



LABEL DIETETIQUE

Ce label est né de la volonté des hôteliers, restaurateurs et traiteurs de Brides-les-Bains en partenariat avec le Centre nutritionnel des Thermes, Nutricconseils, la Mairie et l'Office de Tourisme.

Les établissements labellisés doivent répondre à un référentiel de plus de 80 critères. Ils vous garantissent ainsi un savoir-faire reconnu en cuisine diététique et respectent notamment les engagements suivants :

1 – Proposer un accueil de qualité

- ⇒ Chaque client fait l'objet d'un accueil aimable, courtois, souriant et chaleureux.
- ⇒ Le personnel conseille et apporte toutes les informations nécessaires dans le choix des plats diététiques proposés tout au long de votre cure.

2 - Se conformer aux principes d'une cuisine diététique saine et savoureuse

- ⇒ Chaque établissement se conforme et applique les plans alimentaires délivrés par les médecins thermaux.
- ⇒ Les grammages et fréquence des aliments recommandés sont scrupuleusement respectés.
- ⇒ Une préférence à une cuisine de saison et de qualité est accordée.
- ⇒ Les produits frais et locaux sont favorisés dans la mesure du possible.
- ⇒ Les spécificités de chaque convive sont respectées.
- ⇒ Les repas sont organisés dans le respect des principes d'une cuisine diététique : les petits déjeuners sont présentés en plateau ou sur table.
- ⇒ La formule « buffet petit déjeuner » lorsqu'elle est présente, s'adresse uniquement aux accompagnants.
- ⇒ Pour le déjeuner ou le dîner, la formule « buffet » peut être proposée à raison d'une fois toutes les 3 semaines et uniquement pour le plat principal.

3 - Se former et former l'ensemble de son personnel aux principes diététiques

- ⇒ Chaque établissement s'inspire et applique les conseils d'équilibre alimentaire délivrés par les diététiciennes de Brides-les-Bains. Ce processus s'accompagne d'une validation annuelle des menus par les diététiciennes.
- ⇒ Le chef de cuisine ou son adjoint dispose d'une formation annuelle aux techniques culinaires diététiques.
- ⇒ La direction ou le chef de cuisine participe aux conférences du Docteur Lecerf, chef du service diététique et nutrition de l'Institut Pasteur de Lille et conseiller scientifique des Thermes.
- ⇒ L'établissement participe aux ateliers ou animations proposés dans le cadre du Festival de Cuisine.

4 – Renouveler son engagement

- ⇒ L'établissement renouvelle chaque année son engagement au label par l'intermédiaire d'un audit de contrôle réalisé par un cabinet extérieur et par un accompagnement bi-annuel des diététiciennes de Brides-les-Bains.