



Charte de durabilité

La Cuisine du Parc – Fondation Petitmâitre

À La Cuisine du Parc, nous nous engageons chaque jour pour une alimentation durable, responsable et inclusive.

Certifiés EcoCook® niveau 4, nous appliquons des pratiques concrètes en faveur de l'environnement et du bien-être social :



Approvisionnement responsable

- Viandes 100 % suisses, poissons labellisés MSC ou ASC
- Produits secs de base bio : riz, pâtes, couscous, quinoa, boulgour...
- Réduction des emballages : produits en sacs papier de 25 kg
- Priorité aux produits locaux et de saison



Gestion des déchets

- Tri sélectif systématique
- Déchets alimentaires valorisés en biogaz
- Réduction à la source grâce à des achats groupés et responsables



Énergie et ressources

- Engagement à réduire en continu nos consommations d'énergie et d'eau
 - Utilisation exclusive d'ampoules LED
 - Panneaux solaires installés sur notre toit



Hygiène et produits d'entretien

- Utilisation de produits de nettoyage biodégradables pour limiter notre impact environnemental



Inclusion sociale et formation

- Accueil de personnes en insertion professionnelle, reconversion ou formation
- Encadrement par un maître d'apprentissage pour transmettre les savoir-faire



Amélioration continue

- Suivi régulier de nos indicateurs (eau, énergie, déchets)
- Affichage transparent des résultats des audits EcoCook



Pour toute question sur nos engagements ou nos pratiques, n'hésitez pas à nous contacter.