

Attestation de conformité

N° 256192

Ecocert France SAS confirme par la présente que :

CUISINE CENTRALE LA COURONNE

3 Bis Allée des Sports
16400 La Couronne

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

Ecocert « En Cuisine »
Niveau 3



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

BIOLOGIQUE

- > **82** % de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

- > au moins 12 composantes bio et locales par mois
- > 4 ingrédients bio équitables

SAIN

- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité, plus de menus végétariens ou semi-alternatifs
- > des fruits et légumes de saison
- > 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés
- > formation des cuisiniers

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > éducation à l'alimentation durable
- > gestion écologique: déchets, eau, énergie
- > vers le zéro plastique
- > éco détergents
- > optimisation des tournées de livraison

Attestation délivrée le 3 mars 2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

F-SC-LEC-010 - version 02 du 1 février 2022



Annexe au certificat

N° 214400/310520211454



F-SC-LEC-010 - version 02 du 1 février 2022



Ecocert France
SAS au capital de 1.226.200 €
SIREN 433 968 187 RCS AUCH

BP 47 - Lieu dit Lamothe Ouest
32 600 L'Isle Jourdain

Tel. 05 62 07 34 24
www.ecocert.fr