

Promouvoir le fait maison



Valoriser le savoir-faire de la gastronomie helvétique, lutter contre l'uniformisation des goûts et offrir davantage de transparence aux consommateurs: ce sont là les trois principaux objectifs du nouveau label «Fait Maison», lancé en 2017. Ce label est un projet mené conjointement par GastroSuisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC), Slow Food et la Semaine du Goût. Les quatre acteurs se sont réunis au sein de l'Association «Fait Maison». Les établissements qui souhaitent obtenir le label «Fait Maison» doivent répondre à un certain nombre d'exigences. Ils doivent notamment proposer des plats entièrement cuisinés sur place à partir de produits bruts. Dans la mesure du possible, les produits doivent provenir de la région et satisfaire aux exigences du label «Fait Maison». La carte doit permettre de distinguer les plats faits maison. Elle doit également inclure une mention indiquant que tous les mets sont élaborés sur place et sont conformes aux critères du label. À l'heure actuelle, environ 300 établissements ont obtenu le label. Des contrôles inopinés sont effectués afin de garantir le respect des exigences du label «Fait Maison». Les restaurants labellisés peuvent apposer l'autocollant «Fait Maison» sur leur devanture et sont répertoriés sur le site Internet de l'Association.

labelfaitmaison.ch

