

Suite à l'audit réalisé le 6 mai 2021, le collège a obtenu la labellisation Ecocert en cuisine. Cela signifie que la restauration scolaire est engagée dans une démarche globale de développement durable :

+ bio : 38.74% d'achats alimentaires biologiques.

+ local : 21% de produits proviennent de Loire Atlantique ou des départements limitrophes

+ sain : des menus clairs et contrôlés, sans OGM et sans additifs interdits

+ durable : une sensibilisation à l'écologie et au gaspillage avec une pesée quotidienne des déchets et une revalorisation des restes en compost.



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
COLLEGE HECTOR BERLIOZ
122 Boulevard Robert Schuman
44300 Nantes

Contrôlé le 06 mai 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité.
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

38,74 %

**Produits
biologiques** proposés
par le restaurant

% en **volume de produits biologiques**

ou

% d'**achats alimentaires biologiques**



Mon restaurant est labellisé

Ecocert En Cuisine

NIVEAU 1



Au moins
10% de produits bio
et 10 composantes par mois



Au moins
1 composante bio et locale
de la fourche à la fourchette par mois



Des **menus clairs et contrôlés**
Pas d'**OGM**
Des **additifs interdits**



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



Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale !