



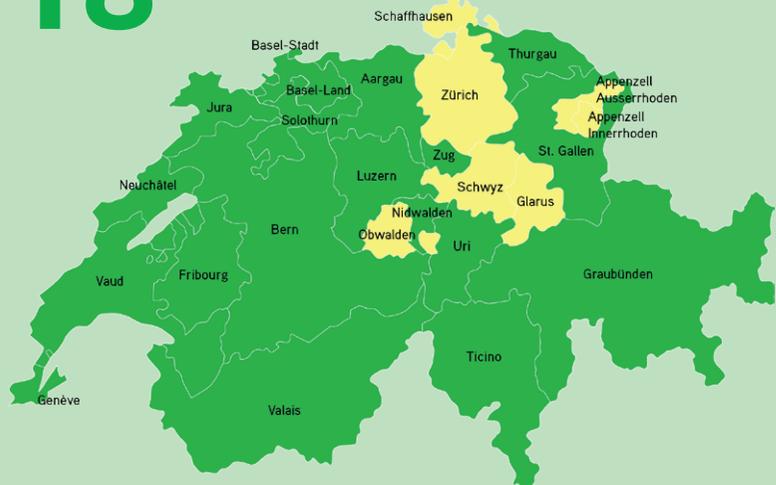
FOURCHETTE VERTE – UN LABEL DE QUALITÉ POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

En Suisse, près d'un million de personnes mangent chaque jour dans un établissement de restauration collective.

En proposant une offre de menus équilibrés et durables, ces établissements peuvent contribuer de manière avérée à une alimentation saine de la population.

Le label de qualité Fourchette verte les soutient dans cette démarche.

18 cantons partenaires



plus de

1700

établissements labellisés

250

labels Fourchette verte - Ama terra



120'000

repas servis chaque jour



CONTRIBUER
À UNE
ALIMENTATION
SAINTE POUR LA
POPULATION



47% Parascolaire, foyers pour jeunes



35% Crèches



12% Cafés-restaurants, institutions, restaurants de collectivité, self-services



6% EMS, centres de jour, repas à domicile pour seniors

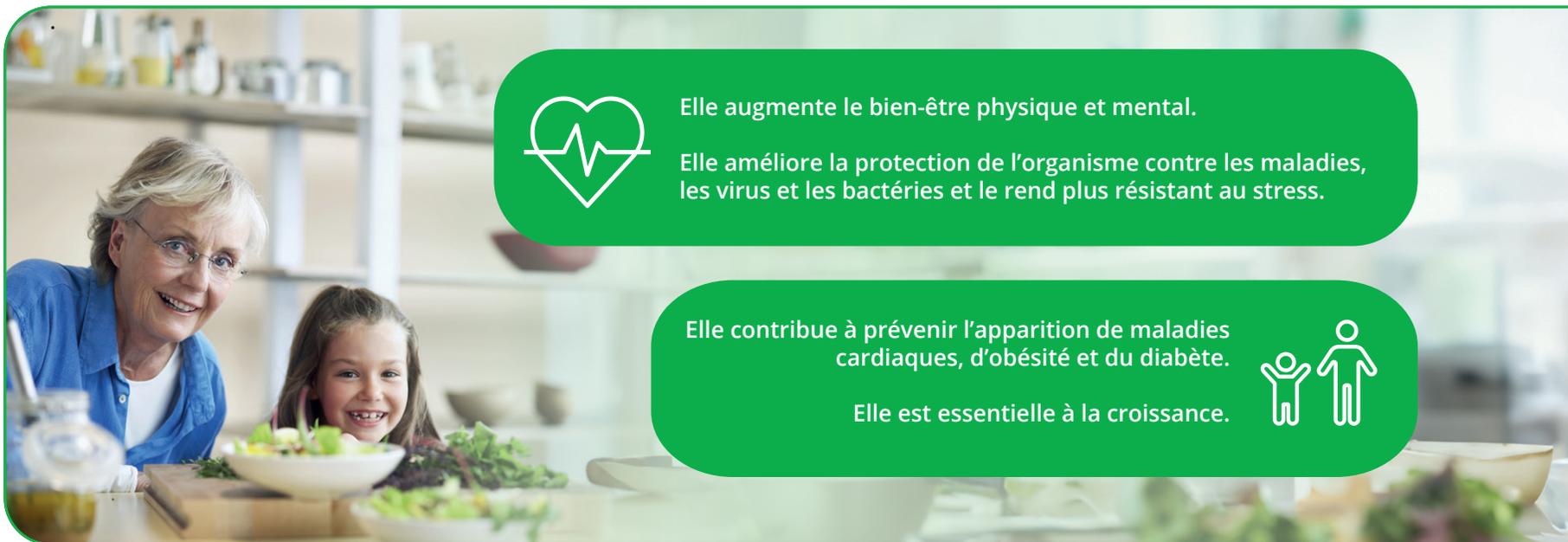


FOURCHETTE VERTE - A CHAQUE ÉTAPE DE LA VIE

Fourchette verte aide les établissements de restauration collective à proposer à leurs convives une alimentation saine, équilibrée et durable et à les inciter à adopter des comportements alimentaires et de consommation favorables à la santé.

Le label de qualité Fourchette verte s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et durable dans un environnement sain, conférant ainsi une image positive aux établissements.

UNE ALIMENTATION
SAINTE ET ÉQUILBRÉE
EST FONDAMENTALE
POUR LA SANTÉ.
À CHAQUE ÉTAPE
DE LA VIE.



Elle augmente le bien-être physique et mental.

Elle améliore la protection de l'organisme contre les maladies, les virus et les bactéries et le rend plus résistant au stress.

Elle contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiaques, d'obésité et du diabète.

Elle est essentielle à la croissance.



- Accompagnement et conseils par des diététicien.ne.s et professionnel.le.s
- Analyse et optimisation des menus
- Recommandations nutritionnelles nationales
- Valorisation des restaurateurs
- Mise à disposition d'outils
- Repas tests



Préserver l'environnement grâce à un approvisionnement local et respectueux des ressources.



Favoriser l'égalité des chances par l'accès à une cuisine équilibrée et durable pour toutes et tous.





FOURCHETTE VERTE - AMA TERRA - UN PAS DE PLUS POUR L'ENVIRONNEMENT



plus de

10'000

repas Fourchette verte - Ama terra servis par jour

Parce que la santé humaine est étroitement liée à la préservation de l'environnement



S'approvisionner localement, pour davantage de fraîcheur, de cohérence avec la saison et pour plus de transparence.



Renforcer l'offre en menus végétariens et en légumineuses.



Mettre en valeur la qualité des ingrédients bio et locaux auprès du public.

Optimiser les achats alimentaires et éviter le gaspillage.



Privilégier les achats de denrées produites dans le respect de l'environnement et issues du commerce équitable.



Encourager la participation des enfants et des convives à la vie du restaurant et à l'élaboration des repas.

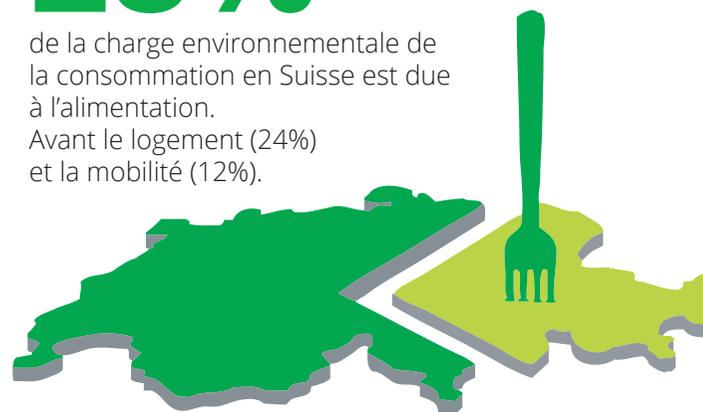
Soutenir la qualité de vie aujourd'hui, comme celle des générations futures



28%

de la charge environnementale de la consommation en Suisse est due à l'alimentation.

Avant le logement (24%) et la mobilité (12%).



©2019 - KVV CCE CCA - www.meschoixenvironnement.ch



021 577 62 20
info@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse