



## ATTESTATION DE CONFORMITE

### AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif

**COLLEGE LIS ISCLO D'OR**  
**BOULEVARD MOLIEREBP 144**  
**26702 Pierrelatte**

Contrôlé le 23 mai 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.  
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2024**.

<p><b>33,8 %</b></p> <p><b>Produits biologiques</b> proposés par le restaurant</p>	<p><input type="checkbox"/> % en volume de produits biologiques</p> <p>ou</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> % d'achats alimentaires biologiques</p>
--	--

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composantes minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

L'Isle Jourdain, le 27 juin 2022  
 Directeur Général Ecocert SAS

Thierry STOEDZEL

Ce document est la propriété d'Ecocert France SAS. Il doit être restitué sur simple demande. Seul l'original signé est valable.