



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré à la cuisine centrale
CUISINE CENTRALE D'EOLE SCIC
Espace Technologique Jean Bertin Avenue du 1er Mai
40220 Tarnos

Effectuant la restauration pour les restaurants scolaires des villes
 d'Arcangues, Bayonne, Ondres et Saint Martin de Seignanx

Contrôlé le 06 octobre 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 du référentiel précité.
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2024**.

<p>64 %</p> <p>Produits biologiques proposés par le restaurant</p>	<p><input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques</p> <p>ou</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques</p>
--	--

La conformité au niveau 3 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	50 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	10 composantes minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs Consommation de fruits de saison Utilisation de céréales semi complètes
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets – Compostage Eco détergents

L'Isle Jourdain, le 17 janvier 2023
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

Ce document est la propriété d'Ecocert France SAS. Il doit être restitué sur simple demande. Seul l'original signé est valable.