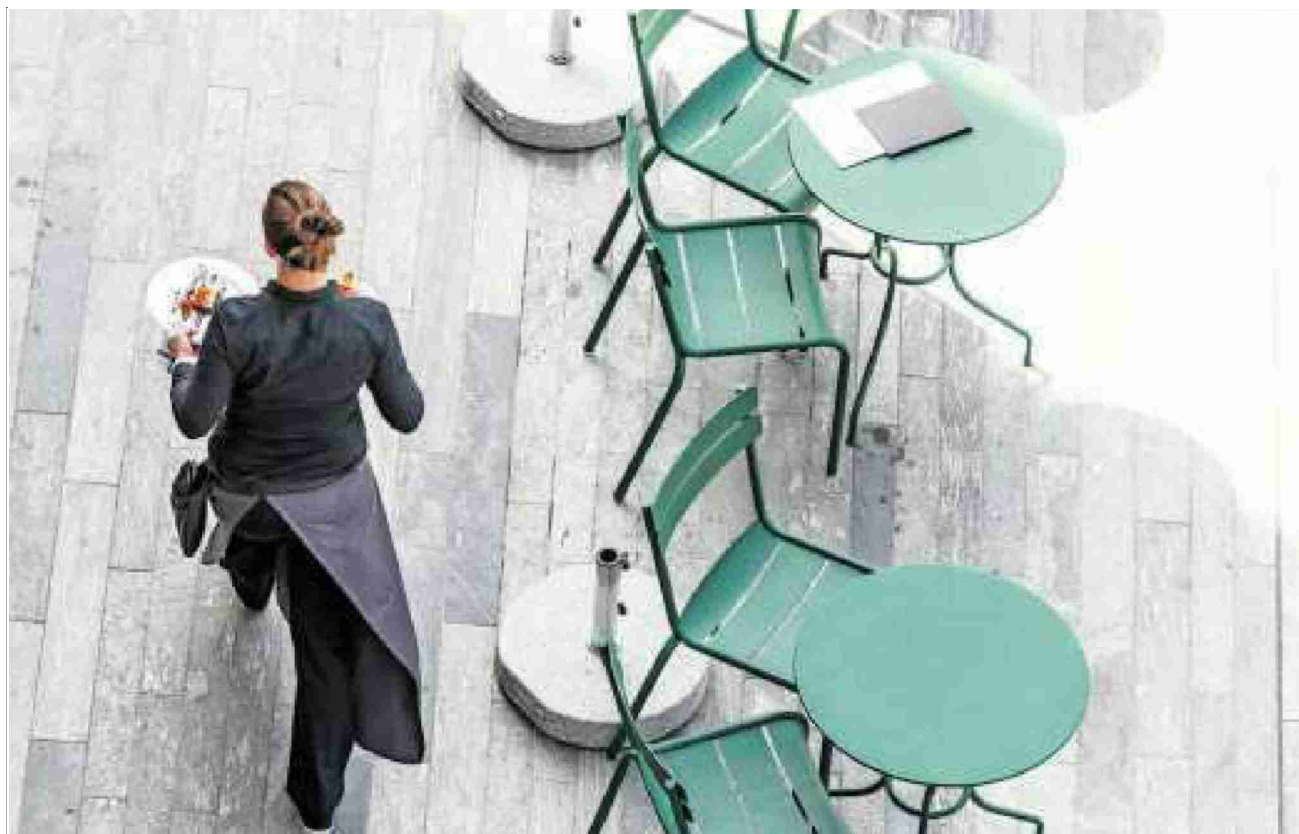


## RESTAURATION

# Pour savoir ce que l'on a dans le plat



Les instigateurs du label espèrent regrouper 300 restaurants d'ici la fin 2018.

ARCHIVES KFY

KESSAVA PACKIRY

► **Quatre organisations ont lancé hier le label Fait Maison**, pour apporter davantage de transparence.

Le fait maison: cela n'a l'air de rien comme ça, mais le concept ne va pas toujours de soi. Aussi, pour que le consommateur soit vraiment sûr de ce qu'il aura dans son assiette, quatre associations ont lancé hier en Suisse romande un label à ce nom. À

travers cette démarche, la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et la Semaine du Goût «entendent distinguer, sur une base volontaire, les établissements dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines», indique les responsables du label Fait Maison.

Les quatre organismes entendent ainsi privilégier une cuisine concoctée avec goût et passion plutôt que des mets

précuisinés. «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», précisent les initiants.

Un contrôle des restaurants labellisés est effectué, en amont de l'octroi du label, puis tous les deux ans de manière inopinée. Afin de garantir la crédibilité de la démar-



che, les initiateurs ont travaillé en collaboration avec l'Organisation intercantonale de certification (OIC), qui participe à la formation des contrôleurs de la FRC, et collaboré à la rédaction d'un manuel et d'une check-list de contrôle.

### Berne n'a pas suivi

«C'est une démarche que nous avons entamée il y a deux ou trois ans déjà. Une démarche initiée par quatre organismes différents pour une démarche commune», explique Josef Zisyadis, directeur de la Semaine du Goût. «Si cela a pris si longtemps, c'est que nous pensions pouvoir obtenir un soutien de la Confédération. En France, une loi a été mise en place pour ça. Finalement, nous nous sommes mis en route tout seuls.»

La Confédération n'a en effet pas suivi. «Elle n'a pas voulu légiférer et a laissé le projet à des initiatives privées, tout en déclarant que ce n'est pas acceptable pour un restaurateur de donner l'impression à ses clients que les plats qui seront servis ont été élaborés sur place alors qu'ils sont d'origine industrielle.»

Cette initiative vise à réunir tous ceux qui veulent faire acte de transparence, poursuit l'expert national vaudois. «Tous ceux qui veulent démontrer que chez eux, on ne

réchauffe pas une barquette, mais qu'on cuisine. Au jour du lancement, nous avons une vingtaine de restaurants romands.» L'objectif, d'ici à fin 2018, est d'en accueillir 300. «Il s'agit d'une zone test. Ensuite, nous nous lancerons dans toute la Suisse. Nous restons modestes, nous souhaitons recueillir sous ce label 5 % des restaurants de Suisse.»

### «Une bonne chose»

Président de la Fédération suisse du tourisme, le conseiller national Dominique de Buman (PDC, FR) salue cette initiative. C'est lui notamment qui, il y a quelques années, avait interpellé le Conseil fédéral après des contacts avec Gastro Vaud. «L'idée était de savoir si le gouvernement était prêt à encourager un label étatique, voire de donner un coup de pouce en recourant au fonds à l'innovation.»

De manière générale, le Fribourgeois souligne: «C'est un signe de professionnalisme des restaurateurs. Il y a besoin de garanties. Surtout avec les histoires qui ont frappé la restauration, comme les lasagnes à la viande de cheval ou récemment les œufs contaminés (au fipronil, un antiparasitaire interdit, n.d.l.r.)» Les consommateurs réclament une offre de qualité. «Et l'on dit qu'ils sont prêts à payer 20 de plus pour ça», conclut Dominique de Buman.