

CHARTRE ALIMENTAIRE

Préambule

Cette charte alimentaire est conçue par et pour les cuisinières et cuisiniers de la Fondation de Verdeil.

Elle régit les principes de base sur lesquels nous voulons nous aligner et ce, autour :

- du respect de la diversité des repas pour les enfants
- de l'équilibre nutritionnel des enfants
- de la provenance des aliments
- de l'hygiène, la santé et la sécurité.

Nous tenons compte des régimes spécifiques sur la base d'attestations médicales fournies par les parents et nous ne faisons pas de repas hallal ou cachère.

Cette charte alimentaire est évolutive en fonction des changements sociétaux.

Nos engagements

Nous, cuisinières et cuisiniers de la Fondation de Verdeil, nous **engageons à produire des repas** qui tiennent compte :

- des fruits et légumes de saison
- d'aliments qui sont produits, dans la mesure du possible, dans les régions où la Fondation se trouve
- de la provenance de la viande uniquement en Suisse ou, à la rigueur, en France (mais pas au-delà)
- d'un légume ou crudité, au minimum, par jour
- d'un menu végétarien par semaine
- d'un menu poisson par semaine
- de moins de sucre dans les desserts
- de limiter tout ce qui est ultra transformé (maltodextrine, glutamate, sucre caramélisé, sirop de glucose, etc.)
- de ne pas proposer de desserts CF (poudre) ou industriels, privilégier les fruits et yogourts
- que le pain reste exceptionnel et de privilégier le pain complet (à incorporer dans le menu)
- à ne pas produire des desserts sous forme de poudre
- **à ne pas acheter de produit bio**

De plus, **l'eau reste l'unique boisson servie à table.**

Les cuisinières et les cuisiniers s'engagent à produire des repas pour le bien-être des enfants en tenant compte des 3 équilibres suivants :

- **nutritionnel : nourrir - émotionnel : réjouir - spirituel : relier**

Hygiène et sécurité

Nos structures sont adaptées à l'élaboration des repas pour les enfants de la Fondation.

Nous respectons les normes de sécurité, en ce sens, nous sommes équipés de chaussures et de pharmacie de sécurité dans la cuisine, d'extincteurs, de lunettes et de gants de sécurité, de vêtements professionnels et de couvertures anti-feu.

De plus, nous avons suivi une formation "Sécurité-Feu".

Les produits de nettoyage de la cuisine (toxiques ou non) sont sous-clés et dans des bacs de récupération stockés dans la cuisine.

Nos cuisines sont nettoyées chaque jour.

Les grilles sont nettoyées une fois par semaine et les hottes entre 1 à 2 fois par mois, selon usage.

Les conduits à graisse de ventilation sont nettoyés une fois tous les 2 ans (selon contrat de maintenance avec ISS).

Lausanne, le 30 janvier 2024