

De plus en plus de restaurants proposent un plat du jour labélisé Fourchette verte

Un plaisir si équilibré

Jasmina Slacanin Dans la jungle des labels de qualité, la Fédération Fourchette verte, qui a fêté ses 10 ans en novembre dernier, a su s'imposer en Suisse romande et au Tessin.

Le label de qualité Fourchette verte, présent dans une cinquantaine de restaurants romands, souhaite désormais s'imposer en Suisse alémanique. En effet, les cantons de Berne et de Soleure, très favorables à cette démarche, sont actuellement à la recherche des infrastructures nécessaires afin d'implanter de manière durable ce label dans leurs cantons respectifs. Pourquoi un tel engouement chez les restaurateurs?

«La longévité de la Fédération Fourchette verte est principalement due au fort soutien des pouvoirs publics, explique Stéphane Montangero, secrétaire général de la Fourchette verte suisse. Ensuite, le capital sympathie que la Fédération a su développer, reste également un élément important de ce succès. L'idée est simple, relativement facile à appliquer. De plus, le label est adapté à tous les âges de la vie.» Ce label respecte en effet tous les stades de l'existence en proposant des menus équilibrés adaptés aux enfants, aux adultes ou aux personnes âgées.

Afin d'obtenir le label Fourchette verte, un établissement doit répondre à un certain nombre de critères (lire le texte ci-dessous). Ceux-ci sont basés sur une alimentation saine et le respect de l'environnement.

Aujourd'hui, les cafés-restaurants qui ont adopté le label Fourchette verte ne semblent pas le regretter. «Depuis que nous proposons la Fourchette verte au menu du jour, les clients, tous âges confondus, le choisissent volontiers. Ils apprécient de manger équilibré», explique Anita Kueny, la tenancière de l'Hôtel-Restaurant Victoria à Delémont. Cette tendance positive se confirme



Les plats labélisés Fourchette verte, comme ceux de La Pinte Vaudoise à Pully ci-dessus, rencontrent beaucoup de succès.

également au Restaurant Lafarge à St-Maurice: «Le client est content de voir que l'on pense à lui», relève Patricia Lafarge, à la fois patronne de l'établissement et présidente de la Fourchette verte en Valais. A Pully, le restaurant La Pinte Vaudoise fait lui aussi office d'exemple en proposant depuis de nombreuses années déjà un plat du jour Fourchette verte: «C'est un label sérieux, extrêmement bien contrôlé. Il n'offre pas une assiette de régime, mais une assiette équilibrée qui privilégie les légumes. De plus, en sortant de table, nous n'avons plus faim», explique le chef de cuisine, Gaël Brandy. Il soutient activement la Fourchette verte et démontre au quotidien que plaisir et santé peuvent devenir complémentaires.

Agnès Gex-Collet, qui tient le restaurant Chez Coquoz à Champéry, est également heureuse de constater que ce label attire le client et ce même en station. Enfin, pour citer un dernier exemple, on relèvera que le restaurant Le Safari, à Genève partage cette expérience encourageante

en constatant que les clients connaissent bien le label et le respectent.

Le menu Fourchette verte doit impérativement être servi dans une salle non-fumeur. Ainsi, bien avant l'interdiction de fumer qui s'est progressivement imposée dans la plupart des cantons, de nombreux restaurants n'ont pas jugé extrêmement contraignant de rendre leur établissement non-fumeur. Ils semblent même avoir attiré davantage de clients. Cela a notamment été le cas chez Patricia Lafarge qui a banni la fumée dans son restaurant en 2004 déjà.

Jean-Luc Pittet, ancien vice-président de GastroBerne et tenancier de l'Auberge Vert-Bois à Mont-Crosin, a quant à lui été légèrement freiné par cette contrainte: «Il y a deux ans, mon établissement a été le premier dans le Jura bernois à proposer un menu Fourchette verte. Je l'aurais proposé avant, mais comme le label exigeait un espace non-fumeur, il n'était pas facile de créer

une salle adaptée à cet effet. Mais, avec la nouvelle réglementation, cela est devenu plus facile à appliquer.» Très engagé dans la philosophie du bien-manger, Jean-Luc Pittet a trouvé extrêmement stimulant le fait de proposer des plats labélisés Fourchette verte: «C'était un véritable défi pour moi au niveau de la cuisine. Il fallait faire davantage attention à la préparation, aux choix des huiles, aux quantités utilisées... J'ai trouvé cette expérience très intéressante. C'est aussi une manière de se démarquer des fast-foods. Même si la marchandise est un peu plus chère, cela en vaut la peine.» Le patron de l'Auberge Vert-Bois souhaite désormais promouvoir la Fourchette verte en Suisse alémanique, notamment dans le canton de Berne.

In Kürze

Die Restaurants mit Fourchette-verte-Mahlzeiten sind sehr erfolgreich. Die Tendenz, die von den welschen Kantonen so gut aufgenommen wurde, kommt jetzt ebenfalls in die Deutschschweiz.

EDITORIAL

Une étude erronée et manipulatrice

Fausses allégations, manipulations, mensonges... Les plus virulents adversaires de la fumée n'hésitent pas à y faire recours afin de justifier leurs prophéties. Avec leur «étude grisonne», ils ont ainsi avancé que le nombre d'arrêts cardiaques aurait baissé de 20 pour cent en une année. Personnellement, je ne suis qu'un simple restaurateur diplômé, un non scientifique peu préparé à contrer l'étude de gens intelligents. Un tâche que je laisse donc volontiers aux scientifiques. Beda Stadler, professeur et directeur de l'Institut d'immunologie de l'Université de Berne, s'est moqué de ses collègues dans la «Weltwoche». Selon lui, le miracle des Grisons n'en est pas un. Il ne s'agit que d'une petite étude où la comparaison n'est pas forcément synonyme de raison. «L'ingénieur Bernd Palmer a en effet procédé au calcul suivant: sachant qu'il y a 9000 infarctus par an en Suisse, une diminution de 20 pour cent représenterait 1800 infarctus de moins. Mais, selon l'Office fédéral de la santé publique, 300 à 400 non fumeurs seraient victimes de la fumée passive avec un infarctus pour la moitié d'entre eux. Il y a ainsi comme un problème: 1800 cas mortels par an seraient évités selon l'étude grisonne alors qu'il n'y en aurait que 200? L'étude grisonne n'est ainsi qu'une interprétation erronée et manipulatrice dont le but est de montrer du doigt, toujours dans la même direction.»

Romeo Brodmann

A LA CARTE

Des cours interentreprises

Apprendre dans un contexte réel



Le Centre professionnel de Gastro-Vaud, à Pully, accueille, du lundi 4 janvier au vendredi 19 février, les nouveaux cours interentreprises destinés aux apprentis spécialistes en restauration de 2^e et 3^e année. Appliquer les techniques de service à de véritables clients fait partie des moyens pédagogiques utilisés pour une bonne formation professionnelle. Tout le monde peut ainsi jouer au client en dégustant un menu complet à 26 francs. Pour tous renseignements et réservations (attention, les places sont limitées), prière de contacter Viviane Béard, le matin, au 021 721 07 07.

Les conditions pour obtenir le label

Un restaurant qui souhaite obtenir le label Fourchette verte doit répondre aux critères suivants:

- proposer des assiettes du jour Fourchette verte selon les conditions requises. Il faut également joindre une proposition de 15 assiettes selon le modèle figurant sur le site internet;
- offrir au moins trois boissons sans alcool qui sont meilleur marché que la boisson alcoolisée la moins chère et mettre cette offre en évidence par un affichage explicite;
- rendre l'établissement 100 pour cent sans fumée, si cette obligation n'est pas encore légale dans le canton;



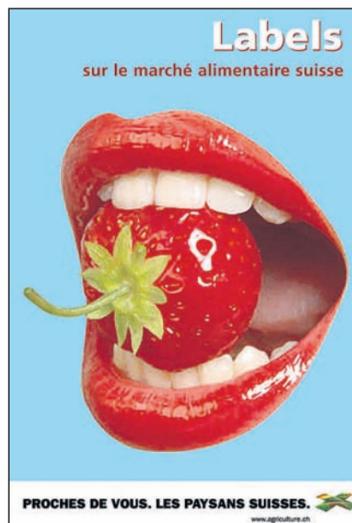
- respecter les exigences de la législation fédérale sur les denrées alimentaires (ODAI et OHyg);
- assurer le tri des déchets;
- afficher le certificat d'attribution du label Fourchette verte de manière bien visible dans l'établissement et apposer l'autocollant officiel Fourchette verte;
- tenir à disposition et en évidence les dépliants Fourchette verte remis;
- mettre en évidence le label par des actions permanentes ou ponctuelles.

Pour plus d'informations: www.fourchetteverte.ch

«Labels sur le marché alimentaire suisse»

Le guide des marques

L'agence d'information agricole romande (AGIR) propose la brochure «Labels sur le marché alimentaire suisse» répertoriant les labels qui caractérisent les produits suisses.



Un guide en allemand, spécialisé sur les marques en Suisse alémanique et un guide en français, focalisé sur les nouveaux labels romands, permettent de mieux comprendre les innombrables visuels et de mieux les différencier.

De nombreuses brochures ont déjà été commandées. Une telle source d'information semble ainsi répondre à une forte demande: «Il n'en existait encore aucune jusqu'à présent qui répertoriait tous les labels sur le marché alimentaire suisse. De plus, de nouvelles marques sont apparues et il est parfois difficile de savoir ce qu'elles impliquent et la façon dont les contrôles sont pratiqués», relève Martine Bally, la directrice d'AGIR.

Cette brochure gratuite peut être commandée par courriel info@agirinfo.com ou téléchargée sur www.agirinfo.com