



# Label Fourchette verte

## Table des matières

Qu'est-ce que le label Fourchette verte	page 2
Assiette du jour saine et équilibrée	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](http://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 tenanciers<sup>1</sup> 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 :

- a) les cafés-restaurants
- b) les restaurants self-services tout public
- c) 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 infantine
- 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

## 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.

<sup>1</sup>les mots s'entendent au masculin comme au féminin



# LES TROIS CRITÈRES EN PRATIQUE

## Assiette du jour saine et équilibrée

### A. Le restaurateur s'engage à :

proposer une assiette ou un plat du jour équilibré. S'il y a plusieurs assiettes du jour, une seule doit être Fourchette verte,

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

### Composition de l'assiette Fourchette verte:

1. Un aliment constructeur riche en **protéines, max. 1 fois par jour.** :

**à choix:** viande, poisson, crustacés, oeufs, tofu, fromage.

**quantités:** (poids cuit)

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

ou 150 g de tofu

ou 60-80 g de fromage à pâte dure ou molle

ou 200 g de fromage frais

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

2. Un ou deux légumes, riches en **fibres** et en **éléments protecteurs** (antioxydants) :

**à choix:** légumes cuits et/ou crus

**quantités:** 200 g

3. Un féculent, aliment énergétique riche en hydrates de carbone sous forme d'**amidon** :

**à choix:** pain, pommes de terre, pâtes, riz, maïs, semoule de blé, lentilles, pois chiches, autres céréales ou légumineuses, en favorisant les céréales et les pains complets.

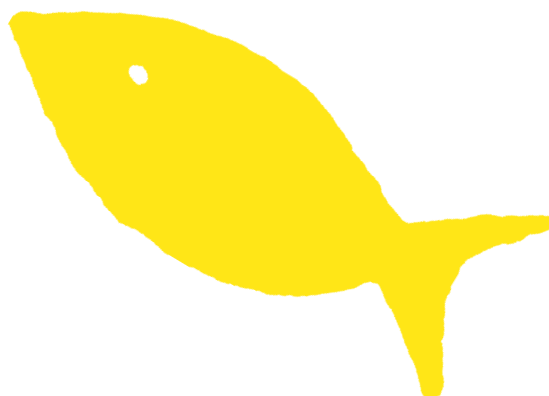
**quantités:** à discrétion

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) ne doivent pas faire partie de l'assiette Fourchette verte.

NB : la pâte à pizza n'est pas un mets gras



## 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<sup>e</sup> 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 responsable de l'établissement,
- 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.

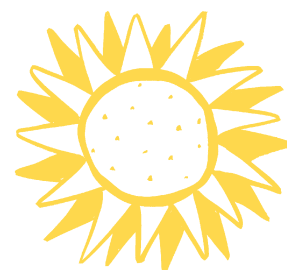
Il est conseillé d'utiliser de préférence des huiles riches en acides gras oméga 3 (colza, soja, noix) ou en acides gras monoinsaturés (olive, tournesol high oleic).

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 plusieurs semaines (exemple de schéma de repas sur 4 semaines 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,
- éviter tous les mets gras.

### 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

#### Évitez 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.

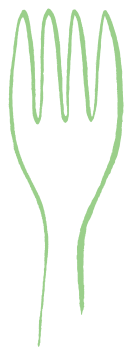
#### Évitez le menu :

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 client qui prend ainsi plaisir à manger.

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

Pour obtenir le label, il faut proposer 15 assiettes du jour Fourchette verte, soit trois semaines de jours ouvrables, selon la grille figurant dans la demande de labellisation. Ces assiettes doivent être décrites 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 MENUS EQUILIBRÉS

### Schéma de repas

La provenance des viandes et volailles est toujours indiquée.

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 1</b>	viande de boeuf légumes crudités féculent pain boisson	poisson, crustacés, fruits de mer légumes crudités féculent pain boisson	viande de porc légumes crudités féculent pain boisson	volaille légumes crudités féculent pain boisson	viande de cheval, lapin ou agneau légumes crudités féculent pain boisson
<b>Semaine 2</b>	viande de veau légumes crudités féculent pain boisson	volaille légumes crudités féculent pain boisson	volaille légumes crudités féculent pain boisson	viande de boeuf légumes crudités féculent pain boisson	poisson, crustacés, fruits de mer légumes crudités féculent pain boisson

### Exemples de menus

Toutes les viandes et volailles sont d'origine suisse.

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 1</b>	Salade de tomates Roastbeef Haricots verts Gratin de pommes de terre Pain complet Boisson	Salade de carottes Filet de St-pierre au persil Brocoli Pommes vapeur Pain 7 céréales Boisson	Salade verte Côte de porc charcutière Lentilles Fenouils à la milanaise Pain de campagne Boisson	Salade mêlée Escalope de dinde à la provençale Courgettes sautées Riz complet Pain mi-blanc Boisson	Salade verte Lapin chasseur Tomates au four Semoule de blé Pain baguette Boisson
<b>Semaine 2</b>	Salade de carottes Osso-buco à la romaine Côtes de bette à l'étuvée Polenta Pain de seigle Boisson	Salade mêlée Chou farci Boulghour Pain mi-blanc Boisson	Salade de chou chinois Demi-coquelet poêlé Carottes Vichy Pommes mousseline Pain complet Boisson	Salade verte Tournedos grillé Gratin de poireaux Millet doré Pain de son Boisson	Crudités variées: carottes, céleri, choux... Tagliatelles au saumon Pain de graines de lin Boisson

## Schéma de repas

La provenance des viandes et volailles est toujours indiquée.

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>3</b> Semaine	fromage légumes cruautés féculent pain boisson	viande de boeuf légumes cruautés féculent pain boisson	poisson, crustacés, fruits de mer légumes cruautés féculent pain boisson	viande de veau légumes cruautés féculent pain boisson	viande de veau légumes cruautés féculent pain boisson
<b>4</b> Semaine	viande de porc légumes cruautés féculent pain boisson	légumineuses légumes cruautés féculent pain boisson	fromage légumes cruautés féculent pain boisson	volaille, gibier légumes cruautés féculent pain boisson	poisson, crustacés, fruits de mer légumes cruautés féculent pain boisson

## Exemples de menus

Toutes les viandes et volailles sont d'origine suisse.

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>3</b> Semaine	Salade de chou-fleur et salade verte Risotto aux bolets Parmesan Pain complet Boisson	Salade de carottes Onglet à l'échalote Céleri-rave Pommes duch- esse Pain de son Boisson	Salade d'endives Calamars grillés l'italienne Courgettes braisées Polenta Pain mi-blanc Boisson	Salade de rampon Blanquette de veau à l'ancienne Brocoli vapeur Riz sauvage Pain de seigle Boisson	Salade de tomates Oeufs à la florentine Semoule de blé Pain 7 céréales Boisson
<b>4</b> Semaine	Salade verte Noisettes de porc à la duxelles de bolets Jardinière de légumes Nouillettes Pain de seigle Boisson	Salade de champignons frais Couscous végétarien Pain baguette Boisson	Salade de haricots verts et salade de carottes Pizza végétarienne Pain d'avoine Boisson	Salade de betteraves rouges salade verte Emincé de volaille au curry Riz créole Pain complet Boisson	Salade mêlée Filet de rascasse à l'estragon Lanières de poivrons Pommes vapeur Pain de son Boisson

# 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.

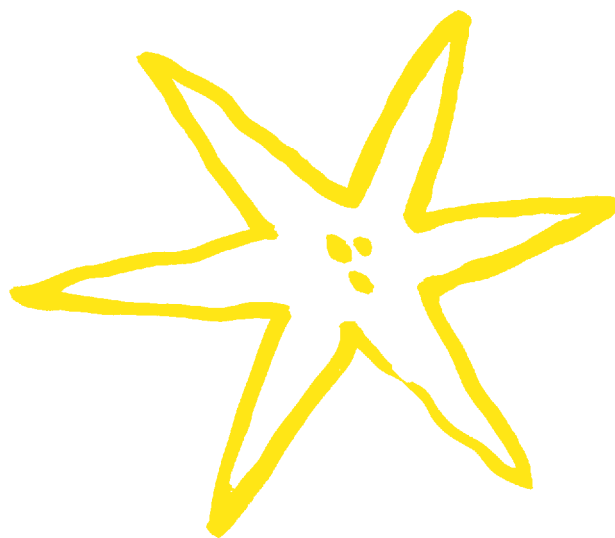
#### A. Le chef de cuisine s'engage à :

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.*

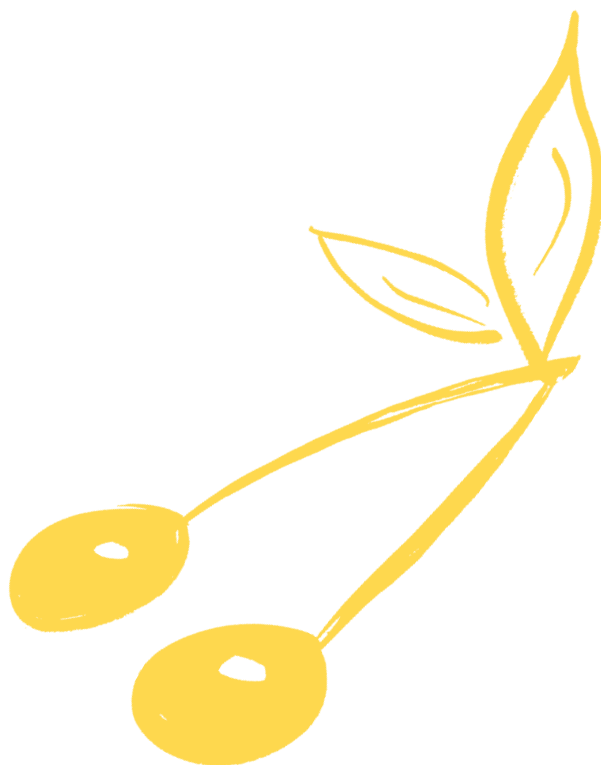
#### A. Le chef de cuisine doit :

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 (ODALOUS, 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 du label 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)



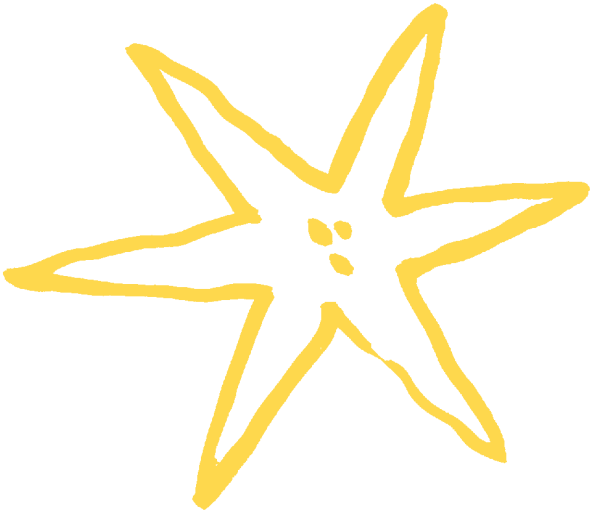
#### Dans la mesure du possible, il est recommandé de trier également :

- 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 le label Fourchette verte

### Le restaurateur :

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 du label Fourchette verte

### Le restaurateur qui obtient le label Fourchette verte s'engage à :

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

afficher l'assiette Fourchette verte d'une manière bien visible,

afficher le certificat d'attribution du label 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 :

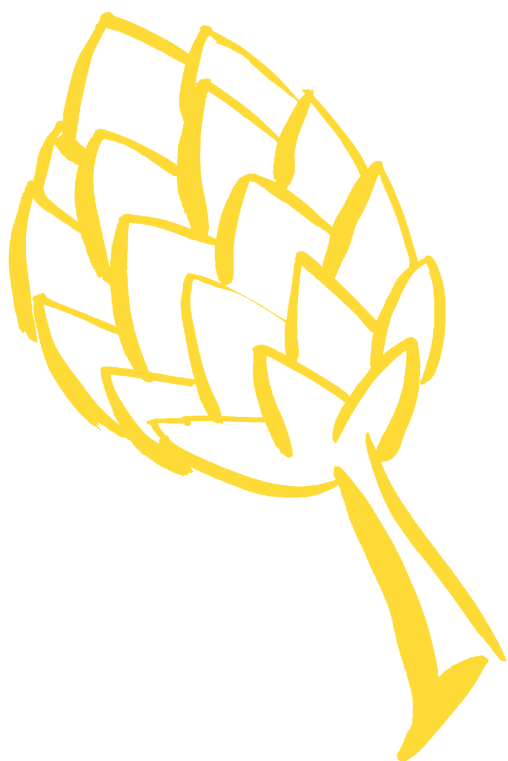
attribue le label Fourchette verte, en spécifiant le nom du responsable de l'établissement et du chef de cuisine. **Il devient par conséquent caduc en cas de changement,**

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](http://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](http://www.fourchetteverte.ch)





## DEMANDE DE LABELLISATION

Cette demande peut aussi être faite via [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

# Label Fourchette verte

Nom de l'établissement : .....

Adresse : .....

Téléphone : ..... E-mail : .....

Type d'établissement :

- café-restaurant
- restaurant self-service tout public
- restaurant de collectivité, réservé à un public particulier (entreprises, écoles, etc.)

Nombre de places disponibles : .....

Nom et prénom du responsable<sup>1</sup> de l'établissement : .....

Nom et prénom du chef<sup>1</sup> 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 **assiettes du jour** Fourchette verte selon les conditions requises.

Je joins une proposition de 15 assiettes selon la grille ci-jointe,

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'attribution du label 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 : .....

<sup>1</sup>les mots s'entendent au masculin comme au féminin



