

Charte pour le café-restaurant

**Une offre conforme au développement durable,
en collaboration avec des fournisseurs locaux**

Notre cuisine est élaborée avec des produits frais et de bonne qualité. Elle est garante d'une alimentation saine et équilibrée. Elle propose des spécialités à base de plantes sauvages, de légumes cultivés dans les jardins de Champ-Pittet et d'une utilisation originale des produits du terroir. En collaborant avec des producteurs locaux, qui travaillent avec des méthodes respectueuses de l'environnement, l'impact écologique est minimisé.

Nous respectons les points suivants :

- Un menu végétarien est proposé chaque jour.
- Miel, petits fruits, herbes aromatiques, pommes de terre de variétés anciennes, haricots à rame, jus de pomme, cidre et autres produits, provenant du Jardin des Délices et du domaine, sont valorisés au restaurant et à la boutique.
- Les légumes et les fruits achetés sont de saison, issus de l'agriculture biologique et d'origine locale ou au moins européenne (à l'exception des produits exotiques). Pour des raisons d'approvisionnement, ils peuvent être exceptionnellement issus de l'agriculture conventionnelle locale.
- Les fruits exotiques sont le plus souvent certifiés Fairtrade/Max Havelaar et issus de la production biologique. L'utilisation de fruits importés par avion est limitée au strict minimum.
- Les œufs proviennent d'un élevage en plein air du village de Cheseaux-Noréaz.
- La viande provient essentiellement de producteurs suisses et en grande partie d'élevage extensif et avec parcours extérieur.
- Dans la mesure du possible, le poisson d'eau douce est fourni par des pêcheurs professionnels du lac de Neuchâtel et/ou issu d'élevage suisse. Les produits de la mer respectent la liste des poissons et crustacés recommandés par le WWF.
- Le pain est complet et provient d'une boulangerie locale.
- Tous les desserts sont « faits maison »¹ et les farines utilisées pour la pâtisserie sont issues de l'agriculture biologique.
- Le café est issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique.
- La carte des vins est composée de vins suisses, provenant essentiellement de producteurs locaux.
- Les déchets sont dûment triés, notamment les éléments organiques qui sont valorisés dans le compost. De plus, l'usage des consommables telles que sets de table et nappes est réduit aux situations exceptionnelles.
- L'essentiel des produits de nettoyage utilisés est biodégradable et respectueux de l'environnement.

¹Exception faite des pâtes feuilletées, des fonds de tartelettes ou biscuits.