

Consommation

«Il ne faut pas systématiquement diaboliser la cuisine industrielle»

L'association La Fourchette Verte fait la promotion de la pyramide alimentaire dans nos assiettes depuis vingt ans

Gérald Cordonnier

La Fourchette Verte met de l'ordre dans les assiettes depuis vingt ans. L'association a fêté vendredi son anniversaire. Elle a été créée à Genève en 2003. Aujourd'hui, cette certification - soutenue par les collectivités publiques de dix cantons suisses - supervise l'élaboration de plats du jour équilibrés dans plus

de 1200 établissements - essentiellement des cantines scolaires, des crèches et des hôpitaux, des cafétérias d'entreprises ou d'EMS mais aussi dans une petite centaine de cafés-restaurants. A l'heure où la cuisine industrielle est dans le collimateur des professionnels de la gastronomie, le point avec Stéphane Montangero, secrétaire général de l'association.

La création d'un label «Fait maison» a été annoncée, la semaine dernière, pour lutter contre les plats pré-cuisinés. De votre côté, vous vous proposez désormais de certifier des fast-foods. Le ménage dans la restauration «vite fait» a-t-il commencé?

Le nouveau label «Fait maison» est



Stéphane Montangero est le secrétaire général de l'association La Fourchette Verte. PHILIPPE MAEDER

un vrai pas vers une amélioration de l'information faite aux consommateurs. Il constitue un excellent

complément à La Fourchette Verte qui veille, depuis vingt ans, à l'équilibre alimentaire et ne con-

damne pas, systématiquement, tout ce qui relève de la cuisine industrielle.

Les aliments pré-cuisinés seraient-ils exagérément diabolisés?

Tout dépend de quelle cuisine industrielle on parle. Et des raisons pour lesquelles on l'utilise. Rien ne vaudra des matières premières transformées en cuisine, mais les standards évoluent. Des légumes pré-lavés et pré-découpés ne sont plus considérés, aujourd'hui, comme de la pure «convenience food». Pour des raisons d'hygiène - comme avec la mayonnaise ou d'autres produits à base d'œufs -, pour des questions pratiques, de tenues des aliments, voire pour des avantages de coûts, la cuisine industrielle a un rôle à jouer. Mais

ça se corse, bien entendu, lorsque le but principal est lié à des critères d'économie: il est tentant de remplacer, dans une sauce à salade, de l'huile de colza par celle de tournesol, moins chère mais aussi moins saine. C'est à ces problèmes-là que la Fourchette verte sensibilise les chefs.

Les plats servis pré-cuisinés au restaurant peuvent donc être tout à fait compatibles avec la pyramide alimentaire?

C'est théoriquement possible, mais encore faut-il savoir précisément ce que l'on mange. Tant que l'étaquetage des aliments n'aura pas été amélioré, cela restera difficile. Certains plats contiennent dix fois plus de sel que la norme conseillée, sans que rien ne soit indiqué.