

SIRESCO

21% de bio certifiés "Ecocert en cuisine"

Le diplôme pour l'année 2020 a été remis officiellement aux élus des villes adhérentes lors du Comité Syndical du 1er février 2021.

Remise du diplôme "Ecocert en cuisine"

SIRESCO



En Cuisine 
On veut du bio à la cantine !

REMISE DU DIPLOME

NIVEAU 1

1er février 2021

21,12% de Bio

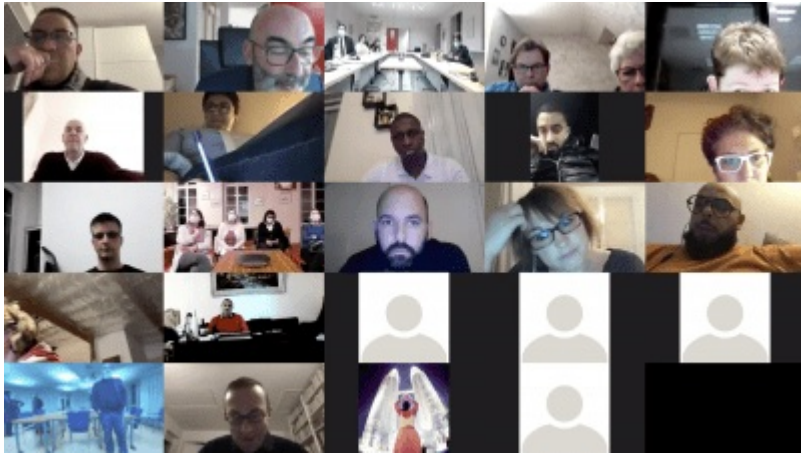


Le label des restaurants

+BIO
+LOCAUX
+SAINS
+DURABLES

Mon restaurant est labellisé
«Ecocert En Cuisine »





Le Siresco est fier d'avoir obtenu, pour la deuxième année, le label « Ecocert en cuisine », niveau 1, avec 21,12% de bio, au moins 20 composants bio et 4 composants bio et locales par mois.

La cérémonie de remise du diplôme a été organisée à l'occasion du Comité syndical du 1er février 2021 en visio-conférence.

Philippe Bouyssou, Président du Siresco, a présenté aux 39 élus des villes adhérentes le diplôme obtenu pour les 19 villes adhérentes.

Les deux cuisines centrales, de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine, réalisant les repas scolaires et en moyenne un restaurant par ville adhérente ont été audités en novembre/décembre 2020 et le sont une fois par an.

Le choix de cette certification témoigne d'un **engagement fort et d'une volonté de transparence.**



**20 % DE BIO DANS LES ASSIETTES
DU SIRESCO DEPUIS 2019.**



MON RESTAURANT EST LABELLISÉ

Ecocert en cuisine - Niveau 1

+ BIO

20% de produits bio
et **20 composantes**
par mois*

+ LOCAL

Au moins **4 composantes**
bio et locale
de la fourche à la fourchette
par mois*

+ SAIN

Des menus clairs
et **contrôlés**
Pas d'OGM
Suppression des additifs
interdits niveaux 1 à 3

+ DURABLE

Sensibilisation
des convives à l'écologie et
au **gaspillage alimentaire**

* Le niveau 1 “Ecocert en cuisine” exige : au moins 10 % d'aliments bio et 10 composantes par mois et 1 composante bio et locale par mois



Le Siresco a atteint l'objectif de 20% d'aliments bio depuis 2019, soit 3 ans avant l'échéance de la loi EGalim en 2022.



« Ecocert en cuisine »

ECOCERT est le leader de la certification des produits biologiques et écologiques. Cet organisme s'engage aux côtés des professionnels qui œuvrent à l'introduction des produits biologiques et locaux en restauration collective, en leur proposant un nouvel outil de valorisation. Ce label permet de garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus ainsi que la gestion environnementale du site, la lutte contre le gaspillage, la gestion des déchets.

Le label « Ecocert en cuisine » s'applique aux restaurants des établissements d'enseignements, des administrations et entreprises ainsi qu'aux structures d'accueils comme les crèches, centres de vacances.

Une démarche progressive et positive !

Le label « En cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio 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 des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation.



Pourquoi un label ?

+BIO : pour proposer toute l'année un choix varié de produits biologiques, réduire l'impact des pesticides dans l'assiette et favoriser une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité.

+LOCAL : pour promouvoir les filières courtes et équitables, réduire l'empreinte carbone des menus et créer du lien avec les producteurs bio les plus proches.








+SAIN : pour respecter l'équilibre nutritionnel, favoriser la diversité alimentaire, les fruits et légumes de saison, les protéines et aliments de bonnes qualités.

+DURABLE : pour sensibiliser les convives à l'écologie, la lutte contre le gaspillage et limiter les substances toxiques et l'impact de l'activité du restaurant sur l'environnement.

Les 3 niveaux de labellisation

- Niveau 1 (Engagé) : une dizaine de critères indispensables, contrôlés et validés, aident les gestionnaires de restaurants collectifs à construire une démarche pérenne, plus respectueuse de l'Homme et de son environnement.
- Niveau 2 (Confirmé) : une démarche durable est déjà en place dans le restaurant. Les critères supplémentaires, à faire contrôler et valider par ECOCERT, confirment cet effort avec notamment l'introduction d'au moins 30% de produits bio dans les menus.
- Niveau 3 (Exemplaire) : une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail accompli sur les 4 domaines couverts par le référentiel. Le restaurant applique encore 10 critères supplémentaires, dont l'utilisation de plus de 50% de produits bio dans les menus.

Les 3 niveaux de labellisation

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

Pour en savoir plus, découvrez ci-dessous le site internet du label "Ecocert en cuisine"



Label Ecocert «En Cuisine»

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



(<http://labelbiocantine.com>)



NOS RESTAURANTS LABELLISÉS ([HTTP://LABELBIOCANTINE.COM/RESEAU/ETABLISSEMENTS-](http://labelbiocantine.com/reseau/etablissements)

▶ [GES/](#)

