



Label Ecocert «En Cuisine»

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










l'Association des Maires d'Ile-de-France
Thème : le gaspillage alimentaire

UN LABEL POUR QUI ?



La restauration collective
« Les cantines »

NOUVEAU CAHIER DES CHARGES

	 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 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	

POURQUOI LABELLISER SON RESTAURANT ?



Equipe du collège Jean Aviotte (33) – niveau 1

VALORISER son établissement

PÉRENNISER les actions déjà menées

BÉNÉFICIER de l'expertise d'un organisme externe

+ POUR LES CONVIVES ET LES PARENTS D'ÉLÈVES

- Apporte des garanties
- Éduque à l'alimentation et au développement durable

+ POUR LES ÉQUIPES DU RESTAURANT

- Récompense les efforts
- Fixe un cadre et fédère autour d'objectifs communs
- Améliore les pratiques de manière globale et cohérente

LES AUDITS ET LA LABELLISATION



COMMENT SE DEROULENT LES AUDITS ?

L'audit est annuel



Photo d'un audit en cuisine

CUISINE SUR PLACE

- Cuisine/Stock/Salle de restauration/Achat

CUISINE CENTRALE

- Cuisine/Stock/Achat

RESTAURANTS SATELLITES

- Audit annuel d'un échantillon : Cuisine/Salles de restauration

POUR AIDER LES RESTAURANTS

DES DOCUMENTS TECHNIQUES



- Pour s'autoévaluer
- Pour préparer son audit
- Pour comprendre les thématiques du label

DES OUTILS DE COMMUNICATION !

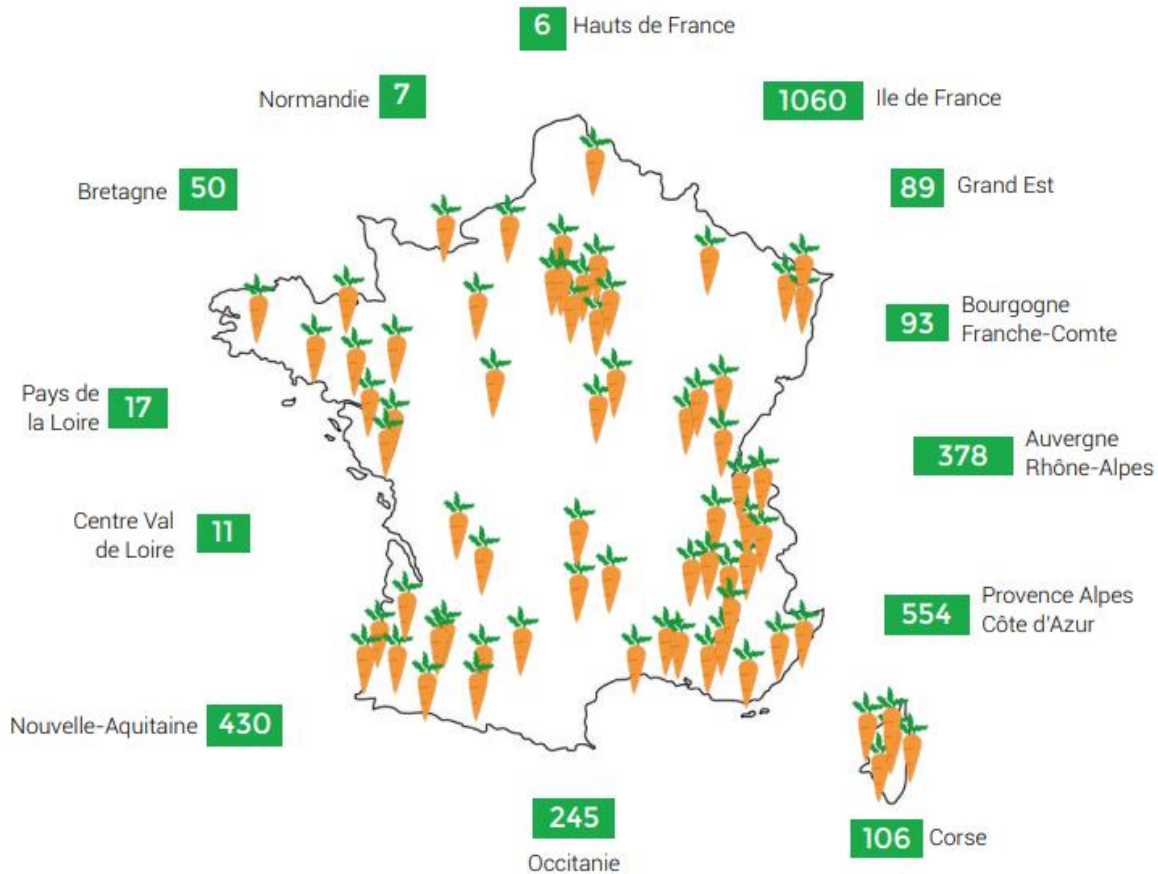


CHIFFRES
CLES



+ 3000 Restaurants

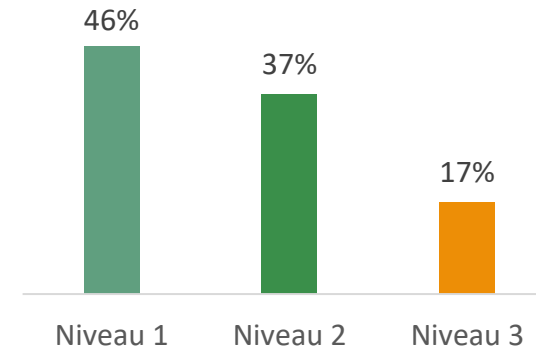
Engagés dans le label partout en France (janvier 2023)



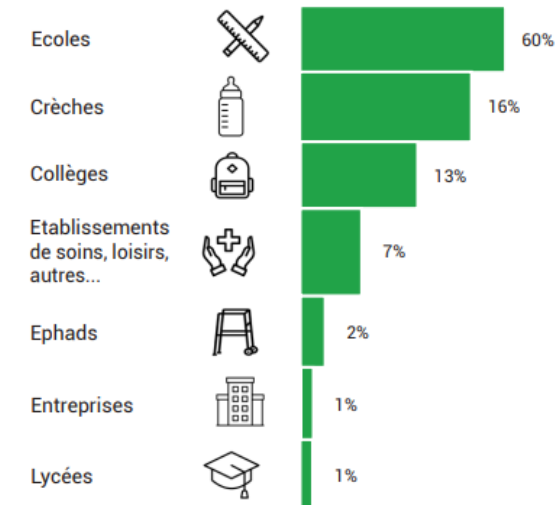
3 048 cantines engagées
672 cuisines sur place
160 cuisines centrales
2 216 restaurants satellites

[Visionner la carte en ligne](#)

Répartition par niveau de labellisation



Répartition par catégorie de client



Différents type de convives

12 départements engagés

Drôme, Gers, Isère, Dordogne, Hérault, Gard, Pyrénées Atlantiques, Landes, Loire Atlantique, Seine Saint Denis, Hauts de Seine, Savoie

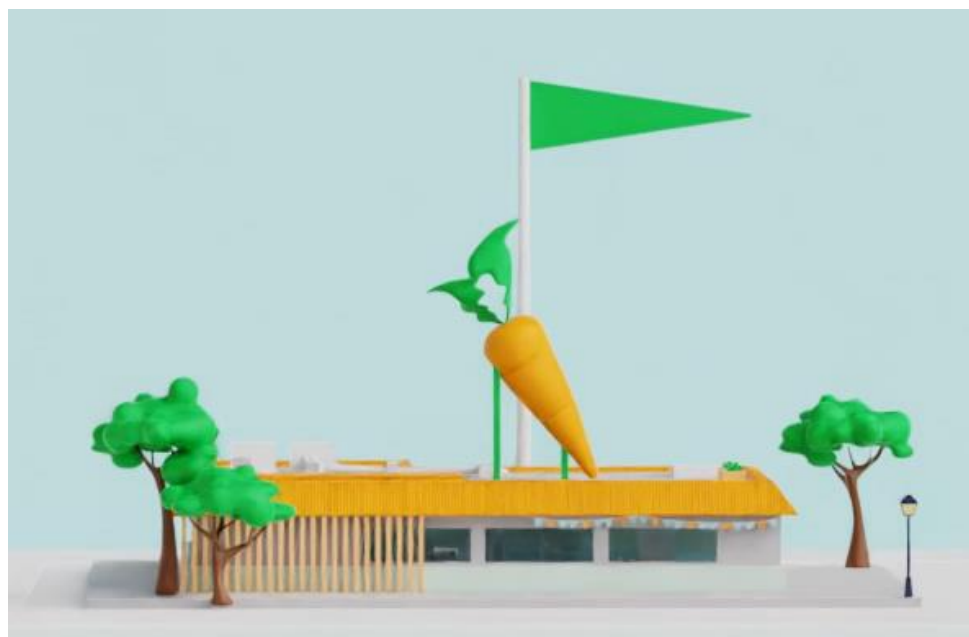
BIEN + QU'UN
LABEL



ETUDE SCIENTIFIQUE



CANTINES VERTES ET RESPONSABLES,
UNE RÉCENTE ENQUÊTE EXPLIQUE COMMENT Y ARRIVER



1ère publication scientifique sur les chemins de transition vers la durabilité en restauration collective

Identification de 4 itinéraires

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ?



Pour des raisons économiques

- 30 % de ce que nous produisons est jeté
- 1^{er} levier de maîtrise des coûts (0,68€/convives/repas)

Pour lutter contre le dérèglement climatique

- 1^{er} levier de réduction des émissions de CO₂ (avec la réduction des protéines animales)



Pour répondre aux lois AGEC EGALIM / Climat Résilience

- Réduction de 50% du gaspi d'ici 2025
- Octobre 2019 : impose une **réduction du gaspillage alimentaire** (diagnostic et mesures) + **Don** : Établissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée (si +de 3000 couverts).
- 2022/2023 : Expérimentation facultative d'une solution de réservation de repas (3 ans d'expérimentation, projets d'une durée de 6 mois)

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE DANS LE LABEL « EN CUISINE »

2 PRINCIPES :

1. Faire un diagnostic et mettre en place des actions
2. Instaurer des campagnes de pesées pour mesurer l'impact des actions

Des exigences qui augmentent progressivement :



critère n°8

- Au moins **1 campagne de pesées** par an
- **4 actions** concrètes du diagnostic gaspi (cf annexe)



critère n°16

- Au moins **2 campagnes de pesées** par an (cf annexe)
- **6 actions** concrètes du diagnostic gaspi



critère n°27

- Au moins **3 campagnes de pesées** par an (cf annexe)
- **8 actions** concrètes du diagnostic gaspi

FOCUS : LE DIAGNOSTIC CONTRE LE GASPI

Un diagnostic* autour de 3 grands axes

* synthèse des outils ADEME OPTIGEDE



1

Gestion des effectifs/ stocks et cuisine

2

Le repas : salle de restauration

3

Les pesées et implication du personnel

L'ANNEXE : LE DIAGNOSTIC CONTRE LE GASPI

1

Gestion des effectifs/ stocks 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...

L'ANNEXE : LE DIAGNOSTIC CONTRE LE GASPI

2

Le 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...

L'ANNEXE : LE DIAGNOSTIC CONTRE LE GASPI

3

Les pesées et implication du personnel

- **Présentation des plats par des agents avant le repas ou dans la ligne du self.**
- 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).

NOS CONSEILS CONTRE LE GASPI

- **Former les équipes avant tout**
 - 1^{er} public à convaincre
 - En 1^{ere} ligne
- **S'appuyer sur L'ADEME : la référence en la matière**
 - Site internet : OPTIGEDE
- **Visiter une structure qui vous ressemble**
 - Se faire aider par les réseaux comme AGORES pour partager les expériences

REJOIGNEZ LE RESEAU DES CANTINES ENGAGEES

Votre contact :

Equipe du label Ecocert En Cuisine

label-en-cuisine@ecocert.com

T +33 (0)5 62 07 71 21

Ecocert France - BP 47 - 32600 - L'Isle-Jourdain

