



Juillet 2022

### **Labellisation « Fourchette verte » à la FYAE**

La FYAE a décidé de faire reconnaître la qualité des prestations de sa cuisine centrale en adoptant le label « Fourchette verte », le processus est lancé.

**Fourchette verte** s'inscrit dans le cadre de campagnes de promotion de la santé (en particulier la prévention des maladies cardio-vasculaires, de certains cancers et de l'obésité) et d'éducation à une meilleure alimentation. Son objectif est d'améliorer l'état de santé de la population, en agissant sur les facteurs de risque. Comme le comportement et les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge, Fourchette verte propose des catégories de label adaptées à chaque classe d'âge.

Les principaux critères exigés sont les suivants :

- ✓ Préférer les huiles de haute valeur nutritive (par exemple huile de colza, huile d'olive),
- ✓ Limiter les quantités de graisses saturées,
- ✓ Favoriser les légumes et les fruits à chaque repas,
- ✓ Favoriser la présence de féculents variés à chaque repas et en quantité suffisante,
- ✓ Proposer viande, volaille, poisson, oeufs, tofu, produits laitiers et autres aliments riches en protéines en quantité modérée,
- ✓ Proposer au moins deux fois par semaine un menu végétarien (légumineuses, oeufs, tofu, seitan, etc.),
- ✓ Proposer une cuisine peu salée,
- ✓ Varier les aliments et leur préparation

De fait, à partir de septembre 2022, les repas et aliments proposés risquent de varier quelque peu, ceci afin de remplir l'ensemble des critères attendus par le Label.

Ils concernent principalement :

- ✓ Ajout d'un fruit ou légume par jour pour atteindre les 3 portions journalières, ainsi que d'un laitage par jour. Cela implique notamment l'apparition d'un dessert à midi sur les menus.
- ✓ Suppression des mets de protéines carnées (mousse de thon, jambon, etc.) pour le goûter.
- ✓ La salade verte sera toujours complétée par une crudité ou un autre légume.

Des séances de formations spécifiques pour nos collaborateurs-trices seront organisées une fois la labellisation obtenue ainsi que des soirées de sensibilisation et d'information à destination des parents.