



Qu'est-ce que le label Fourchette verte ?

Ce label de qualité a été créé en 1993 à l'intention des restaurateurs genevois, 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 Promotion Santé Suisse. Tous les cantons romands et le Tessin en sont membres.

Le label Fourchette verte est accessible à tous les tenanciers d'établissements de restauration servant des plats du jour ou des assiettes du jour, à condition qu'ils répondent aux critères suivants :

- proposer un plat du jour (ou une assiette) varié, sain et équilibré,
- offrir la possibilité de consommer des boissons sans alcool à un prix favorable,
- disposer d'un environnement sain en assurant la protection contre l'exposition à la fumée du tabac, en respectant la législation concernant l'hygiène et en instaurant le tri des déchets.

Certains de ces critères (boissons sans alcool et hygiène) constituent d'ailleurs une obligation légale pour tous les restaurants. Le label atteste le respect de ces dispositions.

Trois catégories d'établissement de restauration sont concernées, à savoir :

- les cafés-restaurants
- les restaurants self-services tout public
- les restaurants de collectivité réservés à un public particulier (entreprises, écoles, etc.)

Selon les cantons, le label Fourchette verte se décline pour plusieurs publics spécifiques, en fonction des âges :

Fourchette verte **des tout-petits** : pour les crèches, les garderies, les espaces de vie infantine

Fourchette verte **junior** : pour les restaurants scolaires et unités d'accueil pour écoliers

Affiliation Fourchette verte **junior** : 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 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.



Qu'est-ce que le label Fourchette verte des tout-petits ?

Il s'agit d'une adaptation du label Fourchette verte à des établissements servant des jeunes consommateurs de moins de 4 ans.

Pour le label **des tout-petits**, les critères concernant l'espace non-fumeurs et les boissons sans alcool ne sont évidemment pas pris en considération.

Fourchette verte des tout-petits, c'est :

- proposer des menus et des collations variés, sains et équilibrés,
- offrir un environnement sain en respectant la législation concernant l'hygiène et en instaurant le tri des déchets.

Chaque chef(fe) de cuisine ou directeur(trice) d'établissement accueillant des enfants de moins de 4 ans peut demander l'attribution du label Fourchette verte **des tout-petits**, sans frais de sa part, en remplissant le formulaire annexé "Votre réponse".

Alimentation durant la première année de vie

Le label ne concerne pas le public des nourrissons et des bébés durant la première année de vie. Les conseils en matière d'allaitement et de diversification alimentaire durant cette période sont donnés en général par les pédiatres.

Toutefois, un tableau inspiré des principales recommandations de la société suisse de pédiatrie en matière d'alimentation durant la première année de vie est proposé en annexe de ce dossier.

Pourquoi Fourchette verte ?

Fourchette verte s'inscrit dans le cadre de campagnes de promotion de la santé (en particulier la prévention des maladies cardio-vasculaires et de certains cancers) et a pour objectif d'améliorer l'état de santé de la population, en agissant sur les facteurs de risque.

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 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.