



Matières premières naturelles régionales.

Des oeufs d'élevage au sol

En Suisse, l'élevage en batterie a été interdit il y a plus de dix ans. Hélas, ce n'est pas partout le cas à l'étranger. C'est pour cette raison que, par l'importation, des oeufs de cette «qualité» continuent d'entrer légalement dans la composition de produits finis. HUG va encore plus loin: nous voulons savoir où et comment vivent les animaux, comment ils sont élevés et ce qu'ils mangent. Dans nos propres produits, nous n'utilisons donc que des oeufs provenant de l'élevage au sol que nous achetons à une entreprise située dans le même village. Par respect envers nos fournisseurs, les poules pondeuses, nous prenons en charge le surcoût sans le répercuter sur les prix.

Des graisses végétales non hydrogénées

Pour le corps humain, les acides gras non saturés contenus dans les huiles végétales sont particulièrement précieux du point de vue nutritionnel. Malheureusement, ces huiles ne résistent pas beaucoup à la chaleur et s'altèrent rapidement à la cuisson ou lors du stockage. Par ailleurs, l'utilisation d'huiles est nettement plus délicate que celle de graisses. L'industrie des graisses a ainsi commencé à hydrogéner les huiles: celles-ci deviennent plus faciles à travailler, plus stables à la chaleur et gagnent en durée de conservation. Toutefois, les acides gras non saturés disparaissent au cours de l'hydrogénation et il en va de même de leurs propriétés bénéfiques. HUG utilise donc exclusivement des graisses végétales non hydrogénées. Celles-ci combinent idéalement les qualités nutritionnelles et technologiques. Pour les Guezli, HUG utilise du beurre au bon goût fabriqué en Suisse.

Aucun agent de conservation

Les conservateurs empêchent la prolifération de micro-organismes nuisibles tels que les bactéries, les moisissures et les levures. C'est pourquoi ils sont souvent ajoutés pour prolonger la durée de conservation des aliments crus et des produits semi-finis et finis. Mais chez certains consommateurs, ces agents de conservation déclenchent des réactions allergiques. Une raison suffisante pour inciter HUG à renoncer à l'utilisation de tels produits.

Un minimum d'additifs

On ajoute des additifs aux aliments pour qu'ils remplissent une certaine fonction et qu'ils créent un certain résultat dans le produit final. Par exemple, il est impossible de faire du pain d'épice sans levure chimique ni bicarbonate de soude, il resterait plat, compact et n'aurait pas la consistance habituellement aérée. L'utilisation d'additifs est clairement réglementée par les lois: ce qui n'est pas autorisé de façon explicite est interdit. De même, les lois définissent précisément les additifs autorisés dans quels produits alimentaires et en quelle quantité. Nous essayons toutefois de limiter l'utilisation d'additifs au strict minimum.



Des matières exemptes d'organismes modifiés (OGM)

Les produits issus d'organismes génétiquement modifiés ne sont pas acceptés par les consommateurs. Nous partageons leurs hésitations et répondons à leur souhait en leur proposant exclusivement des aliments sans OGM. Nous n'utilisons aucun ingrédient, additif et micro-organisme génétiquement modifié ni dans nos produits ni dans nos méthodes de production. Aussi longtemps que l'achat de matières premières sans OGM sera techniquement et économiquement possible, nous restons fidèles à ce principe.