



## Mon restaurant est labellisé

Ecocert En Cuisine  
NIVEAU 1



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

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

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

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



## Mon restaurant est labellisé

Ecocert En Cuisine  
NIVEAU 1



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

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

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

**+ durable**  
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 !

[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

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 !

[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)