



LABEL FAIT MAISON

c/o GastroVaud
Av. Général-Guisan 42
1009 Pully

021 721 07 15
info@labelfaitmaison.ch
www.labelfaitmaison.ch

Communiqué de presse

Pully, le 15 août 2022

Du végété pour la rentrée ... mais pas que!

Un récent sondage démontre l'excellente image du Label Fait Maison et confirme les avantages offerts, tant auprès des restaurateurs que de leurs clients. Pour cette rentrée, en parallèle à son déploiement en Suisse alémanique, le label propose plusieurs rendez-vous aux clients gourmands. A partager... sans modération!

Deux sondages ont été réalisés cet été en Romandie et confirment l'excellente image du Label Fait Maison auprès des restaurateurs et de leurs clients. 100% des restaurateurs sont en effet satisfaits de leur adhésion et le recommandent aux collègues partageant les mêmes valeurs. 90,8% d'entre eux confirment que le label améliore l'image de leur établissement et que la notoriété du label est grandissante (76,3%) et forte (14,5%). Enfin, le label contribue à faire évoluer les pratiques (63,2%) et à réduire l'emprise du pré-cuisiné (fonds de sauce, demi-glace, bouillons, frites, ketchup, pain, glaces notamment).

Du côté des consommateurs, 75,2% des clients interrogés estiment que le Label Fait Maison est un facteur de choix pour se rendre dans un restaurant, et 88,1% sont mêmes prêts à payer plus cher. 95,4% sont sensibles à la promesse du label, soit de cuisiner sur place des produits bruts et traditionnels. Les trois valeurs principales qu'ils reconnaissent à travers le label sont : la qualité, la fraîcheur et la régionalité. « Ces valeurs étaient déjà en tête de notre premier sondage en 2019. Même si nous ne pouvons pas les garantir, contrairement à la transparence et au savoir-faire, elles vont de pair avec le fait maison », constate Carine Rouge, chargée de projet.

Les organisateurs attaquent la rentrée avec motivation pour collaborer avec les 410 établissements labellisés (et une septantaine de demandes en cours). Manuela Lavanchy a été engagée en début d'année pour coordonner le déploiement en Suisse alémanique et a déjà formé des contrôleurs/acquisiteurs dans le canton de Bâle, où les premiers établissements labellisés rejoignent le label. La région de Lucerne se développe grâce à Patrick Grinschgl, président de GastroRegioLuzern. « La pandémie a ralenti notre déploiement alémanique initialement prévu en 2021, mais nous sommes très heureux de pouvoir déjà compter sur le soutien de trois sections alémaniques de GastroSuisse: Lucerne, Bâle et Zürich », précise Gilles Meystre, président du Label Fait Maison et membre du Conseil de GastroSuisse.

Les prochains rendez-vous du Label Fait Maison :

- **Festi'terroir** au Parc des Bastions à Genève, les 20 et 21 août, stand avec dégustations de produits locaux et faits maison par des labellisés genevois.
- **Une semaine découverte « Végé pour la rentrée »** du 22 au 28 août, une suggestion végétarienne proposée chez 30 restaurants participants.
- **Un plat signature durant la Semaine du Goût : Le curry du Label Fait Maison** du 15 au 25 septembre chez 40 restaurants participants.
- **Zaag** à Lucerne, les 23 et 24 octobre, stand avec GastroRegioLuzern.
- **Atelier de cuisine végétarienne & équilibrée**, le 28 novembre à Pully, réservé aux chefs.
- **Salon Suisse des Goûts et Terroirs** à Bulle, 30 nov. au 04 déc., ateliers de cuisine avec des chefs.
- **La chasse découverte** en octobre et novembre : + de 100 adresses et menus chasse !

Toutes les informations concernant la labellisation pour les établissements intéressés et la liste des restaurants labellisés ou en cours d'affiliation sont actualisées en continu sur labelfaitmaison.ch.

GASTRO SUISSE

frc FÉDÉRATION ROMANDE
DES CONSOMMATEURS
LE POUVOIR D'AGIR

Slow Food® CH

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Léguriviera
GROUPE

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
LUNCH-CHECK SUISSE
LUNCH-CHECK SVIZZERA
SWISS LUNCH-CHECK

Ville de Lausanne

AVEC LE SOUTIEN
DE LA
VILLE DE GENÈVE

Le Label Fait Maison a été initié par GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017 en Suisse romande. Transparence, savoir-faire, diversité des goûts et authenticité sont les valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs. Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Si un plat ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il sera signalé par un astérisque sur la carte signifiant un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique.

Renseignements complémentaires :

Carine Rouge, chargée de projet - 079 757 39 14 - info@labelfaitmaison.ch - carine@labelfaitmaison.ch

Manuela Lavanchy, coordinatrice pour la Suisse alémanique - 078 806 80 79 - manuela@labelfaitmaison.ch

Gilles Meystre, président Label Fait Maison - 079 204 52 15 - gilles.meystre@gastrovaud.ch

labelfaitmaison.ch

facebook.com/lelabelfaitmaison

instagram.com/labelfaitmaison/