



COMMUNIQUE DE

La Ville de Nîmes certifiée Ecocert « En Cuisine » niveau 1 pour une restauration collective qualitative et durable.

Mercredi 12 février 2025, la Ville de Nîmes reçoit le label Ecocert « En Cuisine » niveau 1 pour la cuisine centrale et les cantines de Nîmes, label qui récompense une restauration collective qualitative et durable.

Le label Ecocert « En Cuisine » reconnaît la démarche d'amélioration constante de l'offre de la Ville de Nîmes pour ses cantines.

La Ville de Nîmes confirme sa performance avec 40% de produits bio introduits dans les menus pour la totalité des 54 restaurants avec une démarche environnementale globale : lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation au goût, diminution des plastiques...

« L'obtention du label Ecocert « En Cuisine » niveau 1 vient récompenser l'engagement fort de la Ville de Nîmes pour une restauration collective toujours plus responsable et de qualité. Nous avons fait le choix d'une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement pour nos enfants. Avec 40 % de produits bio dans la totalité des 54 restaurants, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation au goût, la réduction du plastique, nous affirmons notre volonté d'aller encore plus loin pour le bien-être de tous et la préservation de notre planète. Ce label est une reconnaissance du travail accompli par nos équipes et un encouragement à poursuivre notre ambition : atteindre dès l'année prochaine la deuxième carotte du label en renforçant nos actions. La Ville de Nîmes continuera d'innover et de s'engager pour une alimentation durable, responsable et accessible à tous » souligne Aurélie Prohin, Conseillère municipale, Déléguée aux crèches, à la petite enfance, à la restauration scolaire et à l'adaptation aux changements climatiques des écoles.

Une cuisine qui va plus loin pour le local et l'environnement

La Ville de Nîmes évalue la part de ses produits à 50% en produits sous signe de qualité ou labellisés et/ou locaux. La cuisine centrale propose également un menu végétarien hebdomadaire pour tous et s'engage pour la fin des conditionnements en plastique afin d'atteindre dès l'année prochaine la deuxième carotte. Ceux sont autant d'actions et d'engagements tenus par le service de restauration collective Nîmois.

Un label de confiance pour les convives et la transition écologique

A travers son label Ecocert « En Cuisine », ECOCERT s'engage aux côtés des professionnels de la restauration collective pour les accompagner dans une gestion durable de leur organisation avec pour objectifs la transition écologique, l'amélioration de la santé globale des convives et des territoires et une meilleure information des convives. Ce label apporte donc des garanties sur le fonctionnement global des cuisines centrales et des restaurants dans une démarche écologique, sociétale et de santé publique.

L'obtention d'un label exigeant

Le service de restauration collective de la ville de Nîmes a obtenu le label de niveau 1 (sur 3) après plusieurs semaines d'enquête au sein de la cuisine centrale et auprès de 14 restaurants satellites municipaux.

Le niveau 1 de labellisation implique :

- + de bio : au moins 10% de bio et 10 composantes par mois,
- + local : au moins une composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois
- + sain : des menus clairs et contrôlés, pas d'OGM, des additifs interdits
- + durable : sensibilisation à l'écologie et au gaspillage

Attribué par des auditeurs qualifiés, à partir de critères exigeants, ce niveau de labellisation vient confirmer qu'une démarche durable est déjà en place avec au moins 40% de produits bio locaux et France par mois (entre 1 et 2 produits bio servis par jour). Il garantit aussi que la saisonnalité des produits est bien intégrée dans les menus.

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



À propos du Groupe Ecocert

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



Contacts Presse

Amélie Bozio
Chargée des relations presse
Ville de Nîmes
04 66 76 51 02 / 06 25 44 49 32
amelie.bozio@ville-nimes.fr

Isabelle Lécaux
Directrice de la communication
Ville de Nîmes
04 66 76 72 56
isabelle.lecaux@ville-nimes.fr