










+BIO  
+SAIN  
+LOCAL  
+DURABLE

## LE LABEL ECOCERT EN CUISINE !

### Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
	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>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
	<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</b> de saison	+ Graisses hydrogénées <b>interdites</b> + de céréales <b>complètes</b> + repas cuisinés <b>sur place</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)