



## ATTESTATION DE CONFORMITE

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

Le présent document est délivré au restaurant collectif

**COLLEGE PAUL VALERY**

**69 Rue Berthelot**

**26000 Valence**

Contrôlé le 11 février 2019 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 du référentiel précité.  
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/12/2020**.

|   |  |
|---|--|
| <b>53,6 %</b><br><br><b>Produits biologiques</b> proposés par le restaurant | <input type="checkbox"/> % en <b>volume de produits biologiques</b><br><br>ou<br><input checked="" type="checkbox"/> % d' <b>achats alimentaires biologiques</b> |
|---|--|

La conformité au niveau 3 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

| Catégorie | Définition                        | Exigences  |
|-----------|-----------------------------------|--|
| Bio       | Produits biologiques              | 50 % de bio minimum dans les menus   |
| Local     | Produits biologiques et régionaux | 10 composantes minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois   |
| Qualité   | Qualité nutritionnelle des menus  | Clarté des menus<br>Interdiction des OGM et de certains additifs<br>Consommation de fruits de saison<br>Utilisation de céréales semi complètes |
| Durable   | Gestion environnementale du site  | Limitation du gaspillage<br>Gestion globale des déchets – Compostage<br>Eco détergents   |

L'Isle Jourdain, le 22 février 2019  
Carole LARAMAS  
Signature

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