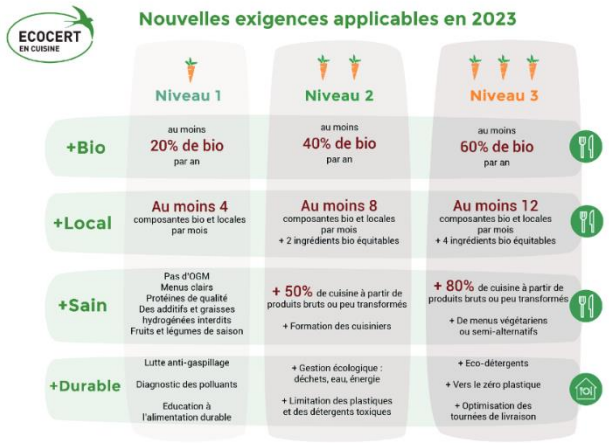
ZOOM sur notre label Ecocert « En Cuisine »

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

Ecocert « En Cuisine »
S'engager pour une restauration collective durable
+ bio + locale + saine

Depuis 2017, notre structure bénéficie du Label Ecocert « En Cuisine », label de confiance pour la restauration collective durable

Il s'agit du premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable qui impose des critères, non seulement au contenu de l'assiette, mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en **3 niveaux de labellisation.** Son objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations et participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète. **Ce label s'adresse à tous les restaurants collectifs : écoles, collèges, lycées, crèches, EHPAD, hôpitaux, administrations, entreprises…**



Un contrôle annuel pour notre cuisine, de la production, jusqu'à l'assiette des enfants

Ainsi, au sein de notre structure, nos pratiques en cuisine sont auditées tous les ans. Nos efforts réalisés sont valorisés, tout en garantissant notre conformité aux exigences du référentiel : les familles sont aussi rassurées par une information claire sur nos démarches engagées et le niveau de labellisation obtenu (composition du menu, certificat d'audit, diplôme certifiant pour l'année…).

***Niveau 3 excellence** : chaque année, les établissements ayant obtenu le niveau 3 du label Ecocert « En Cuisine » peuvent compléter leur démarche en démontrant le caractère excellent de leur travail sur l'approvisionnement alimentaires en produits biologiques.

La mention excellence atteste 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).

Notre cuisine fait partie des 44 restaurants labellisés niveau 3 Excellence en France sur les 2714 établissements audités.

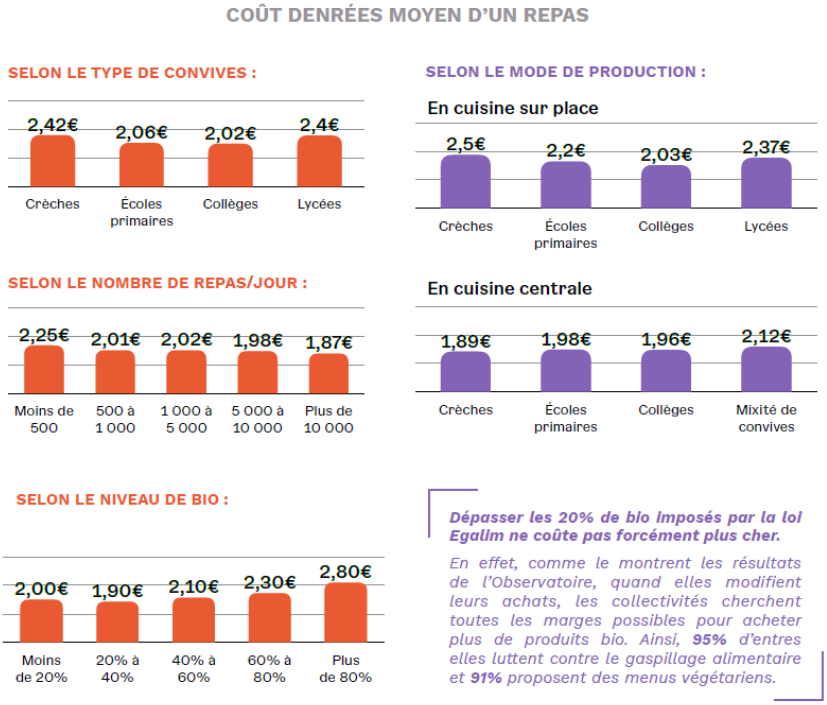
- Pour en savoir plus sur le label : www.ecocert.fr
- Pour en savoir plus sur notre expérience : contact@lesptitesabeilles.fr

Le rapport 2022 de l'observatoire national de la restauration collective bio et durable

Observatoire national de la restauration collective bio et durable

RAPPORT 2022

Dans une actualité tendue qui vient questionner les choix des collectivités, l'enquête 2022 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable apporte un faisceau d'éclairages précis et plutôt rassurants. Elle confirme le rôle-clé des collectivités locales dans le soutien au développement d'une agriculture et d'une alimentation de qualité, au prix d'un équilibre économique maintenu. **Découvrir l'enquête**.



Pour une alimentation bio, locale, saine et juste – LPA Riantec
Sur notre volume d'achat : 100 % en bio dont plus de 40 % en bio local et 2 repas végétariens par semaine. Cout repas 2022 : 6,53 € dont 2,36 € en denrées alimentaires.

Focus gestions des déchets :
En France, on estime autour de 120 grammes par convive, la quantité de déchets alimentaires jetés à chaque repas en restauration collective (Ademe, 2020).

Pour notre cuisine et en 2022 : 27 gr/repas dont la moitié concernent les déchets de préparation compostables. La maîtrise du coût repas passe aussi par la maîtrise des déchets, par l'ajustement du nombre de repas à préparer au jour le jour et l'adaptation des quantités.

Afin de contrer l'inflation des denrées en 2022, les achats denrées ont été ajustés de la manière suivante :

- Plus de volume d'achat en légumes/fruits ;
- Moins de crèmerie mais en quantité raisonnée et adaptée aux besoins des enfants et des convives adultes ;
- Plus de volume d'achat en gros pour les denrées sèches ;
- Plus de volume d'achats en denrées périssables auprès d'un fournisseur de proximité.

Cependant, pour 2023, nous nous attendons à une hausse des denrées alimentaires (et de l'énergie !) qui ne devrait pas s'estomper avant fin 2024.

Pour aller plus loin :

- **Même pas peur des fruits et légumes !**