

# Consultation

Les institutions reçoivent le label, si elles considèrent, pour tous les repas, les aspects suivants:

- Proposer une alimentation équilibrée, adaptée aux enfants et adolescents.
- Tenir compte des critères pour une préparation optimale conservant les substances nutritives.
- Mettre en avant le choix socialement responsable respectant l'environnement et les animaux.

Fourchette verte – Ama terra vous soutient sur ce chemin en:

- vous accompagnant par un-e expert-e d'alimentation afin que vous puissiez proposer des repas équilibrés et durable;
- effectuant des repas-test et une analyse détaillée du plan de menu;
- formulant, réalisant et contrôlant avec vous des démarches d'optimisation. Selon les priorités individuelles, des procédures de cuisine peuvent être optimisées, la planification du budget et des ressources peut être discutée ou des formations pour les employés peuvent être mises en place;
- effectuant des formations spécialisées pour votre équipe;
- faisant des relabellisations, qui soutiennent le maintien des standards de qualité.

Tiré de <https://fourchetteverte.ch/article/consultation/fr/>