

CONCLUSIONS D'AUDIT

ECOCERT - LABEL EN CUISINE

COLLEGE SIMONE VEIL
 3 AVENUE JEAN CASSE

32140 Masseube

L'Isle Jourdain, le 27/11/2023

N° client : 155068

Madame, Monsieur,

Suite à l'audit du 13/09/2023 pour le référentiel «**En cuisine - restauration collective**», veuillez trouver ci-dessous les décisions de labellisation.

Dans le cas d'un statut de décision « majeur », aucune attestation de conformité ne sera délivrée. L'attestation vous sera délivrée sous réserve de la levée de(s) l'écart(s).

• **Liste des critères non conformes relevés lors de l'audit du 13/09/2023**

Référence	Décisions	Statut de la décision
Qualité des oeufs	38 - <i>Aucun achat d'oeuf de catégorie 0 ou 1 (En cuisine)</i> Aucun achat d'œufs de catégorie 0 ou 1	Mineur
Garanties bio	10 - <i>Absence de preuves documentaires de la conformité des produits biologiques, avec possibilité de vérifier la conformité des produits reçus (En cuisine)</i> La liste des fournisseurs n'est pas exhaustive.	Mineur
Restriction sur les détergents	75 - <i>Utilisation de détergents et/ou désinfectants avec l'un des pictogrammes interdits (toxicité aigüe, danger pour la santé et danger pour l'environnement), cependant le produit n'est pas utilisé sur des surfaces en contact avec les convives (sol, four, vaisselles de cuisine...) (En cuisine)</i> Utilisation d'un produit avec le pictogramme "Danger pour l'environnement". Le produit est le S-2in1 CL" utilisé pour le lavage du sol.	Mineur

● **Conditions d'audit :**

Contrôle annuel, audit label niveau 2 (FDSV) 13/09/2023

Depuis janvier 2023, le pourcentage d'achat bio est de 42%

Du 16 janvier au 17 février le nombre de composants bio et local est de 23.

Produits bio équitable : bananes et chocolat

Les menus ont été validés par la diététicienne du département.

Présence d'un menu végétarien par semaine + une alternative végétarienne journalière.

Les sixièmes ont un petit déjeuner au self du collège pour apprendre à composer un petit-déjeuner équilibré.

Intervention et exposition sur l'équilibre alimentaire

A chaque rentrée scolaire, la gestionnaire intervient dans chaque niveau auprès des parents d'élèves pour expliquer tout le système de restauration. Elle explique entre autre la démarche ECOCERT et la charte de restauration du département. Elle sensibilise également les parents d'élèves sur le gaspillage alimentaire pour qu'ils éduquent les enfants dans ce sens à la maison.

Toute la batterie de cuisine en alu (casserole, faitout , bac gastro) a été remplacée par de l'inox.

Mesures de lutte contre le gaspillage :

- 2 semaines dédiées au gaspillage alimentaire (cours par la prof de SVT, pesée des déchets et exploitation des résultats en classe, affichage, exposition ...)
- Le pain est en libre service dans la salle après la prise des plateaux
- «Recyclage» des produits non consommés (dans le respect des règles d'hygiène)
- Salad'bar et fruit'bar (avec fruits coupés)
- Effectif précis de tous les convives tous les matins
- Installation d'un "maintien au chaud" dans la salle de restauration pour que les élèves se servent à volonté les légumes
- A la fin du dernier service, un employé repasse pour proposer aux convives de se resservir

Points fort environnementaux :

- Table de tri
- Fromage à la coupe
- Yaourt en seau
- Présence de 3 composteurs pour les déchets de cuisine.
- Présence d'une majorité de produits ECOLABEL. Serviette et papier toilette ECOLABEL.

Traçabilité :

- Orange bio du 24/01/2023 : Livraison 17 janvier 2023 de 30kg d'orange bio de chez bio pays landais
- Fromage brebis bio du 27/01/2023 : Facture du 11/01/2023 de 4,160kg de tomme de brebis bio acheté à la SCEA des Thermes.
- Veau bio du 20/01/2023 : Livraison le 17/01/2023 de 35,310 kg de veau acheté Gers Boeuf.
- Yaourt bio du 17/01/2023 : Livraison le 17/01/2023 de 240 yaourts bio chez Sysco

● **Evaluation de l'entité auditée - points à améliorer :**

Vérification des certificats en amont des achats.

● **Evaluation de l'entité auditée - points forts :**

L'équipe du Label se tient à votre disposition pour toute information complémentaire.

Votre technicien
THEVAL Capucine
05 62 07 36 17
capucine.theval@ecocert.com