

# Attestation de conformité

N° 219507

Ecocert France SAS confirme par la présente que :

## CUISINE CENTRALE DE QUEVEN

18 RUE ANATOLE FRANCE  
56530 Quéven

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

- > **41%** 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 07/06/2023

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

Thierry STOEDZEL

# Annexe au certificat

N° 214400/310520211454



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

**Ecocert France**  
SAS au capital de 1.226.200 €  
SIREN 433 968 187 RCS AUCH

BP 47 - Lieu dit Lamothe Ouest  
32 600 L'Isle Jourdain

Tel. 05 62 07 34 24  
[www.ecocert.fr](http://www.ecocert.fr)

