



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

Lignes directrices pour les « cuisines de production »

Préambule :

*Il convient de rappeler que « Fourchette verte » est une marque déposée, au sens de la **Loi fédérale sur la protection des marques et des indications de provenance (LPM)**.*

La marque « Fourchette verte » est détenue par la Fédération Fourchette verte Suisse (FVCH), dont les instances sont habilitées à user de toutes mesures pour faire respecter ses droits, dans le but de protéger le label de qualité en alimentation « Fourchette verte ».

1/ Le terme « cuisine de production » est utilisé dans ce document de manière large. Il recoupe tant les cuisines de production à proprement parler, que les caterers ou autres traiteurs.

2/ La cuisine de production qui livre au moins un établissement qui a obtenu le label de qualité Fourchette verte (FV), dans l'une ou l'autre de ses déclinaisons, a droit à une attestation selon un modèle fourni par FVCH.

3/ Les cuisines de production ne peuvent pas être labellisées FVCH. Seuls des établissements qui servent directement les repas peuvent obtenir le label de qualité FV. Ainsi, en aucun cas, la cuisine de production ne peut faire croire à ses clients qu'ils obtiendront sans problème le label FV si ces derniers choisissent de travailler avec elle. Il n'y a aucun automatisme : le label octroyé à un établissement A dont les repas sont fournis par la cuisine de production « Lambda » peut très bien être refusé à l'établissement B, dont les repas sont aussi fournis par la cuisine de production « Lambda ». En effet, le label ne repose pas que sur l'unique production du repas, mais également sur la manière dont celui-ci est servi et divers autres critères sont pris en compte.

4/ La cuisine de production ne peut apposer le logo FV, ni faire de publicité à ce propos. Sauf en réponse à un appel d'offres, elle ne peut se prévaloir de Fourchette verte en aucune manière. Ainsi, en aucun cas, la cuisine de production ne peut mentionner, par exemple sur son site web ou sur des prospectus, des phrases du type « la cuisine Lambda est labellisée Fourchette verte », « la cuisine Lambda vous permet d'être labellisé Fourchette verte » ou encore « avec la cuisine Lambda vous mangez Fourchette verte ».

5/ La cuisine de production peut joindre copie de l'attestation fournie pour répondre à des appels d'offres. Cette attestation reprend les principaux points contenus dans le présent document. L'attestation a pour unique but d'indiquer que telle ou telle cuisine de production a déjà eu connaissance des critères nécessaires à l'obtention du label, et qu'un ou plusieurs établissements fournis ont obtenu le label FV, dans certaines conditions. Elle ne peut être citée comme garantie d'obtention du label FV à un futur client.

Fourchette verte Suisse

Secrétariat général : Av. de Provence 12 – 1007 Lausanne – Tél. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – info@fourchetteverte.ch
Coordination alémanique : c/o SSN - Schwarztorstrasse 87 – Postfach 8333 – 3001 Bern – Tél. 031 385 00 16 – esther.jost@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch - Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



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

6/ Seuls les plans de menus à l'attention des structures labellisées peuvent se voir apposer le logo FV. Si une cuisine de production livre plusieurs établissements, dont au moins un non labellisé, elle devra veiller à avoir deux plans de menus distincts, l'un sans le logo FV.

7/ Si une cuisine de production au bénéfice d'une attestation vient à ne plus livrer d'établissement labellisé FV, cette attestation devient alors caduque et ce deux mois après cet état de fait. Au moment de la rupture de contrat du dernier établissement labellisé, la cuisine de production a obligation de signaler cette nouvelle situation à l'attention du signataire de l'attestation, par courrier postal.

8/ Si une entreprise possède plusieurs cuisines de production ou si une cuisine de production livre des repas sur plusieurs cantons, ou s'il y a combinaison des deux premiers points, le lieu de production sert de référence. C'est alors la section cantonale où réside le site de production qui est en charge du processus, en collaboration avec les sections cantonales concernées. La FVCH peut également intervenir, en coordination avec la section cantonale ou sur demande de celle-ci.

9/ Dans le cadre de partenariats avec FVCH, des exceptions aux points mentionnés ci-dessus sont possibles, au cas par cas.

10/ Le Secrétaire général de Fourchette verte Suisse, subsidiairement le comité, tranche en cas de litiges.

FVCH, document adopté par le comité dans sa séance du 17.02.2014

Fourchette verte Suisse

Secrétariat général : Av. de Provence 12 – 1007 Lausanne – Tél. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – info@fourchetteverte.ch
Coordination alémanique : c/o SSN - Schwarztorstrasse 87 – Postfach 8333 – 3001 Bern – Tél. 031 385 00 16 – esther.jost@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch - Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse