



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

www.ecocert.fr