

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 fourchette 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 sociaux, 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 !

www.labelbiocantine.com

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 fourchette 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 sociaux, 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 !

www.labelbiocantine.com