



© DR

NOTRE INVITÉE

Carine Rouge

Carine Rouge est chargée de projet du label Fait Maison pour GastroVaud.

Le label Fait Maison entame sa troisième année d'existence. Encourageant les restaurateurs à éviter les produits industriels, il rencontre un franc succès en Suisse romande.

Lancé fin 2017, le label Fait Maison a, depuis, été adopté par près de 270 établissements. Qui sont ces labellisés, et quel cahier des charges doivent-ils remplir?

► Les établissements qui arborent le label Fait Maison sont très divers: il y a des restaurants classiques, des auberges communales et des buvettes, mais aussi des traiteurs ainsi que des acteurs de la restauration collective, en milieu hospitalier ou scolaire. Nous ne nous attendions pas à un tel engouement ni à une telle variété, mais c'est une belle surprise. Il y a eu un pic d'adhésions au moment du lancement du label, parce qu'il était très attendu. Les choses se sont stabilisées par la suite avant un nouveau boom: depuis début 2020, 30 nouveaux établissements ont déjà déposé un dossier d'adhésion. Le cahier des charges est simple: pour obtenir le label Fait Maison, un restaurateur doit travailler autant que possible avec des produits bruts et traditionnels. Il n'est pas interdit d'utiliser des ingrédients qui ne sont pas faits maison, mais il faut alors l'indiquer clairement sur la carte.

En quoi un tel label est-il important, à l'heure actuelle?

► Nous n'exigeons pas des établissements labellisés qu'ils atteignent le 100% de fait

maison – même si certains le font –, mais nous voulons une transparence totale. Ce label, né suite notamment à plusieurs scandales agroalimentaires, a pour vocation de lutter contre le précuisiné et les goûts uniformisés de la nourriture industrielle. Nous sommes conscients qu'une telle démarche est contraignante, que travailler selon le cahier des charges signifie aussi passer plus de temps en cuisine, mais les chefs comme les clients sont conquis: on constate une vraie émulation.

Le label gagne en visibilité et en adhérents. Quels sont les défis qui vous attendent pour cette troisième année?

► Nous voulons consolider notre réseau et l'élargir, car il y a encore un beau potentiel dans certains cantons romands, tandis que des discussions sont également en cours pour développer le label au niveau national. Davantage d'établissements certifiés signifie aussi que nous devons former plus de contrôleurs, qui effectuent des visites inopinées des cuisines et des économats. C'est une condition pour que la crédibilité du label Fait Maison continue de grandir avec le temps.

**PROPOS RECUEILLIS
PAR CLÉMENT GRANDJEAN ■**

+ D'INFOS www.labelfaitmaison.ch