

unisanté



Présentation CESCOT

Caroline Galan & Carolien Terink Hunziker,
le 29 novembre 2022



Au menu



- Présentation Fourchette verte
- Etablissements labellisés à l'APEJ
- Critères Fourchette verte
- Questions & échange

Fourchette verte

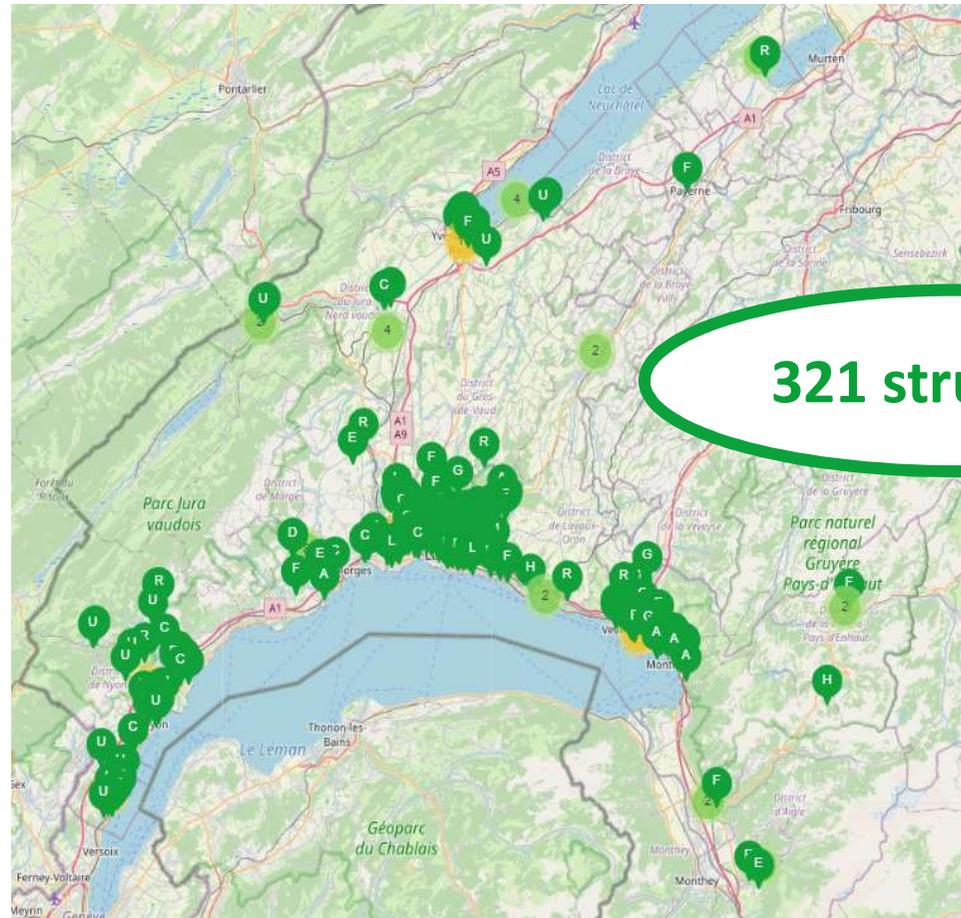


- Label national de l'alimentation équilibrée : recommandations de la SSN traduit dans des critères pour la restauration collective
- Valorisation de l'engagement du restaurateur pour la santé des consommateurs

unisanté



Fourchette verte Vaud



321 structures

unisanté

Fourchette verte Vaud



- Accompagnement diététiciennes Unisanté :
« un repas équilibré, consommé avec du plaisir dans un environnement sain »
 - supervision des menus, soutien à l'équipe (cuisine et animation), (in) formation
- Des repas test :
 - 2 repas / année : testeur établissement
 - 1 repas / année : testeur FRC (les premiers 3 ans de labellisation)
- Subventionné par l'Etat de Vaud et Promotion Santé Suisse

Etablissements labellisés à l'APEJ



- 3 crèches : Traiteur Pradervand
- 7 UAPE : Compass Group
- 2 restaurants scolaires : Compass Group

unisanté

Critères Fourchette verte : repas de midi

Critères	Fréquences
Viande, poisson, œuf, tofu, Quorn, légumineuses, fromage	1x/jour et différentes sources dans la semaine 1-4x/mois poisson & fruits de mer Min. 2x/semaine végétarien
Légumes et fruits	Min. 2x/jour dont au moins 1x cru
Féculents	Min. 1 4 différents sur 5 menus (+ 1 complet au menu/sem.)
Produits laitiers	Min. 1 tous les 2 jours
Mets sucrés	0-1/jour
Mets gras	Max. 1x/semaine
Charcuteries grasses	Maximum 2x/mois

Quantités dans l'assiette



Quantité limitée



Selon appétit



Selon appétit

unisanté



En fonction de la soif

unisanté



Questions ?

