



## FORM BEST PRACTICES CONTEST

Municipality Grigny..... Country France.....

Contact person /Mrs. Caroline Bersot..... Telephone 04 72 49 52 00.....

E-mail environnement@mairie-grigny69.fr.....

Name project

**Labellisation "Ecocert" du restaurant municipal**

Category Certification Criteria

- Energy and environmental policies (politiche energetiche e ambientali);
- Infrastructure policies (politiche infrastrutturali);
- Quality of urban life policies (politiche per la qualita' urbana);
- Agricultural, touristic and artisan policies (politiche agricole, turistiche, artigianali);
- Policies for hospitality, awareness and training (politiche per l'ospitalita, la consapevolezza e la formazione);
- Social cohesion (coesione sociale).

Summary project

Le restaurant municipal de Grigny sert 400 repas par jour (cantine scolaire, repas aux personnes âgées et au personnel communal). Il a obtenu en janvier 2014 le label "Ecocert" : il s'agit du premier cahier des charges français pour une restauration collective plus locale, plus saine, plus durable. Seuls 10 restaurants municipaux sont labellisés en France.

Goal project



Garantir :

- l'utilisation de produits locaux et issus de l'agriculture biologique,
- la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus,
- la gestion environnementale du site (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets),
- l'information claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation bio, local sain et durable.

Result project

- Le restaurant propose toute l'année un choix varié de produits issus de l'agriculture biologique (entre 35 et 40%), pour un impact réduit des pesticides dans l'assiette.
- Les filières courtes sont privilégiées, afin de réduire l'empreinte carbone et pour créer un lien social avec les producteurs bio les plus proches : le restaurant est fourni par des maraîchers locaux et/ou en agriculture biologique, situés dans un rayon de 10 km autour de Grigny.
- Des mesures sont mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire : par exemple, les restes de pain du repas sont utilisés pour le goûter des enfants.
- La gestion des déchets est améliorée : une unité de compostage des déchets fermentescibles du restaurant est en cours d'installation sur le site des cuisines. Une unité de compostage est déjà en place pour la cantine annexe.

Finance (costs and benefits)

Coût de fonctionnement annuel du restaurant : 200 000 €

Staff (time use and saving)

8 agents

Additional information (if necessarily)

Link website .....

(if available)



Once filled in this form please send it to: [m.zedda@censis.it](mailto:m.zedda@censis.it) , [s.sampaolo@censis.it](mailto:s.sampaolo@censis.it)  
and [info@cittaslow.net](mailto:info@cittaslow.net)