

Équilibré. Durable. Savoureux.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Fourchette verte –
Ama terra
Restauration adultes et seniors



Fourchette verte Suisse.
Avec le soutien de



CLASS Conférence Latine
des Affaires
Sanitaires et Sociales

Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

Seedling
FOUNDATION

©Fourchette verte Suisse, 2025

UN LABEL DE QUALITÉ
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



www.fourchetteverte.ch

Principaux critères du label

• Critères nutritionnels

- Repas équilibrés et variés
- Respect des besoins nutritionnels
- Produits transformés limités
- Eau du robinet à disposition



• Critères environnementaux

- Produits frais et de saison
- Achats de produits régionaux ou suisses, qui répondent à des normes écologiques élevées
- 100% des produits laitiers, de la viande et des œufs sont d'origine suisse
- > 50% des produits importés portent un label bio ou de commerce équitable



• Critères organisationnels

- Formation et accompagnement des équipes de cuisine, de service et éducatives
- Gaspillage alimentaire limité, restes alimentaires valorisés
- Tri des déchets



Critères

Vos avantages en un coup d'oeil

- **Des formations de qualité, basées sur vos besoins :**
Approfondissez vos connaissances en matière d'alimentation et de durabilité.
- **Un temps pour la réflexion :**
Profitez de repenser vos approches pour être à la pointe de l'actualité.
- **De nouvelles impulsions :**
Laissez-vous inspirer et recevez des idées fraîches pour votre entreprise.
- **Un accompagnement professionnel :**
Bénéficiez de conseils personnalisés de la part d'experts.
- **Une assurance qualité :**
Optimisez la qualité de votre cuisine et assurez votre succès.
- **Manger et cuisiner avec plaisir :**
Assurez-vous que vos pratiques soient au plus proche de vos valeurs.

Labellisation et accompagnement

