

Dans le cadre de son plan alimentaire départemental territorial « **Les Landes au menu !** », le Conseil départemental a souhaité compléter ses actions par la certification Ecocert des cuisines collectives des Landes.

Cette labellisation « **Ecocert En Cuisine** » récompense les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains dans leurs menus. Entrent également en compte la qualité des repas servis (saisonnalité des produits, cuisine faite maison,...), la gestion écologique des sites (lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents...) et la communication auprès des convives.

« *On travaille des nouveaux produits qu'on n'a pas l'habitude d'utiliser.*

Vincent Lassalle  
Collège de Saint-Vincent-de-Tyrosse



« *On n'a pas l'habitude de travailler le végétal, du coup ça nous apporte des idées recettes adaptées à la restauration collective.*

Sébastien Badet  
Cuisine Centrale Mimizan



« *Il faut aller au-delà du générationnel et faire quelque chose qui pourrait leur plaire, je vais faire des heureux avec ça !*

Anthony Piñana  
EHPAD de Gamarde-les-Bains



Département des Landes  
Pôle Agriculture et Forêt  
Hôtel du Département  
23 rue Victor-Hugo  
40025 Mont-de-Marsan cedex  
Tél. : 05 58 05 41 09 / 06 45 12 44 81  
Mél. : agriculture@landes.fr



[leslandesaumenu.fr/ecocert](https://leslandesaumenu.fr/ecocert)

Les Landes, le Département



## Labellisez votre cantine « **ECOCERT EN CUISINE** »

Les Landes au menu !



©Photos : S. Quencez / Dpt40 - Concept : irp - Service graphique / Dpt40 - 10/23

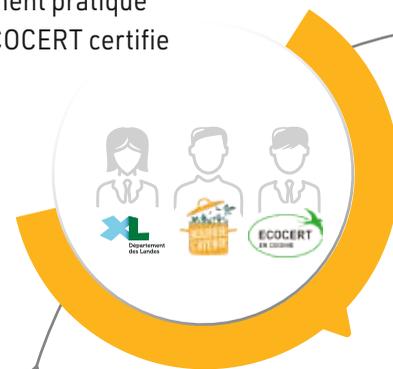


Les Actions Agricoles et Rurales



### AVEC QUI ?

- Le Pôle Agriculture et Forêt du Conseil départemental des Landes coordonne
- La SCIC Nourrir l'Avenir réalise l'accompagnement pratique
- L'organisme ECOCERT certifie



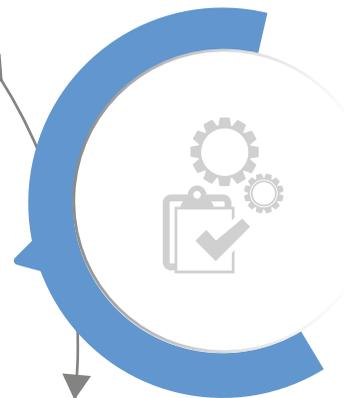
### POUR QUI ?

- Les équipes de cuisine des cantines publiques en régie
- Les gestionnaires d'achats au préalable



### COMMENT ?

- Un état des lieux
- Un parcours de formation collective et individuelle
- Un audit blanc et un audit de certification annuel
  - Niveau 1 : 20 % d'achats bio dont 1/4 en bio local
  - Niveau 2 : 40 % d'achats bio dont 1/2 en bio local
  - Niveau 3 : 60 % d'achats bio dont 3/4 en bio local
- Un suivi post labellisation
- Une intégration dans le réseau landais de cuisines certifiées «ECOCERT en Cuisine»
- Un engagement dans la démarche pendant au moins 2 ans post-labellisation
- Une application en ligne gratuite proposée par le Département pour quantifier les achats « EGALIM » et « Ecocert en Cuisine », interfacée avec Agrilocal 40



## Dispositif départemental pour la labellisation « ECOCERT en Cuisine »



### C'EST QUOI ?

- Un dispositif d'accompagnement par la formation pratique
- Pendant 1 an
- Pour développer l'approvisionnement bio et local, le fait-maison et le travail des protéines végétales



### POURQUOI ?

- Participer à la valorisation du travail des équipes de cuisine
- Officialiser la démarche de développement durable et d'amélioration continue de la cantine
- Soutenir la production locale en offrant des débouchés durables aux producteurs
- Affirmer le respect de la santé des convives
- Répondre aux objectifs de la loi EGALIM
- Faire partie d'un réseau de cantines d'excellence sur le territoire



### COMBIEN ?

- Une prise en charge financière par le Département, de la formation, de l'audit blanc et de l'audit de certification en première année
- Une prise en charge financière de l'audit de certification par l'établissement, à minima les 2 années suivantes

