



## NOTRE CHARTE D'APPROVISIONNEMENT

---

# 8 engagements pour garantir votre plaisir, assurer votre sécurité et préserver l'environnement !

Afin de vous offrir des prestations de grande qualité, mon équipe et moi respectons scrupuleusement les engagements suivants :

### 1 LA FRAÎCHEUR



**Nous privilégions** un approvisionnement décentralisé et recourons majoritairement à des produits frais, livrés quotidiennement dans votre restaurant.

### 2 LOCAVOR !



**Nous collaborons** avec des producteurs locaux dont les marchandises sont garantes de fraîcheur et de qualité ; nous choisissons les fournisseurs référencés avec lesquels nous souhaitons collaborer.

### 3 NOS AMBASSADEURS



**Nous veillons** à payer le juste prix de nos denrées afin d'entretenir des relations pérennes, empreintes de confiance et de respect, avec tous nos fournisseurs. A ce titre, nous les considérons comme nos ambassadeurs et développons ainsi un partenariat basé sur le dialogue et l'échange d'expériences.

### 4 LA SAISONNALITÉ



**Nous utilisons** prioritairement des produits de saison.

### 5 VIANDES SUISSES



**Nous recourons** exclusivement à des producteurs et à des éleveurs suisses pour l'achat de nos viandes de boeuf, de veau et de porc. Il en est de même des volailles, à l'exception de certaines spécialités en provenance de la France.

### 6 POISSON LABELLISÉ



**Nous servons** majoritairement des produits de la mer qui bénéficient d'un label certifié, garantissant une pêche durable et soucieuse de l'environnement ; les poissons d'élevage en eau douce proviennent de la Suisse et de l'Union européenne.

### 7 LA TRAÇABILITÉ



**Nous garantissons**, en tout temps, la traçabilité des ingrédients utilisés pour confectionner chacun de vos repas.

### 8 SANS OGM SVP



**Nous excluons** catégoriquement les produits et aliments contenant des OGM ainsi que ceux dont les méthodes de production ou d'élevage ne sont pas conformes à nos engagements en termes de durabilité. Le service des achats d'Eldora veille ainsi à mettre régulièrement à jour la liste des produits que nous nous interdisons de servir. Pour tous nos approvisionnements, nous ne retenons que des filières respectueuses de l'environnement.

Maxime Caraco

.....  
VOTRE RESPONSABLE DE RESTAURANT