



## Charte de durabilité

L'alimentation est un des principaux secteurs qui affectent notre environnement et notre santé. Avec pour objectif d'implanter une politique d'amélioration continue et de durabilité, la cuisine de production de Croq-Midi a mis en place un système de gestion de la durabilité à travers le programme de certification EcoCook® Restaurant Durable.

Nous acceptons notre responsabilité dans la gestion environnementale et intégrons dans notre organisation les principes durables suivants.

Alimentation saine et durable :

- Notre service de restauration exclut les espèces menacées et les organismes génétiquement modifiés.
- Nous utilisons des produits d'origine végétale à hauteur de 75%.
- 56% des poissons et fruits de mer sont labellisés MSC ou ASC.
- 49% des produits alimentaires que nous utilisons sont suisses, dont
  - 94% des produits laitiers sont d'origine suisse
  - 61% des viandes sont d'origine suisse,
  - 60% des fruits et légumes sont d'origine suisse.
- 72% des produits alimentaires que nous utilisons sont non transformés.
- 60% des fruits et légumes sont de saison.
- Nos menus sont préparés selon les exigences de Fourchette Verte garantissant ainsi leur équilibre alimentaire.
- Nous nous engageons à limiter le sel, le sucre et les exhausteurs de goût dans nos recettes.
- Nous bannissons les plats avec des composants frits.
- Nous proposons des plats végétariens à hauteur de 20% de l'offre.
- Nous proposons des plats sans allergènes sur demande.
- Nous minimisons les risques de contamination grâce à notre système de contrôle, de suivi et d'analyses microbiologiques.
- Nous avons un programme d'amélioration des achats alimentaires durables et des menus proposés en vue de réduire notre l'impact environnemental et notre impact sur la santé des personnes.

Nous promovons la gestion durable des ressources (eau, énergie) et matériaux :

- Nous avons mis en place un registre et un programme de réduction de la consommation d'énergie et d'eau.
- Notre électricité consommée provient de sources renouvelables dont une partie provient de panneaux photovoltaïques installés in-situ.

- Afin de réduire les émissions de CO2 dues au transport, nous disposons de :
  - voitures et fourgonnettes électriques,
  - un parking à vélos,
  - un programme de livraison des repas optimisé.
- Nous nous engageons à augmenter la part des produits de nettoyage écologiques à 75%.
- Notre système de refroidissement ne possède pas de HCFC.
- Nous avons mis en place un programme annuel de réduction des impacts environnementaux liés aux produits de nettoyage et aux matériaux.

#### Gestion durable des déchets et potentiel de valorisation :

- Nous avons mis en place un registre et un programme de réduction de nos déchets générés.
- Nous nous engageons à afficher des instructions claires concernant le tri des déchets.
- Nous trions les déchets dangereux générés et nous les emmenons à la déchetterie.
- Nos déchets de cuisine (organiques et huiles) sont valorisés pour la production de biogaz.
- Nous avons pour objectif de remplacer les emballages en PET et en plastique par des emballages en matériaux réutilisables ou recyclables.

#### Communication et responsabilité sociale :

- Nous garantissons la traçabilité et la transparence.
- Nous nous engageons à communiquer le niveau de durabilité de notre cuisine.
- Notre équipe de travail dédié à la durabilité est responsable de la mise en place des programmes d'amélioration.
- Nous nous engageons à impliquer aussi bien la direction, les collaborateurs et les fournisseurs dans nos objectifs de durabilité.
- Nous garantissons l'équité salariale et la conciliation famille-travail.
- Nous soutenons nos collaborateurs dans leur projet de développement de carrière et promovons l'insertion professionnelle.
- Nous nous engageons à évaluer chaque année la satisfaction de nos collaborateurs et à prendre des mesures si nécessaire.
- Nous garantissons une politique de recrutement encourageant la diversité, l'équité et l'inclusion sociale.

La cuisine de production de Croq-Midi, Crissier, le 31 décembre 2021.

