



CHARTRE DU LABEL



NATUREL GOURMET

• RESTAURATION ÉVÈNEMENTIELLE • REPAS DE MARIAGE BIO • CATERING-SPORTIF • FORMATION...

BUT

Déterminer le cadre et la logique de fonctionnement d'une Restauration dite "naturelle", dépassant le seul critère de l'utilisation d'ingrédients biologiques, pour

aboutir à une approche culinaire globalement renouvelée, s'appuyant sur une plus grande exigence, en termes de qualité nutritionnelle, de diététique et de démarche durable.

Au service de ce but : trois Principes et douze Engagements proposés à tous ceux qui voudront les mettre en pratique pour développer un rapport nouveau à la restauration.

BUT

▲ 1^{ER} PRINCIPE ▲

▲ "POUR UNE DÉMARCHE CULINAIRE VIVANTE !" ▲

▶ QUATRE ENGAGEMENTS ◀

▶ E1/ GARANTIR DES INGRÉDIENTS DE GRANDE QUALITÉ, BIOLOGIQUES, LOCAUX ET DE SAISON

Pas de produits biologiques industriels, mais un réseau de petits producteurs bio locaux sélectionnés.

▶ E2/ GARANTIR DES SAVEURS AUTHENTIQUES ET DES CRÉATIONS CULINAIRES SAISONNIÈRES

Des recettes traditionnelles et étrangères en mode bio pour des menus renouvelés à chaque saison.

▶ E3/ GARANTIR L'EMPLOI DE TECHNIQUES ISSUES DE LA BIO-DYNAMIE ET D'HUILES ESSENTIELLES

Noeuds lunaires, dynamisation des ingrédients... Entrées, desserts, glaces aux huiles essentielles,

▶ E4/ GARANTIR LA PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES PRÉPARATIONS

Emploi des modes de cuisson asiatiques, cuisine au feu de bois ou à basses températures, pas de micro-onde, le minimum de congélation, des contenants de stockage en matière naturelle...

▲ 2^{EME} PRINCIPE ▲

▲ "POUR UNE DIÉTÉTIQUE GOURMANDE !" ▲

▶ QUATRE ENGAGEMENTS ◀

▶ E1/ OFFRIR UNE RESTAURATION SUBSTITUANT LES GRAISSES ANIMALES PAR DES GRAISSES VÉGÉTALES

Utilisation de laits végétaux, de dérivés du soja... en substitution au beurre, au lait et à la crème.

▶ E2/ OFFRIR DES MENUS INTÉGRANT DES FLEURS COMESTIBLES ET DES PLANTES CULINAIRES SAUVAGES

Utilisation de mai à octobre de fleurs et de plantes fraîches dans les préparations et en décoration.

▶ E3/ OFFRIR DES MENUS COMPOSÉS D'INGRÉDIENTS HAUTEMENT ÉNERGÉTIQUES

Légumes anciens, produits non-raffinés, algues...

▶ E4/ OFFRIR UNE RESTAURATION GOURMANDE AVEC DES INGRÉDIENTS ISSUS DE LA DIÉTÉTIQUE BIO

Stévia, Miso, Agar-agar, nigari, tempéh, Seitan...



▲ 3^{EME} PRINCIPE ▲

▲ "POUR UNE RESTAURATION GLOBALEMENT DURABLE" ▲

▶ QUATRE ENGAGEMENTS ◀

▶ P3/E1 DÉVELOPPER LA GLOBALISATION DE L'EMPLOI DE PRODUITS BIOLOGIQUES SUR LE SITE DE FABRICATION

Peintures bio, matériaux naturels, accessoires en bois produits d'hygiène et d'entretien biologiques.

▶ P3/E2 DÉVELOPPER DES MENUS VÉGÉTARIENS ET SPÉCIAUX EN MODE SNACK-FOOD BIO

Menus snack-végétariens, sans gluten, sans lactose... avec des accessoires jetables à 100% biodégradables.

▶ P3/E3 DÉVELOPPER LA TRAÇABILITÉ EN OFFRANT AUX CONVIVES DES FICHES-PRODUCTEUR

Des fiches présentant les caractéristiques des produits récurrents : Pain, Huiles, Fromages, Oeufs...

▶ P4/E4 DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR CETTE APPROCHE DANS LE CADRE DE FORMATIONS

Auprès du grand public, des professionnels de la restauration, ainsi qu'en milieu scolaires.