

Fourchette verte Genève :



# Expérience de terrain



## Ateliers de partage sur les nouveaux critères Fourchette verte

« Un repas végétarien par semaine, du poisson 1 à 4 fois par mois et 4 féculents différents sur 5 jours de menus, dont au moins un avec une teneur élevée en fibres »

En janvier 2018, les critères nutritionnels Fourchette verte ont été revus.

Afin de soutenir les équipes des restaurants labellisés dans l'application de ces nouveaux critères, une série d'ateliers a été mise en place par l'équipe de Fourchette verte Genève. L'enjeu était de permettre une meilleure compréhension des nouveaux critères en mettant l'accent sur les notions d'alimentation durable. Au menu : une partie théorique et une autre pratique, basée sur des échanges d'expériences.

Des discussions riches et passionnantes sur les difficultés et facilités rencontrées dans la création des menus Fourchette verte sont nées de l'échange avec les professionnels présents, donnant fruit à la création d'un recueil de recettes végétariennes. Très apprécié sur le terrain, il est régulièrement partagé auprès des cuisinier-ères-s, qui n'ont pas pu participer aux ateliers et qui souhaitent avoir une base de recettes végétariennes à proposer.

Le succès remporté par ces ateliers était de taille, puisque 61 personnes y ont assisté et qu'il a été nécessaire d'ajouter des séances supplémentaires. L'expérience sera renouvelée en 2019 avec les produits laitiers comme thème. En attendant, il est possible de déguster de succulents plats Fourchette verte, comme la pizza végétarienne proposée au restaurant de l'entreprise PWC à Genève.



Pizza végétarienne du restaurant de l'entreprise PWC

Une alimentation équilibrée et savoureuse est à la portée de tous!

