



Bâle, le 16 juin 2022

Communiqué de presse

## Du bio à la crèche, à l'école, à la cantine

**Bio Suisse et Fourchette verte Suisse entament une nouvelle collaboration. Ce partenariat vise à sensibiliser la restauration collective à la provenance de nos aliments. Pour les deux organisations, cette collaboration marque une étape importante en faveur d'une alimentation durable comprenant davantage de produits bio d'origine suisse.**

Le bio représente aujourd'hui 11 pour cent du marché alimentaire. Mais lorsque que les gens mangent en dehors de leur domicile, l'accès aux produits bio reste limité. Cette situation devrait désormais changer grâce à la collaboration entre Bio Suisse et Fourchette verte : l'organisation faîtière des paysans et paysannes bio et le label de qualité et de santé pour les restaurants visent en effet à augmenter de manière significative la quantité de produits bio dans la restauration collective. D'ici 2024, les 1700 établissements Fourchette verte devraient servir en moyenne 15 pour cent d'aliments Bourgeon dans leur assiette. Le coup d'envoi sera donné par 200 établissements pilotes.

Susanne Schaffner, présidente de Fourchette verte Suisse, déclare : "Il ne fait aucun doute qu'investir dans des aliments de qualité dans la restauration collective peut apporter une valeur ajoutée considérable à la planète et à la société". Urs Brändli, président de Bio Suisse, ajoute : "Se développer dans la restauration collective et la restauration classique est un objectif stratégique de Bio Suisse. L'augmentation significative des repas servis dans les restaurants Fourchette verte offrira la possibilité à de nombreux établissements de proposer des produits de qualité bio, tout en aidant l'ensemble de l'agriculture suisse à devenir plus durable."

### Guide pratique et sensibilisation auprès des enfants

Pour que le pas vers plus de bio dans nos assiettes puisse être franchi dans les crèches, les écoles, les cantines et les institutions, il est impératif de procéder à un vaste travail de partage de connaissances. À ce titre, Fourchette verte a élaboré un guide pratique permettant aux chefs de cuisine et aux acheteurs de découvrir, par exemple, comment planifier des menus durables. L'accent a été mis sur la saisonnalité, ainsi que sur les légumes et les sources de protéines végétales. La prévention du gaspillage alimentaire constituant également une préoccupation centrale.

Fourchette verte soutient en outre une cuisine de fraîcheur. Dans les crèches, par exemple, il est recommandé d'impliquer activement les enfants dans le processus culinaire. Les enfants sont informés de l'origine des aliments et comment pousser les légumes. Fourchette verte, Bio Suisse et les organisations bio de Suisse romande diffusent à cet effet un kit de jardinage bio. De manière ludique, les enfants ont ainsi la possibilité de planter de la laitue à tondre ou des radis qu'ils pourront ensuite récolter et déguster.

Dans la ville de Bâle, la restauration durable est déjà largement répandue dans la restauration collective : "Plus de 50 crèches, cantines et écoles sont actuellement certifiées Fourchette verte. Cela représente plus de 2400 repas par jour. Chaque année, six à sept nouveaux établissements viennent s'ajouter à cette liste", explique Stefanie Kaiser, responsable du projet Stratégie d'alimentation durable au Département présidentiel du canton de Bâle-Ville.

### Transfert d'informations et de connaissances

Des témoignages sur les produits bio, du champ à l'assiette, permettent d'expliquer pour quelles raisons davantage de nourriture bio devrait être à l'avenir proposée dans les crèches, les restaurants d'entreprise et les



institutions. Fourchette verte soutient les 200 établissements pilotes dans leur communication. Les progrès réalisés par les établissements sont également documentés.

Les établissements labellisés Fourchette verte sont des structures individuelles et indépendantes. Par conséquent, les solutions proposées peuvent être diverses. Cela permet d'acquérir de l'expérience à grande échelle afin d'adapter et d'améliorer en permanence les concepts. Le guide propose ici des solutions individuelles. Les priorités sont fixées sur mesure, en tenant compte des spécificités de chaque établissement, contribuent ainsi à atteindre les objectifs définis.

Les cuisiniers, les acheteurs et les planificateurs de menus doivent également être formés : parallèlement aux efforts de Fourchette verte, Bio Suisse lance une initiative nationale de formation à la gastronomie durable, en collaboration avec Foodward et la Haute Ecole en Sciences appliquées de Zurich (ZHAW). Les premiers cours seront organisés à partir d'octobre 2022, aussi bien en Suisse alémanique qu'en Suisse romande.

### Contacts pour les médias

Bio Suisse:

Lukas Inderfurth, Medienstelle, 061 204 66 25, [lukas.inderfurth@bio-suisse.ch](mailto:lukas.inderfurth@bio-suisse.ch)

Fourchette verte:

Carmen Sangin et Elisa Domeniconi, co-direction Fourchette verte Suisse,

021 577 62 20, [carmen.sangin@fourchetteverte.ch](mailto:carmen.sangin@fourchetteverte.ch), [elisa.domeniconi@fourchetteverte.ch](mailto:elisa.domeniconi@fourchetteverte.ch)

### Bio Suisse

Bio Suisse est la première organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Fondée en 1981, la Fédération défend les intérêts de ses quelque 7'500 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon. Elle compte en outre 1'200 entreprises de transformation et de commerce sous contrat de licence Bourgeon. La durabilité du Bourgeon passe par la garantie de bonnes conditions de vie pour la population d'aujourd'hui, sans compromettre les possibilités des générations futures. Pour ce faire, il établit un équilibre entre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Pour que celui-ci soit maintenu à long terme, des organismes indépendants contrôlent chaque année toute la chaîne de production.

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

### Fourchette Verte Suisse

Fourchette Verte Suisse s'engage en faveur d'une alimentation équilibrée et durable dans la restauration collective, contribuant ainsi à la prévention de maladies telles que les maladies cardio-vasculaires, le surpoids, l'obésité et certains cancers. L'association est à l'origine des labels Fourchette verte et Ama Terra. Elle collabore avec plus de 1700 établissements dans 17 cantons suisses : crèches, écoles, structures parascolaires, institutions, restaurants d'entreprise ou privés, EMS, établissements livrant des repas à domicile pour les seniors, etc.

La Fédération Fourchette verte Suisse est soutenue par Promotion Santé Suisse et les cantons.

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