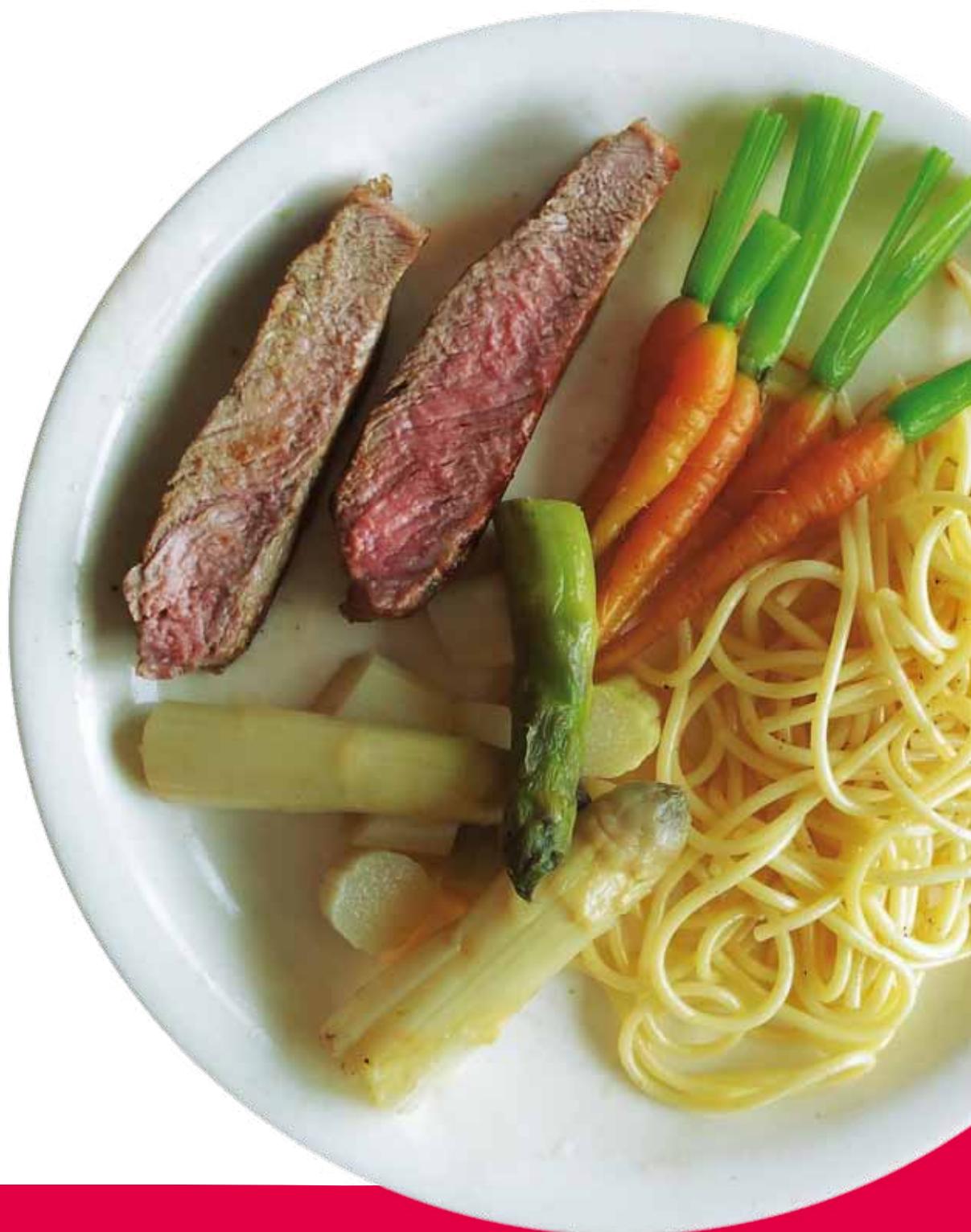
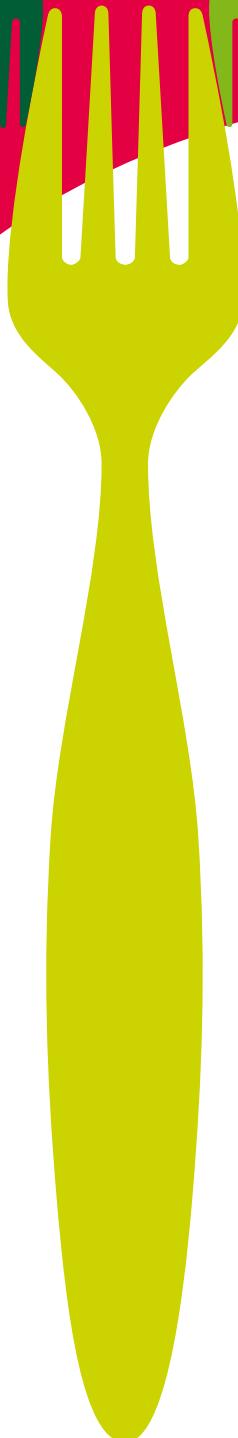




FOURCHETTE VERTE



FOURCHETTE VERTE

PARTIE GÉNÉRALE

Table des matières

Partie générale	pages
1 Fourchette verte	3
1.1 Qu'est-ce que le label Fourchette verte?	3
1.2 Déclinaisons du label Fourchette verte	4
1.3 Bénéfices pour les établissements de restauration	4
2 Critères du label Fourchette verte	5
2.1 Critères nutritionnels	5
2.1.1 Critères exigés	5
2.1.2 Recommandations	7
2.1.3 Critères spécifiques à la catégorie du label	7
2.1.4 Hygiène	7
2.2 Critère exigé: tri des déchets	8
3 Procédure pour obtenir et conserver le label Fourchette verte	9
4 Comité de labellisation	10
5 Modifications	10
6 Promotion	10
Annexes	
1 Exemples d'aliments par étages de la pyramide alimentaire	11
2 Liste des mets gras	12
3 Liste des mets sucrés	14
4 Demande de labellisation	15

Note liminaire : les recommandations de la Société Suisse de Nutrition SSN sont faites pour une journée complète.
Celles de Fourchette verte varient selon la déclinaison du label, visant un repas unique à une journée complète (affiliation).
Les deux organisations travaillent de concert à une meilleure alimentation et leurs principes sont concordants.

Crédits photos : Suisse Balance, 5/jour, Semaine du Goût Suisse, Fourchette verte Genève,
Fourchette verte Valais, Fourchette verte Suisse.

1 - FOURCHETTE VERTE

1.1 - QU'EST-CE QUE LE LABEL FOURCHETTE VERTE?

Ce label de qualité a été créé en 1993 à l'intention des restaurateurs genevois¹, par le Département de l'action sociale et de la santé de Genève. Dès 1999, la Fédération Fourchette verte Suisse a été fondée; elle est soutenue par les cantons, notamment via leur département de la santé, et par Promotion Santé Suisse. Tous les cantons romands et le Tessin en sont membres, de même que les cantons d'Argovie, de Berne et de Soleure (état août 2013).

Le label Fourchette verte est une certification accessible à tous les lieux de restauration répondant aux critères suivants:

- offrir des repas variés et équilibrés,
- disposer d'un environnement sain en assurant la protection contre l'exposition à la fumée du tabac² et en effectuant le tri des déchets.

L'interdiction complète de fumer n'est valable que dans certains cantons: les établissements labellisés Fourchette verte doivent être 100% sans fumée². Le label atteste du respect de ces dispositions.

Selon le principe de santé globale de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), le respect de l'environnement est primordial. C'est pourquoi le tri des déchets fait partie des critères Fourchette verte.



Fourchette verte s'inscrit dans le cadre de campagnes de promotion de la santé (en particulier la prévention des maladies cardio-vasculaires, de certains cancers et de l'obésité) et d'éducation à une meilleure alimentation. Son objectif est d'améliorer l'état de santé de la population, en agissant sur les facteurs de risque. Comme le comportement et les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge, Fourchette verte propose des catégories du label adaptées à chaque classe d'âge.

Le label de qualité Fourchette verte vise à promouvoir une alimentation équilibrée consommée dans un environnement sain. Il donne une image positive de la restauration.

Fourchette verte œuvre ainsi à:

- inciter les consommateurs à adopter des comportements alimentaires plus sains,
- augmenter ou améliorer les connaissances en matière d'alimentation et de santé, aussi bien des consommateurs que des professionnels de la restauration.



¹ L'emploi du masculin et du féminin sous-entend l'autre genre et est valable pour tout le document.

² La législation fédérale interdit de fumer dans les lieux publics, à l'exception des établissements de restauration de moins de 80m² et des fumoirs. Les cantons peuvent toutefois prendre des dispositions plus strictes et interdire totalement la fumée.

Les établissements Fourchette verte doivent dans tous les cas être 100% sans fumée.





1.2 - DÉCLINAISONS DU LABEL FOURCHETTE VERTE

Fourchette verte propose des déclinaisons du label spécifiques à chaque classe d'âge et au nombre de repas servis (allant du repas de midi à tous les repas de la journée, de la semaine):

- Fourchette verte des tout-petits (moins de 4 ans): pour les crèches, les garderies, les espaces de vie enfantine.
- Fourchette verte junior (4 à 15 ans): pour les restaurants scolaires et unités d'accueil pour écoliers.

- Affiliation Fourchette verte junior (4 à 15 ans): pour les institutions accueillant des enfants et servant tous les repas de la journée.
- Label Fourchette verte (adultes): pour les cafés-restaurants, les self-services et les restaurants de collectivité.
- Affiliation Fourchette verte (adultes): pour les institutions accueillant des adultes et servant tous les repas de la journée.
- Affiliation Fourchette verte senior: pour les institutions accueillant des personnes âgées et servant tous les repas de la journée.

- Fourchette verte D-li vert «à l'emporter»: pour les Take away et les manifestations.

1.3 - BÉNÉFICES POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Fourchette verte est une organisation reconnue et soutenue par les pouvoirs publics, notamment par les départements de santé.

La labellisation d'un établissement par Fourchette verte est la garantie qu'une organisation indépendante contrôle et atteste que l'établissement labellisé répond aux critères de qualité souhaités. Ainsi, c'est une distinction forte vis-à-vis du public de l'établissement.

Enfin, outre les aspects promotionnels (voir chapitre 6, partie générale), les collaborateurs de Fourchette verte s'engagent à fournir les conseils nutritionnels nécessaires au chef de cuisine, à informer l'équipe de cuisine et le personnel d'encadrement (éducateurs, soignants, etc.), ainsi qu'à mettre sur pied, sur demande, des ateliers éducatifs, stands d'information, séances de formation ou toute autre action permettant de sensibiliser et renforcer les connaissances et compétences du personnel de l'établissement ou du public le visitant.

Par ailleurs, le restaurateur bénéficie également de l'image de marque de Fourchette verte (marque déposée) et des campagnes de promotion de la Fédération ou de ses sections (voir chapitre 6, partie générale).



2 - CRITÈRES DU LABEL FOURCHETTE VERTE

2.1 - CRITÈRES NUTRITIONNELS

2.1.1 - CRITÈRES EXIGÉS

- préférer les huiles de haute valeur nutritive (par exemple huile de colza, huile d'olive),
- limiter les quantités de graisses saturées,
- favoriser les légumes et les fruits à chaque repas,
- favoriser la présence de féculents (de préférence complets) à chaque repas et en quantité suffisante,
- proposer viande, volailles, poisson, œufs, fromage, et autres aliments riches en protéines en quantité modérée,
- proposer une cuisine peu salée,
- varier les aliments et leur préparation (voir parties spécifiques).

Utilisation des matières grasses

Les matières grasses sont composées d'acides gras variés. Il existe des acides gras saturés, monoinsaturés et polyinsaturés. Pour une alimentation équilibrée, un rapport

adéquat entre eux est recherché avec une attention particulière pour certains acides gras polyinsaturés appelés oméga 3.

Il est conseillé d'utiliser de préférence des huiles riches en acides gras oméga 3 et en acides gras monoinsaturés.

Matières grasses	utilisation à froid sauces à salade, sauces froides, sur les aliments après cuisson	cuisson à chaleur moyenne étuver, braiser, cuire à feu doux	cuisson à chaleur élevée saisir, sauter, rissoler, poêler, frire
huile d'olive vierge ou extra vierge, huile de colza, huile de noix, huile de soja	oui	non	non
huile d'olive raffinée, huile de colza raffinée	oui	oui	non
huile de colza HOLL ³ , huile de tournesol HO ³	non	oui	oui au maximum 190°C

Le beurre s'utilise uniquement pour les tartines.

Le chapitre 2, partie générale, comporte encore d'autres critères obligatoires spécifiques à la catégorie du label.

³ HOLL = high oleic low linolenic (= grande proportion d'acide oléique, faible proportion en acide linolénique)
HO = high oleic (= grande proportion d'acide oléique)





Pourquoi ces critères?

Il a été mis en évidence que l'alimentation joue un rôle dans le développement de certaines maladies et de certains facteurs de risques (maladies cardio-vasculaires, certains cancers, diabète, surpoids, ostéoporose).

Les points énumérés dans la composition des menus Fourchette verte se justifient de la manière suivante:

- La consommation de matières grasses (lipides) est, de manière générale, trop élevée par rapport aux recommandations nutritionnelles. Il y a excès de graisses saturées par rapport aux graisses mono- ou polyinsaturées. De plus, la consommation d'aliments riches en acides gras oméga 3 est trop faible par rapport à celle d'aliments riches en acides gras oméga 6.
- La consommation de légumes et de fruits est inférieure aux recommandations nutritionnelles et doit être augmentée. Les légumes et les fruits apportent des fibres et certains éléments protecteurs (vitamines, minéraux, flavonoïdes) indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. La vitamine C présente dans les crudités permet une meilleure absorption du fer.
- La consommation d'aliments riches en hydrates de carbone sous forme d'amidon (féculeux) est également inférieure aux recommandations nutritionnelles. Ces aliments sont le carburant du travail musculaire et donc source d'énergie. Ils sont riches en minéraux et vitamines du groupe B et, lorsqu'ils sont complets, en fibres alimentaires.
- Par contre, la consommation d'aliments riches en hydrates de carbone sous forme de saccharose est supérieure aux recommandations. De plus, certains d'entre eux apportent aussi des matières grasses cachées.
- La consommation d'aliments riches en protéines et graisses cachées est en constante augmentation. Toutefois, seule une quantité modérée suffit à l'organisme. De plus, une consommation trop élevée de ces aliments peut contribuer au développement de certaines maladies (p. ex. divers cancers, pathologies cardio-vasculaires, obésité).
- Les produits laitiers sont riches en calcium; la consommation d'aliments riches en calcium est inférieure aux recommandations, notamment chez l'enfant et l'adolescent. Le calcium est indispensable à la croissance et à l'entretien du squelette. Il est conseillé d'en consommer plusieurs fois par jour.

Réf. 6^e rapport sur la nutrition en Suisse, 2012

De nombreux exemples de menus répondant à ces critères sont présentés dans chaque partie spécifique.



2.1.2 - RECOMMANDATIONS

Présentation et plaisir

La présentation des mets, les couleurs, textures et saveurs des aliments, la décoration des plats doivent être soignées, adaptées en fonction des âges, pour que le consommateur prenne ainsi plaisir à manger.



Produits locaux et de saison

Pour apporter sa contribution à une consommation écologique et responsable, Fourchette verte recommande – dans le cadre des possibilités pratiques – de préférer les produits locaux et de saisons.

Production durable

Les aliments provenant de production durable sont à privilégier (production intégrée ou bio). Par exemple, pour les poissons, il convient d'éviter les espèces menacées (cf. liste www.wwf.ch/poisson). Les poissons pêchés dans les eaux locales sont à recommander, tout comme les poissons avec un label biologique (poissons d'élevage) ou les poissons avec le label MSC (pêche durable).

2.1.3 - CRITÈRES SPÉCIFIQUES À LA CATÉGORIE DU LABEL

Les critères spécifiques à chaque catégorie du label sont décrits dans les parties spécifiques.

2.1.4 - HYGIÈNE

Selon la législation fédérale, le chef de cuisine doit:

- mettre sur pied un système d'autocontrôle en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, tel que prévu par l'article 23 de la Loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAL, RS 817.0), ainsi que les articles 49 à 55 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODALOUS, RS 817.02) du 23 novembre 2005.
- former les collaborateurs en fonction de leurs activités professionnelles dans l'établissement sur les questions d'hygiène et de sécurité alimentaires selon l'article 23 de l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg, RS 817.024.1).

Fourchette verte rappelle que le contrôle du respect des normes légales en matière d'hygiène est du ressort des autorités cantonales d'exécution du droit alimentaire.

Conscient de l'importance du respect de ces normes, Fourchette verte rend attentif le chef de cuisine à cet aspect lors du processus de labellisation.



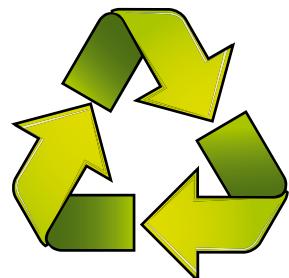


2.2 - CRITÈRE EXIGÉ: TRI DES DÉCHETS

L'établissement s'engage à trier les déchets suivants:



- huiles et graisses alimentaires (obligatoire, selon l'annexe 3 de l'Ordonnance fédérale sur les mouvements de déchets du 22 juin 2005)
- verre
- papier, carton
- PET
- fer blanc (conserves), aluminium (canettes, papier d'aluminium, barquettes)
- lampes (tubes de néon, ampoules)
- piles



Dans la mesure du possible, il est recommandé de trier également les déchets organiques.

Les sections cantonales ont la possibilité d'avoir des exigences plus élevées en matière de tri des déchets, notamment si leur réglementation cantonale l'exige.

Selon l'art. 8 de l'Ordonnance sur le traitement des déchets (OTD) du 10 décembre 1990 (état au 1er juillet 2011), les cantons sont responsables de l'organisation de points de collecte pour les déchets spéciaux et si nécessaire de l'organisation de collectes périodiques.

Fourchette verte s'engage à:

- contrôler la conformité du tri des déchets,
- orienter les demandes de conseils pour toute question concernant le tri des déchets vers des spécialistes.

3 - PROCÉDURE POUR OBTENIR ET CONSERVER LE LABEL FOURCHETTE VERTE

Demande de labellisation

Le responsable de l'établissement (chef de cuisine ou directeur de l'établissement):

- remplit le formulaire «Demande de labellisation» (voir annexe 4, partie générale).



Analyse de la demande

Fourchette verte traite le dossier de candidature en fonction des critères donnés (voir chapitre 2 partie générale et parties spécifiques):

- Une diététicienne diplômée évalue les menus Fourchette verte proposés.
- Elle peut le cas échéant aider le responsable de l'établissement à les reformuler lors d'un entretien de labellisation.



Attribution du label

- Le comité de labellisation attribue le label sur recommandation de la diététicienne diplômée.
- Le label Fourchette verte est attribué en spécifiant le nom du chef de cuisine et du directeur. En cas de changement de personnel, Fourchette verte doit être informée pour qu'un renouvellement de la labellisation puisse être entamé.



Obligations du responsable de l'établissement de restauration

Le responsable de l'établissement (chef de cuisine ou directeur de l'établissement) qui obtient le label Fourchette verte s'engage à:

- proposer des menus variés et équilibrés selon les critères Fourchette verte,
- respecter les critères liés à l'environnement,
- afficher le menu Fourchette verte d'une manière bien visible,
- valoriser le label Fourchette verte sur la carte de menus,
- afficher le certificat d'attribution du label et l'autocollant officiel Fourchette verte dans un endroit bien visible pour les consommateurs,
- mettre les brochures et les dépliants Fourchette verte à disposition du public,
- mettre en évidence Fourchette verte par des actions permanentes ou ponctuelles.

Suivi, contrôles et renouvellement du label

Après la labellisation, Fourchette verte effectue un travail de suivi et s'engage à:

- tenir à jour la liste des établissements labellisés ou affiliés et la publier sur son site internet,
- faire bénéficier l'établissement de ses actions de promotion ou d'actions spécifiques,
- rester à disposition pour tout conseil en matière d'alimentation,
- effectuer des contrôles annuels. Des contrôles après l'attribution du label sont effectués annuellement par Fourchette verte ou ses mandataires, par exemple la Fédération romande des consommateurs (FRC),
- reconduire le label aux établissements contrôlés qui répondent toujours aux critères Fourchette verte et retirer le label aux établissements qui ne se sont pas mis en conformité dans les délais impartis.





4 - COMITÉ DE LABELLISATION

Chaque section cantonale Fourchette verte dispose d'un comité de labellisation. La liste des membres se trouve sur le site www.fourchetteverte.ch

Le comité peut demander à l'établissement candidat un complément d'information ou des modifications à apporter aux dispositions prises avant de se prononcer.



5 - MODIFICATIONS

Une adaptation des critères peut être effectuée par Fourchette verte Suisse et pourrait concerner l'ensemble des labellisés. Un délai de 12 mois leur serait donné pour mettre en vigueur les modifications.

Pour toute question, remarque ou suggestion:

Fourchette verte Suisse
info@fourchetteverte.ch

6 - PROMOTION

Fourchette verte se présente lors de foires et d'expositions, dans les médias et par des actions spécifiques. Les mesures promotionnelles visent à:

- faire connaître le label à la population,
- sensibiliser les clients des établissements de restauration représentant une large population.

Les moyens utilisés sont:

- brochures, dépliants et liste des établissements labellisés Fourchette verte,
- site Internet,
- publication de recettes ou d'articles dans les médias,
- matériel promotionnel (par exemple: affiches et sets de table)
- campagnes de promotion,
- actions publicitaires spécifiques.



1 - EXEMPLES D'ALIMENTS PAR ÉTAGES DE LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

Légumes et fruits:

Légumes crus en salade ou cuits, fruits crus ou cuits, champignons, jus de fruits ou de légumes, légumes et fruits secs, etc.

Féculents (aliments riches en hydrates de carbone sous forme d'amidon):

Pommes-de-terre, pâtes, riz, maïs, céréales, légumineuses (par exemple: lentilles, pois chiches), galettes de riz, pain (différentes variétés), couscous, boulgour, quinoa, etc. **Préférer les produits complets.**

Lait et produits laitiers (aliments riches en calcium):

Lait, yogurts, fromages à pâte dure, mi-dure ou molle, fromages blanc frais, sérés, autres entremets à base de lait (crème, flan, pouding), etc.

Viandes, poissons, œufs & tofu:

Viandes de porc, boeuf, veau, agneau et mouton, les volailles, toutes les sortes de poissons (truite, féra, perche, brochet, cabillaud, saumon, merlan, etc.), les fruits de mer, les œufs, le tofu, les légumineuses (par exemple: lentilles, pois chiches), etc.

Aliments riches en **protéines** et en **graisses cachées**: certaines viandes, produits de charcuterie (par exemple saucisses, salami), fromages, etc.

Huiles, graisses et noix:

- Huiles à haute valeur nutritive: huile de colza, d'olive, de tournesol HO⁴, de colza HOLL⁴
- Huiles riches en acides gras monoinsaturés: huiles d'olive, de tournesol HO⁴, de colza HOLL⁴
- Huiles riches en acides gras oméga 3: huiles de colza, de soja, de noix.

Aliments et graisses avec une part importante de graisses saturées:

beurre, graisse de coco, huile de palme, charcuteries, viande, produits laitiers, etc.

Sucré et salé

Aliments et mets riches en sucre (saccharose; chocolats, glaces, tartes aux fruits, biscuits, confiseries, compotes sucrées, barres de sucre ajouté (par exemple yogurts et

voir annexe 3, partie générale): cakes, gâteaux, pâtisseries, céréales sucrées, produits laitiers sérés aux fruits), confitures, miel.

Boissons sucrées (voir annexe 3, limonades, soft drinks, colas, nectars de fruits, boissons

partie générale): thés froid du commerce, sirops, énergisantes (energy drinks).

Aliments riches en cakes, pâtisseries, autres pâtisseries, desserts sucrés, chips, etc.

graisses cachées: produits de boulangerie/ biscuits pour l'apéritif,



⁴ HOLL = high oleic low linolenic (= grande proportion d'acide oléique, faible proportion en acide linolénique)
HO = high oleic (= grande proportion d'acide oléique)





2 - LISTE DES METS GRAS

Les mets gras sont des préparations culinaires riches en lipides, contenant plus de 10% de matières grasses. La composition en graisses de certaines préparations peut varier selon la recette utilisée.

Les aliments suivants sont considérés comme mets gras. Les aliments accompagnés d'un * ne sont pas considérés comme mets gras s'ils contiennent moins de 10% de matières grasses à l'état cru et s'ils sont cuisinés sans ajout de matière grasse (par exemple cuisson au four). Néanmoins ces mets contiennent des graisses défavorables au maintien d'un bon état de santé.

VIANDE ET VOLAILLE

- préparations à la crème
- escalopes panées *
- cordons bleus *
- nuggets *
- poitrine roulée
- préparations lardées
- steaks Pojarski

CHARCUTERIE

- saucisses et charcuteries: de veau, de volaille, de Vienne, de Lyon, merguez,
- saucisson vaudois, aux choux, chipolata, schubbling, cervelas, chorizo, mortadelle, salami,
- lard et lardons, jambon cru, coppa, gendarme, fromage d'Italie, etc.
- terrines et pâtés
- parfait

CAS PARTICULIERS

- #### NE SONT PAS DES METS GRAS
- viande séchée
 - jambon cuit ou à cuire
 - pâte à pizza
 - tortellinis, raviolis

POISSON

- toutes les préparations en friture
- gratins de poisson à la crème
- beignets de poisson
- poissons panés (sticks, nuggets, etc.)*
- poissons bordelaise, à la provençale, etc.*

METS À BASE DE FROMAGE

- raclette, fondue
- fromages panés (p. ex. tomme panée)

Farineux

- pommes frites, allumettes *
- pommes rissolées
- pommes croquettes *
- pommes Pont-neuf
- pommes florentines, fermières
- pommes dauphines, sablées
- pommes noisette, parisienne
- pommes Williams, Maxime
- pommes country *
- pommes rösti à la sauteuse *
- gratin de pommes de terre à la crème
- gratin de pâtes à la crème
- risotto à la crème

LÉGUMES CUITS ET EN SALADES

- gratins de légumes à la crème
- épinards à la crème
- poireaux à la crème

AUTRES

- escalopes ou nuggets panés végétaux *
- beignets de tofu, tofu pané *
- Quorn pané
- rouleaux de printemps frits
- parfait végétal
- mets sucrés ou salés à base de pâte feuilletée, brisée, sablée,
- feuilletés à la viande, aux légumes, au fromage etc.
- bouchées à la reine ou vol-au-vent (coque de pâte feuilletée)
- croissants au jambon
- tartes ou ramequins au fromage, tartes aux légumes, quiches, etc.

Préparations, mets accompagnés de

- mayonnaise, rémoulade (par exemple: salade russe, céleri rémoulade, etc.)
- sauce crème, sauce tartare, sauce hollandaise, sauce maître d'hôtel, sauce béarnaise, sauce suprême, sauce aurore, beurre café de Paris, crème fraîche, lait de coco, etc.

EXEMPLES DE PRÉPARATIONS CONSEILLÉES

- cuire au four
- griller
- griller ou cuire en feuille d'aluminium
- braiser
- étuver
- pocher
- cuire à la vapeur, etc.

Desserts

- cakes
- gâteaux à la crème, Forêt noire, biscuits roulés à la crème
- millefeuilles
- tartes aux fruits, au citron
- chaussons aux fruits, jaloussies
- strudels, brioches, tresses russes
- beignets de fruits
- fruits servis avec de la crème chantilly
- Tiramisù
- boules de Berlin
- cornets à la crème, choux à la crème, éclairs
- gaufres
- mousses de fruits à base de crème
- bavarois à la crème
- desserts lactés à la crème
- crèmes glacées, vacherins glacés (si plus de 10 % de matières grasses)
- chocolats
- têtes de choco
- meringues à la crème
- biscuits, madeleines

Cas particuliers

Ne sont pas des mets gras

- biscuits à la cuillère, leckerlis, pains d'épices, meringues (coques), pop corn
- barquettes aux fruits selon les marques
- roulés à la confiture
- crèmes ménagères, type crème au chocolat, au caramel ...
- crèmes anglaises, crèmes pâtissières, flans, crèmes brûlées
- coupes viennoises (selon les marques)
- crèmes aux marrons
- charlottes aux fruits, bavarois, clafoutis, diplomates, puddings, riz au lait, sabayons, blancs manger nature, gâteaux au fromage blanc
- tartelettes aux fruits avec un fond de biscuit (génoise)
- sorbets

EXEMPLES DE METS ET DE MODES DE PRÉPARATION GRAS AVEC ALTERNATIVES

Evitez	Préférez
Poisson meunière, sauce tartare, pommes frites, salade mélée <i>Poisson meunière, sauce tartare et pommes frites sont trois préparations grasses</i>	Poisson poché, sauce tartare au séré, pommes vapeur, salade mélée
Escalope de porc panée, cornettes, gratin de courgettes à la crème <i>Escalope de porc panée, gratin de courgettes à la crème sont deux préparations grasses</i>	Escalope de porc braisée, cornettes, courgettes vapeur

Pour approfondir le sujet, consulter le document «une cuisine pauvre en graisses» sous www.sge-ssn.ch (rubriques «les denrées alimentaires» / «aliments» / «huiles, matières grasses & fruits à coque»).





3 - LISTE DES METS SUCRÉS

Définition

Fourchette verte considère comme mets sucré tout aliment auquel on a rajouté des sucres (saccharose, sucre de fruits, sirop de glucose, etc.). Par ailleurs, le sucre ne doit pas être remplacé par d'autres substituants (par ex: miel, sirop, etc.) ou des édulcorants artificiels (aspartame, saccharine, stevia, etc.).

Desserts à base de fruits

- Compotes de fruits sucrées
- Fruits pochés sucrés
- Tartes aux fruits
- Fruits cuits au sirop
- Croûtes aux fruits sucrées
- Crumbles
- Gratins de fruits

Desserts lactés

- Flans vanille, chocolat, caramel
- Crèmes aux fruits ou aromatisées
- Mousses aux fruits ou aromatisées
- Yogourts aux fruits, aromatisés
- Yogourts à boire
- Milk-shakes, frappés
- Lait chocolatés
- Petits-suisses aux fruits, ricottas aromatisées
- Sérés aux fruits, sérés aromatisés
- Riz au lait, puddings de semoule
- Crèmes glacées

Pâtisserie, boulangerie, céréales

- Biscuits roulés
- Cakes
- Cornets à la crème
- Boules de Berlin
- Pains d'épices
- Leckerlis
- Madeleines
- Biscuits
- Crêpes à la confiture, au sucre, au chocolat
- Gaufres
- Tartelettes
- Brioches
- Tresses russes
- Pains au sucre
- Pains au chocolat, à la vanille, aux raisins
- Bâtons fourrés aux noisettes
- Tartines sucrées (confiture, Nutella, miel...)
- Pops corn sucrés
- Barres de céréales (Farmer, Balisto..)

Autres

- Sorbets
- Illes flottantes
- Meringues

Chocolat

- Chocolats en tablettes
- Têtes de choco
- Barres chocolatées type Twix, Mars, Bounty, Kinder
- Ovo sport
- Nutella
- Mousses au chocolat
- Poudres pour boissons chocolatées

Boissons

- Nectars de fruits
- Eaux aromatisées sucrées
- Sodas
- Thés froids, sirops
- Boissons énergisantes

Ne pas remplacer par des boissons édulcorées

Ne sont pas considérés comme mets sucrés

- Jus de fruits non sucrés
- Fruits frais
- Compotes sans sucre ajouté
- Fruits en boîte sans sucre ajouté
- Yogourts, sérés natures
- Thés ou tisanes non sucrés



4 - DEMANDE DE LABELLISATION

Déclinaison souhaitée:

Cette demande peut aussi être remplie via internet: www.fourchetteverte.ch

Nom de l'établissement:

Adresse:

Téléphone:

E-mail:

Age des consommateurs:

Nombre de places assises disponibles:

Nom et prénom du directeur:

Nom et prénom du chef de cuisine:

Questions, remarques et propositions:

Engagement

Je m'engage à soutenir, par la qualité de mes prestations, les efforts de Fourchette verte pour la promotion de la santé, soit:

- proposer des menus Fourchette verte (selon la catégorie en incluant les collations) selon les conditions requises. Je joins une proposition de menus selon la grille ci-jointe (cf. annexe partie spécifique),
- 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 mon 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.

Date :

Signature :





Fourchette verte Suisse • www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons