





ALIMENTATION

OBJECTIFS

- Sensibiliser les collaborateurs au lien entre l'alimentation et la santé en abordant le thème de l'équilibre alimentaire
- Répondre aux questions des collaborateurs concernant des problématiques personnelles
- Assurer la cohérence de la démarche «Santé en entreprise» en permettant à chacun d'expérimenter l'alimentation équilibrée au restaurant du personnel

Une alimentation variée et équilibrée contribue au bien-être global de chacun. L'information et les exemples pratiques sont indispensables à la prise de conscience de l'importance de l'alimentation dans la vie quotidienne. L'entreprise a un rôle incitatif à jouer dans cette approche.

PRESTATIONS

Ateliers ou conférences sur les besoins et pratiques alimentaires

Proposition d'une discussion sur un thème précis (p. ex. les lunchs au bureau, l'alimentation lors d'horaires postés, la lecture d'étiquettes, l'alimentation à petits prix, les mythes et réalités alimentaires). La forme peut être adaptée selon les demandes des entreprises : conférence, animation et discussion, visite de supermarchés, etc... Un repas ou un pique-nique peut y être associé.



D-li vert

Label de qualité permettant aux clients d'identifier des menus à l'emporter (plats ou sandwiches et boisson) bénéfiques pour la santé. Les critères sont d'ordre nutritionnel et économique, le prix du menu doit se situer dans la moyenne des prix du vendeur.



Fourchette verte

Label de qualité offrant aux collaborateurs des entreprises - et éventuellement à leurs enfants, à la crèche de l'entreprise - la possibilité de manger un plat du jour sain et équilibré sur leur lieu de travail, dans un environnement adéquat.

