

Le label Fourchette Verte s'engage aussi pour la prévention et le tri des déchets

Le domaine de la restauration a développé plusieurs labels attestant du type de restaurant et de la qualité des prestations. En Suisse romande et au Tessin, un label se détache cependant des autres par ses objectifs environnementaux et de santé publique: le label Fourchette Verte. Il vise en priorité les personnes qui mangent régulièrement à l'extérieur en les sensibilisant à leurs comportements alimentaires. Cerise sur le gâteau, ce label est le seul à inclure la gestion des déchets dans ses critères d'obtention. Dans les restaurants servant des plats Fourchette Verte (FV), l'hygiène et le tri des déchets sont ainsi respectés et contrôlés chaque année.

FORUM DÉCHETS: Le Label Fourchette Verte est né à Genève en 1993. A-t-il tout de suite intégré le tri des déchets?

Fourchette Verte: Le critère du tri des déchets a été instauré en 2002 dans le cadre global de réflexion autour du développement durable. Le tri n'a aucune incidence sur la qualité de l'assiette mais est un plus écologique qui complète le label. Dans tous les cas, les restaurants sont tenus de trier l'huile, le verre, le PET, le fer-blanc, le papier et le carton. Selon les cantons, l'aluminium, les graisses et les lampes sont aussi obligatoires. Le tri d'autres déchets comme le marc de café, les déchets végétaux, les lavures, les déchets carnés et de poisson est fortement recommandé dans la mesure du possible.

FD: Comment évaluez-vous le tri des déchets chez les candidats?

FV: Lors de la demande de labellisation, les candidats doivent remplir un formulaire détaillé qui comprend une déclaration de conformité du tri des déchets. Dans chaque canton, FV est secondé par des spécialistes pour l'accompagnement et le conseil des restaurateurs dans la gestion des déchets.

FD: Certains restaurateurs rencontrent-ils des problèmes particuliers à la mise en place du tri des déchets?

FV: Chaque commune a des politiques de gestion des déchets différentes envers les entreprises et restaurateurs. Par exemple, la ville de Lausanne est bien organisée dans le ramassage ciblé des déchets. Tandis que d'autres communes ne possèdent pas encore de déchèteries. Les restaurateurs doivent donc fournir la liste des destinataires des différentes catégories de déchets.

FD: Les critères liés aux achats sont-ils également importants dans l'application du label Fourchette Verte?

FV: Pas directement. Mais la gestion des déchets inclut aussi leur réduction. On observe que les petits restaurants labellisés ont drastiquement réduit, voire éliminés, les huiles. Cela dit, on encourage l'achat de produits de saison mais ce n'est pas contraignant. Par contre, au sein de la profession, le label a ouvert le débat à d'autres réflexions comme l'achat de produits bio ou la réduction de la quantité de viande dans les menus. Sur Genève, Fourchette Verte développe un projet de charte de développement durable pour les restaurants qui veulent aller un peu plus loin. En s'engageant à acheter des produits locaux et de saison, ils réduisent les déchets de CO₂.

FD: Comment les critères FV sont-ils in-

tégrés à la catégorie des libres-services?

FV: Le menu FV doit être clairement signalé. Il est préférable qu'il soit servi sur assiette pour garantir les portions.

Dans le canton de Vaud, le label n'a pas été renouvelé aux libres-services qui n'offraient pas cette garantie.

FD: Combien coûte l'obtention du label?

FV: La demande et l'obtention du label sont gratuites. Les restaurateurs ne supportent que les frais inhérents à la réorganisation de la logistique. Cela est possible grâce aux soutiens financiers des départements cantonaux romands de santé publique et de Promotion Santé Suisse. Les communes ne soutiennent malheureusement pas le label, même si certaines exigent que tous leurs services de restauration soient labellisés.

FD: Labellisez-vous d'autres types de restauration, lors de manifestations par exemple?

FV: Non. Cependant, le Label Conscience, un nouveau label développé par les Ligues de la santé, distingue les manifestations sportives et populaires répondant à des critères de promotion de la santé et de respect de l'environnement. Il sera inauguré le 3 juin à Morges, lors du Walking Day.



	Fribourg	Genève	Jura	Neuchâtel	Tessin	Valais	Vaud	TOTAL
Cafés-restaurants	3	20	1		2	10	13	49
Libre-services	3	16		3	1		1	24
Restaurants de collectivité et affiliations	17	52	7	13	10	21	52	172
Affiliations senior					19		21	40
Juniors et affiliations junior (4 - 15 ans)	5	64	4	18	172	24	87	374
Tout-petits (0 - 4 ans)	3	1		1		12	26	43
TOTAL	31	153	12	35	204	67	200	702

Nombre d'établissements labellisés au 31 mars 2007. Les objectifs pour les prochaines années sont de promouvoir toutes les déclinaisons du label dans tous les cantons et d'inclure le Jura bernois. Dès 2008, le label ne sera attribué qu'aux établissements complètement non-fumeurs.

Propos recueillis par
Anouchka Carrara, BIRD
auprès de Laurence Margot
Fourchette Verte Vaud
www.fourchetteverte.ch