



## **Restaurateurs et consommateurs unis pour le lancement du label « Fait Maison » en Suisse romande**

**La Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine suisse du Goût ont donné ce lundi 4 septembre le coup d'envoi du label « Fait Maison » en Suisse romande. A travers cette démarche, les représentants des consommateurs et des restaurateurs entendent distinguer sur une base volontaire les établissements dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines.**

Transparence, savoir-faire, diversité des goûts et authenticité sont autant de valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. Forts de ce constat, la FRC, GastroSuisse, La Semaine suisse du Goût et Slow Food Suisse ont élaboré ensemble le label « Fait Maison », qui distingue les restaurants privilégiant le « fait maison », au détriment des produits et des mets pré-cuisinés. Sur la base d'un cahier des charges défini de concert par Marc Treboux, ancien chimiste cantonal neuchâtelois et plusieurs chefs de cuisine, les restaurateurs sont invités à indiquer sur leur carte les plats précuisinés, au moyen d'un astérisque.

**Définition :** Un plat est considéré comme « Fait Maison » s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine. Par produit brut, on entend toute denrée alimentaire qui n'a subi aucune modification par chauffage, marinage, assemblage ou une combinaison de ces procédés. Peuvent cependant entrer dans la composition d'un plat « Fait Maison » les denrées alimentaires épluchées, pelées, tranchées, coupées, découpées, hachées, nettoyées, désossées, dépouillées, décortiquées, taillées, moulues ou broyées, séchées, fumées, réfrigérées, congelées, surgelées, conditionnées sous vide sans avoir été blanchies. Les produits traditionnellement utilisés en cuisine (salaisons, conserves au vinaigre, fonds et fumets, condiments, par ex.) peuvent entrer dans la composition des plats « faits maison ».

**Contrôles :** un contrôle des restaurants labellisés est effectué, en amont de l'octroi du label, puis de manière inopinée tous les deux ans. Afin de garantir la crédibilité de la démarche, les initiateurs du label ont travaillé en collaboration avec l'Organisme intercantonal de certification (OIC), qui participe à la formation des contrôleurs de la FRC, et a collaboré à la rédaction d'un manuel et d'une check liste de contrôle.

**Périmètre :** dans une première phase, le label est lancé en tant que projet-pilote Suisse romande. Dans une seconde phase et après évaluation, il pourra être élargi à la Suisse alémanique dès 2019. Au total, ses initiateurs entendent réunir 1000 établissements nationaux, dont 300 en Suisse romande.

**Liste des labellisés :** une vingtaine d'établissements ont d'ores et déjà annoncé leur volonté d'être labellisés « Fait Maison ». Cinq d'entre eux ont passé l'étape du premier contrôle et reçu ce lundi 4 septembre leur sésame : Les Escapades gourmandes et le Vidy Lunch Café à Lausanne, l'Auberge Aux 2 Sapins à Montricher, L'Ecusson vaudois à Provence et le Neptune à Genève. Liste des établissements actualisée en continu sur [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch).

Lausanne, le 4 septembre 2017

Renseignements complémentaires :

**GastroSuisse**, Gilles Meystre, président de GastroVaud et membre du Conseil de GastroSuisse, 079 204 52 15

**FRC**, Sophie Michaud Gigon, secrétaire générale, 021 331 00 90

**Semaine suisse du Goût**, Josef Zisyadis, directeur, 079 355 21 41

**Slow Food Suisse**, Alexandre Fricker, directeur, 079 214 31 32

**Marc Treboux**, ancien chimiste cantonal neuchâtelois, 078 720 74 51

**Carine Suter**, cheffe de projet, 079 757 39 14

[www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch) - [www.facebook.com/lelabelfaitmaison](https://www.facebook.com/lelabelfaitmaison)