

A14_Artikel_Ueberschrift_20pt

A31_Artikel_Fliesstext_x08 Ellupti re dolore cuscium, eturepelis adiae lam, te none litiae sequi blaborepudae senis ipic temquis aut quam exceari tiistem re que niet omniatu sandae accupta tianda connimo que reiur? Z10_E-Mail_x58 Qui alis parum estias il il millabor sitatur ante sitatur molorrum fuga. Alit adipsa dem rectur ma porem connim et, adicia nos dolecup tioctas mi, nem voluptatiis ex exerumq uistibeatet laborestori doles vit inumquas unturec uptatur? Arci sam rero moluptatur? Quias ne ad quat ommodit, vel ides et delitatibus estrum consequi quam, elanda nderia porectenis eos quodacid ex et facesti onesto quid quam, quatemq uatest fugitatquat quis aspici doluptas audaeceptur reprore cullupi dundel ex etus quias quatur sequam errorpore, cusam et, simpostio et opta qui atiatinia simaionsed eturios et r doles vit inumquas unturec uptatur? Arci sam rero moluptatur? Quias ne ad qupecto officiusdae preptatem facil ilitas solupat.Ximi, velitis delestiis auteos quodacid ex et fugitatquat quis aspici doluptas audaeceptur reprore cullupi d

A14_Artikel_Ueberschrift_20pt

A31_Artikel_Fliesstext_x08 Ellupti re dolore cuscium, eturepelis adiae lam, te none litiae sequi blaborepudae senis ipic temquis aut quam exceari tiistem re que niet omniatu sandae accupta tianda connimo que reiur? Z10_E-Mail_x58 Qui alis parum estias il il millabor sitatur ante sitatur molorrum fuga. Alit adipsa dem rectur ma porem connim et, adicia nos dolecup tioctas mi, nem voluptatiis ex exerumq uistibeatet laborestori doles vit inumquas unturec uptatur? Arci sam rero moluptatur? Quias ne ad qupecto officiusdaedsaf sdfad sdf asdfsaddsf asdf asdfasdfasdfugitatquat quis aspici doluptas audaeceptur reprore cullupi deos quodacid ex et facesti onesto quid quam, quatemq uatest fugitatquat quis aspici doluptas audaeceptur reprore cullupi d quiant el magnis sae giae. Itatia perum aut ut isserum assitio dolor aspero este volori Z05_Autor.x56

«Nous voulons être le seul label d'alimentation équilibrée en Suisse»

Secrétaire général de Fourchette verte depuis cinq ans, Stéphane Montangero dévoile ses ambitions à moyen terme.



«FOURCHETTE VERTE est solidement implanté en Suisse latine, et de plus en plus connu en Suisse alémanique», constate Stéphane Montangero.

En février, l'association Fourchette verte (1200 établissements labellisés «alimentation équilibrée» en Suisse) annonçait un partenariat de taille avec le leader de la restauration collective SV Group. Au programme: la mise au label de 200 des 300 établissements de la société, d'ici à 5 ans. Un projet qui devrait amener un peu d'omégas 3 dans les épinards de Fourchette verte, puisque le caterer contribuera à la labellisation de ses établissements en versant 100'000 francs annuels à l'association. Surtout, cette collaboration avec un acteur majeur de la restauration suisse lui permet d'accélérer le calendrier de son objectif le plus important: parfaire son implantation en Suisse alémanique. D'autant que la labellisation des restaurants SV Group n'exclut pas celle des établissements d'autres entreprises, comme le rappelle Stéphane Montangero: «En tant qu'organisation non gouvernementale soutenue par les pouvoirs publics, nous ne travaillons jamais avec des clauses d'exclusivité. Si d'autres veulent travailler avec nous, ils sont les bienvenus!» Ce qui est notamment le cas de DSR, dont plusieurs restaurants sont certifiés. Après les sections cantonales soutenues par les pouvoirs publics, le label s'essaie de fait à un second mode de développement: la labellisation privée de restaurants ou d'entreprises de restauration.

Crédible dans ses partenariats...

Mais c'est également par un autre biais que le président du label Michel Thentz, ministre de la santé du Canton du Jura, et son secrétaire général – qui est aussi député au Grand conseil vaudois et a été récemment élu président du PS vaudois – entendent généraliser le label d'alimentation équilibrée dans l'ensemble de la Suisse. Fourchette verte s'intéresse en effet de près à «Schnitz und drunder», un concept similaire, mais limité à la restauration des structures d'accueil des tout-petits et des juniors, initié en 2006 à Bâle-Campagne. Depuis, il s'est multiplié en Suisse alémanique, «à peu près au moment où l'extension outre-Sarine devenait une réalité du label, explique Stéphane Montangero. Promotion Santé Suisse, principal bailleur de fonds des deux projets, a donc décidé d'intégrer Schnitz und drunder à Fourchette verte.» D'ici deux ans, si tout se passe comme prévu, sept cantons alémaniques participant au programme bâlois rejoindront Fourchette verte, portant à 17 le nombre de cantons labellisés. Dans ce contexte, Schnitz und drunder deviendra un profil additionnel sur les questions de durabilité, «un plus pour les cantons ou les établissements qui en feraient la demande». A (moyen terme, les instances dirigeantes du label n'en font pas mystère, l'objectif est clair: «Partout où il y a un label d'alimentation équilibrée, ce doit être le nôtre», résume le secrétaire.

Lancé il y a vingt ans, Fourchette verte

risque bien d'atteindre cet objectif ambitieux. La progression du label est particulièrement forte en ce qui concerne les juniors et les tout-petits, en vertu de la volonté des pouvoirs publics de concentrer les efforts sur cette catégorie de consommateurs; plus de deux tiers des 1276 établissements comptabilisés au 31 décembre dernier touchaient ainsi les moins de seize ans. Dans les cercles professionnels, en Suisse alémanique, Fourchette verte est désormais bien identifié. «Ce n'était pas forcément le cas lorsque j'ai été engagé», observe Montangero. Parmi les acteurs de la santé en particulier, le niveau de reconnaissance du label a bien progressé. «Nous avons obtenu de la Conférence latine des directeurs de la santé publique, la CLASS, une augmentation de son soutien de 10'000 francs,

ce qui la porte à 50'000 francs par an. C'est une preuve de reconnaissance de notre travail par les pouvoirs publics.» Mais le sérieux du label doit aussi transparaître dans ses partenariats. Il y a quelques années, Fourchette verte s'est ainsi allié à Unilever Foodsolutions Suisse pour la publication d'un recueil de recettes; une collaboration qui peut surprendre, mais à laquelle Fourchette verte a fixé un cadre strict. «Avant de commencer à parler de financement, nous avons défini un cadre clair et un but de santé publique: améliorer les recettes d'Unilever, en diminuant les quantités de sel et de graisses, en utilisant des graisses de bonne qualité, en augmentant la quantité de légumes et en réduisant celle des protéines, rappelle le secrétaire général.

... Et dans les assiettes

Evidemment, la crédibilité de Fourchette verte se joue d'abord dans les assiettes. La trentaine de collaborateurs du label (essentiellement des diététiciennes diplômées) s'astreignent à vérifier l'application des principes d'alimentation équilibrée dans les établissements labellisés par des repas-tests et un entretien annuel personnalisé avec les chefs de cuisine. Un énorme boulot, même si les deux procédures peuvent être jumelées – surtout quand tout va bien. S'il ne participe pas lui-même à ces dégustations, Stéphane Montangero a eu l'occasion de découvrir la cuisine d'un certain nombre de restaurants arborant «sa» vignette sur leur porte d'entrée. Il avoue un faible pour le Café-Restaurant de la Gare, à St-Maurice: «Patricia Lafarge est une de nos membres les plus anciennes, et préside Fourchette verte Valais. J'aime travailler avec elle, et je lui dois une meilleure compréhension des contraintes des restaurateurs quant à l'application du label. J'ai aussi découvert récemment le Victoria, à Delémont, grâce à Michel Thentz. Et plus près de chez nous, j'apprécie le Bois-Genoud, à Crissier, également l'un des premiers restaurants à avoir été labellisés.»

Blaise Guignard



A52_URHEBER_X61

A14_Artikel_Ueberschrift_20pt

A31_Artikel_Fliesstext_x08 Ellupti re dolore cuscium, eturepelis adiae lam, te none litiae sequi blaborepudae senis ipic temquis aut quam exceari tiistem re que niet omniatu sandae accupta tianda connimo que reiur? Z10_E-Mail_x58 Qui alis parum estias il il millabor sitatur ante sitatur molorrum fuga. Alit adipsa dem rectur ma porem connim et, adiciaos dolecup tioctas mi, nem voluptatiis ex exerumq uistibeatet laborestori doles vit inumquas unturec uptatur? Arici doluptas audaeceptur reprore cullupi dci sam rero moluptatur? Quias ne ad qupi deos quodacid ex et facesti onesto quid quam, quatemq uatest fugitatqos dolecup tioctas mi, nem voluptatiis ex exerumq uistibeatet laborestori doles vit inumquas unturec uptatur? Arici doluptas audaeceptur reprore cullupi dci sam rero moluptatur? Quias ne ad qupi deos quodacid ex et facesti onesto quid quam, quatemq uatest fugitatqos dolecup tioctas mi, nem voluptatiis ex exerumq uistibeatet laborestori doles vit inumquas unturec uptatur? Arici doluptas audaeceptur reprore cullupi dci sam rero molupta-

A14_Artikel_Ueberschrift_20pt

A31_Artikel_Fliesstext_x08 Ellupti re dolore cuscium, eturepelis adiae lam, te none litiae sequi blaborepudae senis ipic temquis aut quam exceari tiistem re que niet omniatu sandae accupta tianda connimo que reiur? Z10_E-Mail_x58 Qui alis parum estias il il millabor sitatur ante sitatur molorrum fuga. Alit adipsa dem rectur ma porem connim et, adiciaos dolecup tioctas mi, nem voluptatiis ex exerumq uistibeatet laborestori doles vit inumquas unturec uptatur? Arici doluptas audaeceptur reprore cullupi dci sam rero moluptatur? Quias ne ad qupi deos quodacid ex et facesti onesto quid quam, quatemq uatest fugitatqos dolecup tioctas mi, nem voluptatiis ex exerumq uistibeatet laborestori doles vit inumquas unturec uptatur? Arici doluptas audaeceptur

CHEF ALPS

18–19 mai 2014
StageOne Event & Convention Hall
Zurich-Oerlikon
www.chef-alps.com



«En qualité d'ambassadeur pour la Suisse Romande, j'aurai à cœur de mieux faire connaître ChefAlps dans la partie francophone du pays. La Romandie compte un grand nombre de jeunes talents qui ne rêvent que d'être inspirés par les grands chefs internationaux!»

Benoît Violier
Ambassadeur Suisse