au moins 8 composantes biologiques et locales

- Chaque mois, au moins 8 composantes à base d'ingrédients bio sont aussi locales. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques des composantes sont :
 - biologiques ;
 - et cultivées (et/ou élevées) dans la région;
 - et transformées dans la région.

QUALITÉ DE LA NUTRITION

N°13 : Au moins 2 ingrédients sont à la fois bio et issus du commerce équitable

- Chaque mois, au moins 2 ingrédients doivent être titulaires du double label bio et commerce équitable.

N°14 : Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés

- Au moins 50 % des composantes mensuelles servies doivent être préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés. Les repas peuvent être préparés en cuisine sur place ou en cuisine centrale avec un réchauffage sur les satellites.

N°15 : Qualité et diversification des protéines

- Privilégier à la présence d'un plat alternatif (exemple : grammages de viande réduits + légumes secs) au moins 1 fois par semaine.
- Privilégier les cétaïnes semi-complètes biologiques et l'utilisation de farine FBO biologiques.
- Formation de l'équipe de cuisine à l'introduction des produits biologiques ou participation à un événement pour initier les cuisiniers et/ou technicien de cuisine.

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°16 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Mise en place de campagnes de pesées (au moins deux fois par an) et de 6 actions concrètes en matière de gaspillage.

N°17 : Gestion environnementale des déchets

- Mise en place d'actions de réduction à la source (vrac...) ou/et de récupération d'emballages auprès de vos fournisseurs.
- Mise en place du tri du recyclage selon le type de déchets et des possibilités offertes par la collectivité (déchets organiques, déchets d'emballage sec (parquettes plastiques, papier et carton, mélange verre, plastiques), déchets toxiques (pièces, batteries...) ménagers et/ou déchets de emballages souillés, les grasseuses et huiles de cuisine).

N°6 : Revue des menus dans le respect des évolutions récentes des repères alimentaires

- Validation par un diététicien/nutritionniste ou par un personnel (ex : cuisinier) diligentement formé sur les

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°8 : lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Interdiction des ustensiles, poches de cuistrons pour la cuisson, la remise en température et le service.
- Mise en place de campagnes de pesées (au moins une fois dans l'année) et de 4 actions concrètes en matière de gaspillage.
- Évaluation qualitative des produits détecteurs et désinfectants présents en cuisine : obligation de réaliser le diagnostic et d'améliorer ce bilan annuellement.
- Évaluation de la part de matériaux plastiques présentés dans la vaisselle de service et de transport, des ustensiles, du matériel de cuisson, des emballages alimentaires : obligation de réaliser le diagnostic et d'améliorer ce bilan annuellement.

N°9 : identification des substances chimiques potentiellement nocives pour limiter l'exposition sanitaire

- Mise en place d'une réunion d'échange sur la composition des menus et le projet alimentaire à l'échelle de la collectivité et/ou l'établissement.
- Mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation et/ou de sensibilisation sur le développement durable. (Exemple : animation, formation, visite de fermes...).

NIVEAU 3 : EXEMPLARITÉ



REOURS AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

N°11 : Au moins 60% des approvisionnements alimentaires sont biologiques

- A l'engagement au moins 60% des approvisionnements alimentaires du restaurant sont biologiques : le calcul réalisé est la part en valeur d'achats (HT) ou volume de produits alimentaires biologiques sur le total des achats (HT) de produits alimentaires. Le calcul est annuel. Sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage, les boissons alcoolisées.
- L'établissement veillera à choisir différentes catégories de produits biologiques (légumes, fruits, viandes...) et à les répartir de façon régulière sur sa carte mensuelle.

LOCAL ET ÉQUITABLE

N°12 : Au moins 12 composantes biologiques et locales

- Chaque mois, au moins 12 composantes à base d'ingrédients bio sont aussi locales. Le ou les ingrédients principaux et caractéristiques des composantes sont :
 - biologiques ;
 - et cultivées (et/ou élevées) dans la région;
 - et transformées dans la région.

QUALITÉ DE LA NUTRITION

N°13 : Un outil de production qui permet l'utilisation de produits bruts et locaux

- Chaque mois, au moins 12 ingrédients sont à la fois bio et issus du commerce équitable.

N°14 : Composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés

- Au moins 50 % des composantes mensuelles servies doivent être préparées à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés. Les repas peuvent être préparés en cuisine sur place ou en cuisine centrale avec un réchauffage sur les satellites.

N°15 : Qualité et diversification des protéines

- Privilégier à la présence d'un plat alternatif (exemple : grammages de viande réduits + légumes secs) au moins 1 fois par semaine.
- Privilégier les cétaïnes semi-complètes biologiques et l'utilisation de farine FBO biologiques.
- Formation de l'équipe de cuisine à l'introduction des produits biologiques ou participation à un événement pour initier les cuisiniers et/ou technicien de cuisine.

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°16 : Lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Mise en place de campagnes de pesées (au moins trois fois par an) et de 8 actions concrètes en matière de gaspillage.

N°17 : Gestion environnementale des déchets

- Mise en place d'actions de réduction à la source (vrac...) ou/et de récupération d'emballages auprès de vos fournisseurs.
- Mise en place du tri du recyclage selon le type de déchets et des possibilités offertes par la collectivité (déchets organiques, déchets d'emballage sec (parquettes plastiques, papier et carton, mélange verre, plastiques), déchets toxiques (pièces, batteries...) ménagers et/ou déchets de emballages souillés, les grasseuses et huiles de cuisine).

N°6 : Revue des menus dans le respect des évolutions récentes des repères alimentaires

- Validation par un diététicien/nutritionniste ou par un personnel (ex : cuisinier) diligentement formé sur les

GESTION ENVIRONNEMENTALE DU RESTAURANT

N°8 : lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation des convives, implication du personnel

- Interdiction des ustensiles, poches de cuistrons pour la cuisson, la remise en température et le service.
- Mise en place de campagnes de pesées (au moins une fois dans l'année) et de 4 actions concrètes en matière de gaspillage.
- Évaluation qualitative des produits détecteurs et désinfectants présents en cuisine : obligation de réaliser le diagnostic et d'améliorer ce bilan annuellement.
- Évaluation de la part de matériaux plastiques présentés dans la vaisselle de service et de transport, des ustensiles, du matériel de cuisson, des emballages alimentaires : obligation de réaliser le diagnostic et d'améliorer ce bilan annuellement.

N°9 : identification des substances chimiques potentiellement nocives pour limiter l'exposition sanitaire

- Mise en place d'une réunion d'échange sur la composition des menus et le projet alimentaire à l'échelle de la collectivité et/ou l'établissement.
- Mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation et/ou de sensibilisation sur le développement durable. (Exemple : animation, formation, visite de fermes...).

