



DES CHEFS LABELLISÉS

Le Label Diététique 2018 se durcit

A Brides-les-Bains, les chefs de cuisine des hôtels restaurants sont formés à la nutrition en continu. Mieux, une majorité d'entre eux acceptent d'être contrôlés via un Label Diététique introduit en 2013. En 2018, ce label s'endurcit avec 26 critères obligatoires contre 19 à l'origine. Cette nouvelle version renforce la garantie d'une prise en charge diététique de qualité quel que soit son choix d'hébergement. Une démarche unique en France !

**11 RESTAURANTS D'HÔTEL, 1 TRAITEUR,
1 RESTAURANT SONT LABELLISÉS CUISINE
DIÉTÉTIQUE À BRIDES. UNE PLAQUE LE SIGNALA À
L'ENTRÉE.**

73

le nombre de critères
du Label Diététique de
Brides-les-Bains dont
26 obligatoires.

3 fois par an
un diététicien mystère extérieur à
la station contrôle des établisse-
ments labellisés tirés au sort.

3 semaines
de menus validés par
une diététicienne de la
station.

80%
des critères doivent
être respectés pour
obtenir et conserver
le Label Diététique.

UN

audit réalisé par une
société extérieure à
la station contrôle les
établissements qui
veulent être labellisés.

CHAQUE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'ACCOMPAGNEMENT ANNUEL D'UN
DIÉTÉTIEN DE LA STATION : FORMATION, VALIDATION DES TRAMES DE MENUS ET
CONTRÔLE DES CRITÈRES.

*Brides-les-Bains (546 hab.) est la 1ère station thermale dans le
traitement du surpoids en France avec 17 000 curistes/an.*



Les évolutions du Label Diététique 2018

- > reconduction de l'engagement des établissements sur 3 ans : renouvellement pour 2018/2020
- > accent mis sur le contenu de l'assiette
- > changement du critère « Buffet de la mer » pour intégrer et encadrer toutes les soirées thématiques
- > intégration des recommandations de l'INCA (Institut National du Cancer), concernant les viandes de boucherie (critère 5.10 – présence maximum de 5 portions de 100g de viande de boucherie par semaine)
- > le % d'exigence de fruits et légumes frais a été relevé
- > création d'un 4ème module de formation pour répondre aux demandes de chaque établissement, comme l'élaboration de fiches techniques ou la déclinaison de menus selon les pathologies.

Parmi les 26 critères obligatoires :

Absence de buffets petit-déjeuner ; minimum de 70% de fruits et légumes frais ; mise en place d'une trame de menus pour une perte de poids ; les morceaux de viande doivent contenir moins de 10% de matière grasse ; les grammages prescrits par les médecins thermaux doivent être respectés.

Formation des personnels

Tous les personnels des hôtels, en salle comme en cuisine, sont formés par un diététicien de la station à l'équilibre alimentaire. Ils savent renseigner et conseiller les clients sur la diététique mise en place à Brides.

Seul Label Diététique appliqué à une ville

Brides-les-Bains se distingue par l'implication de l'ensemble des acteurs de la station pour proposer des menus diététiques qui se renouvellent chaque jour. Quel que soit son lieu de résidence, on est assuré d'une prise en charge diététique complète.

Les 14 établissements labellisés
dont 11 restaurants d'hôtel

Golf Hôtel**** - restaurant La Table du Golf
Mercure - Grand Hôtel des Thermes**** - restaurant Les Cèdres
L'Altis*** - restaurant Le Val Vert
L'Hermitage***
L'Amélie***/ La Vanoise 1825** - restaurant Les Cerisiers
L'Athena***
Les Bains*** - restaurant Le Cœur de Brides
Les Chalets***
Le Verseau***
Le Savoy***
Le Centre**
et aussi 1 traiteur : La Maison de Marielle
1 restaurant : L'Héliantis