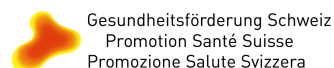


# Association Fourchette verte Valais/Wallis

## Rapport d'activité 2008



**« Avec le soutien de Promotion Santé Suisse, dans le cadre du programme cantonal poids corporel sain. »**

---

Fabienne Bochatay Morel, Diététicienne dipl. ES et coordinatrice

Rue de Condémines 14, Case postale 888, 1951 Sion  
Tél. 027 329 04 18, fax. 027 329 04 30, [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch), [vs@fourchetteverte.ch](mailto:vs@fourchetteverte.ch)

# Sommaire

1.	Les temps forts de l'année écoulée	p. 3
2.	Fonctionnement de Fourchette verte Valais/Wallis	p. 4
3.	Priorités et réalisations	p. 5
4.	Objectifs pour 2009	p. 9
5.	Fourchette verte Suisse	p. 9
6.	Remerciements	p. 10
7.	Annexes	p. 11
	- Comptes et bilan 2008	
	- Etablissements labellisés dans le canton : cf. site <a href="http://www.fourchetteverte.ch">www.fourchetteverte.ch</a> .	

# 1. Les temps forts de l'année écoulée

Durant l'année 2008, 20 labels ont été décernés (1 café-restaurant, 9 affiliations FV, 3 affiliation Junior, 2 affiliations senior, 2 junior et 3 tout-petits). 7 de ces labels sont décernés dans le Haut-Valais.

Deux établissements ont cessé les labels junior car une structure commune a été créée dans le centre de la ville et un café-restaurant a souhaité ne plus poursuivre avec le label FV.

Au 31 décembre 2008, l'association compte 105 labels qui représentent un total de 7'339 places assises dont 6'820 non-fumeurs.

Afin d'assurer le suivi des labellisés 108 testeurs se sont mobilisés pour rendre visite aux 88 structures Fourchette verte (au 31.12.2007). 60% des tests prévus nous ont été retournés. 6 établissements n'ont pas été testés mais un bilan annuel y a été effectué.

Les demandes affluent pour obtenir le label Fourchette verte. En fin d'année, huit dossiers sont prêts pour être labellisés en début d'année 2009 et 7 établissements attendent un premier contact de la section.

Des demandes de fonds ont été adressées au Centre Alimentation et Mouvement (CAM) et à la Dîme de l'alcool: elles ont été acceptées contrairement à la Loterie Romande. L'aide du CAM a permis une augmentation du temps de travail de 20% sur les six derniers mois de l'année. Elle a permis de répondre à une augmentation importante du nombre de labellisés qui génère d'avantage de travail administratif, de suivis de testeurs et de tests.

Parallèlement à ces labellisations et suivis, une collaboration avec Senso 5 ([www.senso5.ch](http://www.senso5.ch)) s'est créée durant les six derniers mois de l'année. Le but est de pouvoir intégrer une approche sensorielle dans le concept FV. Le résultat de cette collaboration a débouché sur des interventions co-animées avec Mme Luisier auprès de publics spécifiques comme des éducateurs de crèches, enseignants ou maîtresses d'économie familiale, mais aussi sur la création d'une brochure et l'animation d'ateliers sur le thème de la vue lors de la Semaine du Goût.

Fourchette verte Valais était présente lors de manifestations comme la course du bisse du Bénou, la Semaine du Goût et la slowUp. C'est la deuxième année que Fourchette verte collabore avec le comité de la slowUp Valais. Fort d'une première expérience, le concept a été affiné. Un repas équilibré par aire d'animation a ainsi pu être offert aux participants.

## 2. Fonctionnement de Fourchette verte Valais/Wallis

La Fourchette verte Valais collabore étroitement avec la Ligue valaisanne contre les maladies pulmonaires et pour la prévention (LVPP) et plus particulièrement avec les secteurs de préventions (Centre Alimentation et Mouvement, Senso 5, CIPRET, Antenne Sida, Dépistage du cancer du sein, médecine scolaire)

L'Assemblée générale du 6 mai 2008 a eu lieu au restaurant des Aviateurs à la Base aérienne à Sion, nous les remercions pour leur accueil. Le comité a vu le départ de Madame France Massy et a été renforcé par Monsieur Gilles Crettenand. Le comité s'est réuni 3 fois durant l'année. Sa composition au 31 décembre 2008 est :

### Présidente

Patricia Lafarge, restauratrice et présidente de la section St-Maurice de Gastrovalais \*

### Membres

Jean-Daniel Barman, secrétaire général de la Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies \*

Frédéric Délèze, cuisinier en diététique au CVP de Montana \*

Pierre-Yves Felley, directeur de la Chambre Valaisanne d'Agriculture

Karin Gendre, diététicienne diplômée à la Clinique Bernoise de Montana \*

Françoise Hochreutiner, présidente FRC, section Valais

Gilles Crettenand, responsable du Centre Alimentation et Mouvement, et coordinateur en promotion de la santé

Laurence Nicolay, professeur en génie alimentaire à la HEVS \*

Jean-Bernard Moix, directeur LVPP, trésorier

Hubert Varonier, président du CIPRET Valais \*

Rosemarie Zurwerra, inspectrice d'économie familiale.

### Vérificateurs des comptes

Philippe Moix, agent général, La Vaudoise Assurance

La Division Comptabilité du CHCVs, par Monsieur Rey et Monsieur Vouardoux

### Collaboratrices

Karin Gendre, diététicienne dipl. ES, sur mandat pour le Haut-Valais (5%) \*

Fabienne Bochatay Morel, diététicienne dipl. ES et coordinatrice (50%-70% dès le 1<sup>er</sup> juillet 08)

La commission de labellisation, composée de 6 membres (cf « \* » ci-dessus), s'est réuni 4 fois sur l'année pour l'attribution du label.

### 3. Priorités et réalisation

Objectifs 2008	A faire	Responsable	Résultat au 31.12.08
Augmenter le nombre de labellisés : <u>Haut-valais</u> : 5 <u>Valais-romand</u> : 8 en ciblant les établissements servant un public captif enfants de préférence et adultes	Démarchage ciblé auprès des réfectoires scolaires, crèches, unités d'accueil, foyers et institutions.	Diététicienne et coordinatrice	Atteint
Assurer le suivi des établissements labellisés FV et leur niveau de qualité	Au minimum 1 visite par année par la diététicienne.	Diététicienne	Partiellement atteint
	Evaluation de chaque établissement par des testeurs formés	Diététicienne	Partiellement atteint
	Evaluation de chaque établissement par la Fédération romande des consommateurs	FRC et diététicienne	Partiellement atteint
<u>Haut-valais</u> : promouvoir le label auprès du grand public <u>Valais-romand</u> : promouvoir une information ciblée auprès des labellisés et partenaires afin de créer un réseau	Stands d'information pour le public (dans des manifestation ou dans les restaurants)	Coordinatrice et diététicienne	Atteint
	Planification du cours Ritzy pour les cuisiniers, création d'une table ronde ou news letter	Coordinatrice et diététicienne	Non atteint
Intégrer l'approche sensorielle dans le concept Fourchette verte	Réflexion, faisabilité ou non, propositions	Coordinatrice et diététicienne	Atteint

Chaque établissement a eu au moins un contact avec l'association durant 2008 que ce soit par le biais du bilan annuel ou de la visite des testeurs.

#### Labellisations:

En 2008, 20 labels Fourchette verte ont été décernés aux établissements suivants.

<b>1 Café-Restaurant</b>	Le Collier d'Or Martigny
<b>9 Affiliation FV</b>	FOVAHM, site de Sierre
	FOVAHM, site de Sion
	FOVAHM, site de Saxon
	FOVAHM, site de Collombey
	Insieme oberwallis Region Visp
	Insieme oberwallis Region Grundbiel

	Insieme oberwallis Region Stegg-Feldegg
	Insieme oberwallis Region Lötschberg
	Heilpädagogische Insieme
<b>2 Affiliation FV senior</b>	Altersheim Ringgaker
	Insieme oberwallis Region Holowi
<b>2 Junior</b>	Centre scolaire Anniviers
	Papillon Bleu, Vionnaz
<b>3 Tout-petits</b>	Crèche Tonkinelle, Monthey
	Papillon Bleu, Vionnaz
	Crèche Pirouette, Sion

La liste complète des établissements labellisés figure sur le site [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch).

Le nombre total de labels décernés au 31.12.2008 est donc de 105 (15 cafés-restaurants, 23 restaurants de collectivités, 29 junior dont 5 lieux de production, 21 tout-petits dont 6 lieux de production, 10 affiliation FV dont 1 lieu de production, 4 affiliations FV junior, 3 affiliation FV senior).

Catégorie	Places totales	Places non-fumeurs	% de places non-fumeurs
Café-restaurants	1622	1195	74%
Restaurants de collectivité	3442	3368	98%
Affiliation FV	301	301	100 %
Affiliation senior	163	145	89 %
Affiliation junior + junior + tout-petits	1811	1811	100 %
<b>TOTAL</b>	<b>7339</b>	<b>6820</b>	<b>93%</b>

#### Retrait de label:

Suite à une réorganisation de la cuisine, le restaurant Le Mistral à Saillon n'a pas poursuivi l'offre d'un repas FV.

#### Bilans/suivis des restaurants labellisés et séances pour les établissements en cours de labellisation

##### Bilans/suivis :

57 bilans ont été effectués courant 2008 sur les 88 établissements labellisés au 31.12.07.

##### Séances d'information et de formation:

18 séances ont été effectuées auprès:

- du personnel éducatif du Foyer La Chaloupe à Monthey (16 janvier): environ 15 personnes
- du personnel éducatif de la Fovahm 4 interventions : 2 sur le site de Saxon (22 janvier), 1 à Sierre (24 janvier) et 1 à Collombey (29 janvier) (25 personnes par intervention)
- du personnel éducatif de la Crèche et UAPE Le Papillon Bleu à Vionnaz (28 avril): 15 personnes
- des enseignants et de la commission scolaire du Centre scolaire d'Annivier à Vissoie (26 mai): 50 personnes
- du personnel éducatif de la crèche Tibleck, Grimsuat (9 juin): 15 personnes

- du personnel éducatif de la crèche Pirouette (8 juillet): 10 personnes
- du personnel de cuisine restaurant d'entreprise CIMO à Monthey (1 octobre): 20 personnes
- du personnel des groupes INSIEME 5 interventions (23 avril, 6 mai, 4 juin, 18 août, 25 novembre) : 48 personnes
- des clients du restaurant d'entreprise CIMO, Monthey (9 octobre) :10 personnes
- du personnel de cuisine et éducatif la crèche Europe à Sierre (12 novembre ) : 30 personnes
- des parents de la Crèche et UAPE Le Papillon Bleu à Vionnaz (3 décembre): 10 personnes

### **Testeurs :**

Pour l'année 2008, 108 testeurs ont été mandatés. Sur les 348 évaluations programmées 225 ont été réalisées soit le 65%, une augmentation de 6% par rapport à l'année précédente.

Sur les 108 testeurs, 21 personnes officiaient pour la Fédération Romande des Consommateurs soit 9 membres de la FRC et 12 diététiciennes. 54 tests nous ont été retournés sur les 76 prévus.

Sur les 88 établissements 6 n'ont pas été testés, mais un bilan annuel y a été effectué. Tous les établissements labellisés ont eu un contact direct avec l'association FV au moins une fois durant 2008.

Les soirées de formation pour les nouveaux testeurs ont été déplacées au mois de mars 2009. Ce qui leur laisse 9 mois pour effectuer les tests. Ainsi tout est regroupé sur l'année concernée la formation et les tests à effectuer.

### Evaluations des testeurs :

Le rapport concernant ces tests peut être consulté sur le site [www.fourchetteverte.ch/News/Valais/Rapport des évaluations](http://www.fourchetteverte.ch/News/Valais/Rapport_des_évaluations).

### **Matériel de communication :**

Matériel distribué :

- 90 dossiers de présentations des différents labels
- 4700 dépliant des différents labels
- 7500 sets de table
- 13200 serviettes
- 480 fourchettes
- 900 cartes de restaurant liste adultes
- 950 cartes de restaurant liste enfants
- 1500 stylos
- 900 crayons de papier
- 7 tabliers
- 107 mobi-socks (tour de cou avec chaussette pour téléphone portable)
- 70 boop bags (sac à commission)
- 9 ardoises magnétiques
- 400 ballons
- 620 cartes aide mémoire
- 
- et des autocollants, affiches A4 et A3, parapluies, machines à calculer, porte clé caddies,...

Une partie de ce matériel est financé par Promotion Santé Suisse, via Fourchette verte suisse.

Nouveaux matériels promotionnels:

- créés par FV-suisse : 3 panneaux concours pour le label FV junior

#### Actions de communication:

- SlowUp Valais (18 mai) : co-animation d'un stand avec Senso5 ([www.senso5.ch](http://www.senso5.ch)) au sein du stand de Promotion Santé Valais, Centre Alimentation et Mouvement. De plus, en étroite collaboration avec le comité de slowUp Valais, FV présente aux restaurateurs des aires des critères permettant d'offrir un repas équilibré estampillé "conseillé par FV". L'objectif est atteint soit la présence d'au moins un repas équilibré par aire. Finalement le tiers des menus préparés sur la slowUp étaient équilibrés.
- Course du Bisse du Bénou à Venthône (6 juin 2008) : service de 250 repas Fourchette verte préparés par le Grand-Bleu, Traiteur Cuisine Evasion de Conthey. Menu proposé : Poulet grillé à la citronnelle et bergamote ou boulettes de bœuf à la tomate – Riz parfumé à la cardamome – Sauté minute de légumes à l'huile d'olive – Triangle aux fruits exotiques et aux poires. 40 personnes ont participé au concours.
- Semaine du goût à Sion : Le thème 2008 est la vue.  
Les partenaires de Promotion santé Valais (Fourchette verte (FV), Centre alimentation et mouvement (CAM) et Senso 5) sensibilisent les enfants et les enseignants à l'approche sensorielle de l'alimentation et du mouvement en partenariat avec la Fédération suisse des aveugles et malvoyants (FSA).  
Les trois actions prévues sont :
  - animation d'un stand lors de la journée des écoles de la ville de Sion (220 enfants) - Jeudi 18 septembre- Stand FV avec « boîtes découvertes » (farineux, légumes, épices)
  - Stand CAM avec découverte de mots en Braille autour du mouvement et en mouvement.- Stand Senso : dégustation à l'aveugle
  - animations de 4 ateliers thématiques sur l'approche sensorielle et dans le noir - Samedi 20 septembre – participation de 58 personnes
  - propositions d'activités, sous forme de brochure, sur le thème de la vue et de l'alimentation pour 73 crèches dont 15 labellisées FV .

#### Stands d'information:

- St- Josef Susten, 8 avril, 80 participants aux concours
- INSIEME, 21 et 22 avril, 70 participants aux concours
- Hôpital de Viège, 29 septembre, dans le cadre de la semaine des fruits, 30 participants
- Hôpital de Brigue, 3 octobre, dans le cadre de la semaine des fruits, 50 participants
- AG EMS St-Josef Susten, 28 mai
- Restaurant de l'entreprise CIMO, 6 et 9 octobre

#### Couverture médiatique

PRESSE ECRITE	DATE	
Nouvelliste	9 février	UAPE : les nouvelles nounous
Nouvelliste	1 mars	Un grec turbulent (FV mentionnée)
Nouvelliste	7 mars	Hôpitaux : des plats sains pour un corps sain
WalliserBote	9 avril	Gesund essen und geniessen
Illustré	17/08	Surpoids la guerre est déclarée (FV mentionnée)
Nouvelliste	9 mai	La slowUp remet le couvert (FV mentionnée)
Nouvelliste	10 mai	Et nourrir de plaisir...
Nouvelliste	20 mai	En route vers son équilibre personnel (FV mentionnée)
Nouvelliste	12 septembre	Aiguiser vos papilles..la semaine du goût arrive (FV mentionnée)
Terre Valaisanne	30 septembre	Fully fête la châtaigne : Du bon sur toute la ligne



<b>TELEVISION</b>		
Canal9	25 février	DSR (FV mentionnée)
Canal 9	10 juin	Course du bisse du Bénou, Venthône

#### **Demandes de fonds**

Des demandes ont été adressées :

- Au Fonds du droit du Timbre (promotion santé du canton du Valais)
- Au Centre Alimentation et Mouvement
- À la Loterie Suisse Romande

Mise à part la demande à la Loterie Suisse Romande, les demandes ont été acceptées.

## **4. Objectifs pour 2009**

L'association Fourchette verte Valais/Wallis souhaite :

- augmenter le nombre de labellisés selon les demandes,
- assurer un suivi des restaurateurs par la visite de la diététicienne et par les évaluations des testeurs,
- promouvoir le label auprès du grand public,
- planifier le cours pour les cuisinier dans le cadre de la formation continue Ritzzy
- poursuivre la collaboration avec Senso5 afin d'intégrer dans les formations, animations et cours une vision sensorielle complémentaire aux messages FV.

## **5. Fourchette verte Suisse**

### **TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2008**

Le développement de Fourchette verte a continué avec une croissance inespérée de plus de 13 %. La diversification de l'offre des restaurateurs s'axe chaque jour davantage sur l'évolution des besoins des consommateurs qui souhaitent prendre soin de leur capital santé. Cette tendance est particulièrement nette dans le secteur de la petite enfance et des écoles où, en plus d'un équilibre alimentaire quotidien, l'objectif est que les enfants développent des habitudes alimentaires qui leur seront bénéfiques dans le futur.

#### **Le label se prépare à s'étendre à l'ensemble du territoire national**

Suite à la création de l'entité inter jurassienne, le canton de Berne convaincu du bien fondé du développement de Fourchette verte dans le Jura bernois, prépare l'introduction du label dans le reste du canton. D'autres cantons suisses alémaniques se sont également montrés très intéressés et des contacts ont eu lieu avec les cantons de Soleure et de Zug, ainsi qu'avec la Ville de Zurich. Cette étape importante dans le développement de Fourchette verte nécessite une réflexion importante quant à notre communication. Celle-ci a été initiée lors d'une journée de réflexion, le 1<sup>er</sup> février 2008, animée par une consultante spécialisée en communication dans le domaine de la santé.

#### **Projet « Communication »**

Les conclusions principales de notre journée de travail ont été une prise de conscience quant à la priorité de nous recentrer sur notre message principal lié à nos compétences : l'alimentation. Ceci n'écarte pas les autres critères, tabac et hygiène qui resteront des pré-requis pour le restaurateur.

Mais il s'agit aussi de promouvoir le label dans le sens d'une procédure de certification (principe des normes ISO). Nous devons dès lors uniformiser nos processus pour arriver à devenir une réelle valeur ajoutée pour le restaurateur et non pas une contrainte supplémentaire. Cette optique devrait également nous permettre de diversifier les modes de financement du label à long terme en demandant aux restaurateurs de rémunérer la valeur ajoutée apportée par les conseils des diététiciennes, car ce qui est gratuit ne reflète pas forcément sa vraie valeur.

En attendant, nous avons fait une demande à la Loterie romande portant sur CHF 60'000.- pour nous permettre de financer notre nouvelle stratégie de communication. Le site internet a été repensé et devrait voir le jour en 3 langues au printemps 2009, notre logo a été dynamisé et montre davantage que Fourchette verte est un label. Mais, nous avons également rationalisé. Nous avons réduit la quantité d'objets de matériel promotionnel en l'axant davantage sur nos publics cibles. Les dossiers restaurateurs et nos dépliants ont été revus. Dans le cadre de la Commission de projets, un concours destiné aux enfants a été créé.

### **Le projet de menu équilibré à l'emporter est devenu réalité**

Les critères nutritionnels ont été peaufinés, le nom, le logo et la papeterie ont été créés. Le dossier restaurateur peut être téléchargé et celui-ci peut s'inscrire directement en ligne sur [www.d-livert.ch](http://www.d-livert.ch). Il ne reste qu'à convaincre les petits commerçants et les grands distributeurs du bien-fondé de ce concept qui va dans le sens des nouvelles habitudes alimentaires de la population : Manger vite, mais manger bien !

### **Intensification de nos relations avec Promotion Santé Suisse**

Nos discussions ont commencé à porter leurs fruits, nous avons obtenu de la part de PSS un grand support pour notre développement en Suisse alémanique. Nous sommes aujourd'hui reconnus comme partenaire de la promotion de l'alimentation équilibrée et avons été sollicités à participer de manière plus intensive dans le cadre des manifestations sportives, puisque PSS nous a demandé de collaborer lors des slowUp de Suisse romande. Nous avons également été invités au congrès qu'ils ont organisé en collaboration avec la Fondation Cleven-Becker les 15 et 16 septembre 2008 au Stade de Suisse à Berne, sur le thème de l'Ecole en mouvement. Nous y avons tenu un stand d'information.

L'année aura été riche en activités et en déplacements en Suisse alémanique puisque nous avons également participé à un groupe de travail à Berne (Conseil consultatif) dans le cadre d'un projet de la Berner Fachhochschule financé par l'OFSP, pour une restauration collective de qualité.

## **6. Remerciements**

Nous tenons à remercier particulièrement toutes les personnes qui par leur soutien ou leur engagement contribuent au développement de Fourchette verte Valais/Wallis.

### **Nos partenaires et sponsors**

- Haute Ecole Valaisanne (HEVS)
- Gastrovalais
- Centre d'information pour la Prévention du Tabagisme (CIPRET)
- Ligue Valaisanne contre les Maladies Pulmonaires et pour la Prévention (LVPP)
- Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies (LVT)
- Fédération Romande des Consommateurs, section Valais
- Le groupe des diététiciennes diplômées du Valais
- Chambre Valaisanne d'Agriculture
- Interprofession des fruits et légumes du Valais
- Le service de la Protection de l'environnement, Canton du Valais
- Fonds du droit du timbre spécial, Canton du Valais
- Service Santé publique, Canton du Valais

- Commission cantonale de promotion de la Santé

**Les membres de notre association**

**Le comité de Fourchette verte Valais/Wallis**

**Le comité de Fourchette verte suisse.**

## **7. Annexes**

1. Comptes et bilan 2008
2. Etablissements labellisés dans le canton : cf. site [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

## Annexe 1 : Comptes et Bilan 2008

### FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

<b><u>D E P E N S E S</u></b>	<b><u>COMPTES 2008</u></b>	<b><u>BUDGET 2008</u></b>
<b><u>Frais de personnel</u></b>		
Autre interventions (mandat)	SFr. 1'229.95	SFr. -
Salaires (50% + 70% + indemn. présidente)	SFr. 52'167.85	SFr. 34'660.00
AVS-AC (6.2 %)	SFr. 3'248.85	SFr. 2'518.41
CIVAF (3.1 %)	SFr. 1'534.90	SFr. 1'229.46
LPP	SFr. 2'942.90	SFr. 1'359.02
LAA (0.087 %)	SFr. 100.40	SFr. 337.11
APG maladie (1.44 %)	SFr. 700.00	SFr. 543.34
Salairer + ch. soc. Haut-Valais	SFr. -	SFr. 6'000.00
Formation + form. Continue	SFr. 500.00	SFr. 500.00
Frais de déplacements	SFr. 4'093.70	SFr. 4'000.00
Autres frais pers. (Testeurs)	SFr. 4'287.40	SFr. 2'000.00
Personnel LVPP	SFr. 21'331.85	SFr. 10'000.00
<b><u>Sous-total</u></b>	<b><u>SFr. 92'137.80</u></b>	<b><u>SFr. 63'147.34</u></b>
<b><u>Frais d'exploitation</u></b>		
Loyer bureau	SFr. 3'000.00	SFr. 3'000.00
Err, mach. bureau et informatique	SFr. -	SFr. -
Ass. Responsabilité civile	SFr. 227.60	SFr. 250.00
<b><u>Sous-total</u></b>	<b><u>SFr. 3'227.60</u></b>	<b><u>SFr. 3'250.00</u></b>
<b><u>Frais d'administration</u></b>		
Matériel de bureau	SFr. 1'690.60	SFr. 1'200.00
Photocopies	SFr. 1'276.40	SFr. 700.00
Abt + cotisation (FVCH) + dons	SFr. -	SFr. -
Téléphone - fax	SFr. 191.70	SFr. 500.00
Affranchissements	SFr. 1'472.65	SFr. 550.00
Frais de représentation	SFr. 42.70	SFr. 250.00
Frais de séances	SFr. 20.00	SFr. 500.00
Publicité	SFr. 3'007.50	SFr. 5'000.00
Mat. prévention	SFr. -	SFr. -
Graphisme pr ann. Pub	SFr. -	SFr. -
Sponsoring	SFr. 500.00	SFr. -
Frais anim.- manif. (bons coners)	SFr. 382.80	SFr. -
Mat. Promo (8'190.- FV CH)	SFr. 8'190.00	SFr. 8'190.00
<b><u>Sous-total</u></b>	<b><u>SFr. 16'774.35</u></b>	<b><u>SFr. 16'890.00</u></b>

### Frais bancaires

Charges : Frais et intérêts CCP	SFr.	15.40	SFr.	20.00
Produits : Intérêt CCP	SFr.	-40.15	SFr.	-20.00
<b>Sous-total</b>	<b>SFr.</b>	<b>-24.75</b>	<b>SFr.</b>	<b>-</b>

### Amortissements

Mobilier et équipement	SFr.	285.00	SFr.	-
<b>TOTAL DES DEPENSES</b>	<b>SFr.</b>	<b>112'400.00</b>	<b>SFr.</b>	<b>83'287.35</b>

## FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

### RECETTES

### COMPTES 2008

### BUDGET 2008

#### Recettes diverses

Aide financière (+timbre)	SFr.	65'000.00	SFr.	50'000.00
Contribution LVPP	SFr.	21'331.85	SFr.	10'000.00
Contr. F.V. Suisse	SFr.	8'190.00	SFr.	8'190.00
Cotisations individuelles	SFr.	1'650.00	SFr.	1'500.00
Cotisations collectives	SFr.	12'500.00	SFr.	5'000.00
Dons extra / Lo.Romande	SFr.	5'000.00	SFr.	5'000.00
Facturation à des tiers	SFr.	1'497.00	SFr.	2'000.00
Interv. Séminaires + cours	SFr.	1'309.25	SFr.	500.00
<b>Sous-total</b>	<b>SFr.</b>	<b>116'478.10</b>	<b>SFr.</b>	<b>82'190.00</b>

### **TOTAL DES RECETTES**

**SFr. 116'478.10**

**SFr. 82'190.00**

### **RESULTAT DE L'EXERCICE**

**SFr. 4'078.10**

**SFr. '- 1'097.35**

## **BILAN ARRETE AU 31.12.08**

### **A C T I F**

#### **Disponibilités**

CCP 17-650548-3	SFr.	41'088.40
-----------------	------	-----------

#### **Réalisables**

Débiteurs	SFr.	3'056.25
-----------	------	----------

Actifs transitoires	SFr.	-
---------------------	------	---

Impôts anticipés	SFr.	80.95
------------------	------	-------

#### **Réalisables**

Mobilier et équipement	SFr.	840.00
------------------------	------	--------

### **P A S S I F**

#### **Fonds étrangers**

Créanciers	SFr.	11'349.30
------------	------	-----------

#### **Fonds propres**

Capital	SFr.	10'157.35
---------	------	-----------

PP reporté	SFr.	19'480.85
------------	------	-----------

#### **Résultat de l'exercice 2008**

---

<b>SFr. 4'078.10</b>
----------------------

---

### **T O T A L**

---

<b>SFr. 45'065.60</b>
-----------------------

---

<b>SFr. 45'065.60</b>
-----------------------

---