



Le cahier des charges

# RESTAURATION COLLECTIVE

ECOCERT FRANCE

*Qui*  
veut du *bio* à la cantine ?

# Le cahier des charges



- ECOCERT s'engage aux côtés des professionnels qui œuvrent à l'introduction des produits biologiques et locaux en restauration collective, en leur proposant un nouvel **outil de valorisation**.
- Notre nouveau cahier des charges prend en compte les enjeux **sociétaux, environnementaux et de santé publique**, dans une démarche progressive et positive.
- Il valorise les efforts déjà entrepris, encourage de nouvelles initiatives et apporte **des garanties sur le fonctionnement global** du restaurant.
- Il s'adresse aux restaurants des établissements d'enseignement, en gestion directe ou concédée: école, collège, lycée...

# Objectifs



- **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

# La qualité des produits...



## Parlons bio, local, sain et durable !

+ bio

Le développement de l'**approvisionnement bio** est un impératif : proposer **toute l'année** un choix varié de produits issus de l'agriculture biologique, pour un impact réduit des pesticides dans l'assiette.

+ local

Des garanties sont exigées sur la **provenance** des aliments afin de réduire l'empreinte carbone des menus : **filières courtes** et création d'un lien social avec les producteurs bio les plus proches.

# ... mais pas seulement



## Parlons bio, local, sain et durable !

+ *sain*

Respecter l'**équilibre nutritionnel** et la **diversité** alimentaire, valoriser le « fait maison », limiter les additifs.

Assurer **traçabilité** des produits et clarté de l'information pour une **éducation alimentaire** des équipes, des convives, et particulièrement des enfants.

+ *durable*

Mettre en place des mesures concrètes pour réduire le **gaspillage** alimentaire et améliorer la gestion des **déchets**.

L'objectif à terme est d'appliquer **à l'ensemble du restaurant** une politique environnementale (eau, énergie, détergents, emballages, vaisselle...).

# Les 3 niveaux de labellisation

## Parcours de progression



### ■ Niveau 1 : Engagement dans la démarche

- Une dizaine de critères indispensables, contrôlés et validés, aident les gestionnaires de restaurants collectifs à **construire une démarche pérenne**, plus respectueuse de l'Homme et de son environnement.
- **10% de produits bio** dans les menus. L'approvisionnement doit atteindre progressivement **20% de produits bio** dans un délai de 4 ans (en cours de validation).



### ■ Niveau 2 : Confirmation de l'effort accompli

- Une démarche durable est déjà en place dans le restaurant.
- Les critères supplémentaires, à faire contrôler et valider par Ecocert, confirment cet effort avec notamment l'introduction d'au moins **30% de produits bio** dans les menus.



### ■ Niveau 3 : Restaurant exemplaire

- Une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail accompli sur les **4 domaines** couverts par le référentiel.
- Le restaurant applique encore 7 critères supplémentaires, dont l'utilisation de plus de **50% de produits bio** dans les menus.

# Résumé des niveaux



## NIVEAU 1



## NIVEAU 2



## NIVEAU 3



**+ Bio**

**10%** de bio et  
10 composantes par mois

**30%** de bio et  
30 composantes par mois

**50%** de bio et  
50 composantes par mois

**+ Bio  
& local**

**Au moins 1**  
composante locale de  
la fourche à la  
fourchette par mois

**Au moins 4**  
composantes locales  
de la fourche à la  
fourchette par mois

**Au moins 10**  
composantes locales  
de la fourche à la  
fourchette par mois

**+ Sain**

Des **menus clairs** et  
**contrôlés**  
**Pas d'OGM**  
Des **additifs interdits**

**+ Formation** des  
cuisiniers  
**+ de consommation de**  
**fruits et légumes**  
**de saison**

**+ Graisses hydrogénées**  
**interdites**  
**+ de céréales complètes**  
**+ repas cuisiné sur place**

**+ Durable**

Sensibilisation à  
**l'écologie** et au  
**gaspillage**

**+ Lutte anti-gaspi**  
**+ Gestion globale des**  
**déchets**  
**+ 1 action écologique**  
(au choix)

**+ Eco-détergents** et  
**vaisselle**  
**+ au moins 1 nouvelle**  
**action écologique**  
(au choix)

# Comment être labellisé ?



- **Chaque restaurant peut s'engager dans la démarche en contactant Ecocert.**
- **Chaque établissement engagé auprès d'Ecocert fera l'objet d'un cycle annuel de contrôle :**
  - Contrôle documentaire (factures, menus, etc.)
  - Un audit sur site par an au minimum
  - Des audits inopinés ou des visites anonymes.

*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](mailto:lise.pujos@ecocert.com)

[www.ecocert.fr](http://www.ecocert.fr)