



Affiliation Fourchette verte

Table des matières

Qu'est-ce que le label Fourchette verte	page 2
Menus Fourchette verte	page 3
Boissons sans alcool à un prix favorable	page 9
Environnement respecté	page 10
Marche à suivre	page 13



Fourchette verte

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien de Promotion Santé Suisse

février 2010

Qu'est-ce que le label Fourchette verte?

Ce label de qualité a été créé en 1993 à l'intention des restaurateurs genevois, par le Département de l'action sociale et de la santé de Genève. Dès 1999, la Fédération Fourchette verte suisse a été fondée; elle est soutenue par Promotion Santé Suisse. Tous les cantons romands et le Tessin en sont membres.

Le label Fourchette verte est une certification accessible à tous les tenanciers¹ d'établissement de restauration servant des plats du jour ou des assiettes du jour, répondant aux critères suivants :

- proposer un plat du jour (ou une assiette) varié, sain et équilibré,
- offrir la possibilité de consommer des boissons sans alcool à un prix favorable,
- disposer d'un environnement sain en assurant la protection contre l'exposition à la fumée du tabac, en respectant la législation concernant l'hygiène et en instaurant le tri des déchets.

Certains de ces critères (boissons sans alcool et hygiène) constituent d'ailleurs une obligation légale pour tous les restaurants, comme la protection contre l'exposition au tabac pour certains cantons. Le label atteste le respect de ces dispositions.

Trois catégories d'établissements de restauration sont concernées, à savoir :

- les cafés-restaurants
- les restaurants self-services tout public
- les restaurants de collectivité réservés à un public particulier (entreprises, écoles, etc.)

Le label Fourchette verte se décline en fonction des âges :

- Fourchette verte **des tout-petits** : pour les crèches, les garderies, les espaces de vie infantile
- Fourchette verte **junior** : pour les restaurants scolaires et unités d'accueil pour écoliers
- Affiliation Fourchette verte **junior** : pour les institutions accueillant des enfants et servant tous les repas de la journée
- Label Fourchette verte (adultes) : pour les cafés-restaurants, les self-services et les restaurants de collectivité
- Affiliation Fourchette verte (adultes) : pour les institutions servant tous les repas de la journée
- Affiliation Fourchette verte **SENIOR** : pour les institutions accueillant des personnes âgées et servant tous les repas de la journée

¹les mots s'entendent au masculin comme au féminin

Qu'est-ce que l'affiliation Fourchette verte?

Il s'agit d'une adaptation du label Fourchette verte à des établissements dont la clientèle prend tous ses repas sur place, c'est pourquoi l'équilibre alimentaire est considéré sur la journée puis sur la semaine, et non seulement sur un repas.

Chaque chef de cuisine ou directeur a la possibilité de demander l'attribution de l'affiliation Fourchette verte, sans frais de sa part, en remplissant le formulaire «Demande de labellisation».

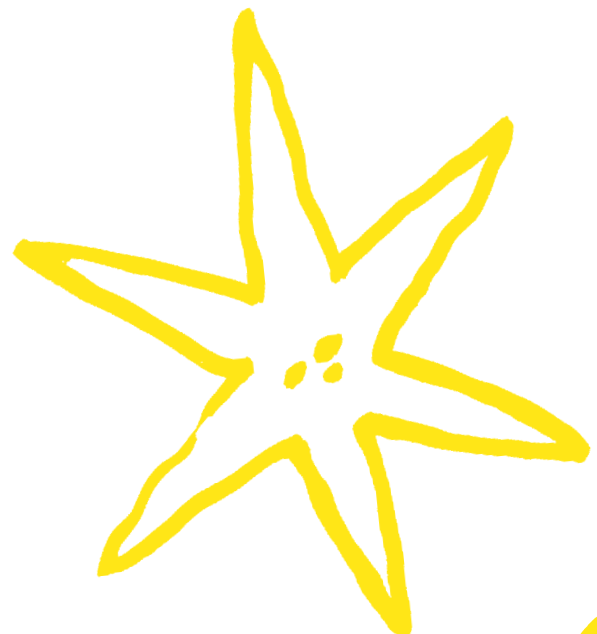
Pourquoi Fourchette verte ?

Fourchette verte s'inscrit dans le cadre de campagnes de promotion de la santé (en particulier la prévention des maladies cardio-vasculaires, de certains cancers et de l'obésité). Son objectif est d'améliorer l'état de santé de la population, en agissant sur les facteurs de risque.

Le label de qualité Fourchette verte vise à promouvoir une alimentation équilibrée consommée dans un environnement sain. Il donne une image positive de la restauration.

Fourchette verte œuvre à :

- inciter les consommateurs à adopter des comportements alimentaires plus sains,
- augmenter ou améliorer les connaissances en matière d'alimentation et de santé, aussi bien des consommateurs que des professionnels de la restauration.



1 Les trois critères en pratique

Menus Fourchette verte

A. Le chef de cuisine s'engage à :

proposer une assiette équilibrée à chaque repas de la journée en respectant la composition Fourchette verte,

offrir des collations variées,

mettre en évidence l'assiette Fourchette verte sur la carte ou à défaut sur une pancarte visible ou le plan des menus,

Composition des menus Fourchette verte:

Chaque jour, entre le petit déjeuner, les collations, les repas de midi et du soir, il doit figurer:

1. Des aliments constructeurs et réparateurs riches en **protéines**, une à deux fois par jour de **sources différentes**:

à choix: viande, poisson, crustacés, oeufs, tofu, légumineuses.

quantités: (poids cuit)

100-120 g de viande, poisson ou crustacés
ou 2 oeufs

ou 150 g de tofu

ou 150 g de légumineuses cuites (50 g poids cru)

2. Des légumes et des fruits, riches en **fibres** et **éléments protecteurs** (antioxydants et vitamine C), **5 fois** par jour et de variétés différentes, dont au minimum 3 crus.

à choix: légumes crus en salade, légumes cuits, fruits cuits ou crus et jus de fruits ou de légumes.

quantités: 120-150 g par portion

3. Des féculents, aliments énergétiques riches en hydrates de carbone sous forme d'**amidon** au minimum **3 fois** par jour, dont 1 à 2 à base de céréales complètes.

à choix: pommes de terre, pâtes, riz, maïs, semoule de blé, lentilles, pois chiches, autres céréales ou légumineuses.

ET pain, en favorisant les céréales et les pains complets.

quantités: à discrétion

4. Des matières grasses en quantités limitées et de **bonne qualité nutritionnelle**.

à choix: de préférence les huiles d'olive, de colza, de tournesol high oleic, (huiles mono ou polyinsaturées et/ou riches en acides gras oméga 3).

Mets gras: fritures, pommes rissolées, charcuteries (saucisses de veau, de volaille aux choux, saucisson, pâtés, lard...), mets panés, sauces à

la crème, préparations à la mayonnaise, gratins à la crème, pâtes à gâteau (feuilletée, brisée, sablée), pâtisseries sèches et à la crème, viennoiseries, crèmes glacées, chocolat, biscuits salés ou sucrés.

Les mets gras ne doivent pas être proposés plus de 5 fois par semaine (de 0 à 1 fois par jour).

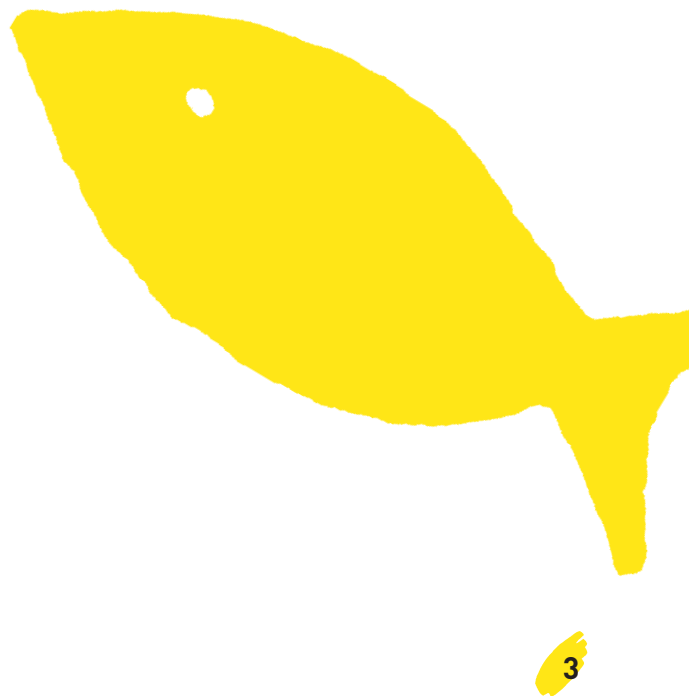
5. Des produits laitiers, riches en **calcium**, **3 portions** par jour.

à choix: 2 dl de lait, 180 g de yogourt, 30-40 g de fromage à pâte dure ou molle, une portion de séré, une portion d'entremets.

6. Le **dessert** est le plus souvent un fruit cru ou cuit ou un dessert lacté.

7. Des **collations** de bonne qualité, le plus souvent composées de fruits ou de produits laitiers, sont servies entre les repas, permettant d'équilibrer les menus.

8. La **boisson** de table est l'eau. Les boissons sucrées telles les limonades, les sodas, les thés froids, les nectars de fruits ainsi que les boissons light sont déconseillées. Elles ne remplacent ni ne complètent aucune autre boisson. C'est pourquoi elles ne seront proposées aux goûters qu'en cas exceptionnel comme une fête.



B. Pourquoi cette composition ?

Il a été mis en évidence que l'alimentation joue un rôle dans le développement de certaines maladies (maladies cardio-vasculaires, certains cancers, diabète, obésité, ostéoporose). Ainsi les points énumérés dans la composition de l'assiette Fourchette verte se justifient de la manière suivante :

1. La consommation de **matières grasses** (lipides) est, de manière générale, trop élevée par rapport aux recommandations nutritionnelles. Il y a excès de graisses saturées (beurre, graisses de coco ou de palme, fromages, charcuteries, viandes...) par rapport aux graisses mono ou polyinsaturées (huile d'olive, de colza, graisses de poisson, de canard, d'oie...). De plus, la consommation d'acides gras oméga 3 (huiles de colza, de soja, de noix, graisses de poisson) est trop faible par rapport à celle des oméga 6 (huiles de tournesol, maïs, carthame par exemple).

2. La consommation de **légumes et de fruits** est inférieure aux recommandations nutritionnelles et doit être augmentée. Les légumes et les fruits apportent des fibres et certains éléments protecteurs (vitamines, minéraux, flavonoïdes...) indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. La vitamine C présente dans les crudités permet une meilleure absorption du fer.

3. La consommation d'aliments **riches en hydrates de carbone sous forme d'amidon** (féculents: pommes de terre, pain, pâtes, céréales et légumineuses) est également inférieure aux recommandations nutritionnelles. Ces aliments sont le carburant du travail musculaire. Ils sont riches en minéraux et vitamines du groupe B et, lorsqu'ils sont complets, en fibres alimentaires.

Par contre, la consommation d'aliments **riches en hydrates de carbone sous forme de saccharose** (pâtisseries, confiseries, biscuits, boissons sucrées...) est supérieure aux recommandations. De plus, certains d'entre eux apportent aussi des matières grasses cachées (pâtisseries, biscuits,...).

4. La consommation d'aliments **riches en protéines et graisses cachées** (viande, oeufs, fromage, etc.) est en constante augmentation. Pourtant, seule une quantité modérée suffit à l'organisme.

Réf. 5^e rapport sur la nutrition en Suisse, 2005



Il est donc judicieux de :

- proposer des **sources variées** de matières grasses mono ou polyinsaturées, riches en acides gras oméga 3,
- limiter les quantités de **graisses saturées**,
- favoriser les **légumes et les fruits** à chaque repas en privilégiant les aliments crus,
- favoriser la présence de **féculents** à chaque repas et en quantité suffisante,
- modérer la consommation de **viandes, volailles, oeufs, fromages**, etc.,
- proposer une cuisine **peu salée**,

C. Fourchette verte s'engage à :

- fournir les conseils nutritionnels nécessaires au chef de cuisine,
- participer sur demande à la formation du personnel de cuisine.

D. Comment utiliser les matières grasses ?

Nos recommandations tiennent compte des connaissances actuelles.

Les matières grasses sont composées d'acides gras, nombreux et variés. Il existe des acides gras saturés, monoinsaturés et polyinsaturés. Pour une alimentation équilibrée, un rapport adéquat entre eux est recherché avec une attention particulière pour certains acides gras polyinsaturés appelés oméga 3.

Il est conseillé d'utiliser de préférence des huiles riches en acides gras oméga 3 (colza, soja, noix) ou en acides gras monoinsaturés (olive, tournesol high oleic).

Les huiles riches en acides gras polyinsaturés d'un autre type, appelés oméga 6 (tournesol, maïs, carthame par exemple) peuvent être employées ponctuellement.

matières grasses	utilisation à froid sauces à salade, sauces froides, sur les aliments après cuisson	cuisson à chaleur moyenne, moins de 180° étuver, braiser, cuire à feu doux	cuisson à chaleur élevée saisir, sauter, rissoler, poêler
huile d'olive vierge ou extra vierge, huile de colza, huile de noix, huile de soja	oui	non	non
huile d'olive raffinée, huile de colza HOLL, huile de tournesol HO	{oui}	oui	oui au maximum 190°

{ } préférer les autres huiles conseillées pour une utilisation à froid.

**L'huile d'arachide est à réserver aux fritures uniquement.
Le beurre est à utiliser pour les tartines.**

Exemples de mets gras

Viandes : émincé à la crème, côtelette grasse de porc et d'agneau, épaule d'agneau, escalope panée, cordon bleu, nuggets, fricandeaux, langue de boeuf

Charcuteries : toutes les saucisses, cervelas, mortadelle, salami, lard, jambon de Parme, gendarme, fromage d'Italie, terrines, pâtés, Parfait

Poissons : meunière, en gratin à la crème, bâtonnets, beignets, à la provençale, bordelaise, frits

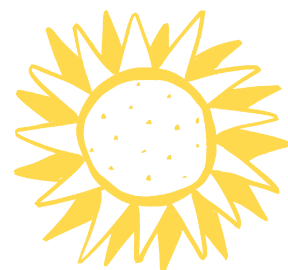
Féculents : pommes de terre frites, sautées, rissolées, croquettes, sablées, noisettes, en gratin à la crème, pâte à gâteau

Desserts : cake, mille-feuilles, tartelette au citron, jalousie, chausson, tiramisù, cornet à la crème, mousse du commerce à base de crème

Autres : mayonnaise et dérivés, sauce hollandaise, beurre Café de Paris, mets au fromage (raclette, fondue)

Quelques exemples de mets n'étant pas considérés comme gras :

Viande séchée, gigot d'agneau, pâte à pizza, tortellini, crème anglaise, coupe viennoise, éclair, vacherin glacé, sorbet, roulé à la confiture



E.L'équilibre alimentaire, la composition des menus

Pour obtenir un bon équilibre des menus, il convient de varier les aliments et leur préparation.

Comment procéder ?

- utiliser le schéma de repas sur 7 jours (ci-après),
- varier le choix des aliments par catégorie ainsi que les modes de cuisson (exemples de menus ci-après), en privilégiant les produits de saison,
- proposer les mets gras (tous mets gras confondus) au maximum 5 fois par semaine.

Exemples

Féculents à chaque repas

à choix : pommes de terre, pâtes, semoule de blé, maïs, riz, etc., tout en variant les sortes de pain proposées.

Si les pommes de terre sont choisies, elles peuvent être cuisinées de différentes manières avec peu de matières grasses : purée, au four, boulangère, persillées, vapeur, en gratin, en salade, soufflées, duchesse, etc.

Poissons

Variez les sortes de poissons : colin, cabillaud, merlan, perche, truite, saumon, sardine, etc.

ainsi que **le mode de préparation :** au four, sauté, grillé, en papillote, au court-bouillon, vapeur, etc.

Mets cuisinés avec des matières grasses

Evitez le menu :

Poisson meunière, sauce tartare, pommes frites, salade mêlée.

Poisson meunière, sauce tartare et pommes frites sont trois préparations grasses.

Préférez :

Poisson meunière, sauce tartare au séré, pommes vapeur, salade mêlée.

Evitez le menu :

Escalope de porc panée, cornettes, gratin de courgettes à la crème.

Escalope de porc panée, gratin de courgettes à la crème, sont deux préparations grasses.


Préférez :

Escalope de porc panée, cornettes, gratin de courgettes.

Et n'oubliez pas que :

La présentation des mets, les couleurs, textures et saveurs des aliments, la décoration des plats doivent être soignées pour que le repas soit apprécié par le résidant qui prend ainsi plaisir à manger.

Le plaisir est aussi un critère indispensable à l'équilibre.



Pour obtenir l'affiliation Fourchette verte, il faut proposer 7 jours de menus Fourchette verte (petit déjeuner, collations, repas de midi et du soir), selon la grille figurant dans la demande de labellisation. Ces menus doivent être décrits à titre d'exemple.

Si leur composition correspond aux exigences nutritionnelles, il est admis que la compréhension de l'équilibre alimentaire est acquise.

EXEMPLES DE SEMAINES DE MENUS EQUILIBRÉS

Schéma de repas

La provenance des viandes et volailles est toujours indiquée.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Petit déjeuner	féculent produit laitier fruit boisson	féculent produit laitier fruit boisson	féculent produit laitier fruit boisson	féculent produit laitier fruit boisson	féculent produit laitier fruit boisson	féculent produit laitier fruit boisson	féculent produit laitier fruit boisson
Repas de midi	viande d'agneau crudités légumes féculent pain entremets (= dessert lacté)	poisson, crustacés, fruits de mer crudités légumes féculent pain entremets	fromage crudités légumes féculent pain sorbet ou autre dessert à choix	viande de porc crudités légumes féculent pain entremets	viande de boeuf légumes féculent pain entremets	légumineuses légumes féculent pain fruit	viande de lapin légumes féculent pain fruit
Repas du soir	oeuf + fromage crudités légumes féculent fruit	fromage crudités légumes féculent fruit	poisson, crustacés, fruits de mer crudités légumes féculent entremets	oeuf + fromage crudités légumes féculent fruit	fromage crudités légumes féculent fruit	charcuterie maigre crudités légumes féculent entremets	oeuf + fromage crudités légumes féculent entremets

Exemples de menus

Toutes les viandes et volailles sont d'origine suisse.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Petit déjeuner	Pains croustillants Fromage frais aux herbes Tisane Jus de fruit	Pain complet Beurre Confiture Café au lait Jus de fruit	Corn-flakes Lait Banane en rondelles Kiwi	Bircher Tisane	Petit pain Lait chocolaté Pomme	1/2 pamplemousse Pain aux 7 céréales Beurre Cénovis Café au lait	Tresse Beurre Miel Yogourt aux fruits Thé noir Poire
Repas de midi	Jus de carotte Epaule d'agneau rôtie Fenouil à la milanaise Pommes au four Baguette complète Crème anglaise à la vanille	Assiette de crudités Joues de cabillaud au citron Macédoine de légumes Boulghour aux fines herbes Pain aux 7 céréales Séré aux fruits	Crème de carottes à la citronnelle Lasagnes aux aubergines Salade de Batavia Pain à l'avoine Sorbet	Jus de fruit Longe de porc poêlée Tian de légumes Maïs en grains Pain aux noisettes Blanc-manger	Estouffade de boeuf chasseur Courgettes sautées Purée de pommes de terre Pain au son Fromage blanc aux pêches	Salade de lentilles Fricassée de champignons aux légumes Riz complet Pain mi-blanc Ananas givré	Terrine de légumes Cuisse de lapin poivrée Brocoli à la vapeur Pâtes à l'huile d'olive Pain de campagne Salade de fruits
Repas du soir	Crêpes aux champignons et fromage Salade méeée Tarte aux pommes	Tagliatelle basilic et parmesan Salade de rampon Pêche au sirop	Potage Dubarry Brochette de crevettes au curry Salade méeée Riz créole Yogourt aromatisé	Quiche aux légumes printaniers Salade de chou chinois Compote de pomme à la cannelle	Potage cressonnaire Polenta gratinée à la mozzarella et pesto Salade Iceberg et trévisse Pastèque à la menthe	Endives au jambon Salade verte Blé gourmet Séré aux fruits	Flan de millet aux asperges Salade de tomates Pain de seigle Crème chocolat

2

Boissons sans alcool à un prix favorable

A. Le chef de cuisine s'engage à :

proposer au moins trois boissons sans alcool

- o jus de fruit,
- o eau minérale,
- o boisson lactée,

à un prix inférieur et à quantité égale, à la boisson alcoolisée la moins chère. Ces boissons peuvent être servies au verre,

mettre en évidence cette promotion de boissons sans alcool soit par affichage, soit par indication explicite sur la carte ou le menu.

B. Fourchette verte, par l'intermédiaire des institutions cantonales compétentes en la matière, s'engage à :

mettre à disposition de la documentation (sur demande).

Selon les cantons, d'autres prestations (conseils, cours, formations) sont également disponibles sur demande.





Environnement respecté

3.1. Protection contre l'exposition à la fumée

Les dispositions suivantes s'appliquent dans les cantons où une législation relative à la fumée passive n'est pas encore en vigueur.

2/3 de la population suisse est non-fumeur

La nocivité de la fumée de tabac est avérée puisqu'elle est dans la classe de toxicité 1, classe des produits les plus toxiques. Le seul moyen de garantir un environnement de consommation sain du point de vue de l'air est de le rendre totalement sans fumée.

Dans un local fermé, le taux de particules nocives liées à la pollution (véhicules, chauffages) est largement inférieur au taux lié à la fumée de tabac, si des personnes y fument.

Plusieurs enquêtes (IUMSP Lausanne, décembre 2005, enquête Hotel & Gastro Union, janvier 2005) ont montré que la population suisse, largement informée des méfaits sur la santé de la fumée passive, est majoritairement en faveur de restaurants sans fumée.

Le label Fourchette verte doit tenir compte de cette évolution qui va aboutir très prochainement à l'exclusion de la fumée de tabac dans tous les lieux publics fermés et couverts.

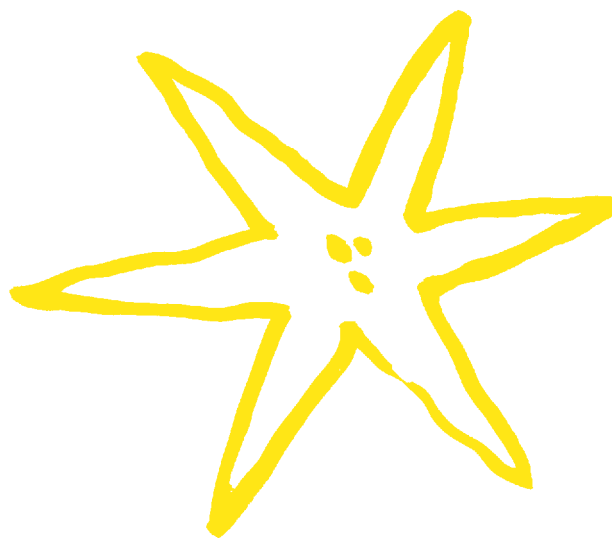
A. Le chef de cuisine s'engage à :

offrir à ses clients la liberté de manger dans un lieu totalement sans fumée.

signaler de manière bien visible que l'établissement est sans fumée.

B. Fourchette verte s'engage à :

tenir à disposition de la documentation adéquate.



3

Environnement respecté

3.2. Hygiène

Conformément à l'article 23 de la Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAL, RS 817.0), les exigences de la législation fédérale sur les denrées alimentaires doivent être respectées.

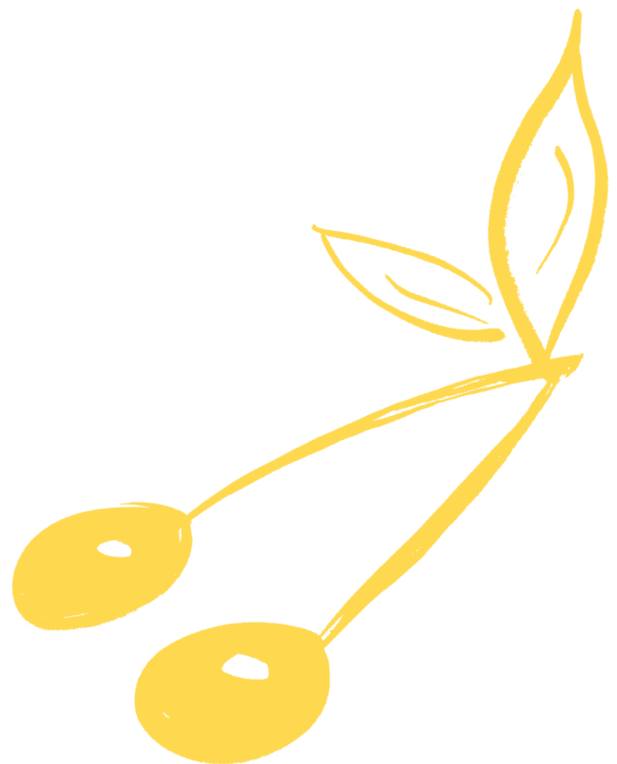
A. Le chef de cuisine doit :

mettre sur pied un système d'auto-contrôle (contrôle personnel) tel que prévu par les articles 23 de la loi fédérale précitée, ainsi que les articles 49 à 55 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODALOU, RS 817.2) du 23 novembre 2005.

En fonction des activités professionnelles du personnel de l'établissement, les collaborateurs concernés doivent avoir reçu une formation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires selon article 23 de l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg, RS 817.024.1) du 23 novembre 2005.

B. L'obtention de l'affiliation Fourchette verte :

est subordonnée à un préavis favorable des autorités cantonales en charge.





Environnement respecté

3.3. Tri des déchets

Selon le principe de santé globale de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), le respect de l'environnement est primordial, c'est pourquoi le tri des déchets fait partie des critères Fourchette verte.

Selon l'art.11 de la loi du 13 décembre 1989 sur la gestion des déchets, les communes organisent la collecte des déchets recyclables et créent des centres de ramassage de ces matériaux.

A. Le chef de cuisine s'engage à trier les déchets suivants :

- huiles et graisses alimentaires
(selon l'Ordonnance fédérale sur les mouvements de déchets (OMoD) du 22 juin 2005 et l'Ordonnance du DETEC concernant les listes pour les mouvements de déchets du 18 octobre 2005)
- verre
- papier, carton
- PET
- fer blanc (conserves), aluminium (canettes, papier d'aluminium, barquettes)
- lampes (tubes de néon, ampoules)

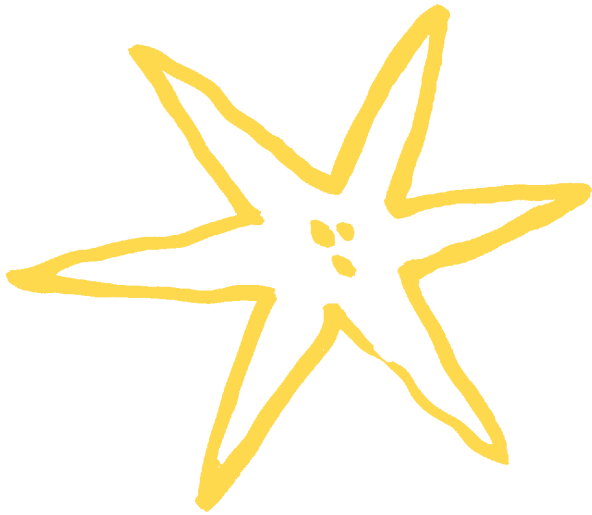


Dans la mesure du possible, il est recommandé de trier également :

- déchets organiques

B. Fourchette verte s'engage à :

- contrôler la conformité du tri des déchets,
- orienter les demandes de conseils pour toute question concernant le tri des déchets vers des spécialistes.



MARCHE À SUIVRE

A. Procédure pour obtenir l'affiliation Fourchette verte

Le chef de cuisine ou le directeur :

remplit le formulaire "Demande de labellisation".

Fourchette verte

traite le dossier de candidature en fonction de chaque critère. La diététicienne et/ou la coordinatrice évalue en particulier les menus Fourchette verte. Elle peut le cas échéant aider les responsables de l'établissement à les reformuler.

B. Attribution de l'affiliation Fourchette verte

Le chef de cuisine qui obtient l'affiliation Fourchette verte s'engage à :

respecter les critères énoncés (alimentation, boissons sans alcool et environnement),

afficher le certificat de l'attribution de l'affiliation et l'autocollant officiel Fourchette verte dans un endroit bien visible de l'établissement,

tenir à disposition du public le dépliant Fourchette verte,

mettre en évidence Fourchette verte par des actions permanentes ou ponctuelles.

Fourchette verte

certifie l'affiliation Fourchette verte, en spécifiant le nom du chef de cuisine et du directeur. **Il devient par conséquent caduc en cas de changement,**

tient à jour la liste des établissements labellisés ou affiliés sur son site internet,

fait bénéficier l'établissement des actions de promotion de Fourchette verte.

C. Contrôles

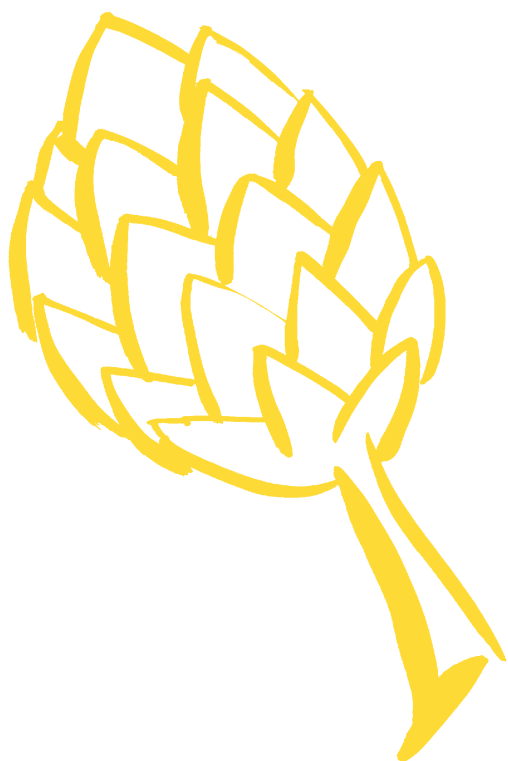
Des contrôles après l'attribution du label sont effectués par Fourchette verte ou ses mandataires, par exemple la Fédération romande des consommateurs (FRC). Ils permettent de s'assurer que l'établissement labellisé continue à se conformer aux prescriptions établies et de reconduire le label.

COMITÉ D'ATTRIBUTION

Chaque canton dispose d'un comité d'attribution. La liste des membres se trouve sur le site

www.fourchetteverte.ch

Le comité peut demander au candidat un complément d'information ou des modifications à apporter aux dispositions prises avant de se prononcer.



PROMOTION

Fourchette verte s'inscrit dans le cadre de campagnes de promotion de la santé (présences à des expositions et foires, médias, actions spécifiques) et vise à sensibiliser le large éventail de la population que représentent les clients des établissements de restauration.

Les moyens utilisés sont :

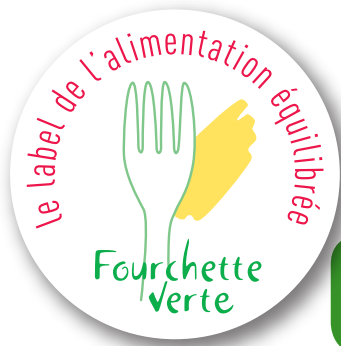
- dépliants et la liste des établissements labellisés
- site internet
- publication de recettes ou d'articles dans la presse
- matériel promotionnel
- campagnes de promotion

MODIFICATIONS

Une adaptation des critères peut être effectuée par Fourchette verte suisse et pourrait concerner l'ensemble des labellisés. Un délai de 12 mois leur serait donné pour mettre en vigueur les modifications.

Si vous avez des questions, des remarques ou des suggestions, n'hésitez pas à les communiquer à :

Fourchette verte suisse
www.fourchetteverte.ch



DEMANDE DE LABELLISATION

Cette demande peut aussi être faite via www.fourchetteverte.ch

Affiliation Fourchette verte

Nom de l'établissement :

Adresse :

Téléphone : E-mail :

Type de clientèle :

Nom et prénom du directeur¹ :

Nom et prénom du chef¹ de cuisine :

ENGAGEMENT

Je m'engage à soutenir, par la qualité de mes prestations, les efforts de Fourchette verte pour la promotion de la santé, soit :

proposer des **menus** Fourchette verte selon les conditions requises.

Je joins une proposition de 7 jours de menus Fourchette verte selon la grille ci-après,

offrir au moins **trois boissons sans alcool** meilleur marché que la boisson alcoolique la moins chère et mettre cette offre en évidence par un affichage explicite,

rendre l'établissement 100% sans fumée, si cette obligation n'est pas légale dans le canton,

respecter les exigences de la législation fédérale sur les denrées alimentaires (ODAI et OHyg),

assurer le tri des déchets,

afficher le **certificat** d'affiliation Fourchette verte de manière bien visible dans mon établissement et apposer l'**autocollant** officiel Fourchette verte,

tenir à disposition et en évidence les **dépliants** Fourchette verte remis,

mettre en évidence le label par des actions permanentes ou ponctuelles.

Date : Signature :

¹les mots s'entendent au masculin comme au féminin

**Avez-vous des remarques,
questions ou suggestions**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Le projet
Fourchette verte
s'inscrit dans le cadre
de campagnes
de prévention et
d'éducation à une
meilleure alimentation.

Une promotion est organisée
autour du label
afin de le faire connaître
au public :
affiches, sets de table,
site Internet,
présence à des expositions ou
foires, actions
spécifiques, etc.

UNE SEMAINE DE MENUS AFFILIATION FOURCHETTE VERTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Repas du soir							
Collation après-midi							
Repas de midi							
Collation matinée							
Petit déjeuner							