



# Rapport d'activités 2017

## Fourchette verte

Vaud

Version 8.03.18

### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



## Sommaire

|  |          |
|--|----------|
| <b>Sommaire</b>  | <b>2</b> |
| 1. Temps forts de l'année écoulée                      | 3        |
| 2. Fonctionnement de la section cantonale              | 4        |
| 3. Priorités et réalisations de la section cantonale   | 5        |
| 3.1 Objectifs pour 2017                                | 5        |
| 3.2 Activités en 2017                                  | 6        |
| 3.2.1 Adresses labellisées                             | 6        |
| 3.2.2 Tests et évaluations des planifications de menus | 7        |
| 3.2.3 Formations                                       | 8        |
| 3.2.4 Informations - Collaborations                    | 8        |
| 3.2.5 Labellisation et suivi des adresses labellisées  | 9        |
| 3.2.6 Matériel promotionnel                            | 10       |
| 3.2.7 Couverture médiatique / presse écrite            | 11       |
| 4. Perspectives pour l'année à venir                   | 12       |
| 5. Comptabilité de l'année écoulée                     | 13       |
| 6. Fourchette verte Suisse                             | 14       |
| 7. Remerciements                                       | 17       |
| 8. Annexes   | 17       |



## 1. Temps forts de l'année écoulée

L'année 2017 a été une année de consolidation pour le projet Fourchette verte-Vaud (FV-VD), avec une équipe stable de professionnelles. Les objectifs ont donc pu être atteints.

27 nouvelles adresses de même que 3 cuisines de production sont devenues Fourchette verte (FV) en 2017 ; 20 restaurants ou structures ont cessé la collaboration avec le label. Ceci représente le même nombre de nouveaux labellisés qu'en 2016, essentiellement des labels enfants, mais plus de retraits. Pour la première fois depuis le début du projet, le nombre d'adresses junior a diminué.

Le suivi des 333 adresses déjà labellisées a été effectué ou est prévu pour janvier 2018.

Le nombre total d'adresses FV au 31.12.17 est ainsi de 360, soit 7 de plus qu'au 31.12.16. Ceci représente 25'324 repas FV servis chaque jour, pour un total de 37'537 repas.

Par ailleurs, 11 restaurants de collectivité vaudois sont suivis par FV-CH dans le cadre d'un mandat national pour la société de restauration SV-Group. Le nombre d'adresses se monte donc à 371.

Fin 2017, 2 adresses ne sont pas encore prêtes pour une labellisation, la procédure se poursuivra en 2018.

Les cours proposés au personnel de cuisine ou éducatif ont repris les thèmes des années précédentes comme « Mets gras et les desserts légers » et « Développement du goût chez l'enfant » ou « Petit déjeuner et collations » ; 46 personnes réparties en 7 cours les ont suivis dans toutes les régions. Ces cours ont également été proposés sous une forme réduite directement dans les lieux labellisés, 11 en ont bénéficié.

Les collaborations antérieures se sont poursuivies avec 119 séances de formations-informations à différents publics, animations et stands dans les structures pour enfants ou les collectivités. Certains prestataires de repas ont fait l'objet de rencontres individuelles permettant une discussion globale sur les critères FV.

Le suivi du label par le biais des tests représente toujours un travail important. Au total et avec ceux effectués par la Fédération romande des consommateurs, le nombre de tests rendus en 2017 a été de 1'303.

En 2017, FV-VD a fêté ses 20 ans. Cette date a été marquée par l'organisation d'un concours en lien avec la semaine du goût et destiné aux lieux d'accueil pour enfants. 21 structures et leurs 378 enfants ont cuisiné, dégusté, joué ou bricolé avec des cucurbitacées sous toutes leurs formes.

En partenariat avec l'Unité de promotion de la santé et de prévention en milieu scolaire, un projet-pilote de soutien financier au menu FV a été initié dans 6 établissements de l'enseignement scolaire post-obligatoire. Il a montré que le choix du menu peut être orienté grâce à un incitatif économique.

L'aspect du développement durable devient un élément important, notamment lors des appels d'offre pour les lieux d'accueil. La collaboration avec la ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan de restauration collective durable.

Le volet additionnel Ama terra a été étudié dans 3 structures, mais n'a pas été considéré comme probant pour des lieux servis par des cuisines de production de grande envergure. Ce volet ne sera pas étendu aux autres établissements.



## 2. Fonctionnement de la section cantonale

Depuis 1997 et pour le canton de Vaud, le mandat Fourchette verte (FV) est confié à Promotion Santé Vaud (ProSV, Ligues de la santé jusqu'en mars 2017) par le Service de la santé publique (SSP). Ce projet a été géré dès juillet 2013 par le programme d'action cantonal Ça marche ! (PAC). La mise en œuvre est confiée aux diététicien-ne-s des quatre Espaces Prévention (EP) couvrant les régions de Lausanne, la Côte, l'Est vaudois et le Nord vaudois-Broye

Fin 2017 voit la dissolution du PAC. La réorganisation de ProSV est en cours et des inconnues demeurent quant au rattachement des programmes-projets-prestations-activités aux différents secteurs d'un nouvel organisme.

Le Comité de labellisation vérifie les critères FV lors de la demande de label et participe au développement du projet vaudois. Depuis 2009, il est composé de quatre membres :

- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Alexia Fournier pour le SSP
- Christine Mueller pour les EP
- Rose-Marie Notz pour la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA)

Rose-Marie Notz est à disposition pour toute question mais ne siège pas à chaque séance.

Le Comité s'est réuni deux fois pendant l'année 2017 et a fait deux séances de labellisation par email.

Les personnes qui ont travaillé pour ce projet représentent fin décembre 2017, 3.1 EPT, soit :

- 5 diététicien-ne-s à temps partiel pour 1.85 EPT (1.1 EPT pour Lausanne, 0.45 EPT pour la Côte, 0.3 EPT pour le Nord vaudois-Broye) qui suivent les labellisés au niveau régional ;
- 0.45 EPT pour l'Est vaudois (poste vacant). La diététicienne a terminé son activité fin novembre et n'a pas été remplacée en attendant la clarification du rattachement de son poste.
- 2 secrétaires à 0.4 EPT (0.05 EPT pour la Côte, 0.35 EPT pour le Nord vaudois-Broye) chargées du suivi des testeurs pour l'ensemble du canton
- 1 secrétaire à 0.1 EPT (Ça marche !) chargée du courrier et de l'envoi de matériel
- 1 diététicienne à 0.3 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, des évaluations, de la promotion du label au niveau cantonal et des relations intercantionales

En 2017, aucune nouvelle personne n'a travaillé pour Fourchette verte Vaud (FV-VD).

Les temps de travail sont déterminés en fonction du nombre d'adresses à suivre dans chaque région. Fin 2017, ils permettraient d'assurer le suivi de 411 adresses (208 à Lausanne, 76 sur la Côte, 76 dans l'Est vaudois (sous réserve d'engagement), 51 dans le Nord vaudois-Broye).



### 3. Priorités et réalisations de la section cantonale

#### 3.1 Objectifs pour 2017

| Objectifs   | A faire   | Responsable-s   | Niveau d'atteinte |
|---|---|---|-------------------|
| Augmenter le nombre de labellisés à 360 adresses (85 TTP / 185 Ju+AFJu / 25 Collectivités / 40 Se / 25 CR+SS+AFV)<br>Assurer le suivi des établissements labellisés | Répondre aux demandes de labellisation<br><br>Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires et FVTTP dans les garderies   | Diététicien-ne-s régional-e-s<br><br>Diététicienne resp. projet                   | 100%<br><br>fait  |
| Assurer le suivi des établissements labellisés  | Rencontrer systématiquement les responsables des lieux labellisés   | Diététicien-ne-s régional-e-s   | 99%               |
|   | Proposer des modules courts de formation pour les colloques du personnel des lieux labellisés   | Diététicien-ne-s régional-e-s   | fait              |
|   | Promouvoir les recommandations concernant le poisson, les menus végétariens, les mets sucrés et les farineux complets, variés   | Diététicien-ne-s régional-e-s   | fait              |
| Assurer le niveau de qualité du label FV  | Evaluer par les testeurs des EP les lieux de restauration adultes, les EMS  | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Secrétaires des EP<br>Diététicienne resp. projet | 100%              |
|   | Evaluer par les testeurs des EP les lieux d'accueil pour enfants  | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Secrétaires des EP<br>Diététicienne resp. projet | 100%              |
|   | Evaluer par la Fédération romande des consommateurs les lieux nouvellement labellisés   | FRC<br>Diététicienne resp. projet   | 100%              |
|   | Promouvoir et proposer des cours pour les cuisiniers et le personnel éducatif, sur les petits déjeuners et collations, les mets gras et les desserts légers, le développement du goût de l'enfant | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Secrétaire FV-VD<br>Diététicienne resp. projet   | fait              |
| Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie enfantine, écoles, EMS (120 informations, soit 1/3 des adresses)              | Organiser des stands d'information pour les clients (dans les restaurants), des échanges avec le personnel ou les parents<br><br>Animer des activités pour les enfants                            | Diététicien-ne-s régional-e-s   | 99%               |
|   | Promouvoir la semaine du goût selon le thème défini par FV-CH   | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Diététicienne resp. projet                       | fait              |
| Evaluer la faisabilité du module de développement durable Ama terra   | Participer au projet de l'Unité PSPS de sponsoring du menu FV dans les gymnases et les écoles professionnelles  | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Diététicienne resp. projet                       | fait              |



## 3.2 Activités en 2017

### 3.2.1 Adresses labellisées

27 adresses ont obtenu, retrouvé ou changé de catégorie de label (+ 3 cuisines de production) :

- **11 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (Croqu'cerises, Centre de la petite enfance, site de Boissonnet et site de la Clochette, CVE de Cour et Plaines, Garderie Matt&Matic, Crèche Little Green House-Morges, Crèche Garderie le Colibri-Eikenott, Crèche Garderie le Colibri-Vernay, Garderie les Moussaillons, Garderie les Petits Poucets, Garderie le Château de sable)
- **10 restaurants scolaires** pour le label junior (Antenne Chandieu, UAPE de Cour, Verdeil-Rovéréaz (retrouve son label), restaurant scolaire le Crock'n'Rolle, UAPE le Ricochet, restaurant scolaire la Dinette, UAPE du Censuy, restaurant scolaire la Navirolle, Ecole Montessori « The secret of Childhood », APEMS Montreux et Veytaux (dédoublées))
- **5 restaurants de collectivité** (le CHUV devient 4 adresses au lieu d'une, SICPA - la Rochelle, Generali-Riviera)
- **1 EMS** pour l'affiliation senior (Résidence du Léman)
- **3 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label des tout-petits et/ou junior (Eldora-le Martinet, Eldora-Agroscope, les Délices du traiteur)

20 adresses ont cessé de collaborer avec FV-VD, ont été suspendues ou ont changé de catégorie de label:

- **5 crèches et garderies** (Garderie Croc'Pomme (changement de prestataire de repas pour un non-attesté), Garderie la Coccinelle, Garderie les Lutins, Garderie les Moussaillons, Pouponnière de Montreux (souhait de la commune d'arrêter le label))
- **12 lieux scolaires** (restaurant scolaire CF Ramuz (fermé), Antenne Tivoli (fermée), Verdeil-Verdeil (école fermée), restaurant scolaire les Alpes (fermé), restaurant scolaire la Fontanettaz, restaurant scolaire Jules Loth (changement de prestataire), restaurant scolaire les Mousquetaires, réfectoire de Vassin, restaurant scolaire Bel-Air, Atelier 56, réfectoire du 7<sup>ème</sup> (souhait de la commune), la Croquette (changement de prestataire))
- **1 self-services** (Migros la Combe, décision de Migros-Genève en lien avec la taxe de FV-GE)
- **2 restaurants de collectivité** (SICPA-Chavornay, Ecole technique des métiers de Lausanne (manque d'intérêt de la clientèle))

Les adresses détaillées figurent sur le site [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch).

Fin 2017, 2 adresses ont déposé leur dossier et sont en attente d'une labellisation.

**Le total des adresses labellisées au 31.12.17 est donc de 360 (5 cafés-restaurants, 4 self-services, 29 restaurants de collectivité, 88 tout-petits, 173 juniors, 9 affiliations junior, 11 affiliations adultes, 41 affiliations senior), soit 7 de plus qu'au 31.12.16.**

Ceci représente **30'040 places assises** toutes sans fumée.

Par ailleurs, 11 restaurants de collectivité vaudois sous mandat de SV-Group sont suivis par FV-CH, dans le cadre d'un contrat national. Le nombre d'adresses vaudoises se monte ainsi à 371.



Le nombre de nouveaux labellisés est semblable à celui de 2016, alors que celui des retraits a augmenté. (respectivement 27 et 19 en 2017 et 25 et 12 en 2016).

Ainsi, en 2017, l'objectif de 360 au total est atteint et sera reconduit à l'identique pour 2018.

Les déclinaisons qui ont progressé sont celles pour les moins de 4 ans et les collectivités. Pour la première fois depuis le début du projet, le nombre d'adresses junior a diminué.

Au niveau régional, Lausanne et la Côte ont vu leur nombre de labellisés augmenter en 2017, le Nord vaudois-Broye est resté stable et l'Est vaudois a diminué ses labellisés.

**En 2017, le nombre de menus FV servis par rapport à l'ensemble des menus est de 25'324/ 37'537 (67%),** soit presque 100% des menus FV TTP, Aff. FV adultes et Aff. FV junior, 89% de ceux Aff. FV senior, 87% des menus FV junior, 57% de ceux des cafés-restaurants, 34% des self-services et 23% pour les collectivités.

Les demandes de label viennent par le biais des sociétés de restauration qui suggèrent la certification à leurs clients, mais également via des cuisinier-ère-s qui changent de poste de travail et font connaître le label, ainsi que par les autorités communales ou les parents ou encore par les diététicien-ne-s régional-e-s travaillant pour d'autres projets.

Les démarches auprès de lieux d'accueil s'étant auto-attribués le label FV ont continué d'être entreprises chaque fois qu'une telle situation a été mise en évidence.

### 3.2.2 Tests et évaluations des planifications de menus

L'évaluation des testeurs détermine la reconduction annuelle du label ; des planifications de menus et, le cas échéant, des collations sont jointes aux grilles de tests et sont validées par les diététicien-ne-s régional-e-s.

Parallèlement à ces tests, les diététicien-ne-s peuvent être amené-e-s à évaluer des grilles supplémentaires afin de confirmer le suivi des critères par les cuisinier-ère-s.

Plusieurs documents de synthèse peuvent être consultés :

- Evaluation des testeurs Fourchette verte adultes et seniors, 2017, 351 tests
- Evaluation des testeurs Fourchette verte junior et tout-petits, 2017, 881 tests
- Evaluation des lieux Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2017, 71 tests

Par ailleurs, **120 semaines de menus** ont été supervisées lors d'une labellisation ou d'un suivi annuel (hors évaluations testeurs) (106 en 2016, 171 en 2015).



### 3.2.3 Formations

- **7 cours** (3 à Lausanne, 1 à Morges, 2 à Vevey, 1 à Yverdon) pour **46 cuisinier-ère-s, membres du personnel de cuisine ou éducatif** (Développement du goût chez l'enfant (5 participant-e-s à Lausanne), Mets gras et desserts légers (5 à Lausanne, 4 à Vevey), Petit déjeuner et collations (9 à Lausanne, 7 à Morges, 6 à Vevey et 10 à Yverdon).  
Ces cours font aussi l'objet d'une version raccourcie qui a été offerte en 2017 directement au sein des structures labellisées (voir également pt. 3.2.5)
- **4 cours de formation pour les testeurs adultes et senior** : 2 à Lausanne (14 testeurs), 1 pour l'Est vaudois (2 testeurs), 1 pour le Nord vaudois-Broye (5 testeurs, dont 2 personnes formées chacune individuellement)
- **8 cours de formation pour les testeurs junior et tout-petits** : 4 à Lausanne (38 testeurs), 2 pour la Côte (15 testeurs, dont 2 personnes formées individuellement), 1 pour l'Est vaudois (4 testeurs, dont 1 personne formée individuellement), 1 pour le Nord vaudois-Broye (6 testeurs, dont 1 personne formée individuellement)
- **1 cours de formation** pour 13 testeurs de la FRC

### 3.2.4 Informations - Collaborations

- Bilan annuel avec les prestataires de repas (Concordance, Eldora)
- Information sur FV lors de cours des EP ou de mandats extérieurs (cours à l'Ecole supérieure en éducation de l'enfance, au Centre de formation de l'Association des EMS vaudois, à Hotelis, lors des demi-journées de formation de Youp'là bouge)
- Participation aux journées de formation Ama terra, labellisations-pilote pour 3 structures, décision de ne pas généraliser le volet Ama terra dans le canton
- Analyse de la possibilité de faire payer une cotisation aux labellisés
- Diffusion auprès d'une centaine de lieux intéressés du recueil de recettes et d'activités pédagogiques pour la semaine du goût sur le thème « A la découverte des cucurbitacées : courges, potirons, citrouilles ou concombre »
- Encadrement du stagiaire de FV-CH
- Incitation à participer au concours « les 20 ans de Fourchette verte Vaud », sélection parmi les dossiers représentant 378 enfants participants
- Participation au Comité vaudois de la semaine du goût
- Collaboration avec FV-CH (activité au sein de la Commission de coordination, du Groupe technique, participation à l'AG)
- Participation au groupe de travail UNIL-EPFL sur le développement durable
- Collaboration avec l'Unité de développement durable de l'Etat de Vaud
- Collaboration avec le projet « Restauration collective durable » de la ville de Lausanne, présentation d'un rapport spécifique pour 82 lieux
- Recherche d'éléments utiles au démarchage FV senior
- Collaboration avec le projet « Sponsoring du menu FV dans 6 gymnases et écoles professionnelles » de l'Unité de promotion de la santé et prévention en milieu scolaire



### 3.2.5 Labellisation et suivi des adresses labellisées

99% des restaurants labellisés avant 2017 ont fait l'objet d'une visite du-de la diététicien-ne régional-e pendant l'année, 1 a été reportée en janvier 2018 (182/184 à Lausanne (UAPE de la Plaine et de la Concorde changeant pour un prestataire non labellisé en 2018), 60/60 pour la Côte, 54/55 pour l'Est vaudois (à faire : les Airelles), 40/40 pour le Nord vaudois-Broye.

Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année, **119 informations** pour **1'867 partenaires** ont eu lieu (63 en 2016, 82 en 2015, 98 en 2014, 118 en 2013).

- **22 séances d'information du personnel de cuisine** : CHUV-Hôpital orthopédique (1), RTS Lausanne (1), SICPA - la Rochelle (4), Marterey 56 - Slow Cantina (1), Restaurant scolaire la PAMtine (2), APEMS Bourdonnette (1), Concordance-Crissier (goûters : 1), Cliniques de la Métairie-Bois-Bougy (1), Restaurant scolaire de Nyon-Marens (2), le Crock'n'Rolle (1), Fondation Baud (1), Greenkids.biz (1+1), la 5ème saveur (5), Agroscope-Changins (1), les Délices du traiteur (3), Gymnase de Burier (1), UAPE Crêteiles (2), Garderie Croqu'Lune (1), Fondation Prerisa (3), EMS Marc-Aurèle (2), Cuisine du Parc (2)
- **50 séances pour le personnel éducatif ou la direction** : UAPE du Censuy (petits déjeuners : 8), CVE Cour- UAPE Cour (3), Fondation Vernand, site de la Fleur de Lys (10+1), Fondation Vernand, site de Bussigny (1), UAPE les copains d'abord (2), la Bulle d'air (collations : 1+11), UAPE Belmont (goût : 15), CVE et UAPE Beaumont I et Beaumont 2 (53), Garderie Mosaïque (goût : 25), Garderie et UAPE Domino (4), Nurserie-Garderie les Croc'cerises (16), Nursery-Garderie le Jars'din (36), CVE Cour -site de Plaines et site de Primerose (22), CVE et UAPE Zig-Zag- Zoug (7), Crèche Pomme d'Happy (8), Centre de la petite enfance-site de Boissonnet (6+5+5+5), Centre de la petite enfance-site de la Clochette (3+3+2), Garderie du Léman (10), Maison de la petite enfance (2), Garderie Ludo&Duc (24), Garderie les Petits acrobates, CVE le Microcosme, CVE la Nanosphère (goût : 44), CVE et UAPE des Jardins de Prélaz (6), Garderie Matt&Matic (22), UAPE Classes Tartines (1), UAPE le Ricochet (7), Restaurant scolaire la Navirolle (1), Ecole Montessori "The Secret of Childhood" (2), Crèche Little Green House – Gland (2), Crèche-garderie les Colinets (11), Crèche Ô comme trois pommes/restaurant scolaire de, le Vaud (1), Crèche la Galiote (1), Crèche Little Green House – Morges (32), UAPE Clin d'Œil, UAPE du parc, UAPE Grand-Rue, Garderie du Parc (goût : 23), Fondation Beau-Site, EMS Montbrillant, le Maillon, Coteau-Muraz (9), Garderie la Trottinette-Villard (goût : 11), Restaurant scolaire du Cheminet (9), UAPE l'Aprescool (collations : 11), UAPE la Parascole (goût : 9), EMS Cottier-Boys (petits déjeuners : 10), Garderie les Goélands (mets sucrés et petits déjeuners : 8), La Roue Enchantée (collations : 14), Garderie les P'tits Bouchons (goût : 17), Garderie le Papayou / le Petit passage (petits déjeuners et collations :15)
- **2 séances pour les résidents et le personnel éducatif** a été organisée : Fondation les Oliviers (35), EMS Gambetta (10)
- **9 séances pour les parents** : Ecole de Valmont (10), CVE et UAPE de Montelly, CVE Montelly-la Colline (goût : 21), Crèche Pomme d'Happy (goût : 30), CVE et UAPE des Jardins de Prélaz (collations sans sucre : 20), CVE et UAPE des Jardins de Prélaz (animation parents-enfants sur les fruits et légumes : 14), Dame Tartine préscolaire Yens-Lussy (42), Crèche les P'tits kangourous (10), Crèche Pop e Poppa (18), Crèche les Papillons (56)

#### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



- **30 stands-concours ou animations pour les enfants** : Fondation Vernand-site de Bussigny (fruits et légumes : 19), Ecole de Valmont (concours : 97), UAPE la Plaine (goût : 19), Restaurant scolaire de la Rouvraie (boissons sucrées : 46), APEMS Aubépines (18), APEMS Malley (27), APEMS Bois-Gentil (14), Antenne Martinet (18), APEMS Bourdonnette (céréales et pains complets : 17), Nursery-Garderie-Atelier de Lutry (goût : 17), CVE et UAPE Minibulles (10), UAPE Communy (goût : 15), UAPE la Fourmilière (odorat : 15), Restaurant scolaire de Genolier (concours : 73), Restaurant scolaire primaire de Trélex (odorat : 20), Restaurant scolaire primaire de Givrins (odorat : 24), Accueil de midi en milieu scolaire du Cherrat (fruits et légumes : 12), Ecole Moser (concours : 44), Crèche Little Green House – Gland (goût : 12), Crèche Easykids (sens : 19), Crèche les Papillons (fruits et légumes : 12), Ecole Chantemerle (boissons sucrées et matières grasses : 20), APEMS de Chernex (odorat : 20), APEMS de Chailly s/Montreux (odorat : 30), APEMS la Devinette (goût : 37), Garderie la Trottinette-Villard (goût : 32), Garderie les Cèdres (goût : 28), UAPE les Castors-Yvonand (goût : 10), Garderie Tire-Lune (goût : 9), Colonie les grandes roches (goût : 8)
- **6 stands-concours adultes** : CHUV-HESAV (87), Clinique la Source (38), SICPA - la Rochelle (35), Romande Energie (30), Medtronic (35), Nestlé-Orbe (32)

Ces prestations ont augmenté depuis l'année 2016, en particulier celles pour les équipes éducatives et la direction.

En 2017, ces prestations se sont réparties à raison de 57 à Lausanne, 34 sur la Côte, 13 dans la région de l'Est vaudois et 15 pour le Nord vaudois-Broye. L'objectif attendu est presqu'atteint sur l'ensemble du canton. A noter que la diététicienne de l'Est vaudois a terminé son activité à la fin du mois de novembre et qu'il lui avait été demandé de mettre la priorité sur les visites annuelles et le suivi des tests, au détriment des animations.

113 diplômes ont été refaits en 2017 suite à un changement de nom du bénéficiaire ou d'une perte du document.

### 3.2.6 Matériel promotionnel

En 2017, tous les dossiers de présentation des labels ont été revus par FV-CH dans les trois langues nationales, ils sont disponibles en version pdf ; leur impression en français sera faite en 2018. Les dépliants tout-petits, junior et affiliation junior ont été fusionnés en un seul dépliant.

Afin d'avoir de nouveaux articles promotionnels, des courges anti-stress ont été réalisées pour la semaine du goût et des gourdes Ça marche ont été achetées au Programme cantonal.

Le coût total du matériel distribué en 2017 dans le canton de Vaud s'élève à 24'000 CHF. Comme les années précédentes, ce sont les serviettes, les sets de table, les post-its et les stylos qui ont été les articles les plus diffusés pendant l'année. Les gobelets, nouvel article en 2016, ont également eu du succès.

#### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



### 3.2.7 Couverture médiatique / presse écrite

13 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois, 2 émissions de radio et 1 livre traitent ou mentionnent FV.

Si le projet FV ne fait presque plus l'objet de sujet d'article, par manque d'éléments d'actualité, il n'en demeure pas moins que les collaborateur-trice-s sont régulièrement sollicité-e-s à titre d'expert-e ou que le label est cité comme référence en matière de restauration collective.

#### La Broye :

- 8 juin 2017 : Payerne - Exploitation du restaurant du GYB attribuée (FV citée)

#### Le Matin

- 29 mars 2017 : De quoi la faire fondre ! (FV citée)
- 13 octobre 2017 : Semaine du goût - On mange avec ses yeux et son nez, mais pas uniquement

#### Le Matin/Newsnet

- 4 septembre 2017 : Suisse - Changement à la tête de la Fourchette verte

#### Le Matin Dimanche

- 19 mars 2017 : « La campagne est lancée, je souffle un peu » (FV citée)
- 17 septembre 2017 : Le fast-food s'installe à la HEG de Fribourg (FV citée)

#### Migros Magazine

- 2 mai 2017 : Vous voulez faire le plein de protéines? Voici de quoi vous guider dans votre choix (FV citée)

#### Romandie-news

- 15 mai 2017 : NE.ch - Deuxième édition du Concours culinaire "Fourchette Gourmande »

#### Saison et sens (journal de la Fondation Donatella Mauri)

- Eté 2017 : Fourchette verte

#### 20 minutes

- 20 mars 2017 : « Certains petits avaient tout simplement faim » (FV citée)

#### 24 Heures

- 1<sup>er</sup> février 2017 : Une appli entre à la cafétéria pour améliorer les plateaux-repas (FV citée)

#### 24 Heures/Newsnet

- 8 septembre : La Semaine du goût reste une plate-forme formidable» (FV Citée)

#### Journal de l'Association Suisse des diététicien-ne-s

- Août 2017 : Toutes nos félicitations pour vos 75 ans !

#### RTS-la Première

#### Emission Forum

- 18 septembre 2017 : Un fast-food qui ouvre dans une Haute école, normal ou scandale ?

#### Radio Chablais

- 25 mars 2017 : Montreux rejoint le programme "Pas de retraite pour ma santé" (FV citée)

#### Livre

- « Bien manger au travail, ma lunch box gourmande », Ed. Médecine et hygiène (FV citée)

#### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



## 4. Perspectives pour l'année à venir

### Objectifs pour 2018

| Objectifs  | A faire   | Responsable-s   | Délai    |
|--|---|---|----------|
| Stabiliser le nombre de labellisés à 360 adresses<br><br>(90 TTP / 175 Ju+AFJu / 25 Collectivités / 45 Se / 25 CR+SS+AFV)  | Répondre aux demandes de labellisation dès avril 2018   | Diététicien-ne-s régional-e-s   | 31.12.18 |
|  | Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires et FVTTP dans les garderies, les EMS  | Diététicienne resp. projet  | 31.12.18 |
| Assurer le suivi des établissements labellisés   | Rencontrer systématiquement les responsables des lieux labellisés   | Diététicien-ne-s régional-e-s   | 31.12.18 |
|  | Proposer des modules courts de formation pour les colloques du personnel des lieux labellisés   | Diététicien-ne-s régional-e-s   | 31.12.18 |
|  | Promouvoir les recommandations concernant les mets sucrés et les farineux complets, variés  | Diététicien-ne-s régional-e-s   | 31.12.18 |
| Assurer le niveau de qualité du label FV   | Evaluer par les testeurs des EP les lieux de restauration adultes, les EMS  | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Secrétaires des EP<br>Diététicienne resp. projet | 31.12.18 |
|  | Evaluer par les testeurs des EP les lieux d'accueil pour enfants  | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Secrétaires des EP<br>Diététicienne resp. projet | 31.12.18 |
|  | Evaluer par la Fédération romande des consommateurs les lieux nouvellement labellisés   | FRC<br>Diététicienne resp. projet   | 31.12.18 |
|  | Promouvoir et proposer des cours pour les professionnel-le-s de la cuisine et de l'éducation, sur les petits déjeuners et collations, les repas végétariens, le développement du goût de l'enfant                                 | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Secrétaire FV-VD<br>Diététicienne resp. projet   | 31.12.18 |
| Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie enfantine, écoles, EMS (90 informations, soit 1/3 des adresses, pendant 9 mois de l'année) | Organiser des stands d'information pour les clients (dans les restaurants), des échanges avec le personnel ou les parents, participer au projet de sponsoring du menu FV de l'Unité PSPS<br>Animer des activités pour les enfants | Diététicien-ne-s régional-e-s   | 31.12.18 |
|  | Promouvoir la semaine du goût selon le thème défini par FV-CH   | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Diététicienne resp. projet                       | 31.12.18 |
|  | Participer au projet de l'Unité PSPS de sponsoring du menu FV dans les gymnases et les écoles professionnelles  | Diététicien-ne-s régional-e-s<br>Diététicienne resp. projet                       | 31.12.18 |
| Promouvoir les critères de développement durable de FV   | Valoriser les projets cantonaux de développement durable et leur impact pour les prestataires de repas attestés FV  | Diététicienne resp. projet  | 31.12.18 |

Le poste de travail du-de la diététicien-ne de l'Est vaudois étant vacant au 01.01.18, les adresses de cette région ont été réparties entre les 6 diététiciennes FV-VD. Afin de pouvoir intégrer ces prestations supplémentaires dans leurs temps de travail, l'objectif annuel pour les animations-formations a été diminué et les demandes de labellisation mises en suspens pour le premier trimestre de 2018.

### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
 Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 5. Comptabilité de l'année écoulée

|  | CHF            |
|--|----------------|
| <b>Total charges</b>   | <b>458'838</b> |
| <b>Subvention cantonale (Service santé publique via Ça marche !)</b> | <b>425'000</b> |
| <b>Contribution Fourchette verte Suisse (matériel)</b>               | <b>3'530</b>   |
| <b>Cours FV</b>  | <b>2'400</b>   |
| <b>Total produits</b>  | <b>430'930</b> |
| <b>Report achat matériel 2016</b>                                    | <b>30'772</b>  |
| <b>Total disponible</b>  | <b>461'702</b> |

Le solde de 2'863 CHF a été reporté sur les autres projets 2017 de Ça marche !

En 2017, le coût annuel par adresse est de 1'275 CHF.

### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 6. Fourchette verte Suisse

### Temps forts de l'année 2017

#### Année de changements

Pour Fourchette verte Suisse, l'année 2017 a été placée sous la bannière des changements. Tout d'abord, nous avons changé de président. Après 6 ans à la barre, loyal et fidèle au poste, Michel Thentz a remis le flambeau de la présidence de notre association. Et pour la première fois de notre histoire, nous avons une femme à la tête de Fourchette verte Suisse : Madame la Conseillère d'Etat Anne-Claude Demierre. Cette dernière, en charge du département fribourgeois de la Santé et des affaires sociales depuis 2007, connaît particulièrement bien, et notre action et le domaine dans lequel nous évoluons.

Sur le terrain, Esther Jost Honneger, première coordinatrice de Fourchette verte pour la Suisse alémanique, a saisi l'occasion de prendre la responsabilité du PAC lucernois, après 5 ans de poste. Nous avons profité de son départ pour repenser notre organisation et la rendre plus efficace. Et depuis septembre, Elizabeth Bieri est en charge du poste « métier », place oh combien important pour la poursuite du développement de notre association en Suisse alémanique.

Ces changements n'ont en rien altéré la Fédération. La progression générale du nombre d'établissements se poursuit, avec toujours le but de privilégier la qualité à la quantité. Les importants projets que sont le développement de la durabilité (Fourchette verte – Ama terra) et notre collaboration avec SV Group, leader en Suisse de la restauration collective, se poursuivent.

Ainsi, l'offre Fourchette verte permet à près de 1'600 établissements d'arburer le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2017. La Fédération s'est aussi fortement agrandie, puisqu'elle compte désormais pas moins de 16 cantons et demi-cantons. Ce développement se reflète également dans la composition du Comité issu des votes de l'Assemblée générale, puisqu'outre la présidente, 3 membres sur 6 sont alémaniques, ou 3 sur 6 sont francophones, selon le point de vue.

#### Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group se poursuit à la pleine satisfaction des deux partenaires. Fourchette verte Suisse découvre avec plaisir les innovations que fait SV Group, que ce soit pour la mise en valeur des légumes ou pour « jouer » avec les saisons. De même, la baisse de la quantité de sel utilisé dans les cuisines de SV, depuis 4 ans qu'a débuté ce partenariat, est réjouissante, tout comme le fait de toujours mieux se comprendre lors des divers travaux conjoints.



Il faut rappeler que ce partenariat n'est nullement exclusif. Fourchette verte Suisse et ce prestataire souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration pour permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse, notamment en Suisse alémanique. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors tout-à-fait souhaitable.

#### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



### Autres projets et collaborations

Tout au long de l'année 2017, la Fédération a poursuivi ses travaux préparatoires pour les deux gros projets qui se développeront principalement en 2018, à savoir d'un part la refonte complète du site internet et, de l'autre, le projet pilote Fourchette verte senior @home, soit la labellisation des repas à domicile à destination des personnes âgées, dans le but d'améliorer leur santé et ainsi de contribuer à leur maintien à domicile.

En 2017, Fourchette verte Suisse a choisi comme thème de la Semaine du Goût, pour l'ensemble de ses sections cantonales, « les cucurbitacées ». A nouveau, le « kit la Semaine du Goût de Fourchette verte » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, et proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique pour cette semaine vouée au goût, permettant notamment aux enfants de faire des expériences gustatives variées et de découvrir que les cucurbitacées ne sont pas toutes des courges.

La collaboration avec la Société Suisse de Nutrition (SSN) est toujours très forte. Elle est facilitée par la localisation des bureaux Fourchette verte pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne et se poursuit après le changement de titulaire du poste. Si désormais la coordinatrice pour la Suisse alémanique est sous contrat de travail unique, elle est accueillie comme si elle faisait partie de la famille SSN, tout comme le Secrétaire général à chaque visite. C'est ainsi très souvent de concert que les deux organisations peuvent répondre aux sollicitations concernant la restauration collective et se faire profiter mutuellement des réseaux construits. Concernant la Fédération romande des Consommateurs (FRC), l'accord cadre établi en 2013 continue de déployer ses effets et des rencontres régulières ont lieu entre les deux secrétaires généraux.

Enfin, les représentants de Fourchette verte Suisse siègent dans de nombreux projets régionaux ou nationaux, ou sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires.

### Secrétariat général

Comme mentionné plus haut, le secrétariat a connu de forts changements (cf. chapitres 3.3 pour le détail) et une réorganisation pour gagner en efficacité a été choisie. Le secrétariat s'organise désormais autour d'un poste de coordinatrice pour la Suisse alémanique, en charge également de toutes les questions liées à l'alimentation (« métier ») à 80%, et d'une personne en charge uniquement des questions administratives et logistiques à 60%, le tout coordonné par le Secrétaire général, toujours à 55%. La Fédération peut ainsi compter globalement sur un 195% de temps de travail, adjoint de quelques mandats à Aduna Romandie (anciennement la partie « services » des Ligues de la Santé du canton de Vaud), en matière de comptabilité ou de graphisme, par exemple.

### Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH soutient également le projet pilote Fourchette verte senior @home pour les années 2017 et 2018.

Par ailleurs, il convient de souligner que le soutien de la CLASS à la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations a été renouvelée pour la période 2017-2019. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation. A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats.

Fourchette verte Suisse tient à remercier chaleureusement Promotion santé Suisse et la CLASS pour leur soutien indispensable à son travail et son autonomie.



Stéphane Montangero  
Secrétaire général Fourchette verte Suisse

### Situation au 31.12.17

#### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

|                         | AG        | BE         | BL<br>AT  | BS<br>AT  | FR        | GE         | JU/<br>JUBE | NE        | SG<br>AT  | SO        | TG<br>AT  | TI         | UR       | VD         | VS         | ZG<br>AT  | CH        | Total       |
|-------------------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|----------|------------|------------|-----------|-----------|-------------|
| Cafés-<br>restaurants   | 0         | 0          | 0         | 0         | 13        | 0          | 0           | 0         | 0         | 0         | 12        | 0          | 5        | 6          | 0          | 0         | 0         | 36          |
| Self-services           | 0         | 0          | 0         | 0         | 2         | 8          | 0           | 0         | 0         | 0         | 5         | 0          | 4        | 15         | 0          | 0         | 0         | 34          |
| Collectivité            | 0         | 0          | 1         | 0         | 9         | 51         | 14          | 8         | 0         | 0         | 24        | 0          | 29       | 9          | 0          | 71        | 216       |             |
| Affiliations<br>adultes | 0         | 0          | 0         | 0         | 2         | 7          | 2           | 3         | 0         | 0         | 0         | 11         | 0        | 11         | 6          | 0         | 0         | 42          |
| Affiliations<br>senior  | 0         | 0          | 0         | 0         | 3         | 2          | 1           | 3         | 0         | 0         | 32        | 0          | 41       | 11         | 0          | 0         | 93        |             |
| Affiliations<br>junior  | 0         | 3          | 0         | 0         | 0         | 6          | 1           | 2         | 0         | 2         | 0         | 5          | 0        | 9          | 4          | 0         | 0         | 32          |
| Juniors                 | 5         | 24         | 3         | 12        | 17        | 127        | 28          | 13        | 17        | 12        | 2         | 170        | 0        | 173        | 58         | 8         | 0         | 669         |
| Tout-petits             | 35        | 101        | 10        | 22        | 25        | 64         | 20          | 22        | 6         | 14        | 11        | 12         | 0        | 88         | 35         | 9         | 0         | 474         |
| Take away               | 0         | 0          | 0         | 0         | 0         | 0          | 0           | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0        | 0          | 2          | 0         | 0         | 2           |
| <b>Total</b>            | <b>40</b> | <b>128</b> | <b>14</b> | <b>34</b> | <b>58</b> | <b>278</b> | <b>66</b>   | <b>51</b> | <b>23</b> | <b>28</b> | <b>13</b> | <b>271</b> | <b>0</b> | <b>360</b> | <b>146</b> | <b>17</b> | <b>71</b> | <b>1598</b> |

#### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
 Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 7. Remerciements

Le projet FV-VD n'aurait pu être développé sans la collaboration active des diététicien-ne-s régionaux-les Daniela DA COSTA, Annick KAAG-CHEVALLEY et Laïla PORTA MONNEY à Lausanne, Jérémy Cela, Daniela DA COSTA et Caroline GALAN-GIROD pour la Côte, Elodie ALVARES pour l'Est vaudois, Eva SCHILTER dans le Nord vaudois-Broye.

Le suivi des testeurs a été réalisé grâce à Sandra COLOMB pour la Côte, Corinne PERRENOUD pour le Nord vaudois-Broye, Lausanne et l'Est vaudois.

Le secrétariat et la logistique de FV-VD a été assuré par Corinne TERRETTAZ.

Fourchette verte Suisse, la Fédération romande des consommateurs, la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaire sont des partenaires précieux pour FV-VD.

Le soutien financier du Service de la santé publique du canton de Vaud, de la CLASS et de Promotion Santé Suisse a été un élément indispensable au développement de ce projet.

## 8. Annexes

- Liste des membres du Comité de FV-CH : cf. [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch), rubrique FV-CH.

### Fourchette verte Vaud

c/o Promotion Santé Vaud, av. de Provence 12, 1007 Lausanne  
Tél. 021 623 37 22, e-mail: [vd@fourchetteverte.ch](mailto:vd@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse