



Fiche synthèse

Labels et certifications « cuisine biologique » : les cas de la France et du Danemark

En France

En France, il existe trois principaux labels environnementaux en restauration collective, présents à l'échelle nationale : Le label Écocert En Cuisine, Mon Restau Responsable, et Territoire BIO Engagé/Établissement BIO Engagé¹.

1. Le label Écocert En Cuisine²

Un certificateur reconnu

Écocert est un organisme de certification indépendant reconnu, qui réalise des audits sur le terrain pour vérifier la conformité des entreprises à des cahiers des charges environnementaux et sociaux rigoureux. Chaque année, il effectue au minimum une

¹ Fernandez-Íñigo, H., Magrini, M.-B., & Doré, A. (2022). *La transition agroécologique de la restauration collective en France : une mise en perspective multi-niveaux*. Économie rurale, 381(3), 95-112.

<https://shs.cairn.info/revue-economie-rurale-2022-3-page-95>

² Écocert France. (2022, février 1). Référentiel « En Cuisine » : Version 02. I-SRC-LEC-002. <https://www.lacouronne.fr/wp-content/uploads/2025/02/Referentiel-EN-CUISINE-Version-02-du-1-fevrier-2022.pdf>

inspection par site, et peut aussi faire des audits inopinés. Écocert est accrédité par le COFRAC (Comité français d'accréditation), ce qui garantit sa compétence, son impartialité et la fiabilité de son évaluation³.

Le label Écocert En Cuisine : les objectifs

Le référentiel En Cuisine d'Écocert vise à garantir que les restaurants offrent une cuisine de qualité, engagée et transparente. Il encourage l'utilisation de produits biologiques et locaux dans des menus sains et équilibrés. Il s'assure aussi que l'établissement adopte une démarche responsable, autant sur le plan environnemental (réduction du gaspillage, gestion durable de l'eau, de l'énergie et des déchets, sensibilisation à l'alimentation durable) que sanitaire (moins de plastiques, choix de détergents écologiques). Enfin, il demande au restaurant de communiquer clairement sur ses pratiques et sur son niveau de labellisation.

Le processus de labellisation

Le processus commence lorsque la cuisine transmet sa demande à Écocert, qui analyse le dossier et propose un contrat si celui-ci est recevable. Une fois le contrat signé, un audit sur site permet de vérifier les pratiques, d'identifier les écarts et de proposer les corrections nécessaires. Écocert étudie ensuite le rapport d'audit et, après les ajustements requis, rend une décision de labellisation. La certification doit ensuite être maintenue chaque année : la cuisine signale tout changement important, et Écocert réalise une revue de conformité ainsi qu'un audit périodique pour confirmer le respect continu du référentiel. Un coût variant entre 450 € et 650 € s'applique selon la taille de l'établissement.

Qui peut être certifié ?

Tous les établissements de restauration collective à caractère social, tels que :

- Les restaurants des écoles, collèges, lycées, universités;
- Les restaurants liés à une administration ou une entreprise, y compris inter-administratifs ou inter-entreprises;
- Les restaurants à vocation sanitaire et sociale : hôpitaux, cliniques, établissements spécialisés;
- Les restaurants des structures d'accueil : crèches, foyers, maisons de retraite, centres de vacances et établissements pénitentiaires.

En France, on compte actuellement 3 200 cuisines labellisées, servant environ 550 000 repas chaque jour. Il est possible de les explorer sur cette carte :

<https://labelbiocantine.com/la-carte-des-cantines>

³ Ecocert. *Nos certifications*. Ecocert. <https://www.ecocert.com/fr/certification>, page consultée le 19 novembre 2025

Les labels

3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

Le calcul du bio

Le calcul correspond à la proportion, en valeur d'achats (hors taxes) ou en volume, de produits alimentaires biologiques par rapport au total des achats (hors taxes) de produits alimentaires. Il est effectué sur une base annuelle. Certains produits sont exclus du calcul : le sel, l'eau, le poisson sauvage et les boissons alcoolisées.

2. Mon Restau Responsable

Initié par la Fondation pour la Nature et l'Homme (une fondation française reconnue d'utilité publique, dont la mission est de sensibiliser aux enjeux environnementaux) et Restau'Co (réseau professionnel de la restauration collective), Mon Restau Responsable est une démarche gratuite d'accompagnement. Elle vise à aider les restaurants collectifs — dans les structures d'éducation, les administrations et entreprises, ainsi que les établissements hospitaliers et médico-sociaux — à proposer une cuisine plus durable, saine et en accord avec les attentes environnementales et sociales. Il ne s'agit pas à proprement parler d'un label, mais plutôt d'un engagement dans une démarche de progrès.

Le processus de reconnaissance

Le restaurant collectif commence par s'auto-évaluer, puis reçoit la visite d'un pair avant de choisir collectivement des engagements pour son établissement, qui se déclinent autour de quatre axes : le bien-être des convives, une assiette responsable, les éco-gestes, et les engagements sociaux et territoriaux. Ces engagements sont présentés lors d'une séance publique. Le restaurant dispose de deux ans pour mettre en œuvre ces actions, après quoi il est réévalué dans le cadre d'une garantie participative, assurée par les acteurs locaux (convives, producteurs, élus, etc.). La garantie est réexaminée tous les deux ans : pour la conserver, la cuisine doit continuer à progresser, soit en maintenant ses efforts, soit en s'engageant dans de nouvelles actions d'amélioration. Il s'agit d'une démarche fondée sur la transparence, la participation locale et l'amélioration continue, sans logique de contrôle ni de sanction.

Actuellement, 2 332 restaurants collectifs sont engagés dans cette démarche et servent plus de 150 millions de repas chaque année. Il est possible de localiser ces établissements et leurs engagements sur cette carte :

<https://www.monrestauresponsable.org/restaurants-engages>

3. Territoire BIO Engagé/Établissement BIO Engagé

Territoire BIO Engagé est un label créé en 2012 par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, une association interprofessionnelle régionale qui rassemble les acteurs de l'agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine. Il vise à valoriser l'engagement des collectivités territoriales dans le développement de l'agriculture biologique. Il récompense les pratiques volontaristes autour de deux axes principaux :

- Surface agricole utile en bio (SAU) : le territoire doit atteindre un pourcentage minimal de surface cultivée en agriculture biologique (SAU), variable selon les régions;
- Approvisionnement bio en restauration collective : plus de 22 % des achats alimentaires des services de restauration collective doivent être bio (seuil qui passera à 25 % à partir de 2026)⁴.

Le label s'applique aujourd'hui dans sept régions françaises. Par exemple, dans la région de l'Occitanie, cette démarche est portée par l'organisme Interbio Occitanie. En 2024, 19 % de la surface agricole utile était cultivée sous régie biologique et 22 % des achats étaient biologiques dans les services de restauration collective⁵.

Pour la restauration collective, si l'ensemble des restaurants collectifs du territoire n'atteint pas le seuil de 22 % (en valeur d'achat), il est possible de labelliser individuellement les établissements qui ont atteint cet objectif. **Il y a présentement 397 collectivités et 222 établissements labellisés dans sept régions.**

Il est possible d'explorer les différents territoires engagés à travers ce label bio sur ce site :

<https://territoirebioengage.fr/>

⁴ Territoire bio engagé. *Le Label Territoire BIO Engagé*. <https://territoirebioengage.fr/le-label-territoire-bio-engage/>

⁵ Interbio Occitanie (2025). *Les chiffres clés de la bio en Occitanie*. L'obs de la bio en Occitanie. <https://www.interbio-occitanie.com/connaitre-la-bio/chiffres-cles-de-la-bio/>

Au Danemark

Dans ce pays, il n'existe qu'un seul label de cuisine biologique en vigueur, le Organic Cuisine Label.

Organic Cuisine Label⁶

Le label de cuisine biologique (Organic Cuisine Label) est un dispositif gratuit, contrôlé par l'État danois, destiné à valoriser les restaurants et cuisines (publiques ou privées) utilisant des ingrédients biologiques. Il indique le pourcentage total d'ingrédients biologiques (selon la valeur d'achat) utilisés dans l'ensemble des plats et boissons proposés par l'établissement. Le label a été lancé en 2009 et est géré par le Danish Veterinary and Food Administration.

Chaque cuisine fait l'objet d'une inspection sur site au moins une fois par an.

Le label se décline en trois niveaux :

- Or : 90 à 100 % d'ingrédients bio – à ce niveau les cuisines ont le droit de se dire des « cuisines biologiques »;
- Argent : 60 à 90 % d'ingrédients bio;
- Bronze : 30 à 60 % d'ingrédients bio.

En 2025, le label est utilisé par environ 3 500 établissements (restaurants, cafés, cuisines publiques) et gagne en popularité, porté par la demande des consommateurs pour des aliments de haute qualité, produits dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ce modèle danois a également inspiré d'autres pays, comme l'Allemagne, qui prévoit d'adopter un système similaire.

⁶ Organic Denmark. *The Organic Cuisine Label*. Organic Denmark. <https://organicdenmark.com/danish-organics/the-organic-cuisine-label/>, page consultée le 19 novembre 2025 ; Danish Veterinary and Food Administration. (s.d.). *What is the Organic Cuisine Label?* <https://en.foedevarestyrelsen.dk/food/labelling-and-marketing-of-food/organic-food/the-organic-cuisine-label/what-is-the-organic-cuisine-label>, page consultée le 19 novembre 2025

Recherche et rédaction : Bastienne Duncan Châtelain, Aude Fournier, Catherine Riel et Romain Giguère, Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)

Projet : Cette fiche a été rédigée dans le cadre du projet « Accroître la présence de produits laitiers biologiques québécois dans les institutions publiques du Québec » (2024-25), porté par le Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec.

Québec 

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du Programme de développement territorial et sectoriel
