



Niveau 1

+ bio

10% de 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
à **l'écologie**
et au **gaspillage**



Niveau 2

30% de bio
et 30 composantes
par mois

Au moins 4
composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette
par mois

+ **Formation** des cuisiniers
+ de consommation
de **fruits et légumes
de saison**

+ Lutte **anti-gaspillage**
+ Gestion globale des **déchets**
+ 1 action **écologique**
(au choix)



Niveau 3

50% de bio
et 50 composantes
par mois

Au moins 10
composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette
par mois

+ Graisses hydrogénées
interdites
+ de céréales **complètes**
+ repas cuisinés **sur place**

+ **Eco-détergents**
et **vaisselle**
+ au moins 1 nouvelle action
écologique (au choix)

Attestation de conformité

N° 155133

Ecocert France SAS confirme par la présente que :

CITE SCOLAIRE DU DIOIS

Place Saint Pierre
26150 Die

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

Ecocert « En Cuisine » Niveau 2



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

BIOLOGIQUE

- > **48%** de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

- > au moins 8 composantes bio et locales par mois
- > 2 ingrédients bio équitables

SAIN

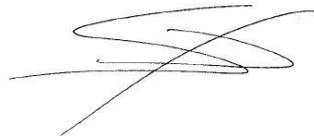
- > pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison
- > 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés
- > formation des cuisiniers

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > éducation à l'alimentation durable
- > gestion écologique: déchets, eau, énergie
- > limitation des plastiques et des détergents toxiques

Attestation délivrée le 27/01/2023

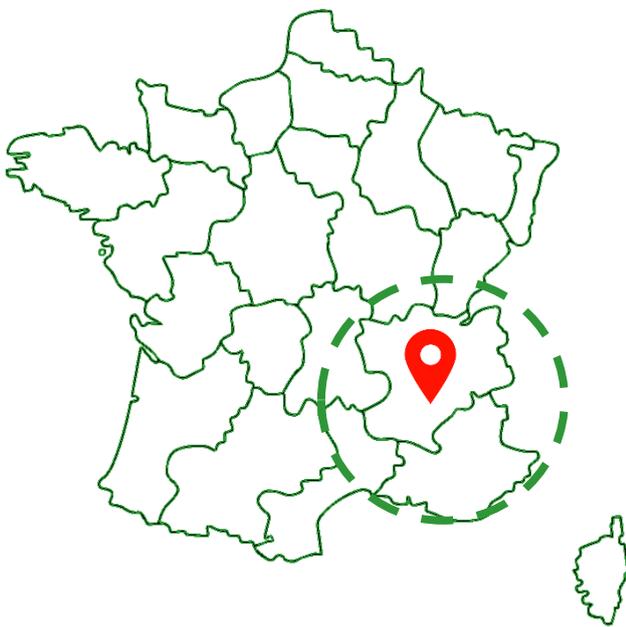
L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**



F-SC-LEC-009 - version 02 du 1 février 2022

BILAN DE VERIFICATION DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL D'UN RESTAURANT

Calcul réalisé en valeur d'achat sur la période du 01/01/2023 au 31/12/2023
CITE SCOLAIRE DU DIOIS - Place Saint Pierre - 26150 Die



32,1% DE PRODUITS LOCAUX

Ce restaurant s'approvisionne avec 32,1% de produits cultivés et/ou élevés et transformés localement.

Liste des départements : Ain (01), Alpes-de-Haute-Provence (04), Ardèche (07), Drôme (26), Isère (38), Loire (42), Rhône (69), Savoie (73), Haute-Savoie (74), Allier (03), Hautes-Alpes (05), Gard (30), Jura (39), Haute-Loire (43), Lozère (48), Puy-de-Dôme (63), Saône-et-Loire (71), Vaucluse (84).



Un produit local est :

CULTIVÉ ICI **ÉLEVÉ** ICI
TRANSFORMÉ ICI
DISTRIBUÉ ICI
CUISINÉ ICI
MANGÉ ICI*



ICI* : périmètre autour du restaurant
= ancienne région administrative et ses départements limitrophes

Ce rapport est émis par Ecocert à la suite de sa prestation de vérification optionnelle de l'approvisionnement local d'un restaurant, réalisée dans le cadre principal de labellisation de ce restaurant selon le Référentiel Ecocert « En Cuisine » - Restauration Collective.