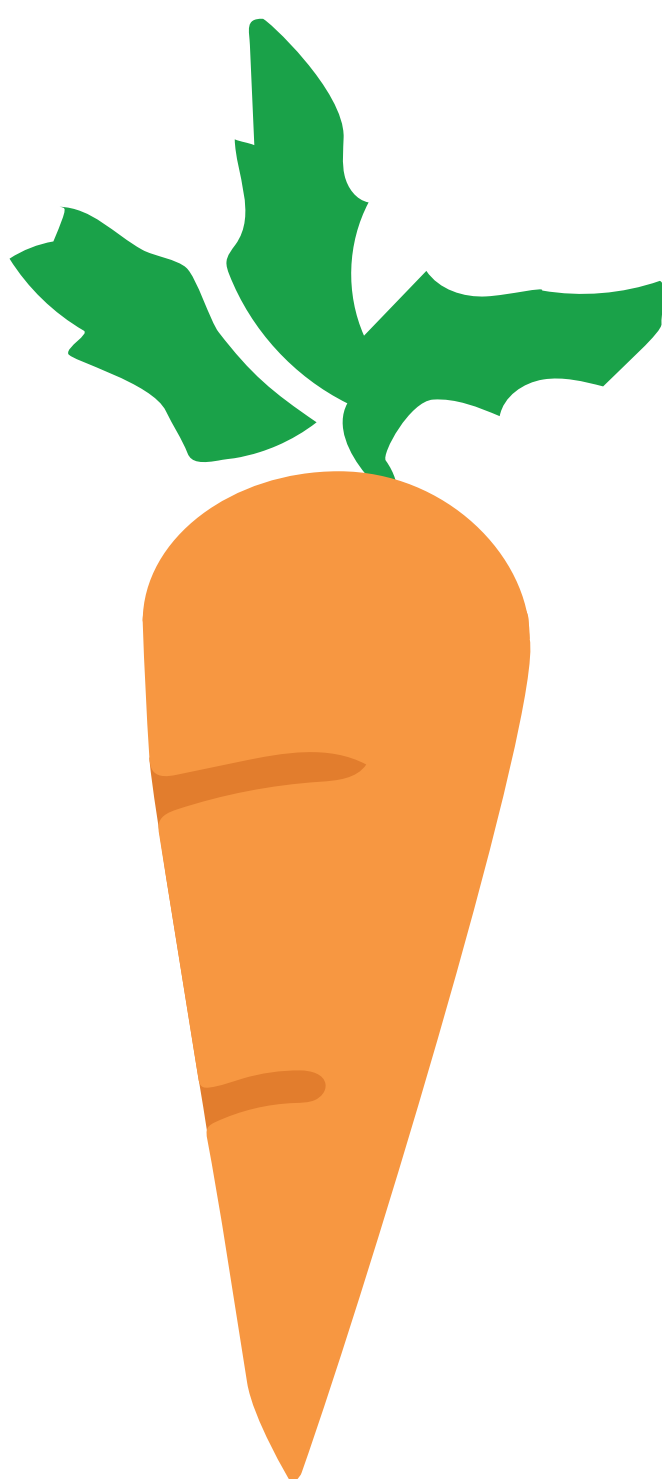




Label Ecocert «En Cuisine»

UN LABEL POUR MIEUX MANGER

À LA CANTINE



+DE BIO

- pour réduire l'impact des pesticides dans l'assiette et préserver l'environnement et la biodiversité.

+DE LOCAL

- pour contribuer au développement des filières de territoire.

+DE COMMERCE ÉQUITABLE

- pour garantir aux producteurs des prix stables et rémunérateurs.

-D'ADDITIFS

- et de produits ultras-transformés pour protéger notre santé.

+DE PROTÉINES DE QUALITÉ

- pour équilibrer son assiette et protéger notre planète.

-DE DÉCHETS

- en luttant contre le gaspillage alimentaire et en réduisant les plastiques.

-DE DÉTERGENTS TOXIQUES

- pour limiter notre exposition aux polluants et leur impact dans l'environnement (eau, air, sol...).

+D'ÉDUCATION À

L'ENVIRONNEMENT

- pour les mangeurs et toute l'équipe du restaurant.

