



# Cadrage du dispositif départemental d'accompagnement « ECOCERT en Cuisine »

## Dispositif départemental pour la labellisation « ECOCERT en Cuisine »



### C'est quoi ?

- Accompagnement par la **formation pratique** sur 1 an
- Introduction produits bruts, bios, locaux, protéine végétale, menu végétarien

### Avec qui ?



### Pour qui ?

- Equipe de **cuisine** des cantines **publiques** en régie

### Comment ?

- 2,5 jours de formation collective
- 2,5 jours d'accompagnement individuel
- 1 Audit blanc + 1 Audit
- 1 trimestre d'accompagnement réalisation menus

### Combien ?

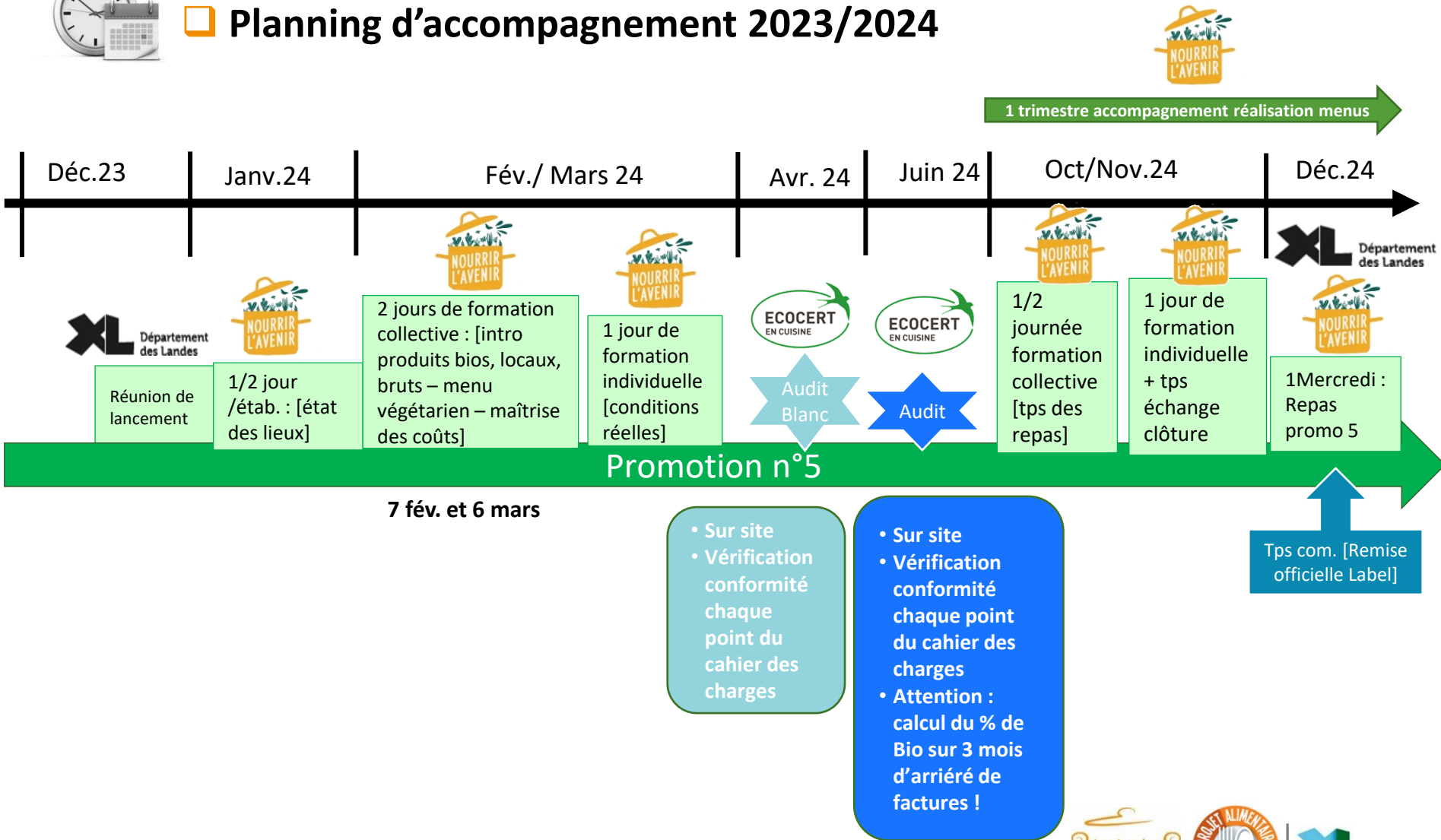
- **Prise en charge financière par le CD40** : prestation complète de formation + Audit blanc + Audit Ecocert **la 1<sup>ère</sup> année**
- Prise en charge de l'audit Ecocert par l'établissement à minima les 2 années suivantes (~ 550 € TTC/an)

### Pourquoi ?

- **Valoriser** et **motiver** les équipes de cuisine
- Affirmer l'engagement dans une **démarche durable** de la cantine
- **Maîtriser les coûts** grâce aux protéines végétales, aux produits bruts et au « fait maison »
- Répondre aux objectifs de la **loi EGALIM**
- Appartenir à un **réseau** de cantines **d'excellence** sur le territoire






## Planning d'accompagnement 2023/2024





## 3 niveaux de labellisation

- Evolution depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023 pour être en conformité avec la loi EGALIM

	 <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 Des menus clairs <b>Protéines de qualité</b> Des <b>additifs et graisses hydrogénées interdits</b> Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés <b>+ Formation</b> des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés <b>+ De menus végétariens</b> ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage <b>Diagnostic des polluants</b> <b>Education</b> à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie <b>+ Limitation des plastiques</b> et des <b>détergents toxiques</b>	<b>+ Eco-détergents</b> <b>+ Vers le zéro plastique</b> + Optimisation des tournées de livraison