

**Communiqué de presse**  
**Août 2010**

Un repas doit être équilibré, sain et savoureux. C'est le concept du label de Suisse latine qui vise à promouvoir l'équilibre alimentaire. Unilever Foodsolutions fait sien cet énoncé et lui accorde une priorité absolue. Pour notre société, le soutien actif au label qualité et santé coule de source. Il est accessible à tous les établissements de restauration qui proposent des repas équilibrés suivant les critères de la pyramide de santé. La coopération entre Unilever Foodsolutions et Fourchette verte est déjà une réalité pour favoriser un changement de comportement. Le premier projet commun concerne la restauration collective dans le domaine scolaire.

**Unilever Foodsolutions et Fourchette verte :**  
**un plaisir sain partagé**

L'objectif des deux partenaires tend vers une amélioration de la connaissance des produits alimentaires, la préparation des repas, la prise en compte d'exigences spécifiques dans l'élaboration de l'offre culinaire. Entre autres, il s'agit ici de veiller à ce que les enfants, les personnes âgées ou les patients d'un hôpital reçoivent les substances nutritives essentielles. Nous avons mis notre savoir-faire étendu au service de la cause. Il a été acquis au fil d'une collaboration quotidienne avec des chefs reconnus dans le but de forger les connaissances théoriques et pratiques de nos équipes de collaborateurs. La force d'Unilever Foodsolutions en matière de conseil est d'un indéniable recours pour mettre rapidement en application les idées de Fourchette verte, ceci toujours dans un esprit de rigueur : il s'agit de concilier plaisir et santé autour de la table.

Fourchette verte épaula à son tour Unilever Foodsolutions dans le développement de produits et recettes grâce aux retours d'expérimentation. L'attribution du label Fourchette verte tient lieu de recommandation. Cette recommandation est normalement accompagnée d'un texte explicatif qui atteste qu'un produit se prête bien à la composition d'un menu Fourchette verte.



VON KÖCHEN INSPIRIERT



## **Le label**

Le label Fourchette verte a été créé à Genève en 1993, à l'initiative du Département de la santé et de l'action sociale. Constituée en association en janvier 1996, la Fédération suisse voit le jour en 1999, elle est depuis soutenue par Promotion Santé Suisse et divers cantons.

Son action se limite tout d'abord aux régions francophones et au Tessin. Dès 2009, la Suisse alémanique se rallie à ce concept gagnant.

Pour obtenir le label, les établissements gastronomiques doivent répondre aux critères suivants :

- Offre d'un plat du jour ou d'un menu sain et équilibré
- Boissons sans alcool à un prix favorable
- Les établissements doivent aménager un environnement sain, intégralement non fumeurs, dans le respect des normes en matière d'hygiène et en instaurant le tri des déchets.
- L'établissement est tenu de respecter les directives et recommandations de Fourchette verte en matière de nutrition.

Au premier coup d'œil, les menus labellisés renseignent le client potentiel sur des principes fondamentaux : le public averti est pris au sérieux et ce lieu respecte la charte.

Actuellement, le label Fourchette verte a été octroyé à plus de 950 restaurants.

## **Classement par catégorie**

Le label se décline en diverses catégories, selon les différents groupes cible.

La Fourchette verte des tout-petits concerne les menus proposés par la restauration collective des écoles maternelles ou crèches, à savoir jusqu'à l'âge de quatre ans.

La Fourchette verte junior fait référence à la restauration des 4 -15 ans. L'affiliation Fourchette verte Junior s'adresse aux institutions servant des repas toute la journée.

Les adultes et seniors constituent bien entendu deux catégories supplémentaires.

### **Assistance à la mise en application**

Les établissements jouissant de cette distinction gagnent en notoriété et sont immédiatement repérables. Le label est synonyme de qualité et d'une approche diététique grâce à l'assistance de diététiciennes diplômées. Dans ces établissements, il fait bon déguster de savoureux mets en toute bonne conscience.

Il n'en faut pas plus à Unilever Foodsolutions pour apporter ses connaissances et s'impliquer activement avec la Fédération Fourchette verte Suisse dans la mise en application de ses principes.

**Reproduction gratuite - Prière d'adresser un exemplaire justificatif.**

**Avertissement aux rédactions :**

Tous les textes et images sont disponibles sur le site [www.unileverfoodsolutions.ch](http://www.unileverfoodsolutions.ch) sous la rubrique « Infos + Entreprise/À la une/Presse » et peuvent être téléchargés sous format numérique.

Si vous avez des questions concernant cette page, n'hésitez pas à contacter Eva Brandenberger au 052/645 62 77.

**Contact presse :**

**Unilever Foodsolutions**

Christine Weiser

Attachée de presse D-A-CH

Knorrstraße 1, 74074 Heilbronn, Allemagne

Téléphone +49 71 31 / 50 15 21, Télécopie +49 71 3 1 /50 14 09

Courriel : [Christine.Weiser@unilever.com](mailto:Christine.Weiser@unilever.com)

**Agence Food Relations**

Jan-Patrick Timmer

Bahnhofstraße 52, 8001 Zurich

Téléphone 040 / 43 50 80 144

Courriel : [zuerich@foodrelations.ch](mailto:zuerich@foodrelations.ch)