



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## Communiqué de presse

# Fourchette verte, 25 ans et toutes ses dents

Fribourg, le 7 octobre 2019

**Fourchette verte, label de référence en matière d'alimentation équilibrée en Suisse, vient de passer le cap de ses 25 ans en compagnie du Conseiller fédéral Alain Berset et de la Conseillère d'Etat Anne-Claude Demierre, présidente de la fédération. Cette manifestation organisée à Fribourg a été l'occasion de rassembler des représentants de tout le pays, ainsi que divers partenaires, et de dresser un tableau des enjeux de santé publique liés à l'alimentation. Aujourd'hui comme hier, la question de proposer à l'ensemble de la population une nourriture équilibrée et variée reste fondamentale, pour notre santé, mais aussi à moyen et long terme pour notre portemonnaie. Les enjeux environnementaux, étroitement liés au thème de l'alimentation, ont également été abordés. L'ensemble de ces sujets ont pu être débattus dans le cadre convivial de la manifestation jubilaire placée sous le thème des herbes aromatiques.**

Une centaine de personnes de tout le pays sont venus célébrer les 25 ans du label d'alimentation équilibrée Fourchette verte, ce lundi à Fribourg, en présence du Conseiller fédéral Alain Berset, chef du Département fédéral de l'intérieur. Le ministre de la santé a souligné l'importance de l'alimentation pour la santé publique : « *Une alimentation équilibrée et variée ainsi que la prévention des maladies non transmissibles constituent une priorité du Conseil fédéral.* » Il a rappelé que « *la restauration collective est un point fort de la mise en œuvre de la Stratégie suisse de nutrition.* » Alain Berset a encore relevé que « *la collaboration entre les différents acteurs qui s'engagent pour une alimentation saine et des repas de qualité fonctionne bien. Elle est essentielle pour atteindre, de manière volontaire et non contraignante, les buts fixés.* »

Anne-Claude Demierre, Conseillère d'Etat et Présidente de Fourchette verte Suisse a plaidé pour les mesures dites structurelles, qui produisent des effets sur le moyen et long terme, et agissent en profondeur. « *Notre action s'inscrit dans un temps long et cela n'est pas très « vendable » en ces temps de zapping immédiat* ». Elle a ainsi pu présenter les développements technologiques préparés expressément pour cette année des 25 ans de Fourchette verte, dont un nouveau site internet. « *Nous faisons les choses bien, nous devons aussi le faire savoir et le plus largement possible !* », telle est la philosophie de la nouvelle communication de la fédération. Et de briser une lance en ce sens en faveur de Fourchette verte – Ama terra, volet développement durable du label depuis 2016. « *Depuis les débuts de notre label, ou quasi, nous avons encouragé les établissements labellisés à suivre le cycle des saisons et utiliser des produits bios, respectueux de la nature et du bien-être animal, mais sans obligation. Nous avons aussi dû lutter pour que les quantités de protéines servies correspondent aux besoins physiologiques et non aux critères marketing. Ces gestes pour la planète, nous les avons faits depuis longtemps, les faisons toujours et nous les ferons encore.* » Elle a conclu en rappelant que l'assiette équilibrée Fourchette verte est assez simple : « *une moitié de légumes, un tiers de féculents et un sixième de protéines. 1-2 / 1-3 / 1-6. Le tout cuisiné avec peu de sel et avec peu de matières grasses de bonne qualité.* »

### Fourchette verte Suisse

Secrétariat général : Av. Gare 52 – 1003 Lausanne – 021 623 37 18 – [info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)

Coordination Suisse alémanique : c/o SSN – Eigerplatz 5 – 3007 Berne – 031 385 00 16 - [info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)

[info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch) – [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Thomas Mattig, directeur de la Fondation Promotion Santé Suisse, principal bailleur de fonds de la Fédération a rappelé le rôle de pionnier de Fourchette verte et le soutien de son organisation depuis presque le tout début. « *Cela fait 20 ans que nous soutenons l'action pionnière de Fourchette verte, label d'alimentation équilibrée.* » Il s'est réjoui que sous l'égide de sa fondation, le label né sur les bords du Léman ait franchi la barrière de röstis, fusionné avec un projet bâlois, pour devenir plus fort et compter à ce jour 17 sections cantonales, dont celle de Nidwald, qui a adhéré cet été. « *Souvent, les projets suivent le chemin inverse, de la Suisse alémanique vers la Suisse latine. Ici non. Et comme les visions, culinaires notamment, ne sont pas les mêmes partout en Suisse, c'est un processus très intéressant à vivre* ».

Hormis les discours, la manifestation a débuté par une conférence introductive de Mme Isabelle Raboud-Schüle, ethnologue et directrice du Musée gruérien à Bulle, intitulée « *nos habitudes alimentaires en changement* ». Mme Raboud a retracé, depuis le début du siècle dernier, l'évolution de nos pratiques alimentaires, afin de rappeler le cadre général. Elle a interpellé l'auditoire, notamment en rappelant les modes de conservation des aliments et en effectuant des comparaisons avec un passé pas si lointain, comme en rappelant le contenu des paniers-type en 1910 et en 2000.

Le dessinateur Bertschy, auteur entre autres de Nelson, a illustré l'ensemble de la partie officielle, qui a été suivie d'un apéritif dînatoire, servi par le partenaire de longue date de Fourchette verte Suisse, SV Group. Stéphane Montangero, secrétaire général de la Fédération a rappelé, avant d'ouvrir le buffet, que grâce à la collaboration mise en place depuis 2014 avec le leader de la restauration collective en Suisse, des établissements partout dans le pays sont aujourd'hui détenteurs du fameux label d'alimentation équilibrée. Il s'est réjoui qu'un des ateliers de l'après-midi permette de découvrir, en faisant les recettes soi-même, comment SV Group a retravaillé les légumes, pour les rendre plus attractifs sur les buffets de libre choix. Les deux autres ateliers ont permis d'une part de découvrir le jardin botanique de Fribourg, en suivant le fil rouge des plantes aromatiques et en les dégustant ; de l'autre de mieux comprendre le monde des abeilles, avec la visite d'un bus-ruche et une dégustation de miels en prime. Pour clore la manifestation, un magnifique gâteau, avec 25 bougies soufflées par l'ensemble des convives, comme il se doit.

*Pour tous renseignements :*

- Anne-Claude Demierre, Conseillère d'Etat et Présidente FV-CH, 026 305 29 04
- Stéphane Montangero, Secrétaire général FV-CH, 079 252 71 88

#### **Fourchette verte Suisse**

Secrétariat général : Av. Gare 52 – 1003 Lausanne – 021 623 37 18 – [info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)

Coordination Suisse alémanique : c/o SSN – Eigerplatz 5 – 3007 Berne – 031 385 00 16 - [info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch)

[info@fourchetteverte.ch](mailto:info@fourchetteverte.ch) – [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – **Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse**