

CONCLUSIONS D'AUDIT

ECOCERT - LABEL EN CUISINE

CUISINE CENTRALE DE MONEIN
275 route de Pardies

64360 Monein

L'Isle Jourdain, le 25/08/2025

N° client : 147936

Madame, Monsieur,

Suite à l'audit du 23/07/2025 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 23/07/2025**

Référence	Décisions	Statut de la décision
Augmentation du pourcentage bio (25%)	7 - <i>Le pourcentage de produits biologiques n'atteint pas 25% lors de la deuxième année de labellisation (En cuisine)</i> Le pourcentage d'achats bio est supérieur à 20% (20.46%) mais n'atteint pas les 25% requis après 2 années de labellisation en niveau 1. => Le pourcentage bio devra être amélioré pour votre prochain audit.	Mineur

• Conditions d'audit :

23/07/2025 : audit annuel.

Modification des sites d'activités : la cuisine centrale est à l'entrée de Monein. Les satellites sont l'Ecole de Castet à Monein et l'Espace de restauration Marca.

Le pourcentage des achats bio représente 20.46% (bio et local : 14%).

Prix repas : 2.64 euros TTC.

Nombre de convives : 700 repas (dont portage et écoles).

Validation des menus par Elise GUEDON, diététicienne.

Participation au forum Manger bio et local en octobre 2024 et à la réunion Manger bio et local en mai 2025. Inauguration de la cuisine centrale en mai 2025. Remise du palmarès des Villes et villages rebelles par Un plus Bio en mai 2025.

• Evaluation de l'entité auditée - points à améliorer :

- Le calcul des apports nutritionnels.
- Les oeufs conventionnels ne peuvent être que plein air (pas de catégorie 2 et 3).
- Améliorer certains menus sur leur affichage (bio et bio local, sur les semaines de février, pendant les travaux).

• Evaluation de l'entité auditée - points forts :

- La cantine est impliquée dans le réseau AGORES.
- Supports de communication aux parents d'élèves : flyer trimestriel (avec menus, recette anti-gaspillage, information sur le Label En cuisine, la classe du goût, le terroir à l'honneur avec les fermes locales).
- Cuisine certifiée par Territoire Bio Engagé (Interbio).
- Quantités mesurées par les enfants tous les jours et par composantes puis montrées aux enfants pour les sensibiliser.
- Evaluation des mesures et présentation aux élus.
- Menus du centre de loisirs "choisis par les enfants".
- Atelier "pyramide alimentaire" au centre de loisirs.

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

Votre technicien
KAING Stéphanie
05 62 07 36 17
stephanie.kaing@ecocert.com