

Consommation

«Il ne faut pas systématiquement diaboliser la cuisine industrielle»

L'association Fourchette verte fait la pyramide alimentaire depuis vingt ans

Gérald Cordonier

La Fourchette verte met de l'ordre dans les assiettes depuis 1993. L'association a été créée à Genève il y a vingt ans. Aujourd'hui, cette certification - soutenue par les collectivités publiques de dix cantons suisses - supervise l'élaboration de plats du jour équilibrés dans plus de 1200 établissements - essentiellement des cantines scolaires, des crèches et des hôpitaux, des cafétérias d'entreprises ou d'EMAS mais aussi une petite centaine de cafés-restaurants.

Depuis peu, l'une des nouvelles déclinaisons du label, D-Il vert, certifie même les fast-foods, take away ou sandwicheries. À l'heure où la cuisine industrielle est dans le collimateur des professionnels de la gastronomie, tout ne serait-il donc pas à jeter du côté de la «cuisine food»? Le point avec Stéphane Montanero, secrétaire général

La création d'un label «fait maison» a été annoncée, la semaine dernière, pour lutter contre les plats précuisinés. De votre côté, vous vous proposez désormais de certifier des fast-foods. Le



Stéphane Montanero, secrétaire général de l'association Fourchette verte. DR

ménage dans la restauration

«vite faite» a-t-il commencé? Cela fait vingt ans que nous luttons à tous les niveaux pour une nourriture saine. Pour des raisons liées à la santé et parce que l'alimentation est devenue quelque chose de très compliqué, s'il est que l'on s'intéresse à son mode de production et d'élaboration. Le nouveau label «fait maison» est donc un vrai pas vers une amélioration de l'information faite aux consommateurs. Il constitue un excellent complément à la Fourchette verte, qui veille, elle, à l'équilibre alimentaire et ne condamne pas systématiquement tout ce qui relève de la cuisine industrielle.

Etes-vous en train de dire que l'on diabolise trop les aliments précuisinés?

Il ne faut pas systématiquement diaboliser la cuisine industrielle. Tout dépend de quelle cuisine industrielle on parle. Et des raisons pour lesquelles on l'utilise. Rien ne vaudra des matières premières véritablement transformées en cuisine, mais l'on voit que les standards évoluent. Des légumes pré-lavés et pré-découpés ne sont plus considérés, aujourd'hui, comme de la pure «convenience foods».

Pour des raisons d'hygiène - comme avec la mayonnaise ou d'autres produits à base d'œufs -, pour des questions pratiques, de tenue des aliments, voire même pour des avantages de coûts, la cuisine industrielle a un rôle à jouer. Une sauce à salade préparée industriellement peut être réalisée avec des matières premi-

ères saines. Mais ça se corse, bien entendu, lorsque le but principal est uniquement lié à des critères d'économies: il est tentant de remplacer l'huile de colza par celle de tournesol, moins chère mais aussi moins saine. C'est à ces problèmes-là que la Fourchette verte sensibilise les chefs.

Les plats précuisinés servis au restaurant peuvent donc être tout à fait compatibles avec la pyramide alimentaire? C'est théoriquement possible, mais encore faut-il savoir précisément ce que l'on mange: tant que l'équilibre des aliments n'aura pas été amélioré, cela restera difficile. Certains plats contiennent dix fois plus de sel que la norme conseillée, sans que rien ne soit indiqué.

Depuis le début de votre combat, en 1993, nos assiettes sont-elles devenues plus ou moins vertes?

Celles que nous certifions sont non seulement plus vertes mais plus colorées aussi, puisque nous recommandons, côté légumes, de varier les textures. Plus globalement, la quantité de protéines a baissé dans nos assiettes ces vingt dernières années. Aujourd'hui, un plat du jour propose moins de 200 g de viande, en moyenne, contre plus de 250 g auparavant. Il y a encore beaucoup à faire: 120 g peuvent très bien suffire à une alimentation équilibrée. Les messages de prévention passent, mais cela s'explique aussi pour des raisons économiques.

Criminels dangereux, ils seront à nouveau jugés