

# VINGT ANS QUE LA FOURCHETTE VERDIT

**LABELS** La «Fourchette verte» souffle ses 20 bougies la semaine où un nouveau label voit le jour dans la restauration.

Cette semaine a été riche en bonnes nouvelles pour les gourmands amateurs de repas au restaurant. Alors que GastroSuisse annonçait lundi la naissance d'un label «fait-maison» dans la restauration, la certification «Fourchette verte» (FV) fête ses 20 ans aujourd'hui même. Une jolie longévité même si tout n'était pas gagné d'avance. Créée en 1993, à Genève, la FV a connu des débuts pour le moins balbutiants. Géré dans un premier temps par l'Etat, exigeant un espace non-fumeurs à une époque où ça n'était pas encore dans les mœurs, le label n'a pas vaincu immédiatement.

En 2003, moins de 200 établissements avaient obtenu la certification, tous en Suisse latine. Aujourd'hui, ils sont plus de 1200 dans tout le pays à proposer quotidiennement un plat du jour FV. Et donc composé de 100 à 120 g d'un aliment protéinique (viande, poisson, tofu...), de 200 g de fibres (fruits ou légumes), d'un peu de matière grasse et d'hydrates de carbone. Une «contrainte» qui n'en est pas vraiment une à en croire les restaurateurs qui ont fait le choix du label. «Ici, nous proposons une assiette FV à part entière et non une adaptation du menu du jour, explique Emmanuel Beuchat, chef du Petits Pois Carottes, le restaurant du Centre intégration et formation profes- >>



Philippe Besson

Boire de l'eau ou de  
faire un café le un  
t bon dans s  
qu'il reste

Saumon poché,  
émulsion de persil,  
allumettes de courge  
et pommes vitelottes  
étaient au menu  
du chef Emmanuel  
Beuchat et ses  
2 apprentis, Larice  
Paiva-Neto (à g.)  
et Christel Mange.

## CERTIFICATIONS

### Labels pour tous les goûts

**RESTAURATION** Dans la restauration, le label «Fourchette verte» est assurément le plus connu. Ce d'autant qu'au fil des années il s'est décliné: pour petits gourmands, pour restauration d'entreprise, etc. Mais il en existe d'autres, plus confidentiels ou plus régionaux. Certains endroits se sont par exemple dotés

de labels certifiant que les produits cuisinés sont locaux. «Bio-Hotels» stipule que les hôtels mais aussi les auberges et les pensions qui l'arborescent proposent des produits exclusivement bio. «D-li Vert», une émanation de la FV, garantit la qualité des mets proposés dans les établissements de restauration rapide. ●

>> sionnelle de Conthey (VS). Nous voulons montrer que plus de légumes et moins de viande ne signifie pas une assiette triste et compartimentée avec la moitié de légumes d'un côté et la viande et les féculents de l'autre. On peut par exemple faire un gratin de pâtes et y ajouter des légumes pour arriver aux proportions. Ou diminuer

la portion de poisson pour pouvoir mettre un peu de fromage dans le risotto qui l'accompagne. L'important c'est l'équilibre. Et nous avons des clients qui viennent parce qu'ils savent que nous avons un plat FV.»

Un véritable atout marketing donc qui n'est sans doute pas étranger au décollage du label à une épo-

que où on mange de plus en plus souvent dehors à midi. «C'était une de nos motivations à nous labelliser», raconte Jean-Philippe Moren, patron du Restaurant La Glacière, à Sion. Nous proposons ainsi un repas sain et équilibré aux personnes qui doivent manger souvent au restaurant. Chez nous, l'assiette FV est une déclinaison, avec plus de légumes, de l'assiette du jour normale. Et je dirais que 30 à 40% de nos clients choisissent cette version.» Un succès donc, conforté par la fiabilité du label. Les établissements FV sont régulièrement contrôlés à l'improviste sur le respect de leur cahier des charges. Il reste donc à souhaiter le même succès – et le même sérieux – au futur label «fait-maison».

● MELINA SCHRÖTER  
melina.schroeter@lematin.ch

Découvrez le label sur: [fourchetteverte.ch](http://fourchetteverte.ch)