

FROMAGE**Privilégions sur nos menus
et nos plateaux**

- 1 Les fromages au lait cru**
Évitons les fromages réalisés à partir de lait thermisé ou pasteurisé. Les fromages au lait cru préservent les qualités nutritionnelles du lait ainsi que la variété de ses saveurs.
- 2 ...issus en priorité de producteurs et de races d'animaux locaux,...**
Recherchons les productions fromagères locales de moyenne ou petite taille, et visitons la ferme pour nous assurer du bien-être des animaux et des conditions de production.
- 3 ...élevés dans le respect du bien-être animal et nourris de préférence à l'herbe, au moins 70 % du temps,...**
Préconisons une production raisonnée et une saveur reflétant la richesse et la biodiversité de la flore locale.
- 4 ...produits grâce à des ferments et présures naturels/artisanaux,...**
Évitons les ferments industriels qui standardisent le goût, tout comme les présures microbiennes. Échangeons avec nos producteurs sur leurs méthodes de fabrication.
- 5 ...sans arômes artificiels.**
Évitons les additifs synthétiques tels que les conservateurs, les colorants, les épaississants et les arômes artificiels (*truffe, fumé*).
Le fromage peut cependant être parfumé par des aromatisations issues de techniques et de produits naturels (*moût de raisin, tomate, alcool, charbon, cendres, etc.*).

Pour nos membres situés en Australie, au Canada, aux États-Unis, au Japon et en Nouvelle Zélande, les législations en vigueur proscrivent l'emploi de lait cru. En conséquence, les productions fromagères artisanales ainsi que les initiatives autour des races locales, bien que valorisant du lait nécessairement pasteurisé, peuvent faire partie de vos actions
#FoodForChange.

VIN**Sur nos livres de cave
et dans nos verres, pensons à...**

- 1 Être le plus précis possible sur notre offre**
Précisions sur la carte, pour chaque bouteille, l'appellation, le nom du vigneron et/ou du domaine, le nom de la cuvée, son millésime, son format, et son prix.
- 2 Mettre en valeur des vins qui reflètent l'identité de leur terroir,...**
Non seulement grâce aux cépages et au travail sur le sol, mais aussi grâce à l'utilisation de levures indigènes.
- 3 ...encouragent la biodiversité et n'utilisent pas d'engrais, désherbants et produits chimiques de synthèse anti-botrytis,...**
Soutenons l'agroforesterie viticole, la gestion des sols basée sur l'enherbement et la mise en jachère sans laisser les sols nus ou seulement pendant un court moment, la protection des pollinisateurs et de la faune utile en utilisant de préférence des insecticides autorisés en agriculture biologique, uniquement en cas de stricte nécessité et hors floraison de la vigne et de la flore...
- 4 ...ne sont pas aromatisés par des copeaux de bois et présentent une quantité de dioxyde de soufre mesurée.**
Respectons les limites prescrites par la certification vin biologique de l'Union européenne : 100 mg par litre pour le vin rouge et 150 mg par litre pour le vin blanc et le vin rosé.
- 5 Valorisons des domaines viticoles qui collaborent activement avec toute la communauté agricole afin de valoriser le système agricole de la zone territoriale dans laquelle il se trouve...**
Entretenons de bonnes relations avec nos partenaires et leurs employés, encourageons leur développement personnel et professionnel, collaborons et partageons notre savoir-faire avec les autres viticulteurs du territoire.
- 6 ...et ont une attitude responsable et durable vis-à-vis des ressources environnementales notamment vis-à-vis des systèmes d'irrigation.**
Évitons les situations de stress hydrique important. L'irrigation doit être gérée en bonne intelligence avec la communauté.

