

## ECOCERT LANCE LE LABEL « EN CUISINE »

### Pour une cantine + bio, + saine, + locale, et + durable

Ecocert lance son nouveau référentiel « En cuisine », le tout premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Ecocert met l'accent sur une démarche globale et cohérente, en imposant des critères non seulement au contenu de l'assiette, mais aussi à l'établissement.

En 2013, 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**. Le référentiel valorise les efforts déjà entrepris, encourage de nouvelles initiatives et apporte des garanties sur le fonctionnement global du restaurant.



L'objectif est de garantir l'utilisation de produits biologiques et locaux, la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus, la gestion environnementale du site, une information claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation.

Les établissements concernés sont les restaurants des établissements d'enseignement (école, collège, lycée, université), des administrations ou entreprises à caractère sanitaire et social, et de toute structure d'accueil (EHPAD, crèches, centres de vacances...).

### Des critères exigeants sur 4 domaines d'intervention

- **BIO** : Le développement de l'**approvisionnement bio** est un impératif : le restaurant doit proposer toute l'année un choix varié de produits issus de l'agriculture biologique, pour un impact réduit des pesticides dans l'assiette.
- **BIO ET LOCAL** : Les **filières courtes** doivent être privilégiées, afin de réduire l'empreinte carbone et pour créer un lien social avec les producteurs bio les plus proches.
- **SAIN** : Le respect de l'**équilibre nutritionnel**, la diversité alimentaire et la valorisation du « **fait maison** » font partie des exigences du référentiel, tout comme la limitation des additifs, la **traçabilité** des produits, et la clarté de l'information pour une éducation alimentaire des équipes, des convives, et particulièrement des enfants.
- **DURABLE** : Des mesures concrètes doivent être mises en place pour réduire le **gaspillage** alimentaire et améliorer la gestion des déchets. L'objectif à terme est d'appliquer une **politique environnementale** à l'ensemble du restaurant (eau, énergie, détergents, emballages, vaisselle...).

« Nous voulions un cahier des charges exigeant et réaliste. Pour encourager les établissements à progresser, nous avons défini 3 niveaux de labellisation. Par exemple, le niveau 1 impose de 10% à 20% de bio, alors que le niveau 3, le plus exigeant, impose plus de 50% de produits bio dans les menus », souligne Lise PUJOS, Chargée de développement pour Ecocert France.

## Des contrôles annuels et indépendants pour garantir le respect de la démarche

Le processus de labellisation d'Ecocert impose des **contrôles annuels, annoncés ou inopinés**, afin de vérifier le respect des exigences. L'obtention du label « En cuisine » permet de légitimer les démarches des gestionnaires auprès de leurs élus ou responsables.

**Le coût annuel** varie entre 150€ et 450€, selon que l'établissement soit en gestion concédée ou directe : *« Nous ne voulions pas que le tarif soit un frein au développement de ces démarches dans les restaurants. Avec ce référentiel, Ecocert vise plusieurs objectifs : améliorer la qualité des menus, apporter plus de cohérence en associant bio et local, encourager les établissements à progresser, mais aussi soutenir le développement de la bio et sensibiliser les consommateurs dès le plus jeune âge »*, précise Thierry STOEDZEL, Directeur commercial d'Ecocert France.

**Les premiers établissements contrôlés par Ecocert insistent sur l'importance de cette labellisation pour la pérennité de leur engagement**, comme Laure CANNONE, gestionnaire du Lycée Gilles Jamain de Rochefort (Charente-Maritime) : *« Nous avons besoin d'un label comme Ecocert : le fait d'être contrôlé par un organisme indépendant prouve que notre démarche est sérieuse, cela nous apporte crédibilité et légitimité »*. Pour Jean-Marc MOUILLAC, chef cuisinier du restaurant scolaire de Marsaneix (Dordogne) : *« Il n'existe pas de démarche équivalente pour la restauration collective bio : Ecocert est le seul à avoir défini à la fois des critères précis, exigeants, avec des objectifs chiffrés, et à venir contrôler de manière indépendante le fonctionnement du restaurant. Nous avons besoin de ce label pour montrer notre sérieux »*.

Les restaurants d'entreprise trouvent également un intérêt à ce label, comme Sophie VETEAU, gestionnaire du restaurant d'entreprise Banque de France à Toulouse (Haute-Garonne) : *« La labellisation Ecocert met à notre disposition une trame de progressivité dans les domaines de la qualité nutritionnelle et de la gestion écologique. C'est aussi une validation indépendante et incontestable qui assoit notre démarche et qui sera mise en avant pour consolider la légitimité de notre restaurant »*.

### Les premiers établissements labellisés

- DORDOGNE : Restaurant municipal (scolaire) de la ville de MARSANEIX (Audit réalisé, labellisation niveau 3 prévue en octobre 2013)
- CHARENTE-MARITIME : Restaurant du Lycée Gilles Jamain à ROCHEFORT (Audit réalisé, labellisation niveau 3 prévue en octobre 2013)
- HAUTE-GARONNE : Restaurant d'entreprise de la BANQUE DE FRANCE DE TOULOUSE (Audit réalisé, labellisation niveau 1 prévue en octobre 2013)
- ARIEGE : Les 5 restaurants municipaux (scolaires) de la Ville de PAMIERS (Audit réalisé, labellisation niveau 3, prévue en novembre 2013)
- ILLE-ET-VILAINE : Restaurant municipal de la ville de LANGOUET (Audit à venir, pour labellisation niveau 3)
- RHÔNE : Restaurant municipal de la ville de GRIGNY (Audit à venir, pour labellisation niveau 2)

*Leader de la certification biologique, Ecocert s'engage depuis plus de vingt ans à développer l'agriculture biologique en France et dans le monde. Aujourd'hui, 65% des producteurs bio français sont certifiés par Ecocert, qui s'appuie sur un réseau de 100 auditeurs répartis dans toute la France.*

**CONTACT PRESSE** : Julie BASDEVANT

[julie.basdevant@ecocert.com](mailto:julie.basdevant@ecocert.com) – 05.62.07.65.78

[www.label-du-bio-a-la-cantine.com](http://www.label-du-bio-a-la-cantine.com)