



Charte pour la restauration Bio Suisse (Bio Cuisine)

Les utilisateurs de la marque Bio Suisse dans la restauration cherchent à proposer une cuisine naturelle, régionale et de saison qui se distingue par une proportion définie de produits/matières premières bio. L'offre est complétée par des produits issus d'une production équitable, respectueuse de l'environnement et socialement responsable.

Principes de durabilité

- Cuisine naturelle, régionale et de saison avec une part bio conforme au niveau
- Les produits Bourgeon d'origine suisse doivent être privilégiés
- Les plats sont de préférence fraîchement préparés, selon un procédé de cuisson doux
- Les menus sont dans l'air du temps et prennent en compte les principes de durabilité
- L'entreprise développe des concepts pour éviter les déchets alimentaires et utiliser de la vaisselle/des emballages réutilisables (le cas échéant), y compris dans le domaine de la vente à l'emporter

Programme d'initiation

- Les partenaires restaurateurs suivent un programme d'initiation. Celui-ci comprend notamment:

Principes de l'agriculture biologique

Planification des menus avec des produits bruts bio

Méthodes de transformation douces

Objets et matériaux, emballages

Déclaration/étiquetage

Mise en œuvre pratique du modèle

Formation continue

Les partenaires restaurateurs organisent au moins une fois par an dans leur entreprise une formation continue issue du programme reconnu par Bio Suisse.



Protection contre la tromperie

Le modèle de restauration Bio Suisse repose sur des valeurs d'achat moyennes. Il convient de s'assurer que des produits bio soient présentés sur la carte et proposés chaque jour aux clients. En conséquence, les partenaires restaurateurs définissent cinq ingrédients de leur choix parmi les catégories de produits suivantes qui doivent toujours être disponibles dans la **qualité Bourgeon suisse**.

- Fruits et légumes
- Viande et volaille
- Produits laitiers
- Légumineuses/céréales

Ingrédients non autorisés

Sont strictement interdits:

- Matières premières et produits génétiquement modifiés
- Poissons qui ne sont pas classés comme «à privilégier» ou «second choix» par le guide du WWF
- Volaille élevée en cage (œufs inclus)
- Viande issue d'espèces exotiques et/ou menacées¹
- Viande et œufs de canards, d'oies et de cailles dont on ne peut pas prouver qu'ils proviennent d'élevages en plein air respectueux des animaux
- Cuisses de grenouilles
- Foie gras et produits dérivés

Lieu, date:

Signature de l'entreprise

¹ Par exemple crocodile, serpent, baleine, requin, tortue, homard, etc.