

Transparence dans les menus

Accord trouvé entre milieux de défense des consommateurs et des restaurateurs

Distinguer les restaurants qui privilégient le « fait maison » au moyen d'un label : lancée en 2006 par les associations suisses de consommateurs (ACSI, FRC et SKS), cette idée est sur le point de se concrétiser. Défenseurs des consommateurs et des restaurateurs se sont réunis durant l'été pour aboutir à un consensus, tant sur les objectifs généraux de la démarche que sur des points plus clivants tels que la définition du « fait maison » et les outils de contrôle du label. Lancement pilote prévu au printemps 2014 en Suisse romande.

La transparence, la valorisation du savoir-faire, de la qualité et de l'authenticité sont autant de valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et aux restaurateurs. Forts de ce constat, la FRC, GastroSuisse, La Semaine suisse du Goût et Slow Food Suisse ont souhaité dépasser les clivages qui les opposaient depuis 2006 et ont examiné ensemble le lancement d'un label distinguant les restaurants qui privilégient le « fait maison ».

Sur la base du cahier des charges de la démarche initiée au Tessin par l'ACSI, les discussions ont permis de trouver un accord tant sur la définition du « fait maison » que sur la mise en place d'une instance de contrôle, garantissant la crédibilité du label. Ce label, qui n'implique aucun jugement à l'égard de ceux qui, pour des motifs sanitaires, logistiques ou commerciaux ont recours à des produits précuisinés, présentera les caractéristiques suivantes :

Description du label : autocollant octroyé aux restaurateurs qui choisissent librement d'adhérer à la démarche et d'indiquer sur leur carte les plats précuisinés, au moyen d'un astérisque.

Définition du « fait maison » : les plats, mets, accompagnements et sauces sont considérés comme « faits maison » s'ils remplissent les critères cumulatifs suivants :

- Préparés/élaborés/cuits entièrement dans les cuisines du restaurant ;
- Obtenus à partir de matières premières crues d'origine agricole ou piscicole ;
- Ces matières premières peuvent être fraîches, sèches ou congelées ;
- Ils ne doivent pas avoir été assaisonnés, mais peuvent avoir été parés (lavage et découpage) hors de l'établissement ;
- Ils ont été obtenus en utilisant uniquement les ingrédients traditionnels de cuisine (par ex. farine, huile, beurre, sucre, épices, produits laitiers, saucisses, poissons fumés, conserves en vinaigre ou huile, moutarde, fonds de cuisson, bouillons et liants notamment).

Contrôles : la démarche proposée est volontaire et se fonde sur la bonne foi des restaurateurs engagés. Des contrôles sont menés sous la conduite d'une commission paritaire renforçant la crédibilité et l'assise du label.

Périmètre : lancement pilote en Suisse romande.

Après validation définitive du projet par les instances dirigeantes des organisations soutenant la démarche et par celles n'ayant pas participé directement aux négociations, il conviendra de préparer le lancement du label en Suisse romande, prévu au printemps 2014.

Renseignements complémentaires :

GastroVaud, Gilles Meystre, Directeur adjoint, 079 204 52 15

GastroSuisse, Frédéric Haenni, Coordinateur des présidents latins, 021 721 07 07

FRC, Mathieu Fleury, Secrétaire général, 021 331 00 90

Semaine suisse du Goût et Slow Food Suisse, Josef Zisyadis, 079 355 21 41