

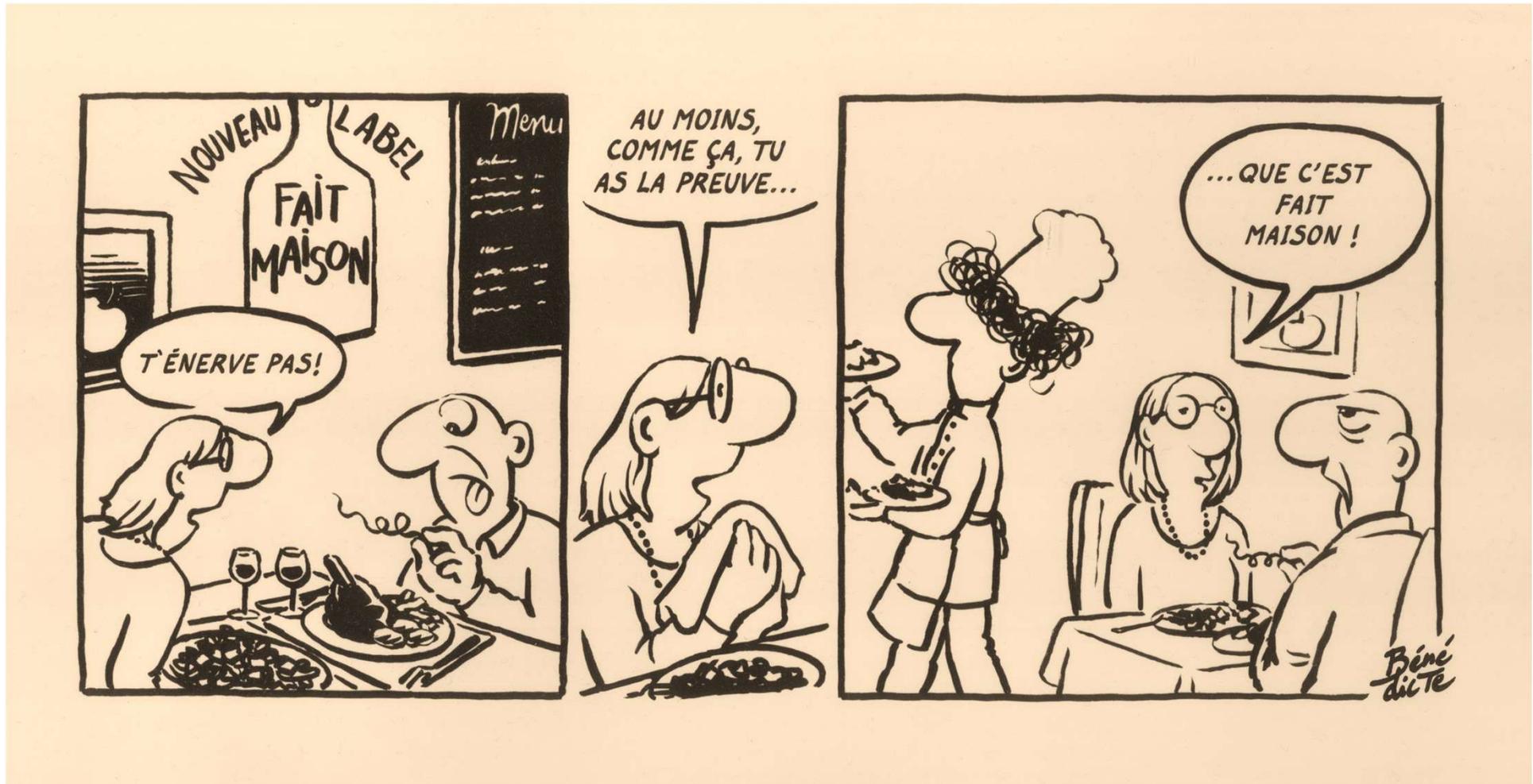
PRESENTATION LABEL FAIT MAISON



*« La gourmandise, source
inépuisable de bonheur »*

Pierre Hermé

POURQUOI UN LABEL ?



LES INITIATEURS

GASTRO SUISSE

frc LE POUVOIR
D'AGIR
L'association des
consommateur-rices


Slow Food® CH


SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

LES PARTENAIRES

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

innovation
tourisme


SWISS WINE


Culturefood
quand l'appétit va ...

 **TRANS**GOURMET
PRODEGA

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 


LUNCH-CHECK 


V I L L E D E
G E N È V E


Ville de Lausanne

 **LOTERIE
ROMANDE**

 Fondation pour une
alimentation durable assurée
par l'agriculture suisse

NOTRE AMBITION

Etablissements au 30.04.2024

Restaurants ouverts au public

Labellisés : 394

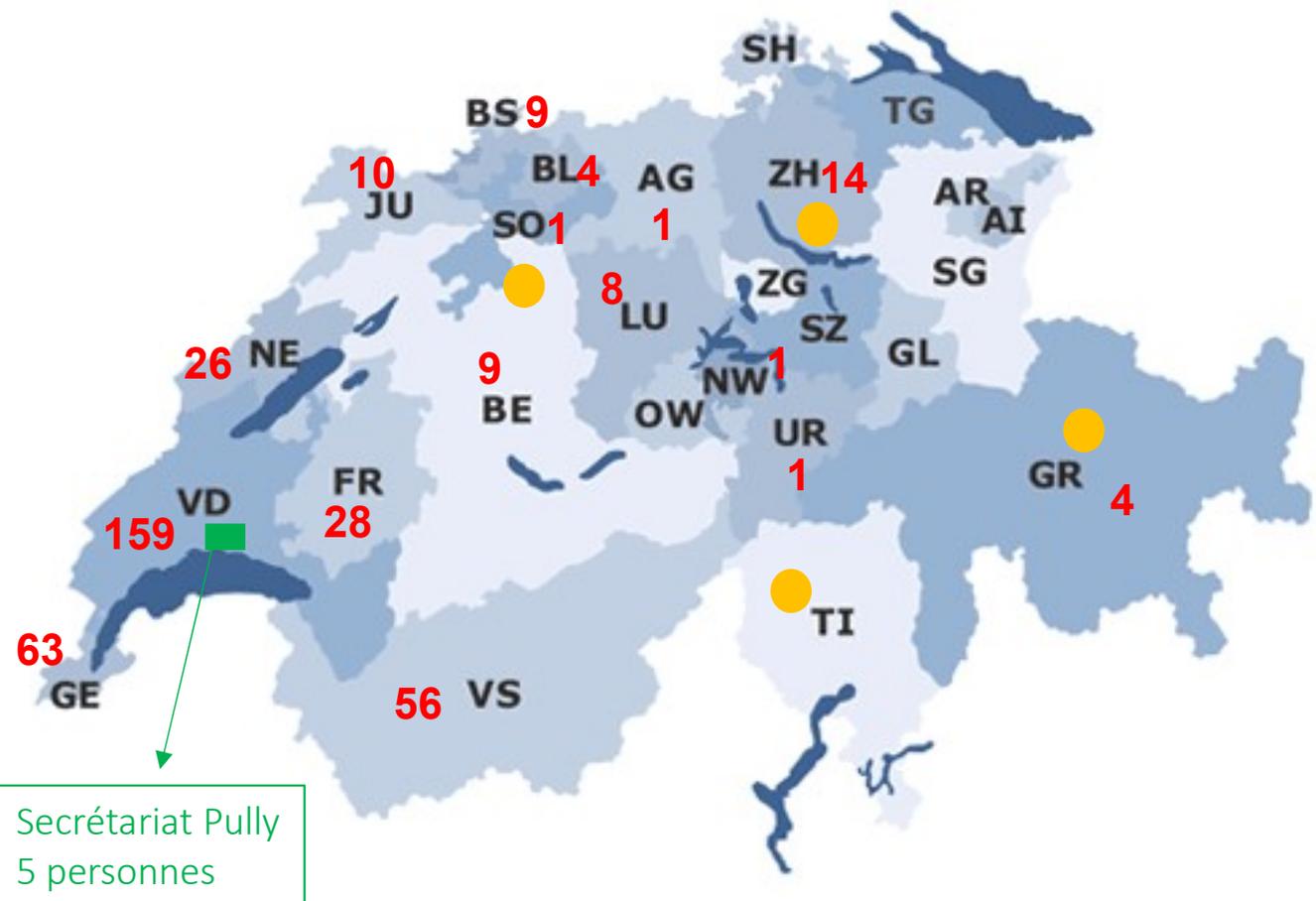
Demandes en cours : 52

Total : 446 (avec restauration collective + 155 = 601)

DEVENIR LE LABEL
NATIONAL DE REFERENCE
DE LA RESTAURATION
SUISSE

Objectifs :

- 2000 restaurants à 2028
- Collaboration avec les sections cantonales de GastroSuisse
- Administration centralisée à Pully ■
- Engagements de nouveaux collaborateurs pour le déploiement alémanique et tessinois ●



NOTRE AMBITION

RESTAURATION COLLECTIVE - RC

RESTAURATION COLLECTIVE

Objectif :

Créer des liens dans les différents cantons et communes afin de développer le LFM dans les établissements non ouverts au public (écoles, gymnases, garderies, EMS, restaurants d'entreprises, etc)

Etablissements au 30.04.2024

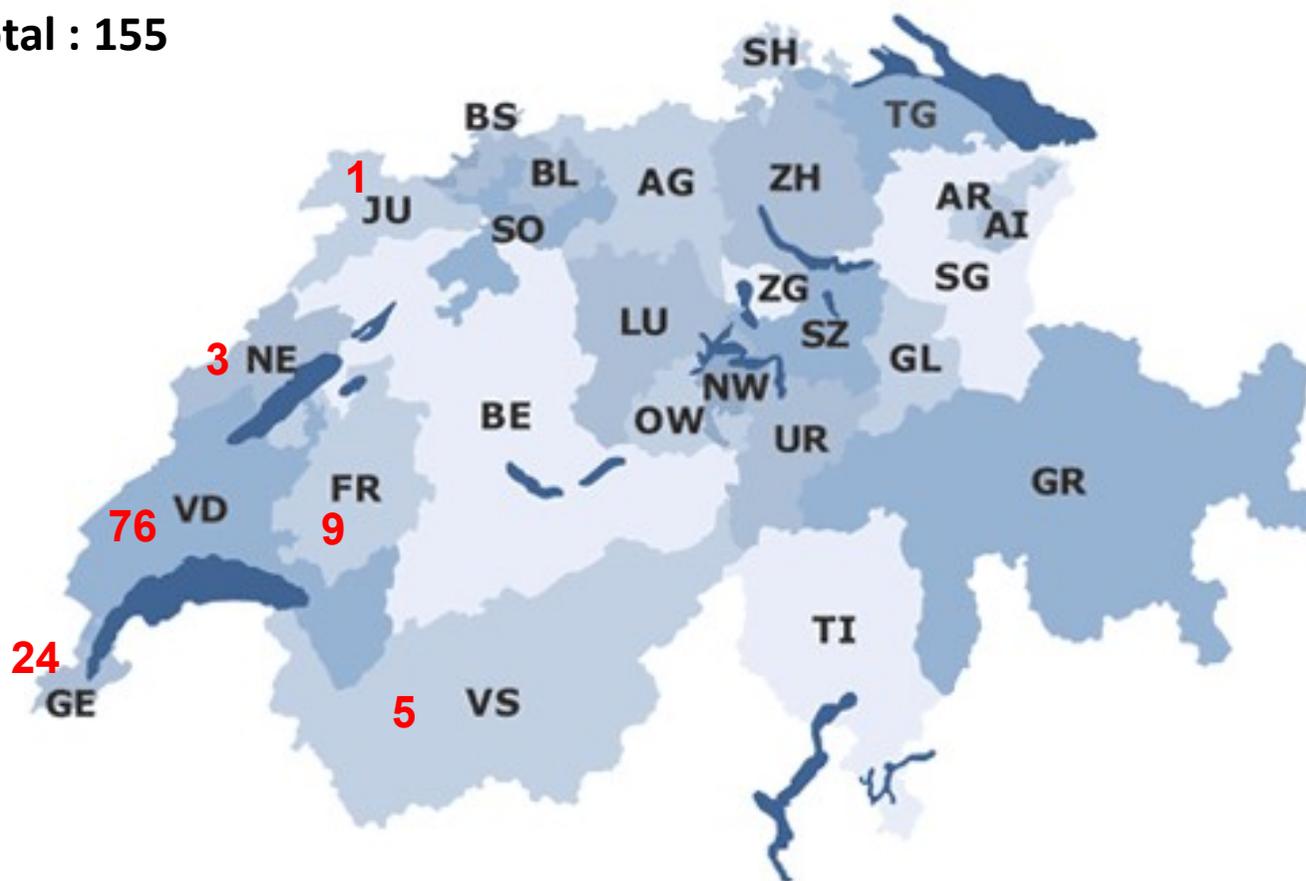
Restaurants non ouverts au public

Labellisés : 118

Demandes en cours : 7

Adresses livrées : 30

Total : 155



DIVERSITE DE NOS MEMBRES

Affiliations :

initialement prévues pour la seule **restauration privée**, LFM s'est élargi à la **restauration collective** (crèches, cafétérias, etc.), souvent à la demande des autorités.

Typologie diversifiée:

- Auberges communales
- Restaurants urbains
- Buvettes d'alpage
- Hôtels
- Traiteurs
- Food truckers
- Crèches, restaurants scolaires, gymnases
- Restaurants d'entreprises
- EMS, Hôpitaux



LE LABEL DES RESTOS QUI CUISINENT

- Pour la restauration suisse ouverte au public et collectivités
- Avec des produits bruts et traditionnels
- Sur place
- Respect du cahier des charges
- Si un produit industriel est utilisé, il sera mentionné sur la carte avec un astérisque*, mais cela doit rester exceptionnel
- Se distinguer de la concurrence
- Plateforme de visibilité supplémentaire
- Faire partie de la communauté «FAIT MAISON»



NOS OBJECTIFS ET VALEURS

- Répondre au désir de **transparence** des consommateurs
- Valoriser le **savoir-faire** des chefs helvétiques
- Valoriser les **plats cuisinés** en permettant de les différencier des plats partiellement ou totalement pré-cuisinés
- Lutter contre l'uniformisation des **goûts**
- Encourager **les bonnes pratiques alimentaires**, prévention sur **la santé** et les maladies
- Encourager **la proximité, la saisonnalité, les produits du terroir**



LES SEMAINES DECOUVERTES

Pendant 10 jours les produits de saison, le savoir-faire des chefs et leur créativité sont mis à l'honneur.

Au programme 2024

7 au 17 mars :

Le Gruyère AOP qui croustille ...

8 au 18 juin :

La rhubarbe annonce le retour de l'été !

12 au 22 septembre :

Plat signature «La courge dans tous ses états» pendant La Semaine du Goût.

18 au 22 novembre – pour les cuisines en restauration collective :

Ma journée 100% maison !



ATELIER DE CUISINE POUR LES CHEFS

Programme des ateliers 2024

04.03 : Cuisson basse température, VD, Pully

25.04 : Cuisine végétarienne en restauration collective, VD, Pully

29.04 : Comment valoriser les céréales de notre région avec Dicifood, GE, PLO

27.05 : Schweizer Hülsenfrüchte im Fokus, NW, Stans

23.09 : Comment valoriser les morceaux de viande de 2^{ème} choix, VD, Pully

30.09 : Le pâté en croûte, GE, Genève

04.11 : Abats, c'est la musique d'avenir, lieu à définir

Ateliers créés et animés par des chefs de renom : Gaël Brandy, Philippe Lignon, Xavier Bats, Simon Favre, Alicia Rico et Matteo Leombruno, Ursula Christen.

Programme détaillé sur notre site internet



Ateliers végétariens créés en 2022 pour les chefs vaudois favorisant les échanges d'expériences.

Emission RTS La Première On en Parle :

reportage de 17.32 minutes





PRESENCES SUR EVENEMENTS

Programme 2024 sur notre site internet

- Animations et dégustations avec les chefs labellisés
- Informer le grand public
- Se faire connaître auprès des restaurateurs
- Augmenter la « communauté Fait Maison »

SATISFACTION DE NOS MEMBRES ET DE LEURS CLIENTS



Une image très positive !

(résultats sondage interne juin 2022)

- 100% des labellisés recommandent le LFM à leurs collègues avec les mêmes valeurs
- 90,8% des labellisés estiment que le LFM améliore l'image de leur établissement
- 75,2% des clients jugent le LFM comme un facilitateur de choix
- 88,1% des clients sont prêts à payer davantage un plat «fait maison»
- Structuration de l'offre: 36,8% des labellisés disent avoir modifié davantage encore leurs pratiques depuis leur affiliation (frites, fonds de sauce, pain...)

LA PRESSE EN PARLE

Soutien fédéral au label **Fait Maison**

Par le biais du fonds *Innotour* (innovation/tourisme), la Confédération contribue au développement national du label à la planche orange.



SUISSE

Depuis six ans, les restaurateurs qui mettent l'accent sur la cuisine faite maison, en complément en toute transparence à leurs clients la présence d'un produit industriel ou d'un produit artisanal d'un producteur tiers sur leur carte, peuvent désormais adhérer au label **Fait Maison**. Le label met en avant le caractère des chefs et encourage le travail de produits de saison et régionaux.

UNE AIDE BIENVENUE
Le soutien fédéral est un signal fort qui confirme que la gastronomie fait partie intégrante de l'expérience touristique en Suisse. Pour Gilles Meystre, cofondateur et président du label, ce soutien symbolique sur deux ans est « primordial ». L'année écoulée, l'adhésion au label fait maison en Suisse a augmenté. Il a permis

▲ Carine Rouge, présidente de la Confédération suisse du label **Fait Maison**.

un renforcement du recrutement à Prilly, la création d'une antenne allemande et de développement de coopérations canadiennes. Pour atteindre son objectif ambitieux, le label **Fait Maison** coopère avec les sections cantonales de GastroSuisse afin d'être plus proche des restaurateurs et de pouvoir appuyer sur une large communication. Parallèlement, depuis janvier 2024, une antenne allemande au label **Fait Maison** est en place avec des ambassadeurs dans différentes régions.

UN SIGNAL FORT
Le soutien fédéral est un signal fort qui confirme que la gastronomie fait partie intégrante de l'expérience touristique en Suisse. Pour Gilles Meystre, cofondateur et président du label, ce soutien symbolique sur deux ans est « primordial ». L'année écoulée, l'adhésion au label fait maison en Suisse a augmenté. Il a permis



Terroirs

Ces saucisses sont si choux



Voici le **Papertuff**, mortadelle créée pour l'occasion par David Barro, au Restaurant du Port de Chevroux...



Du 24 au 30 janvier, Charcuterie Vaudoise et Label **Fait Maison** invitent les restaurants à revisiter le papet vaudois. Les mariages les plus fous sont permis!



GASTRONOMIE

Revirement: Berne soutient le Label **Fait Maison**!

Le 22 septembre dernier, GastroSuisse, la FRC, Slow Food et la Semaine du Goût ont sabré le champagne! Cinq ans après la naissance de leur bébé – le Label **Fait Maison** – la Confédération leur apportait son soutien financier au déploiement du label en Suisse alémanique. Interview de son président, **Gilles Meystre**, également membre du Conseil de GastroSuisse.

INTERVIEW CAROLINE GOLDSCHMID — PHOTO AGENCE DE PRESSE ARC

Gilles Meystre, satisfait de ce soutien d'Innotour?

GILLES MEYSTRE: Oui, à trois titres! D'abord, c'est la reconnaissance du travail effectué par nos quatre organisations fondatrices depuis 2015. Ensuite, c'est une récompense pour nos quelque 550 affiliés, dont les valeurs de transparence, d'authenticité et de savoir-faire sont officiellement soutenues. Enfin, c'est un nouveau challenge qui nous est lancé: déployer notre projet au-delà de la Sarine, pour atteindre 2000 membres à l'horizon 2028. Il y a bien sûr du pain sur notre petite planche saumonneuse... mais on aime ça!

En 2015, aucun service de la Confédération ne voulait soutenir le projet, resté en stand-by jusqu'en 2017. Effectivement, en 2015, le label n'aurait pas eu de chance...

« Sa promesse principale, la transparence, ne correspondait alors ni aux attentes des acteurs de la santé, ni à celles de l'agriculture ou du tourisme. Pas assez ci, pas assez ça... Mais nous étions convaincus de son intérêt, fondé, à la fois pour valoriser le savoir-faire des chefs et éviter de nouvelles réglementations imposées d'en haut. Le scandale des saucisses à la viande de cheval était encore dans toutes les mémoires.

Comment expliquer qu'aujourd'hui, Berne vous soutienne?

« Il y a deux raisons. Premièrement, l'adhésion acquise par le label depuis cinq ans. Son demi-millier d'adhérents démontre en effet qu'il répond à un besoin du marché, restaurateurs et consommateurs. Deuxième raison, la pandémie a modifié la stratégie touristique de la Confédération: les acteurs du goût y sont enfin intégrés, dans l'objectif de positionner la Suisse comme destination gourmande.



Gilles Meystre: «La pandémie a modifié la stratégie touristique de la Confédération.»

La diversité de nos cultures culinaires est un argument de promotion auprès de la clientèle suisse. Et au-delà de nos plats iconiques – fondue, raclette et chocolat – il y a un incroyable savoir-faire et des traditions qu'il faut valoriser! Nous portons cette responsabilité.

Vous recevrez 500000 francs sur cinq ans. Comment allez-vous procéder pour déployer le label outre-Sarine?

Ce déploiement a déjà débuté, grâce à l'appui des sections de Lucerne, Zurich et Bâle, qui ont rapidement saisi le potentiel du label en milieu urbain. Nous embauchons maintenant des collaborateurs alémaniques chargés du recrutement d'établissements, selon une feuille de route articulée par régions. En parallèle, la recherche de sponsors nationaux bat son plein. Car ni l'enveloppe d'Innotour, ni la modestie cotisation demandée aux affiliés ne suffisent à couvrir nos coûts.

Mais grâce à l'expérience acquise et à l'énergie de notre petite équipe, nous atteindrons l'objectif de 2000 labellisés dans cinq ans!

Contact Suisse allemande:
Manuela Lavanchy,
manuela@labelfaitmaison.ch
www.labelfaitmaison.ch



Label Fait Maison

Bientôt 2000 restos

Le label **Fait Maison** dévoile des ambitions gourmandes: 2000 restaurants certifiés à l'horizon 2027, soit environ 10% des membres de GastroSuisse. Un défi national qui demandera des soutiens nationaux «permettant d'engager des ressources supplémentaires et de créer des antennes La-souline Carine Rouge, chargée de projets. A l'heure actuelle, 500 établissements suisses sont labellisés – ou en cours d'affiliation. Désireux de mettre en avant la créativité des restauratrices et restaurateurs, le Label **Fait Maison** propose de nouvelles «semaines découvertes» dans des établissements labellisés, déclinées en trois

Au menu, des «semaines découvertes». GRUYÈRE AOP
volets: un «Apéro Gourmand avec le Gruyère AOP» (16-26 mars), «1 fruit 1 légume de saison en 3 déclinaisons» (15-25 juin) et «Nos Racines» (14-24 sept.). **NRO**

www.labelfaitmaison.ch

LE RÉSUMÉ LE PLUS VERTICALEMENT

Nos EM

Chaque lectrice et lecteur de la semaine de découverte (16-26 mars) recevra un exemplaire de ce guide pour faciliter le choix de son restaurant. Il est gratuit.

Chaque lectrice et lecteur de la semaine de découverte (16-26 mars) recevra un exemplaire de ce guide pour faciliter le choix de son restaurant. Il est gratuit.

Médiatisation: articles réguliers
Revue de presse complète sur
labelfaitmaison.ch/presse

SPECIFICITES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- Cahier des charges idem à la restauration traditionnelle
- Au minimum 75% de propositions faites maison par semaine
- Cotisation : CHF 500.- par cuisine de production, adresses de livraison référencées sur notre site internet + supports de communication (flyers, affiches, autocollants) si souhaité

GENÈVE		
CUISINE DE PRODUCTION	LIEU	CUISINE DE LIVRAISON
Cedar Café - Webster University	Bellevue	
Odelis Sàrl	Bernex	
Crèche intercommunale les 4 Saisons : Association Pop e Poppa	Bellevue	
HUG - Restaurant l'Oison	Bernex	- HUG Cèdre Gourmand, Genève
Fondation du Village d'Aigues-Vertes	Bernex	

PROCÉDURE POUR ÊTRE LABELLISÉ



DEMANDE D'ADHÉSION

Lire le cahier des charges et la
marche à suivre

Remplir le formulaire d'adhésion disponible
sur labelfaitmaison.ch/obtenir-le-label



FORMALITÉS ADMINISTRATIVES

Signer et retourner la convention

Régler la cotisation (CHF 300.- pour une
année par établissement, facturée au prorata)



CONTRÔLE INITIAL

Préparer le projet de carte avec mentions
du label selon le cahier des charges

-> **3 semaines de menu**
Contrôle initial dans les 20 jours sur rdv

Mesures correctrices à entreprendre
si besoin, vérification



ATTRIBUTION DU LABEL

Référencement sur internet, autocollant
à afficher à l'entrée de l'établissement,
charte à exposer

Dans les deux ans, un contrôle inopiné
aura lieu, mesures correctrices
à entreprendre si besoin

SUIVEZ-NOUS

Et restez informé de nos activités et
de notre développement à travers
toute la Suisse.

