



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JUIN 2025



## 12 ans après son lancement et plus de 3 000 cantines déjà labellisées, Ecocert « En Cuisine » participe à la massification de la transition écologique en restauration collective. Le label entend doubler ce nombre d'ici 2030

Avec **3 162 cuisines collectives labellisées depuis 2013**, le label « En Cuisine » porté par Ecocert, incarne une dynamique collective croissante, au service d'une alimentation **plus saine, plus durable** et plus **ancrée dans les territoires**, de la fourche à la fourchette. En réponse aux enjeux environnementaux, sanitaires et sociaux, Ecocert entend aujourd'hui accélérer cette transition en visant le doublement du nombre de cantines labellisées d'ici 2030. Cette ambition s'appuie sur une approche structurante, un accompagnement opérationnel des collectivités et un déploiement à grande échelle, pour faire émerger un modèle alimentaire résilient et reproductible dans tous les territoires.



Depuis 12 ans, le label « En Cuisine » est devenu une référence dans le secteur.

Son développement a été fortement soutenu par l'entrée en vigueur de la loi EGALIM en 2022, qui a renforcé les exigences en matière de qualité, d'approvisionnement local et de durabilité dans la restauration collective.

Dans ce contexte, Ecocert entend intensifier le rythme des labellisations pour répondre aux enjeux cruciaux de notre époque : transition écologique, santé globale, dynamisme économique des filières locales. Plus qu'un simple label, « En Cuisine » est **un levier structurant au service d'un modèle alimentaire responsable et résilient**.

**« En Cuisine », un label de confiance qui valorise les collectivités engagées pour une alimentation saine.**

Avec près de **4 milliards de repas servis par an dans plus de 80 000 sites\***, la restauration collective en France est un formidable levier pour la transition des systèmes agricoles et alimentaires vers davantage de durabilité. Depuis 2013, le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 niveaux de labellisation.

Derrière les carottes décernées aux restaurants collectifs, se cachent les niveaux d'exigence du label : Plus les produits seront bio, locaux, et sains, plus la distinction sera élevée.

\* Chiffres clés d'après agence bio : [Plus de bio en restauration collective - Cuisinons Plus Bio](#)



Depuis 12 ans aux côtés des collectivités

« *Véritable outil de valorisation, ce label est une démarche de progrès en 3 niveaux. Il a pour objectif de faciliter la transition écologique des systèmes de restauration collective* », souligne **Thierry Stoedzel, Directeur Général d'Ecocert France**. L'ambition est donc de donner des clés aux collectivités engagées dans une alimentation saine, **en les aidant à piloter leurs organisations.** « *Le groupe Ecocert les accompagne également dans l'amélioration de la santé globale des enfants, des territoires et donc de celle de la planète* », poursuit-il.

Lorsque le label Ecocert « En Cuisine » est créé en 2013, **la part des achats de produits biologiques** dans la restauration collective en France n'est que de **2%, contre 7% en 2023.**

Pour tendre vers ce chiffre et accompagner au mieux les collectivités, Ecocert a mis en place un guide pour les aider pas à pas dans leur transition vers du plus durable :

1. Introduire des produits biologiques
2. Sourcer des produits bio locaux et équitables
3. Sensibiliser et impliquer le personnel et les convives
4. Cuisiner des produits bruts et de qualité
5. Communiquer clairement dans son restaurant
6. Gérer les déchets et la consommation d'énergie
7. Passer aux éco détergents
8. Lutter contre le gaspillage alimentaire



**+ 5%**

C'est l'augmentation des achats de produits biologiques dans la restauration collective

**en 10 ans**

## Des contrôles annuels par le groupe Ecocert

Chaque année, Ecocert France réalise un audit dans les cuisines, les zones d'intendance et de stockage et les salles de restauration. Ecocert évalue la conformité des pratiques aux critères du référentiel, relève des écarts, propose des actions correctives, prélève d'éventuels échantillons. Un des points clés de l'audit est la vérification annuelle de la valeur d'achats des denrées biologiques sur le volume total des achats de denrées. L'auditeur contrôle également les produits d'entretien utilisés, l'affichage des menus, la manière de trier les déchets et de gérer le gaspillage alimentaire.



**Chaque année, plus de 1 100 audits sont réalisés sur le terrain pour s'assurer de la bonne mise en pratique des engagements des cantines.**

## Un label en évolution : Cap sur 2030

Suite à la promulgation de la loi EGALIM et des attentes de la société, le niveau 1 du label a été amélioré et les niveaux 2 et 3 sont renforcés.

Lise Pujos, responsable du label Ecocert « En Cuisine », le mentionne : « Pour assurer une transition du système à une échelle réalisable et concrète, nous avons souhaité améliorer le niveau 1 et faire des niveaux 2 et 3 des niveaux exemplaires. Nos exigences sont encore plus fortes avec un contrôle annuel réalisé sur site par un auditeur Ecocert »

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
<b>+Local</b>	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
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Des menus clairs <b>Protéines de qualité</b> Des additifs et graisses hydrogénés 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
<b>+Durable</b>	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



80% de bio pour le niveau Excellence

### Les principaux changements :

- Augmentation du pourcentage de produits biologiques et locaux sur l'ensemble des niveaux
- Création d'un pourcentage minimum de cuisine élaborée à partir de produits bruts ou peu transformés (niveaux 2 et 3 – voir tableau des niveaux de labellisation)

### Pourquoi et comment accélérer les labellisations ?

En 2022, avec une équipe d'INRAE Occitanie, Ecocert En cuisine a mené une étude scientifique qui montre notamment que quel que soit le type de restaurant, il est possible d'opérer des transitions vers la durabilité en restauration collective et parfois même en peu de temps. Ces résultats peuvent convaincre les décideurs politiques du potentiel de généralisation de ces transitions pour répondre aux défis environnementaux et de sécurité alimentaire. <https://www.inrae.fr/actualites/cantines-vertes-responsables-comment-y-arriver>

Avec ses 3 niveaux améliorés, le label agit comme un véritable parcours de progression qui facilite le choix et la répartition dans le temps des différentes pratiques durables à opérer. Aussi, élus et techniciens se comprennent plus rapidement et agissent dans la même direction. La transition à impact est à la portée de chacun dans tous les territoires de l'hexagone.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

**La loi EGALIM en application depuis 2022** pose, pour la première fois, un cadre réglementaire à destination de ce secteur, **en imposant 20% de produits biologiques dans les achats alimentaires**. De manière globale, cette loi invite à repenser le système en posant un nouveau cadre d'approvisionnements, de coûts, de logistiques... Précurseur en 2013, la mission du label va dans le même sens et même plus loin en garantissant de manière fiable l'utilisation de produits bio et locaux, la qualité des menus servis, le fait maison, mais aussi la lutte contre le gaspillage, la gestion des déchets, la limitation des perturbateurs endocriniens... La labellisation En Cuisine met donc en œuvre, au-delà du bio, un système de labellisation multicritères prenant en compte des enjeux nutritionnels, sanitaires, environnementaux.

## Pour aller plus loin, le label Ecocert en chiffres

**3 162** restaurants engagés  
**748** cuisines sur place  
**164** cuisines centrales  
**2 250** restaurants satellites

### Les chiffres clés du label en 2024

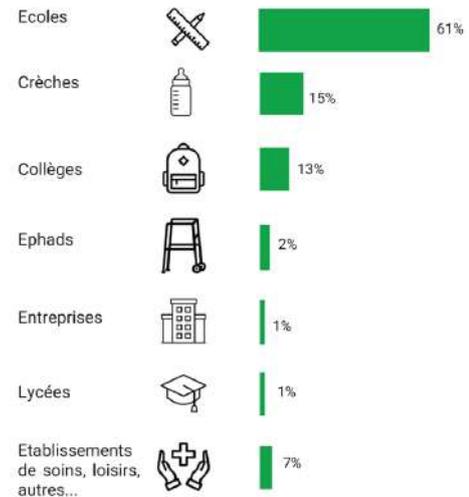
En 2024, 3 162 restaurants collectifs sont engagés dans le label partout en France. Des cantines en gestion directe ou concédée.



### Répartition des restaurants par niveau de labellisation suite à l'audit Ecocert



### Répartition des cantines engagées :



1. [Cuisinons Plus Bio - Agence Bio](#)

## À propos d'Ecocert En Cuisine - un label de confiance pour la restauration collective durable

Le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 niveaux de labellisation. Son objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations et participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète. Ce label s'adresse à tous les restaurants collectifs : établissements d'enseignement (écoles, collèges, lycées), structures d'accueil (crèches, EHPAD, hôpitaux,...) administrations et entreprises. Plus d'infos sur [www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)

## À propos du Groupe Ecocert

Ecocert accompagne depuis plus de 30 ans de nombreux acteurs dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la certification, le conseil et la formation. Engagé dès sa création pour l'agriculture biologique, Ecocert a aujourd'hui étendu son action à de nombreuses filières. Implanté dans 29 pays par le biais de filiales internationales, Ecocert intervient dans des secteurs d'activité variés : agriculture et agroalimentaire, cosmétiques, textiles, produits ménagers, bois, biodiversité, commerce équitable...

Plus d'infos sur [www.ecocert.fr](http://www.ecocert.fr)

