



# Label Ecocert «En Cuisine»

---

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



« Supprimer le plastique en restauration collective durable »  
Novembre 2021 - Label Ecocert « En Cuisine »

**QUI  
SOMMES-NOUS ?**



Un organisme de contrôle et de certification en agriculture biologique

| **30 ans**

Engagé pour des pratiques respectueuses de l'homme et de l'environnement

| **N°1**

Mondial de la certification biologique alimentaire et cosmétiques

## Faciliter et encourager les organisations vers des modèles durables

1. Formation
2. Conseil
3. **Certification**



# LE LABEL ECOCERT « EN CUISINE »

---

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

## Pour tous les restaurants collectifs :

- Les établissements d'enseignements
- Les administrations et les entreprises
- Les structures d'accueil

## Pourquoi ?

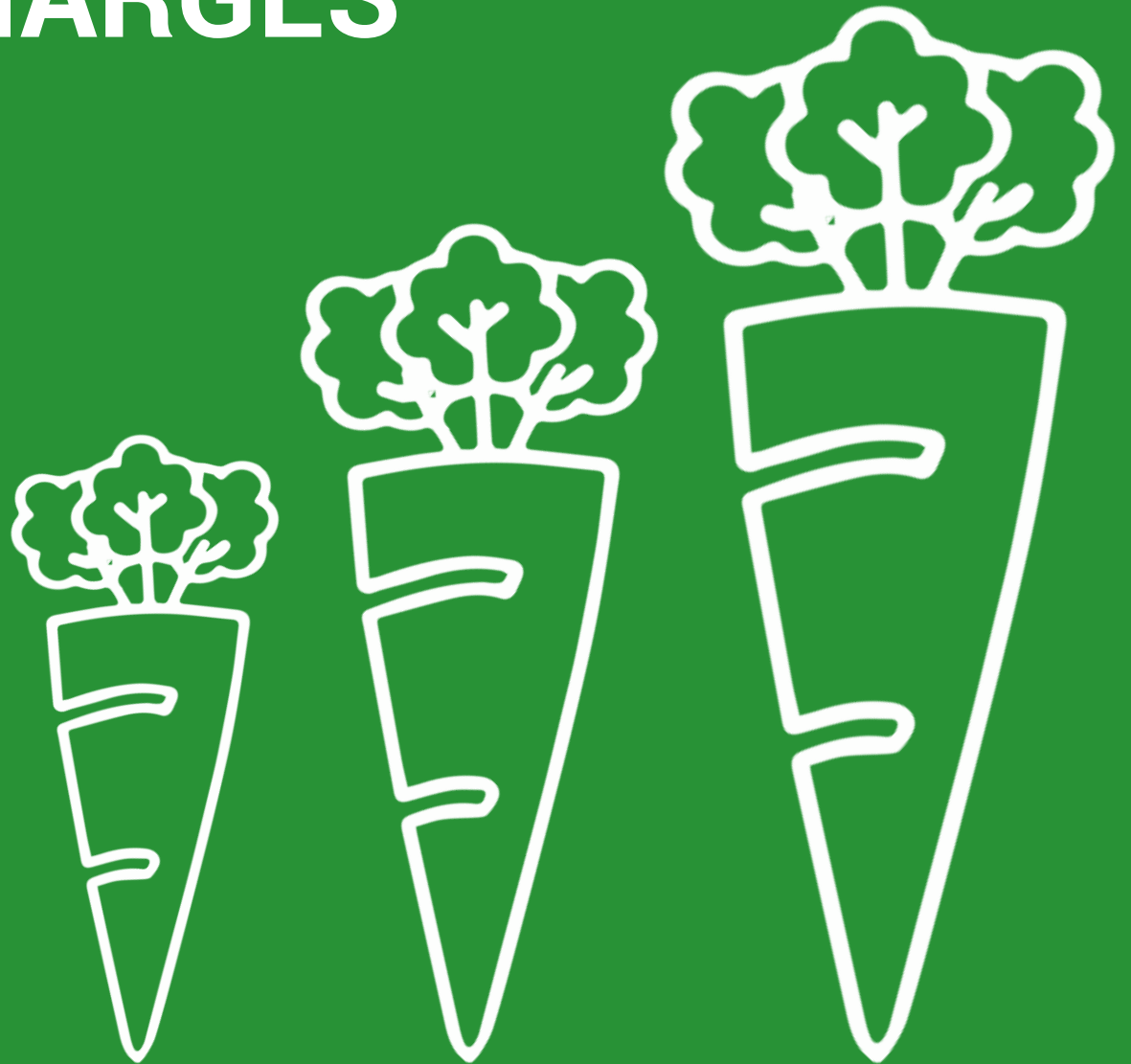
- Pour agir en restauration collective car c'est un fort levier de la transition écologique

## Comment ?

- 1 audit annuel réalisé sur site par un auditeur Ecocert
- Selon un cahier des charges exigeant disponible en ligne [ici](#)



# LE CAHIER DES CHARGES EN DÉTAIL



# LES CAHIERS DES CHARGES

## Version actuelle jusqu'en janvier 2023

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+ bio</b>	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
<b>+ local</b>	Au moins <b>1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
<b>+ sain</b>	<b>Des menus clairs et contrôlés</b> <b>Pas d'OGM</b> <b>Des additifs interdits</b>	+ <b>Formation</b> des cuisiniers + de consommation de <b>fruits et légumes de saison</b>	+ Graisses hydrogénées <b>interdites</b> + de céréales <b>complètes</b> + repas cuisinés <b>sur place</b>
<b>+ durable</b>	Sensibilisation à l' <b>écologie</b> et au <b>gaspillage</b>	+ Lutte <b>anti-gaspillage</b> + Gestion globale des <b>déchets</b> + 1 action <b>écologique</b> (au choix)	+ <b>Eco-détergents</b> et <b>vaisselle</b> + au moins 1 nouvelle action <b>écologique</b> (au choix)




Référentiel complet : [labelbiocantine.com](http://labelbiocantine.com)

## Version applicable en 2023

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	Au moins <b>4</b> composantes bio et locales par mois	Au moins <b>8</b> composantes bio et locales + 2 ingrédients bio équitables par mois	Au moins <b>12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ <b>50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ <b>80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Éducation 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

Référentiel complet : [labelbiocantine.com](http://labelbiocantine.com)



	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+ bio	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
+ local	<b>Au moins 1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	<b>Au moins 10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	<b>Des menus clairs et contrôlés</b> <b>Pas d'OGM</b> <b>Des additifs interdits</b>	+ <b>Formation</b> des cuisiniers + de consommation de <b>fruits et légumes de saison</b>	+ Graisses hydrogénées <b>interdites</b> + de céréales <b>complètes</b> + repas cuisinés <b>sur place</b>
+ durable	Sensibilisation à <b>l'écologie</b> et au <b>gaspillage</b>	+ Lutte <b>anti-gaspillage</b> + Gestion globale des <b>déchets</b> + 1 action <b>écologique</b> (au choix)	+ <b>Eco-détergents</b> et <b>vaisselle</b> + au moins 1 nouvelle action <b>écologique</b> (au choix)

## CRITÈRES SPÉCIFIQUES PLASTIQUES :

### Niveau 2 :

- Tri sélectif
- Actions écologiques au choix : limiter le recours à la vaisselle jetable, ou en plastique non réutilisable

### Niveau 3 :




#### Vaisselle plus écologique (dès le niveau 2 en action écologique)

- La batterie de cuisine et la vaisselle de service doivent être réutilisables (matériaux : verre, métal, céramique) ou être en matière recyclée, recyclable ou biodégradable. La batterie d'ustensiles de cuisine ne contient pas d'aluminium, ni de PTFE.

- L'utilisation de contenants en polycarbonate, polystyrène et PVC destinés au contact alimentaire est interdite.



# VERSION APPLICABLE EN 2023

	 <b>Niveau 1</b>	 <b>Niveau 2</b>	 <b>Niveau 3</b>
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	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





# FOCUS PLASTIQUE – NIVEAU 1

## CRITERE N°9 : Identification des substances chimiques potentiellement nocives pour limiter l'exposition sanitaire

- **Évaluation de la part de matériaux plastiques\*** présente dans la vaisselle de service et de transport, des ustensiles, du matériel de cuisson, des emballages alimentaires, Obligation de réaliser le diagnostic de l'annexe XI et d'améliorer ce bilan annuellement.

**XI. DIAGNOSTIC DE LA VAISSELLE**

POINTS A VÉRIFIER DANS LA CUISINE ET DANS LA SALLE DE RESTAURATION

<b>VAISSELLE DE SERVICE</b>	Oui ✓
• Utilisez-vous pour le service (plats chauds) des assiettes, bols, tasses en matériaux plastiques ou mélaminés ou fibres végétales ? (Interdit au Niveau 2 sauf écopup événementielle)	<input type="checkbox"/>
<b>TRANSPORT ET LIAISON CHAUDE OU FROIDE</b>	
• Utilisez-vous des barquettes en matériaux plastiques et réchauffez-vous directement dans ces barquettes ? (Interdit au Niveau 2)	<input type="checkbox"/>
• Question identique pour des barquettes dites « cellulose » ? (Tolérée au Niveau 2 et interdit au Niveau 3)	<input type="checkbox"/>
<b>CUISSON</b>	
• Utilisez-vous la cuisson basse température dans des poches en matériaux plastiques ? (Interdit au Niveau 2)	<input type="checkbox"/>
<b>USURE</b>	
• Conservez-vous la vaisselle plastique même si des signes d'usure apparaissent (exemple : verres rayés ou opacifiés) ? (Interdit au Niveau 2)	<input type="checkbox"/>
• Avez-vous encore de la vaisselle plastique ou mélaminée de service dont l'achat est antérieur à 2015 ? <sup>10</sup> (Interdit au Niveau 2)	<input type="checkbox"/>
<b>EMBALLAGE ALIMENTAIRE</b>	
• Vos conserves sont-elles majoritairement dans des boîtes de conserves (au lieu de bocaux en verre) ? (Majoritaire en Niveau 3)	<input type="checkbox"/>
<b>USTENSILES</b>	
• Utilisez-vous des moules silicones de grade autre que « Platinum » <sup>11</sup> ? (Interdit au Niveau 2)	<input type="checkbox"/>
• Utilisez-vous des ustensiles en matériaux plastiques (louches, spatules...) ? (Interdit au Niveau 2)	<input type="checkbox"/>
• Utilisez-vous des anciennes poêles anti adhésives sans la mention « sans PFOA » <sup>12</sup> ? (Interdit au Niveau 2)	<input type="checkbox"/>

Informations complémentaires.

<sup>10</sup>Le BPA (BisPhénol A est un composé entrant dans la fabrication de certains plastiques. Depuis 2015, il est interdit en France dans les contenants alimentaires pour ses effets de perturbations endocriniennes. Cependant, il a parfois été remplacé par des molécules qui pourraient avoir des effets similaires.

<sup>11</sup>Le silicone : les silicones non indiqués comme « Platinum » sont plus sensibles à la chaleur et se décomposent plus facilement. Il y a donc potentiellement un risque de migration des résidus de dégradation du silicone dans les aliments.

<sup>12</sup>Le PFOA (acide perfluoro octanoïque) est un composé de la famille des PERFLUORÉS BROMÉS (PFB) qui peut entrer dans la composition des produits anti-adhésifs. Cette famille de produits est très préoccupante au niveau sanitaire. Ces substances sont très persistantes et peuvent s'accumuler dans le corps humain. Elles sont potentiellement toxiques (cancerogènes, perturbations endocriniennes). Ces dernières années, la plupart des fabricants ont retiré le PFOA de la composition des poêles. Il faut cependant rester prudent quant à l'usage de tous les revêtements anti-adhésifs notamment quand ils sont abîmés.

annexe XI disponible dans le cahier des charges

# FOCUS PLASTIQUE – NIVEAU 2

---

## N°19 : Limitation des plastiques en cuisine et salle de restauration (informations complémentaires annexe XI).

- **Interdiction des matériaux plastiques pouvant être utilisés à chaud** (assiettes, barquettes, ustensiles, poches de cuissons...) pour la cuisson et la remise en température et le service.
- **Interdiction des moules silicones** de grade non indiqués « Platinum » et des **poêles anti adhésives pouvant encore contenir du PFOA**.
- **Barquettes biosourcées** : les cuisines ayant fait le choix des barquettes de réchauffe composées majoritairement de fibres végétales pourront être labellisées niveau 2 sous réserve de faire la **preuve de l'existence d'une étude de substitution en cours**.
- **L'utilisation de contenants en matière plastique pour d'autres usages comme le stockage de l'épicerie sèche est tolérée.**

## À noter - CRITERE N°17 : Gestion environnementale des déchets

- Mise en place d'actions de réduction à la source (vrac...) ou/et de récupération d'emballages auprès des fournisseurs.
- Mise en place du tri et du recyclage selon le type de déchets et des possibilités offertes par la collectivité

# FOCUS PLASTIQUE – NIVEAU 3

---

## N°29 : Limitation des plastiques en cuisine et salle de restauration

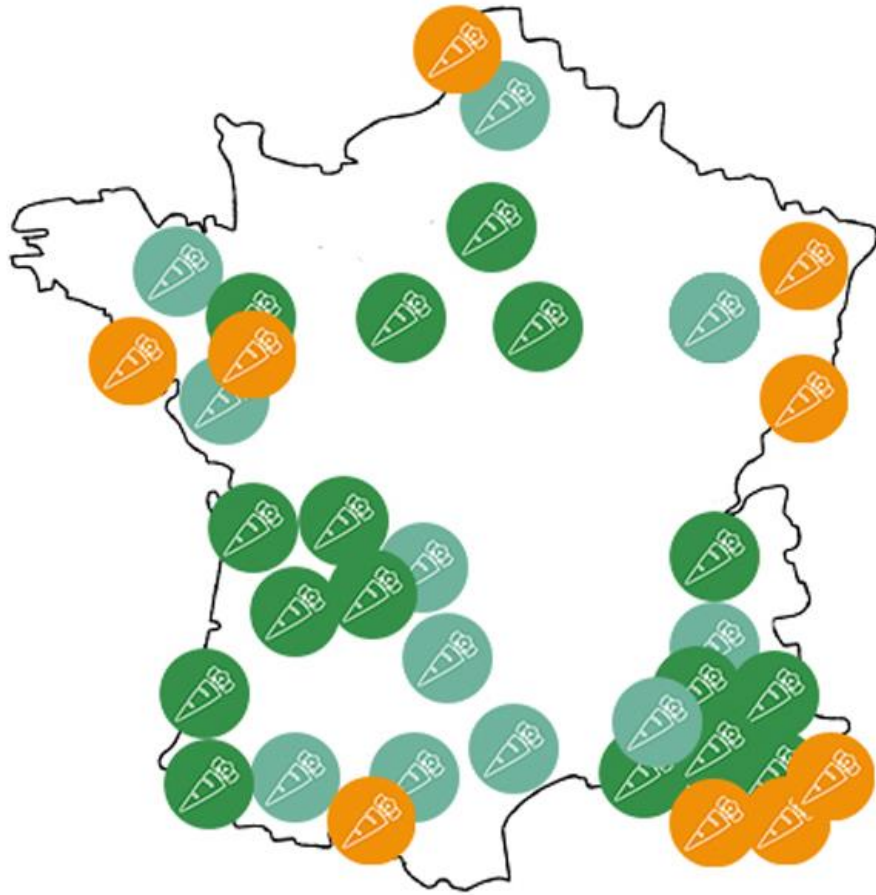
- **Aucun contact alimentaire chaud** (service, cuisson, réchauffe) n'est réalisé dans des contenants **autres que verre, inox porcelaine.**
- **Interdiction des contenants plastiques, bioplastiques, cellulose ou issus de fibres végétales agglomérées** (en l'état actuel des connaissances et de la réglementation, l'innocuité de certains additifs relargables par ces matériaux reste à démontrer)
- **Emballage verre** pour la majorité des huiles et des conserves.

**ALLER + LOIN**



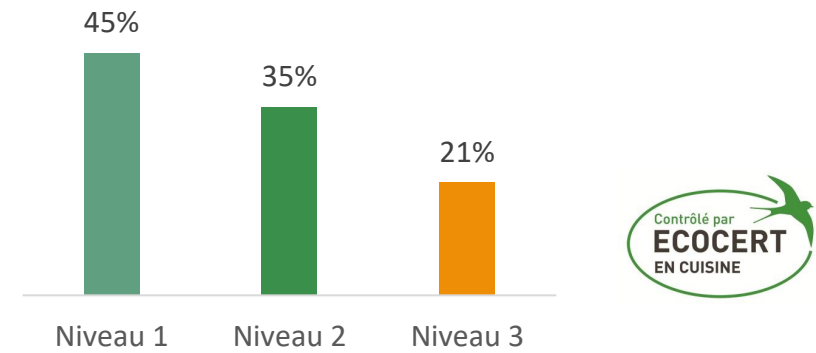
# + 2 600 RESTAURANTS

Engagés dans le label Ecocert « En Cuisine » partout en France

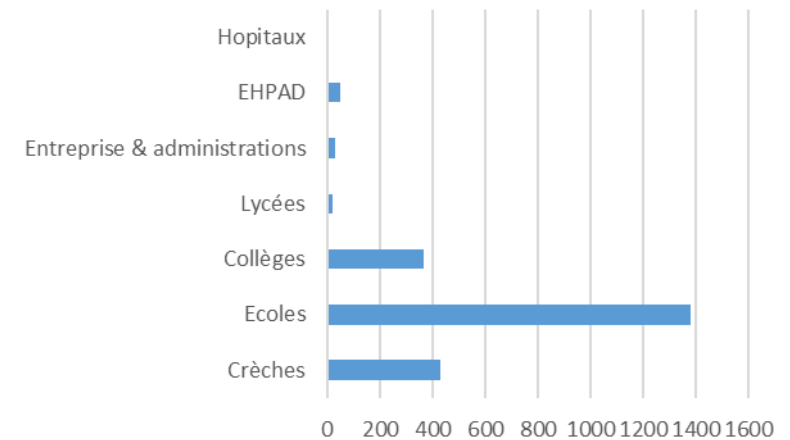


[Visionner la carte en ligne](#)

### Répartition par niveau de labellisation



### Répartition par catégorie de client



# TELECHARGEZ LE CAHIER DES CHARGES

---

[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

