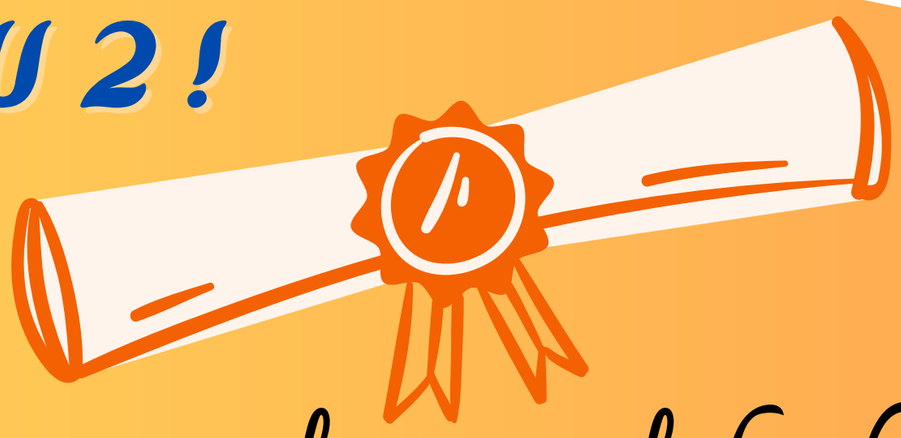
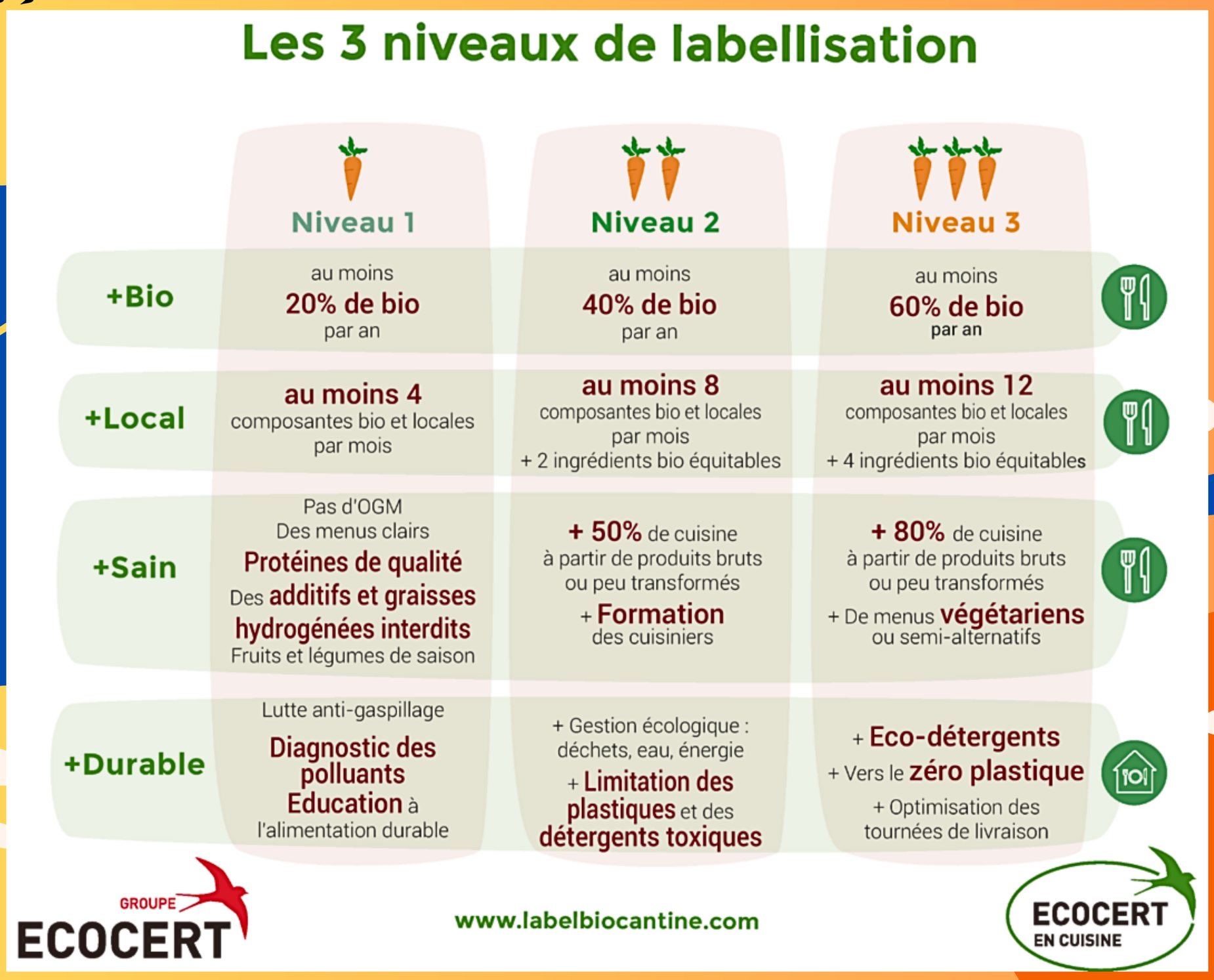
LE COLLÈGE CAP DE GASCOGNE VIENT D'OBTENIR LE LABEL ECOCERT EN CUISINE

NIVEAU 2 !



Ce label récompense le travail du chef de cuisine David LAPEYRE et de toute une équipe mobilisée pour offrir aux convives du collège Cap de Gascogne une restauration collective plus durable, plus bio, plus locale et plus saine. Pour rappel, le collège avait déjà obtenu le niveau 1 en 2021"



Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins **20% de bio** par an	au moins **40% de bio** par an	au moins **60% de bio** par an
+Local	**au moins 4** composantes bio et locales par mois	**au moins 8** composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	**au moins 12** composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs **Protéines de qualité** Des **additifs et graisses hydrogénées interdits** Fruits et légumes de saison	**+ 50%** de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + **Formation** des cuisiniers	**+ 80%** de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus **végétariens** ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage **Diagnostic des polluants** **Education** à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + **Limitation des plastiques** et des **détergents toxiques**	+ **Eco-détergents** + Vers le **zéro plastique** + Optimisation des tournées de livraison

GROUPE ECOCERT

www.labelbiocantine.com

ECOCERT EN CUISINE