

Les conseils de la FRC

ARTICLES

🕒 22.11.2018, 11:02

Qu'est-ce qu'implique le label Fait maison? Les conseils de la FRC

PREMIUM



Jacqueline Fontannaz Richard, présidente de la FRC Valais. DR

 **Dossiers**



Les conseils de la FRC

CONSO

Intolérante au gluten et ne voulant pas se rendre au restaurant pour manger des barquettes réchauffées, Caroline W. plébiscite aujourd'hui les restaurants ayant obtenu le label Fait maison. Est-ce que tous les mets doivent être faits maison pour obtenir ce label?

FRC: La promesse principale du label Fait maison est la transparence. Les mets doivent être cuisinés en majeure partie sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un mets ou produit ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé au moyen d'un astérisque sur la carte avec une légende en bas de page. Aucun pourcentage de mets faits maison n'est défini, mais comme les près de 200 restaurants labellisés à ce jour, le restaurateur qui fait la demande de ce label volontaire, pratique déjà une cuisine «faite maison». Le label l'aide même dans certains cas à modifier ses plats afin de se rapprocher du 100%, voire de l'atteindre. Le restaurateur qui fait de l'assemblage de produits pré-cuisinés ne peut prétendre à ce label.

La Fédération romande des consommateurs, qui a lancé ce label il y a un an avec GastroSuisse, la Semaine du goût et Slow Food Suisse, encourage les consommateurs à aller sur le site www.labelfaitmaison.ch pour découvrir les adresses et les restaurants non encore affiliés qui poursuivent les mêmes valeurs à y adhérer.

Le label Fait maison sera présent au salon professionnel de la restauration et de l'hôtellerie CAREHO sur le stand de GastroSuisse du 25 au 27 novembre et se réjouit de vous y accueillir.