



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

Rapport d'activités 2015 Fourchette verte Suisse

La Fédération Fourchette verte Suisse

est soutenue par la

CLASS | Conférence Latine
des Affaires
Sanitaires et Sociales

par



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

et travaille

Avec le soutien de la





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

Le mot du Président / Wort des Präsidenten	3
1 Les temps forts de l'année 2015 / Erfolgsbericht 2015	6
2 Histoire, buts et fonctionnement de la fédération / Geschichte, Ziele und Funktion des Verbandes	12
3 Activités de la Fédération / Aktivitäten des Verbandes	12
3.1 Comité 2015 / Vorstand 2015	12
3.2 Conférence de Coordination (COKO) 2015 / Koordinationskonferenz (COKO) 2015	13
3.3 Secrétariat général FV-CH/Generalsekretariat FV-CH	14
3.4 Groupe de travail UFS / Arbeitsgruppe UFS	14
3.5 Groupe de travail SV / Arbeitsgruppe SV	14
3.6 Groupe de travail Finance / Arbeitsgruppe Finanzen	14
3.7 Hébergements administratifs 2015 / Administrative Sitze 2015	15
4 Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen	15
4.1 Aargau	15
4.2 Bern	16
4.3 Fribourg	16
4.4 Genève	17
4.5 Jura / Jura bernois	18
4.6 Neuchâtel	19
4.7 Solothurn	20
4.8 Thurgau	21
4.9 Ticino	22
4.10 Valais	22
4.11 Vaud	23
5 Statistiques au 31 décembre 2015 / Statistik am 31. Dezember 2015	25
6 Stratégie Fourchette verte Suisse (FV-CH) 2013-2017 / Strategische Ziele Fourchette verte Schweiz (FV-CH) 2013-2017	27
7 Comptes 2015 / Jahresrechnung 2015	29
7.1 Bilan / Bilanz	29
7.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	30
8 Remerciements / Danksagung	31

LE MOT DU PRESIDENT / WORT DES PRÄSIDENTEN



L'obésité, telle une épidémie, se répand petit à petit sur une bonne partie de la planète, en particulier dans les pays riches. Pourtant, au XXI^e siècle dans ces mêmes pays, l'alimentation, sa composition, ses qualités, tournent à la véritable obsession, laquelle est relayée par les médias grand public qui ont flairé le marché. Ils soufflent le chaud et le froid et sèment le doute dans les esprits. Ainsi, à les entendre, ce que l'on croyait être bon pour la santé est qualifié soudain de suspect, alors que ce que l'on avait banni depuis longtemps se trouve réhabilité. Dans ce brouillard savamment entretenu par les lobbys intéressés, Fourchette verte permet d'être un repère simple et efficace.

Au-delà de sa pure nécessité physiologique, manger doit rester aussi et avant tout un plaisir et si possible un plaisir partagé. Dans ce sens, des excès ponctuels font eux aussi partie d'une alimentation équilibrée, qui doit être appréciée sur la durée. Et c'est donc cet équilibre que prônent sans relâche et depuis plus de 20 ans les sections cantonales du label Fourchette verte, ainsi que la Fédération qui les chapeaute.

Active désormais dans 14 cantons et demi-cantons, voulu et soutenu par les pouvoirs publics, en première ligne les départements cantonaux de santé et Promotion Santé Suisse, le label Fourchette verte s'impose comme étant LE label de l'alimentation équilibrée en restauration collective. Que ce soit en crèche, dans les restaurants scolaires ou d'entreprises, mais aussi dans de bons restaurants, Fourchette verte est le label qui garantit que le contenu de l'assiette soit équilibré au niveau nutritif. Et cela ne signifie pas un plat triste, sans viande, sans sauce, avec des légumes trop cuits et une pomme-de-terre cuite à l'eau.

L'équilibre est assuré par la diversité des composants. C'est donc la variété, le « un peu de tout » qui prédomine, mais dans les bonnes proportions.

Fourchette verte s'appuie sur les recommandations de la Société Suisse de Nutrition (SSN), ainsi que sur les connaissances et compétences de nombreuses diététiciennes, afin que ses recommandations soient solides, étayées et toujours actualisées sur les bases scientifiques. Les établissements qui souhaitent obtenir le label « Fourchette verte » sont ainsi rencontrés, conseillés, accompagnés dans leur démarche.

La Fédération «Fourchette verte», on l'a vu ces dernières années, ne cesse de grandir avec la multiplication des sections cantonales. Depuis 2015 le projet alémanique «Schnitz und Drunder» a été intégré à notre label. Celui-ci diversifie également les diverses facettes de son profil. Désormais, il se conjugue également, pour qui le souhaite, dans une version encore plus attentive au développement durable «Fourchette verte - Ama terra».

Dynamique et évolutif : voici deux adjectifs qui peuvent résumer à eux seuls l'action actuelle de «Fourchette verte», toujours au plus près des besoins du terrain, sans jamais perdre de vue la mission de santé publique qui est et reste avant tout de contribuer à résister à l'épidémie d'obésité précitée.



Cette belle évolution ne pourrait être rendue possible sans le travail acharné de toutes les sections et sans la nécessaire coordination, la prospection et l'anticipation qui est le fait de la Fédération.

Que toutes celles et ceux qui font et feront encore Fourchette verte soient ici chaleureusement remerciés.

Michel Thentz
Président FV-CH



Übergewicht ist die Epidemie, welche sich schleichend, auf dem Grossteil unseres Planeten – vor allem in den reichen Ländern – verbreitet. Gleichzeitig ist im 21. Jahrhundert - in denselben Ländern - die Ernährung, deren Zusammensetzung und Qualität eine Obsession. Diese wird von den Massenmedien – als Antwort auf den Markt – regelmässig thematisiert wird. Mit ihren extremen Aussagen säen sie damit Zweifel in den Köpfen der Konsumenten. So werden Dinge, die einst als gut für die Gesundheit eingestuft waren plötzlich verdächtig. Anderes wird nach langen Jahren der Verbannung

plötzlich rehabilitiert. In diesem Nebel der wirtschaftlichen Interessen wird Fourchette verte zu einer einfachen, klaren Leitplanke.

Über die rein physiologische Notwendigkeit hinaus, soll essen vor allem auch Freude machen und wenn möglich gemeinsam genossen werden. In diesem Sinne sind gelegentlich Exzesse ebenfalls Teil einer ausgewogenen Ernährung. Und genau um diese Balance kümmern sich die kantonalen Sektionen und der Verein Fourchette verte unermüdlich seit über 20 Jahren.

Aktiv in 14 Kantonen und Halbkantonen, gefördert und unterstützt durch die öffentliche Hand - in erster Linie durch die kantonalen Gesundheitsdepartemente und Gesundheitsförderung Schweiz - ist Fourchette verte DAS Label für eine ausgewogene Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung.

In der Kita, im Kindergarten, in Schulmensen, in Firmenkantinen aber auch in Restaurants ist Fourchette verte das Zertifikat, welches garantiert, dass ernährungsphysiologische ausgewogene Mahlzeiten auf den Teller kommen. Und dabei handelt es sich nicht um traurige Menüs ohne Fleisch, ohne Sauce, mit verkochtem Gemüse oder faden Salzkartoffeln.

Das Gleichgewicht wird durch die Vielfalt der Komponenten garantiert. Diese Vielfalt bedeutet: „Ein bisschen von allem, aber in den richtigen Proportionen.“

Der Verein Fourchette verte stützt sich auf die Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und auf das Fachwissen sowie die Kompetenzen zahlreicher Ernährungsberaterinnen Bsc. Die Empfehlungen stehen dadurch auf einer soliden Basis und werden regelmässig aufgrund wissenschaftlicher Erkenntnisse aktualisiert. Betriebe, die sich nach den Kriterien von „Fourchette



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

verte“ zertifizieren lassen möchten, werden kompetent beraten und beim Erreichen ihrer Ziele begleitet.

Der Verein „Fourchette verte“ ist, wie sich in den letzten Jahren deutlich zeigte, in einem laufenden Wachstumsprozess. Seit 2015 wurde das Projekt „schnitz und drunder“ aus der Deutschschweiz schrittweise in unser Label integriert, was zu einer breiteren Ausrichtung geführt hat. Mit „Fourchette verte – Ama terra“ steht nun, jenen die dies wünschen, eine Version zur Verfügung, welche verstärkt auf die nachhaltige Entwicklung fokussiert.

Dynamisch und evolutionär: Diese Adjektive beschreiben die aktuellen Aktivitäten von „Fourchette verte“ treffend. Immer so nahe wie möglich an den Bedürfnissen der Basis ohne die Aufgaben der Gesundheitsförderung aus den Augen zu verlieren, welche sich jetzt und in Zukunft um die Bekämpfung der schleichenden Adipositas-Epidemie kümmert.

Diese tolle Entwicklung wäre nicht möglich ohne die ausdauernde Arbeit der Sektionen und der Koordination, Planung und vorausschauenden Arbeit des Vereins.

Möge allen die in der Vergangenheit und Gegenwart Fourchette verte ausmachen, auf diesem Wege herzlich gedankt sein.

*Michel Thentz
Präsident FV-CH*



1 LES TEMPS FORTS DE L'ANNEE 2015 / *ERFOLGSBERICHT 2015*

Fourchette verte se développe durablement

L'année 2015 a été marquée à nouveau par deux gros projets : d'une part le partenariat avec le leader en Suisse de la restauration collective SV Group, de l'autre les travaux préparatoires au lancement de « Fourchette verte – Ama terra ». Issu de la distinction « schnitz und drunder », développée par le centre agricole Ebenrain et mise en place en 2006 dans le canton de Bâle-Campagne, le volet « Ama terra » de Fourchette verte valorise les divers aspects du développement durable de l'alimentation, dont la culture de la table. Disponible dès janvier 2016 pour les cantons qui pratiquaient « schnitz und drunder » et qui ont rejoint la Fédération, Fourchette verte – Ama terra est en projet pilote pour les autres. Ce volet développement durable, qui était attendu depuis de nombreuses années, vient enrichir l'offre Fourchette verte, qui permet globalement à 1'473 établissements d'arborer le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2015.

De « schnitz und drunder » à „Fourchette verte – Ama terra“ :

Depuis fin 2012, Fourchette verte Suisse et RADIX ont initié, avec le soutien financier et l'accompagnement de Promotion Santé Suisse, une démarche visant à intégrer le projet « schnitz und drunder » à la Fédération Fourchette verte Suisse. Le but de cette démarche est désormais atteint, puisqu'au 1^{er} janvier 2016 un seul et unique label d'alimentation équilibrée est disponible en Suisse, à savoir Fourchette verte. Ce label pourra également être demandé en version « Fourchette verte – Ama terra », pour les établissements qui souhaitent développer les aspects liés à la durabilité.



Proposé pour les déclinaisons « tout-petits » et « junior » dans les cantons qui pratiquaient « schnitz und drunder », Fourchette verte – Ama terra est en projet pilote pour les autres. A terme, la Fédération entend développer cette offre pour l'ensemble des déclinaisons. Le kick-off interne regroupant les coordinatrices de tous les cantons parties prenantes du processus a eu lieu le 12 novembre à Berne sous la conduite de Promotion Santé Suisse.

A relever enfin qu'après l'adhésion du canton de Thurgovie, premier canton « schnitz und drunder » à avoir rejoint la Fédération Fourchette verte Suisse en été 2014, les cantons de St Gall, Bâle



campagne et Bâle ville ont également fait le pas de l'adhésion, ce qui porte à 14 le nombre de cantons membres de la Fédération au 31 décembre 2015.

Partenariat avec SV Group :

Au 31 décembre 2015, plus de 70 établissements SV Group ont été labellisés Fourchette verte suite à l'accord signé en décembre 2013 avec le leader suisse de la restauration collective. Cet accord s'étend sur la période 2014 – 2018 au moins et doit permettre des développements forts du label, y compris dans les cantons où Fourchette verte n'est pour l'heure pas présente. A noter que ce partenariat n'est nullement exclusif, bien au contraire. Fourchette verte Suisse et son partenaire souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration pour permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors tout-à-fait envisageable.

Autres projets et collaborations :

La principale innovation 2015 concerne la Semaine du Goût Suisse : il a été décidé que Fourchette verte Suisse fournirait désormais un thème pour l'ensemble des cantons, thème décidé lors de la conférence de coordination de Fourchette verte. Comme premier thème national « Fourchette verte – semaine du goût », les coordinatrices FV ont choisi « céréales et légumineuses ». Ainsi, une sorte de « kit la Semaine du Goût de Fourchette verte » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, qui proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique pour cette semaine vouée au goût.

De même, la collaboration toujours plus étroite avec la Société Suisse de Nutrition (SSN) se poursuit intensivement. Elle est facilitée par la localisation des bureaux Fourchette verte pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne. C'est ainsi très souvent de concert que les deux organisations peuvent répondre aux sollicitations concernant la restauration collective. Concernant la Fédération romande des Consommateurs (FRC), l'accord cadre établi en 2013 continue de déployer ses effets.

Outre cela, rappelons que Fourchette verte Suisse a un contrat de partenariat avec Unilever Foodsolutions Suisse jusqu'à fin juillet 2016, qui a permis notamment de travailler sur des recettes type. Par ailleurs, d'autres grandes entreprises ont abordé Fourchette verte Suisse et ont fait part de leur intérêt pour un éventuel partenariat. Le comité examinera ces propositions au cas par cas et veillera, si des collaborations voient le jour, à ce qu'elles permettent à la Fédération de poursuivre sur la ligne tracée jusqu'à présent en matière de partenariat.

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 :

Le développement du projet avec SV Group a nécessité en 2014 la recherche de nouvelles forces de travail au sein de la Fédération Fourchette verte Suisse, ressources financées par le projet. Ce fut



l'occasion de repenser l'organisation de ce qui est désormais l'équipe du secrétariat général, composée de 3 personnes comme suit :

Esther Jost Honegger, diététicienne diplômée employée à 50% pour FV (et 30% pour la SSN), coordinatrice pour la Suisse alémanique.

Elizabeth Bieri, diététicienne diplômée et employée de commerce, travaillant à 80%, en charge de la conduite opérationnelle du projet avec SV Group et de l'administration générale de la Fédération depuis septembre 2014.

Stéphane Montangero, employé à 55%, secrétaire général de la Fédération en charge notamment de tous les aspects de coordination, communication et relations publiques.

La Fédération peut ainsi compter globalement sur un 185% de temps de travail, adjoint de quelques mandats aux Ligues de la Santé du canton de Vaud, en matière de comptabilité ou de graphisme par exemple.

Financement de la Fédération :

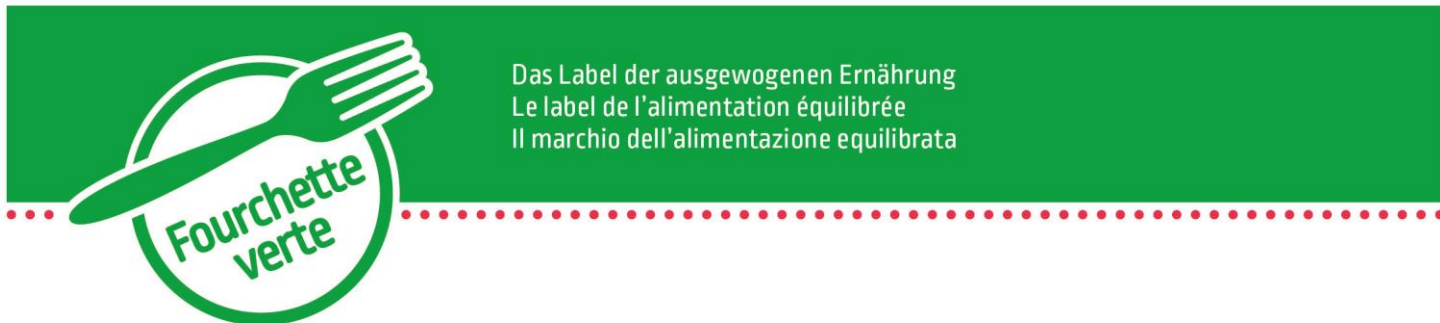
En 2014 et 2015, la Fédération bénéficie du soutien financier du nouveau fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH), pour un montant de 40'000.- par an. De plus, PSCH soutient financièrement le projet d'intégration de « schnitz und drunder » à Fourchette verte.

Par ailleurs, il convient de relever que la CLASS soutient la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations (2014-2016), à hauteur de CHF 50'000.- / an, afin d'assurer un financement structurel de l'organisation. A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats. La Fédération tient à remercier chaleureusement Promotion santé Suisse et la CLASS pour leur soutien, tout comme la Loterie romande pour son don en 2015.

Stéphane Montangero, secrétaire général

Fourchette verte entwickelt sich nachhaltig

Das Jahr 2015 wurde erneut von grossen Projekten geprägt: Einerseits durch die Partnerschaft mit SV Group dem führenden Caterer der Schweiz, andererseits durch die Vorbereitung der Lancierung von „Fourchette verte – Ama terra“. Aus der Auszeichnung „schnitz und drunder“ welche 2006 vom Landwirtschaftszentrum Ebenrain im Auftrag des Kantons Basel Land entwickelt wurde, entstand die Kategorie „Ama terra“. Sie befasst sich mit den Aspekten der nachhaltigen Ernährung, darunter auch mit der Tischkultur. Ab Januar 2016 wird die neue Kategorie in den ehemaligen „schnitz und drunder“ Kantonen – welche dem Verein Fourchette verte beigetreten sind - angeboten. Die übrigen Kantone bieten „Fourchette verte – Ama terra“ in Pilotprojekten an. Die Kategorie zur Nachhaltigkeit, welche seit mehreren Jahren erwartet wurde bereichert das Angebot von Fourchette verte. Insgesamt haben am 31. Dezember 2015 1'473 Betriebe die Auszeichnung der ausgewogenen Ernährung bekommen.



Von „schnitz und drunder“ zu „Fourchette verte – Ama terra“

Seit Ende 2012 arbeitet Fourchette verte Schweiz zusammen mit Radix daran, das Projekt „schnitz und drunder“ in den Verein Fourchette Schweiz zu integrieren. Dabei wurden sie von Gesundheitsförderung Schweiz finanziell unterstützt und begleitet. Das Ziel dieser Arbeit – ein einziges schweizerisches Label zur ausgewogenen Ernährung zu haben: Fourchette verte – wurde am 1. Januar 2016 erreicht. Das Label kann von Betrieben auch in der Version „Fourchette verte – Ama terra“ angestrebt werden, wenn sich diese besonders im Bereich der Nachhaltigkeit entwickeln möchten. Das Angebot besteht für die Kategorien „Kleinkinder“ und „Junior“ in den ehemaligen „schnitz und drunder“ Kantonen und als Pilotprojekt in den weiteren Sektionen von Fourchette verte.



Der Verein möchte dieses Angebot für alle Kategorien entwickeln. Eine interne Kick-off-Veranstaltung, mit allen kantonalen Koordinatorinnen, fand am 12. November in Bern statt. Diese wurde von Gesundheitsförderung Schweiz geleitet. Nachdem der Kanton Thurgau im Sommer 2014, als erster dem Verein Fourchette verte beigetreten ist, sind die Kantone St. Gallen, Basel Land und Basel Stadt ebenfalls beigetreten. Dadurch sind per 31. Dezember 2015 stolze 14 Kantone Mitglieder des Vereins.

Partnerschaft mit SV Group

Am 31. Dezember 2015 waren mehr als 70 Betriebe der SV Group mit dem Label Fourchette verte ausgezeichnet. Die Zusammenarbeit mit dem schweizerischen Leader der Gemeinschaftsgastronomie wurde im Dezember 2013 vertraglich vereinbart. Diese Vereinbarung gilt mindestens für den Zeitraum 2014-2018 und soll eine starke Entwicklung des Labels – auch in Kantonen ohne Fourchette verte Sektion – ermöglichen. Wichtig ist, dass diese Partnerschaft nicht exklusiv ist. Im Gegenteil: Fourchette verte und ihr Partner, hoffen mit dieser Pionierarbeit weitere Zusammenarbeiten anzuregen, um das Label schnell in der ganzen Schweiz auszubauen. Eine Partnerschaft mit weiteren Caterern ist durchaus erwünscht.

Weitere Projekte und Zusammenarbeiten

Die wichtigste Neuerung 2015 bezüglich der Genusswoche: Es wurde entschieden das Fourchette verte Schweiz ein Thema für alle Kantone vorbereitet welches an der Konferenz der Koordinatorinnen bestimmt wird. Als erstes nationales Thema „Fourchette verte – Genusswoche“ wurde „Getreide und Hülsenfrüchte“ gewählt. Dazu wurde vom Verein, in Zusammenarbeit mit den Kantonen ein



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

„Genusswoche-Fourchette verte-Kit“ erstellt, welches Rezept Ideen und Vorschläge für Aktivitäten zur Thematik enthielt.

Auch die Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE wurde intensiv gepflegt. Durch ein Büro von Fourchette verte in den Räumen der SGE in Bern wird die Zusammenarbeit erleichtert. Oft können die beiden Organisationen auf Anfragen aus der Gemeinschaftsgastronomie in Absprache reagieren. Bezüglich der Fédération romande des Consommateurs (FRC), zeigt die Vereinbarung aus dem Jahr 2013 Wirkung.

Im Weiteren hat Fourchette verte Schweiz einen Partnerschaftsvertrag mit Unilever Foodsolutions Suisse, welcher bis Ende Juli 2016 dauert. In diesem Rahmen können beispielsweise Muster-Rezepte erarbeitet werden. Ausserdem haben weitere grosse Firmen ihr Interesse für eine Partnerschaft mit Fourchette verte Schweiz zum Ausdruck gebracht. Der Vorstand wird diese Anträge jeweils prüfen und von Fall zu Fall entscheiden, ob allfällige Partnerschaften es dem Verein erlauben weiterhin seine Ziele zu verfolgen.

Schlussendlich sind Repräsentanten von Fourchette verte Schweiz in zahlreichen regionalen und nationalen Projekten vertreten und werden regelmässig als Experten zu Roundtable-Gesprächen und Weiterbildungen eingeladen.

Generalsekretariat

Die Entwicklung des Projekts mit der SV Group erforderte 2014 die Suche nach neuen Mitarbeitern beim Verein Fourchette verte Schweiz. Die neuen finanziellen Möglichkeiten boten Gelegenheit, die Organisation zu überdenken. Das Team besteht heute aus drei Personen mit folgenden Aufgaben:

Esther Jost Honegger, Bsc BFH Ernährungsberaterin SVDE zu 50% für FV als Koordinatorin Deutschschweiz (und 30% für die SGE).

Elizabeth Bieri, Bsc BFH Ernährungsberaterin und kaufmännische Mitarbeiterin, 80%-Pensum als operative Leiterin des Projekts mit SV Group und administrative Mitarbeiterin für den Verein seit September 2014.

Stéphane Montangero mit einem 55%-Pensum als Generalsekretär für den Verein einschliesslich Koordination, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit.

Der Verein hat ein 185%-Pensum zur Verfügung, daneben vergab er Mandate bei den Ligues de la Santé des Kantons Waadt für Buchhaltung und Grafik.

Finanzierung des Vereins

In den Jahren 2014 und 2015 profitierte der Verein von der Unterstützung aus dem Verankerungsfonds von Gesundheitsförderung Schweiz in der Höhe von CHF 40'000.- pro Jahr. Zusätzlich unterstützte Gesundheitsförderung Schweiz das Projekt der Integration von „schnitz und drunder“ in Fourchette verte.



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

Darüber hinaus unterstützt die CLASS den Verein durch eine mehrjährige Vereinbarung (2014-2016) in der Höhe von CHF 50'000.- pro Jahr, um die strukturellen Aspekte zu sichern. Zu diesen Beträgen kommen noch die Beträge aus Fundraising und Partnerschaften hinzu.

Der Verein bedankt sich sehr für die Unterstützung von Gesundheitsförderung Schweiz und der CLASS, sowie bei der Loterie romande für die Spende im Jahr 2015.

Stéphane Montangero, Generalsekretär



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

2 HISTOIRE, BUTS ET FONCTIONNEMENT DE LA FEDERATION / GESCHICHTE, ZIELE UND FUNKTION DES VERBANDES

Le label Fourchette verte est né à Genève, en 1993. Ce label « santé », octroyé à différents types de restaurants, vise à offrir une alimentation variée, saine et équilibrée, consommée dans un environnement respecté. En 1999, les projets Fourchette verte genevois, vaudois et tessinois fondent la Fédération Fourchette verte Suisse. Pour mieux connaître l'historique et les buts détaillés de Fourchette verte, veuillez-vous référer à notre site internet www.fourchetteverte.ch.

Das Label Fourchette verte wurde 1993 in Genf gegründet. Dieses Gesundheitslabel, das verschiedene Arten von Restaurants zertifiziert, zielt darauf hin eine abwechslungsreiche, gesunde und ausgewogene Ernährung in einer gesundheitsförderlichen Umgebung anzubieten. 1999 gründeten die Projekte Fourchette verte Genf, Waadt und Tessin den Verband Fourchette verte Schweiz. Die Chronik und die detaillierten Ziele von Fourchette verte sind auf unserer Homepage www.fourchetteverte.ch zu finden.

3 ACTIVITES DE LA FEDERATION / AKTIVITÄTEN DES VERBANDES

3.1 Comité 2015 / Vorstand 2015

16 février – 8 juin – 31 août – 26 octobre / 16. Februar – 8. Juni – 31. August – 26. Oktober

Président / Präsident :

THENTZ Michel

Ministre de la santé du canton du Jura

Vice-Présidente / Vizepräsidentin:

SAAS VUILLEUMIER Chloé

Fourchette verte Jura/Jura bernois

Membres / Mitglieder:

FOURNIER FALL Alexia (Trésorière / Kassiererin) Département de la santé et de l'action sociale
Vaud

GANDER Murielle

Fourchette verte Fribourg

MARGOT Laurence¹

Fourchette verte Vaud

MENEGHINI Manuela

Kantonsärztlicher Dienst Solothurn

¹ Jusqu'au / bis am 24.9.2015



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

UMMEL MARIANI Lysiane

Service de la santé publique du canton de
Neuchâtel

ZUK Kerstin²

Fourchette verte Bern

Secrétaire général / Generalsekretär:

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

3.2 Conférence de Coordination (COKO) 2015 / *Koordinationskonferenz (COKO) 2015*

11 février – 24 juin – 24 septembre / 11. Februar – 24. Juni – 24. September

La conférence de coordination regroupe une personne par section cantonale et est présidée par le Secrétaire général de la Fédération.

Die Koordinationskonferenz wird aus einer Person pro Kanton gebildet und vom Generalsekretär des Verbandes présidiert.

Membres / Mitglieder³ :

BUR Michelle

Fourchette verte Solothurn

CHETELAT Florianne

Fourchette verte Jura

GANDER Murielle

Fourchette verte Fribourg

GANE Inge

Fourchette verte Thurgau

HENTZI Aline

Fourchette verte Jura Bernois

KAISER Maria

Fourchette verte St. Gallen⁴

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève

MARGOT Laurence

Fourchette verte Vaud

MOHLER Maya

Fourchette verte Basel-Landschaft

OREILLER Stéphanie

Fourchette verte Valais-Wallis

PEDRAZZINI Elisa

Fourchette verte Ticino

REY Claudia

Fourchette verte St. Gallen⁴

STADLER Gerda

Fourchette verte Aargau

SUNIER Daniela

Fourchette verte Neuchâtel

ZABIELLO Ksenija

Fourchette verte Basel-Stadt

ZUK Kerstin

Fourchette verte Bern

² À partir du / seit dem 24.9.2015

³ Liste des membres au 31.12.2015

⁴ FV-SG est gérée par deux coordinatrices. / FV-SG wird von zwei Koordinatorinnen geführt.



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

BIERI Elizabeth
JOST HONEGGER Esther
MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse
Kordinatorin FV Deutschschweiz
Secrétaire général Fédération FV Suisse

3.3 Secrétariat général FV-CH/*Generalsekretariat FV-CH*

BIERI Elizabeth

JOST HONEGGER Esther
MONTANGERO Stéphane

Responsable de projet, administration /
Projektverantwortliche, Administration
Kordinatorin FV Deutschschweiz
Secrétaire général / Generalsekretär

3.4 Groupe de travail UFS / *Arbeitsgruppe UFS*

*Membres / Mitglieder*⁵

EMERY Gabrielle
HENTZI Aline
MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Valais-Wallis
Fourchette verte Jura/Jura Bernois
Fourchette verte Suisse

3.5 Groupe de travail SV / *Arbeitsgruppe SV*

*Membre / Mitglieder*⁵

BIERI Elizabeth
LEHMANN Tania
MONTANGERO Stéphane
TSCHIEMER Nicole

Fourchette verte Suisse
Fourchette verte Genève
Fourchette verte Suisse
Fourchette verte Valais- Wallis

3.6 Groupe de travail Finance / *Arbeitsgruppe Finanzen*

*Membre / Mitglieder*⁶

FOURNIER FALL Alexia
LEHMANN Tania
MONTANGERO Stéphane

Comité FV-CH
Fourchette verte Genève
Fourchette verte Suisse

⁵ Liste des membres au 31.12.2015

⁶ Le groupe de travail a été résilié le 24.9.2015. / Die Arbeitsgruppe wurde per 24.9.2015 aufgelöst.



3.7 Hébergements administratifs 2015 / *Administrative Sitze 2015*

Le secrétariat général de Fourchette verte Suisse est hébergé aux Ligues de la Santé du canton de Vaud et a conclu un contrat de prestations avec cette institution. Cela permet à la Fédération de bénéficier d'une infrastructure administrative complète et de disposer de petits pourcentages de travail dans des domaines spécifiques. Le bureau pour la coordination de la Suisse alémanique est, quant à lui, hébergé auprès de la Société Suisse de Nutrition (SSN), à Berne. Fourchette verte Suisse a conclu là aussi un contrat de prestations avec cette institution qui fournit également tous les services utiles à son bon travail.

Das Generalsekretariat von Fourchette verte Schweiz hat seinen Sitz bei den Ligues de la Santé des Kantons Waadt und hat einen Dienstleistungsvertrag mit dieser Institution abgeschlossen. Dies erlaubt dem Verband eine vollständige, administrative Infrastruktur zu nutzen und niedrige Pensen verschiedener Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen. Das Büro für die Koordination der Deutschschweiz ist in den Räumlichkeiten der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) in Bern angesiedelt. Fourchette verte hat auch mit dieser Institution einen Dienstleistungsvertrag abgeschlossen, sodass alle für eine gute Funktion des Verbandes benötigten Dienstleistungen gegeben sind.

4 ACTIVITES DES SECTIONS CANTONALES / **AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN⁷**

4.1 Aargau

Im vergangenen Jahr konnte das Projekt im Kanton Aargau einen weiteren Zuwachs an Kindertagesstätten verzeichnen. Es freut uns, dass sechs neue Institutionen für das Projekt gewonnen werden konnten. Insgesamt erhielten 26 Betriebe respektive 30 Standorte das Qualitätslabel.

Zur Bekanntmachung des Labels brachte die Koordinatorin an zwei Treffen (Erfahrungsaustausch) für Kitaleitende die Ziele von Fourchette verte näher. Sie berichtete zudem über praktische Erfahrungen und den Verlauf des Projekts. Weiter vermittelte sie den Anwesenden, welche Schritte und Kriterien erforderlich sind, um das Label zu erreichen. Alle neu zertifizierten Betriebe nutzten im letzten Jahr das Angebot einer Team Weiterbildung, worin ihnen die Ziele und Inhalte des Projekts Fourchette verte vorgestellt wurden. Weiter vertieften sich die Teilnehmenden in die ausgewogene Kinderernährung mit einem Teilverpflegungsauftrag und andere für sie relevante Themen. Im Austausch wurde deutlich, wie stark sich Mitarbeitenden engagieren. Mitte November trafen sich die Projektteilnehmenden zum Weiterbildungsworkshop und Netzwerktreffen. Die Kitaleitenden sowie die

⁷ Les sections de SG, BS et BL ayant rejoint FV fin 2015, il n'y a pas de rapport de ces sections pour cette année. /Für die Sektionen SG, BS und BL liegt für 2015 kein Bericht vor, da der Beitritt zu FV am Jahresende stattfand.



Köchinnen und Köche vertieften sich parallel in spezifische Themen. Beispielsweise hörte die Gruppe der Kitaleitenden, wie die Elternarbeit gewinnbringend gestaltet werden kann und lernte die Tätigkeitsfelder der Mütter- und Väterberatung kennen. Im praktischen Workshop in der Küche erhielten die Köchinnen und Köche Informationen zu Milchprodukten und bereiteten daraus einfache Zwischenmahlzeiten zu. Der selbstgemachte Apéro rundete den Anlass stimmungsvoll ab und bot den rund 30 Anwesenden Zeit für einen Austausch.

4.2 Bern

Im Jahr 2015 haben im Kanton Bern neun weitere Einrichtungen das Label «Fourchette verte» erhalten.

Ende November 2015 sind insgesamt 108 Einrichtungen zertifiziert. In den 91 zertifizierten Kitas geniessen 2450 Kinder ausgewogene Mahlzeiten und in den 17 Tagesschulen 660 Kinder und Jugendliche.

Die Ernährungsberaterinnen führten im Rahmen von Neuzertifizierungen, als auch Rezertifizierungen 53 Weiterbildungen mit Kitaleitungen, Kochpersonal und KitamitarbeiterInnen durch. Insgesamt wurden 185 Personen geschult. Zur Überprüfung der Kriterien sind 297 Wochenmenüpläne begutachtet worden und für die Qualitätsprüfung des Essens fanden 50 Testessen statt. Die Kitas und Tagesschulen sind nach wie vor dankbar für die Unterstützung und schätzen den regelmässigen Kontakt mit den Fachpersonen.

Aus dem Versand der Medienmitteilung im Dezember 2014 resultierten 2015 zwei Platzierungen in Printmedien. Zudem berichtete der Emmentaler Unterländer über die Neuzertifizierung einer Kita. Die Gesamtauflage dieser Printmedien beträgt über 78'000. Der Versand der Medienmitteilung im Berichtsjahr fand am 14. Dezember 2015 statt.

4.3 Fribourg

Le **comité Fourchette verte Fribourg**, créé en 2014, s'est réuni 4 fois en 2015. Il rassemble à nouveau des représentants de la FRC Fribourg, du Service de la Santé publique, du Service de l'Enfance et la Jeunesse, de la Croix-Rouge fribourgeoise et de l'équipe Fourchette verte Fribourg. Sa composition a toutefois quelque peu évolué au cours de l'année. Dès septembre, Evelyne Fasel, diététicienne germanophone, a rejoint les rangs de FV FR ainsi que du comité, ce dernier passant ainsi à sept membres. Elle est en charge de la promotion et du suivi des dossiers dans la partie alémanique du canton. La fin de l'année a été marquée par deux congés maternité, qui ont temporairement modifié la composition du comité, avec l'introduction de Mme Christel Zufferey en remplacement de Mme Carine Vuitel (DSAS) et de Mme Anne Couturier, en remplacement de Mme Murielle Gander, coordinatrice FV FR.

La collaboration avec la FRC et ses **testeurs indépendants** s'est poursuivie en 2015, permettant un meilleur contrôle des établissements labellisés et une plus grande diversité dans les remarques



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

transmises sur le fonctionnement du label. Sur les quatre tests prévus, deux sont réalisés par les testeurs FV, un par un testeur FRC et le dernier par une diététicienne du label. En 2015, ce sont donc 177 tests qui ont été ainsi réalisés soit 81.9% des tests prévus, contre 85.5% l'année précédente. Ce chiffre en baisse peut être expliqué de plusieurs manières. D'une part, Mme Gander a pu assumer moins de tests sur l'année, en raison de son congé maternité. D'autre part, cinq établissements ont perdu le label en cours d'année, alors que 3 autres l'ont obtenu. Ces changements occasionnent soit une annulation des tests prévus, soit un délai de mise en place du système des tests pour les nouveaux labellisés.

En 2015, le nombre total d'établissements labellisés a légèrement baissé sur le canton de Fribourg, en passant de 56 adresses à 54. Pourtant, les mouvements sont restés nombreux, avec **3 nouveaux labels** décernés (1 senior, 1 junior et 1 tout-petits) et **5 labels retirés** (3 adultes et 2 junior). Deux nouvelles demandes sont en cours pour des adresses se situant dans la partie alémanique du canton.

Cette année, le label Fourchette verte s'est rendu visible dans le canton de Fribourg et au-delà surtout au travers des médias, avec **trois articles parus**. La coordinatrice de l'équipe s'est exprimée à deux reprises dans le Migros Magazine, une fois en mars sur l'eau, et en octobre sur les légumes d'hiver. En septembre, elle a mis à l'honneur les céréales et les légumineuses dans le magazine de la semaine du goût 2015.

Quelques chiffres en bref... L'équipe a donné 2 soirées de formation pour les testeurs, 5 formations pour les nouveaux cuisiniers ainsi que 2 cours à leur attention. Au travers de soirées d'information, de stands ou de labellisation, plus de 200 personnes ont pu se familiariser aux différentes déclinaisons du label.

Enfin, sur le **plan national**, la coordinatrice a participé à 4 conférences de coordination (CoKo) ainsi qu'à 4 comités de la Fédération suisse.

4.4 Genève

On compte **huit établissements labellisés de plus** qu'en 2014 avec des mouvements notables, soit **treize** nouveaux labels et **cinq** de moins. Au total, **302 établissements** sont labellisés Fourchette verte.

A l'occasion de la 15ème **Semaine du Goût**, Fourchette verte Genève a contribué au succès du concours de dessin « remplis ton cageot de fruits et légumes » pour les enfants de l'école primaire, avec 4'600 sets de dessin distribués, plus de 50 écoles actives et 240 lots offerts, grâce à de nombreux partenaires. Le thème, « les céréales et les légumineuses » a été proposé à tous les restaurants labellisés en Suisse, ce qui a été l'occasion d'élaborer un kit pédagogique et de proposer diverses animations.

Une **campagne d'affichage** a eu lieu du 2 au 16 septembre, avec 178 affiches réparties dans les communes de Genève, Carouge, Chêne-Bourg, Lancy, Grand-Saconnex, Onex, Vernier et Thônex. Un clip vidéo, sans son, de 10 secondes a été diffusé en novembre et décembre dans 4 **cinémas**.



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

27 communes ont répondu favorablement et ont soutenu financièrement Fourchette verte: Anières, Avully, Avusy, Bardonnex, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bourg, Collonge, Cologny, Confignon, Grand-Saconnex, Lancy, Laconnex, Meinier, Meyrin, Onex, Perly-Certoux, Plan-les-Ouates, Presinge, Satigny, Thônex, Vandoeuvres, Vernier et Versoix, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien est devenu indispensable au bon fonctionnement des activités de Fourchette verte.

Lors de l'enquête d'appréciation, **154 établissements** labellisés ont été visités de janvier à juin. Les critères de visibilité du label sont moins bien respectés qu'en 2014. Les résultats concernant le respect des critères de l'assiette Fourchette verte sont néanmoins presque identiques, soit 89% vs 88%, bien que les quantités de protéines soient moins bien respectées.

Actuellement, 14 cantons et demi-cantons sont concernés par le label Fourchette verte : tous les cantons latins, ainsi qu'Argovie, Bâle (campagne et ville), Berne, Saint-Gall, Soleure et Thurgovie. L'intégration du label « **schnitz und drunder** », issu de Bâle, a donné naissance à **Ama terra, nouvelle déclinaison** du label Fourchette verte pour les établissements qui souhaitent développer les **aspects liés à la durabilité**. Une participation active de Fourchette verte Genève à la mise en oeuvre du projet Ama Terra a été nécessaire. Fourchette verte est désormais l'unique label d'alimentation équilibrée disponible en Suisse. Le partenariat avec une entreprise de restauration collective, conclu en 2013, a participé à l'augmentation du nombre de labellisés, soit 1'473 établissements en Suisse.

Un avenant au tableau de bord 2016, dans le cadre du **contrat de prestations quadriennal pour la période 2013-2016** entre le DEAS et l'association Fourchette verte a été établi, afin d'intégrer le label affiliation senior. Les indicateurs déjà revus à la baisse en 2015 restent identiques.

4.5 Jura / Jura bernois

En 2015, la section Fourchette verte Jura / Jura bernois (FV-JU/JB) a agrandi son cercle d'établissements labellisés à 54 avec 2 nouveaux arrivés : la Résidence à la Fontaine à Courtemaître a obtenu le label adulte et la Crèche « Aux Mil'Pattes » celui des tout-petits.

Durant cette année, la section FV-JU/JB a dispensé pas moins de 8 formations continues et 6 séances d'information. Comme chaque année depuis 2010 des cours de cuisine et diététique Fourchette verte ont également été proposés dans le cadre d'Avenir Formation, cours dispensés par un chef de cuisine et formateur spécialisé et destinés en particulier aux professionnels des métiers de bouche.

En termes de visibilité, FV-JU/JB a fait l'objet de 5 parutions dans les médias et a pris part à 2 manifestations. FV-JU/JB a participé au Brunch santé avec Fourchette verte Neuchâtel. Proposé pour la 1ère fois en ville, à la Chaux-de-Fonds, le Brunch santé faisait partie de la journée anniversaire des 10 ans de la Fondation Promotion Santé. Ambiance chaleureuse, délicieux aliments du terroir et préparations maison étaient comme chaque année au rendez-vous et ont réjoui les quelques cent participants. Côté slowUp, l'édition 2015 clôt la collaboration de FV-JU/JB avec la manifestation, en ayant proposé 2 menus Fourchette verte Take away sur son parcours.



Du changement également au niveau du comité avec le départ de Mme Carine Christen, après 6 années de précieuse collaboration, qui laisse sa place à sa collègue diététicienne, Mme Sandra Juillerat-Fleury.

Dans le but de maintenir la bonne qualité du label, le comité a souhaité mettre en place un repas-test supplémentaire dans tous les établissements labellisés. Des testeurs individuels, collaborateurs au sein des établissements labellisés, rempliront cette fonction, un par établissement. Les coordinatrices FV-JU/JB en ont déjà formé 5.

L'année 2015 se termine par le déménagement de la Fondation O2, dont FV-JU/JB est l'un des programmes de prévention et promotion de la santé, dans de nouveaux locaux.

4.6 Neuchâtel

En 2015, Fourchette verte Neuchâtel a décerné 2 nouveaux labels : le label affiliation Fourchette verte senior au «Foyer de la Côte» à Corcelles ainsi que le label Fourchette verte junior à la structure parascolaire «La Bornicantine» à Fontainemelon. Au 31 décembre 2015, Fourchette verte Neuchâtel compte 63 établissements et 3 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (18 Fourchette verte junior, 24 Fourchette verte des tout-petits, 12 Fourchette verte adulte, 4 affiliations Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 2 affiliations Fourchette verte junior). Au total, cela représente 3'372 places assises et 2'678 repas par jour en moyenne.

Afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, tous ont été visités en 2015 (35 visites par les membres de la Fédération Romande des Consommateurs, 25 par Fourchette verte Neuchâtel et 5 par des testeurs internes) et 277 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 3 séances d'information ont également eu lieu auprès des équipes éducatives ou des soins, dont 2 suite à une nouvelle labellisation. De plus, Fourchette verte Neuchâtel a dispensé 2 séances d'information destinées aux parents. Au total, 73 personnes travaillant dans les crèches / accueils parascolaires ou dans les soins ont participé ainsi que 14 parents. En plus des séances, Fourchette verte Neuchâtel a également mis en place 3 ateliers-concours dans des structures parascolaires à l'intention des enfants. 35 enfants y ont participé.

En 2015, Fourchette verte Neuchâtel a aussi formé 2 nouveaux testeurs internes et a répondu à la demande d'une fondation regroupant plusieurs lieux d'accueil extrascolaire non labellisés pour donner une formation sur les petits déjeuners et les collations équilibrées. 38 personnes ont participé à cette formation.

De plus, au printemps 2015, Fourchette verte Neuchâtel a participé à 2 événements de «La Lanterne Magique», le club de cinéma pour enfants. Ces événements s'inscrivaient dans le cadre des actions de communication du programme cantonal Alimentation et Activité physique. Ils étaient destinés à des enfants dès 6 ans. Après la projection de quelques courts-métrages en lien avec l'alimentation, au sens large, une dégustation de légumes de saison a été mise en place ainsi qu'un concours pour les enfants. Quelques 300 personnes ont participé à ces 2 projections (enfants et parents).



Pour la 8^{ème} fois, Fourchette verte Neuchâtel a mis en place un atelier de cuisine destiné aux enfants de 10-12 ans en collaboration avec la Ligue neuchâteloise contre le cancer dans le cadre des activités «Passport Vacances». Cette année, le thème était «Viens préparer un goûter rigolo avec des fruits et des légumes». 10 enfants ont participé à cet après-midi ludique.

Le 12 septembre, Fourchette verte Neuchâtel, en collaboration avec Fourchette verte Jura et Fourchette verte Jura bernois, a participé au 9^{ème} «Brunch Santé» organisé par l'Association pour le Parc naturel régional du Doubs. Le brunch a eu lieu à La Chaux-de-Fonds à l'occasion des 10 ans de la Fondation Promotion Santé La Chaux-de-Fonds – Le Locle. Les coordinatrices Fourchette verte étaient disponibles pour expliquer aux quelques 180 personnes présentes le fonctionnement du «Brunch Santé» ainsi que pour donner des conseils en lien avec l'alimentation et la santé. Les participants ont pu déguster dans une ambiance conviviale des produits régionaux et de saison tout en respectant l'équilibre alimentaire.

2015 a été également synonyme de changement pour Fourchette verte Neuchâtel. Tout d'abord, avec la reprise de la coordination par Madame Daniela Sunier, puis le déménagement de Fourchette verte Neuchâtel dans les bureaux de la Ligue neuchâteloise contre le cancer. Quelques modifications ont également eu lieu dans la composition du groupe de pilotage, avec le départ de Monsieur Pierre Bonhôte et l'arrivée de Monsieur Daniel Biedermann.

4.7 Solothurn

Betreute Institutionen

Dieses Jahr konnten neben den Rezertifizierungen einige neue Zertifizierungen abgeschlossen werden. Darunter auch eine Zertifizierung einer Tagesstätte für Kinder und Jugendliche.

Auch dieses Jahr konnten alle ausser eines Betriebs rezertifiziert werden. Die Rezertifizierungen laufen meist reibungslos. In drei Institutionen ist man immer wieder unzufrieden mit der Qualität und der Zusammenstellung des Essens durch den Caterer. Dies hat jedoch nur in einer Kita dazu geführt, dass die Rezertifizierung aufgeschoben wurde. Wie Fourchette Verte in diesen Fällen unterstützen kann ohne zusätzlichen Druck auszuüben muss dieses Jahr in der Begleitgruppe diskutiert werden.

Erfreulich ist das Interesse einer Tagesstätte für Erwachsene und zwei Tagesstätten für Kinder und Jugendliche für das Projekt. In allen Institutionen konnten Schulungen zu verschiedenen Themen durchgeführt werden.

Rückmeldungen der mitmachenden Institutionen zum Zertifizierungsprozess

Die Rückmeldungen der betreuten Institutionen sind immer positiv. Die Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung sowie die jährlichen Standortbestimmung und Rückmeldung zu den Menüplänen werden sehr geschätzt. Dies ist klar die Stärke des Projekts.



In Kitas mit vielen Personalswechseln zeigt sich, dass die Wichtigkeit des Projekts in den Hintergrund rückt. Die Projektverantwortlichen finden es in diesen Fällen schwierig, eine konstante Qualität sicherzustellen und überlegen sich hier weitere Massnahmen.

Ende 2015 befinden sich vier Institutionen im Zertifizierungsprozess, zwei starten gleich im neuen Jahr. Es zeigt sich, dass der Zertifizierungsprozess je nach Voraussetzungen der Institution unterschiedlich lange dauert. Von wenigen Monaten bis zu einem Jahr. Die Gründe dazu sind unterschiedlich.

Personeller und finanzieller Aufwand

Der zeitliche und finanzielle Aufwand bewegt sich im selben Rahmen wie in den Jahren zuvor. Die Ausgaben für Werbematerial sind kleiner, da Fourchette Verte Schweiz jedem Kanton einen gewissen Betrag zugesteht. Dieser wurde nicht überschritten.

Sonstige Aktivitäten

- An einem Elternabend eines Mittagstischs wurde Fourchette verte vorgestellt.
- Zwei Zeitungsberichte erschienen zur Übergabe des Zertifikats zweier Institutionen.
- Für Fourchette Verte Schweiz wurden Rückmeldungen zu verschiedenen Unterlagen gegeben und es wurde an zwei Sitzungen und einen Einführungstag zur Ama Terra teilgenommen. Die Begleitgruppe hat sich zwei Mal getroffen.
- Eine kleine Umfrage in fünf Kitas/Mittagstischen zu deren Anliegen und Wünschen an Fourchette Verte wurde durchgeführt.

4.8 Thurgau

Im Rahmen des Kantonalen Aktionsprogramms «Thurgau bewegt» (KAP) wurde 2011 im Kanton Thurgau das Schulungs- und Beratungsangebot «schnitz und drunder» lanciert. Im September 2014 stellte der Kanton Thurgau einen Antrag als neues Mitglied Fourchette verte Schweiz. Die Entwicklung zur Einführung eines nationalen Labels konnte sich so nahtlos an «schnitz und drunder» anfügen, da es sehr ähnlich ist. Im Mai 2015 fand deshalb ein Informations- und Vernetzungstreffen für alle Institutionen, die mit «schnitz und drunder» bisher ausgezeichnet wurden (insgesamt 27 Institutionen), statt. Hierbei konnte sich die neue Zertifizierungskommission, welche dem Fachausschuss Hauswirtschaft der Berufsschulkommission des Gewerblichen Bildungszentrums Weinfelden angegliedert ist, vorstellen. Frau Esther Jost Honegger, Dipl. Ernährungsberaterin FH, MAS Ausbildungsmanagement ZHAW und Koordinatorin Deutschschweiz für Fourchette verte Schweiz führte an dem Abend ins Thema ein. So konnten alle Fragen der Teilnehmer und Teilnehmerinnen beantwortet werden. Die neue Zertifizierungskommission nahm sogleich ihre Aufgaben wahr und konnte deshalb im Oktober 2015 den Kinderhort Klinik Schloss Mammern, mit dem «Fourchette verte - Ama terra» Label auszeichnen. Während eines festlichen Anlasses wurde das erste Zertifikat «Fourchette verte - Ama terra» durch den Regierungsrat Jakob Stark persönlich überreicht.



4.9 Ticino

Fourchette verte Ticino (FV-TI) è un'associazione composta dalle seguenti parti.

- Comitato di 8 membri. Ignazio Cassis, presidente, Isabella Lischetti, vicepresidente, David Barenco, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Alessandro Pesce, Aurelio Ricci, Diana Koprevic.
- 2 collaboratrici a tempo parziale. Elisa Pedrazzini, responsabile amministrativa; Christine Massera, responsabile operativa (subentrata a Maria Romana Rudel).
- 82 strutture associate, 252 detentori del marchio.
- Stefano e Michela Besomi, Fiduciaria Besomi SA, contabili.
- 6 cuochi formatori.

Le principali attività del 2015 sono elencate di seguito.

- Certificazione di 28 nuove strutture. Accordo di collaborazione con l'Ufficio refezione scolastica e la certificazione delle 20 mense cantonali. Numero totale di marchi FV in Ticino: 252.
- Attribuzione di 30 marchi «FV temporaneo».
- 97 controlli del rispetto dei requisiti presso le strutture certificate.
- Realizzazione di 6 corsi per cuochi per un totale di 64 partecipanti.
- Organizzazione della prima rassegna gastronomica Fourchette verte.;
- Apparizione di 22 articoli su quotidiani e giornali online. Pubblicazione di 7 redazionali su riviste di largo pubblico, settimanali settoriali e giornali online. Pubblicità attraverso spot radiofonici.
- Collaborazione con il programma televisivo di cucina «Cuochi d'artificio» su RSI. Partecipazione di un cuoco FV a 4 puntate.
- Partecipazione al concorso «Risotti in Piazza» a Locarno per la «Settimana del Gusto».
- Fidelizzazione della stampa attraverso un pranzo.
- Festeggiamento dei 15 anni insieme ai rappresentanti delle strutture associate;
- Riunioni e confronto regolare con le sezioni Fourchette verte di altri cantoni e la federazione Fourchette verte Svizzera.

4.10 Valais

Fourchette verte Valais (FV-VS) a poursuivi sa croissance en octroyant plus d'une dizaine de labels en 2015, chiffre supérieur aux années précédentes en raison des labellisations en cascade ; crèches, unité d'accueil pour écoliers (UAPE) et cuisines de production. L'objectif du plan cantonal du Centre Alimentation et Mouvement est de privilégier les déclinaisons FV tout-petits (FV-TTP) et FV-junior. La cible est atteinte car la majorité des établissements labellisés sont des crèches et des UAPE. Dans sa promotion du label, FV-VS s'applique à poursuivre son intégration de l'approche sensorielle dans sa recherche de l'équilibre alimentaire.

12 labels ont été décernés : **3** FV-TTP, **1** attestation FV-TTP, **5** FV-junior, **2** attestations FV-junior, **1** FV-adulte. **6** établissements ont cessé leur collaboration avec FV-VS. Tous sont des cafés-restaurants et des restaurants de collectivité.



Depuis janvier 2015, Fourchette verte Suisse assure le suivi des établissements de l'entreprise de restauration collective SV Group. Pour FV-VS, cela représentait 1 établissement.

Ainsi, au 31 décembre 2015, FV-VS compte **172** labellisations (**144** labels FV et **28** attestations FV) qui se répartissent comme suit : **9** cafés-restaurants, **29** restaurants de collectivité, **7** affiliations FV, **11** affiliations FV-senior, **6** affiliations FV-junior, **61** FV-junior, **47** FV-tout-petits, **2** D-li vert. Cela représente 10'721 repas FV servis chaque jour.

97% des établissements ont eu au moins un contact que ce soit par téléphone, test, stand ou dégustation d'un repas (95% en 2014). 52% des établissements ont bénéficié d'un bilan annuel avec une diététicienne. En raison de la forte mobilisation de l'équipe pour les labellisations, les suivis des établissements a pris un léger retard. Ils seront contactés en priorité en début d'année 2016.

Les 159 testeurs engagés en 2014 pour 2 ans ont poursuivi leur mobilisation. 492 tests étaient attendus. 403 tests, soit 82%, ont été retournés (78% en 2014). Nous remercions l'ensemble des testeurs pour leur collaboration.

23 interventions auprès de 940 personnes ont été menées (chiffres comparables à 2014). Les nouveaux labellisés ont, pour la plus part, reçu une formation par les diététiciennes. 5 structures d'accueil ont bénéficié de la formation continue « accompagner les enfants dans la construction de leur comportement alimentaire » donnée en partenariat avec la Fondation Senso5.

Dans le cadre des manifestations, FV-VS a été membre du jury de la finale cantonale de Top Chef et a soutenu la course du Bénou où des menus D-li vert ont été servis. Elle a d'autre part participé aux ateliers de dégustation à la fête du goût à Sion, en collaboration avec la fondation Senso5. FV-VS s'est également affichée au côté du CIPRET Valais sur un stand de la campagne de prévention du tabagisme « Doublez vos gains » et sur la toile via la campagne Facebook « J'arrête de fumer ».

Les demandes de fonds sont adressées et acceptées au Centre Alimentation et Mouvement et à la Dîme de l'alcool. Nous les remercions pour leur soutien.

11 médias, presse écrite et Internet via Facebook, ont mentionné Fourchette verte Valais/Wallis.

4.11 Vaud

L'année 2015 a été celle de la stabilisation du nombre de labellisés Fourchette verte (FV) dans le canton de Vaud, les nouveaux labellisés compensant ceux qui ont perdu ou décidé d'arrêter le label. Ceci s'explique par le fait que le nombre de retraits de label est proportionnel à celui du collectif de labellisés, alors que le nombre de demandes de label est constant depuis quelques années.

27 nouvelles adresses de même que 2 cuisines de production sont devenues FV en 2015 ; 26 restaurants ou structures ont cessé la collaboration avec Fourchette verte Vaud (FV-VD). Le suivi des 315 adresses déjà labellisées a été effectué ou est prévu pour janvier 2016.

Le nombre total d'adresses FV au 31.12.15 est ainsi de 339, soit une de plus qu'au 31.12.14. Ceci représente 24'460 repas FV servis chaque jour, pour un total de 35'127 repas.



Par ailleurs, 13 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 352.

Fin 2015, 4 adresses n'étaient pas encore prêtes pour une labellisation, la procédure se poursuivra en 2016.

Les demandes de labellisation ont continué d'arriver par différents canaux (prestataires de repas, professionnels de la cuisine ou de l'éducation, parents, communes, etc.).

Les cours proposés au personnel de cuisine ou éducatif ont repris certains thèmes des années précédentes comme « les mets gras et les desserts légers », « les collations » et « la cuisine végétarienne ». Un nouveau thème a été mis au programme, celui du « développement du goût chez l'enfant » ; 124 personnes réparties en 14 cours les ont suivis dans les quatre régions.

Les collaborations antérieures se sont poursuivies avec 82 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 le suivi des critères FV.

Le nombre de tests effectués par les testeurs des Espaces Prévention a été réduit de 8 à 4 par adresse, le taux de retour attendu est maintenant de 100%, impliquant un suivi soutenu des testeurs par les secrétaires. Au total et avec les tests effectués par la Fédération romande des consommateurs, le nombre de tests rendus en 2015 a été de 1160.

L'intégration du module complémentaire de développement durable « schnitz und drunder, rebaptisé « Ama terra », a été finalisée au niveau de Fourchette verte Suisse (FV-CH). L'année 2016 sera une phase-pilote pour ce module : d'autres projets du même type sont également en cours dans le canton de Vaud.



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

5 STATISTIQUES AU 31 DECEMBRE 2015 / STATISTIK AM 31. DEZEMBER 2015

	Nombre/ Anzahl/ Quantità	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere
Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants / Caffe-ristoranti	45	4'638
Self-services / Selbstbedienung	26	5'380
Restaurants de collectivité / Gemeinschaftsgastronomie/Ristoranti di collettività	257	51'119
Affiliations / Verpflegung Ganztag / Affiliazione	43	2'841
Affiliations senior / Ganztag Senior / Affiliazione Senior	84	5'157
Affiliations junior / Ganztag Junior / Affiliazione Junior	27	1'373
Juniors	593	40'991
Tout-petits / Kleinkinder / Bambini Piccoli	396	15'664
Take away	2	120
	1'473	127'283

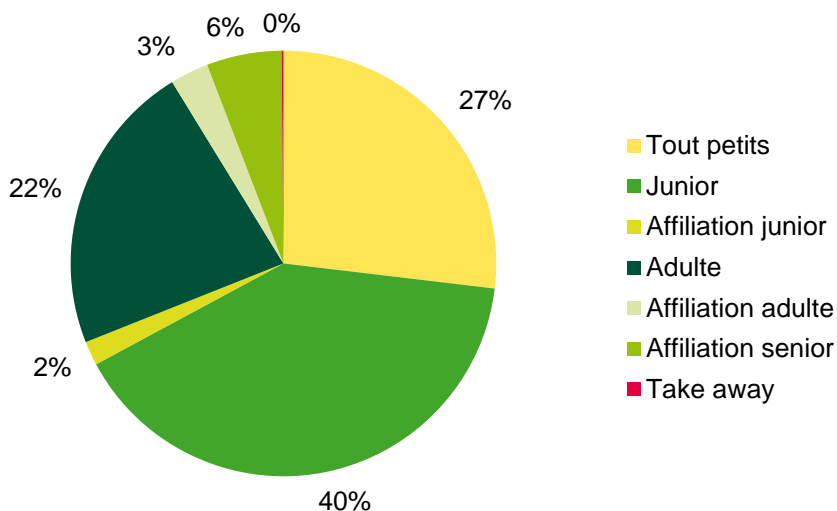


Etat au/Stand am/Stato da 31.12.2015

Etablissements / Betriebe / Strutture

	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU/JUBE	SO	BE	AG	TG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants / Caffe-ristoranti	14	12	7	2	0	9	1	0	0	0	0	0	45
Self-services / Selbstbedienung	16	4	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	26
Restaurants de collectivité / Gemeinschaftsgastronomie/ Ristoranti di collettività	71	23	26	10	12	29	15	0	0	0	0	71	257
Affiliations / Verpflegung Ganztag / Affiliazione	7	11	9	2	4	7	3	0	0	0	0	0	43
Affiliations senior / Ganztag Senior / Affiliazione Senior	1	25	40	4	3	11	0	0	0	0	0	0	84
Affiliations junior / Ganztag Junior / Affiliazione Junior	5	5	9	0	2	6	0	0	0	0	0	0	27
Juniors	129	165	165	15	18	61	12	10	16	2	0	0	593
Tout-petits / Kleinkinder / Bambini Piccoli	59	7	78	19	24	48	23	14	92	31	1	0	396
Take away	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
	302	252	339	53	63	173	54	24	108	33	1	71	1'473

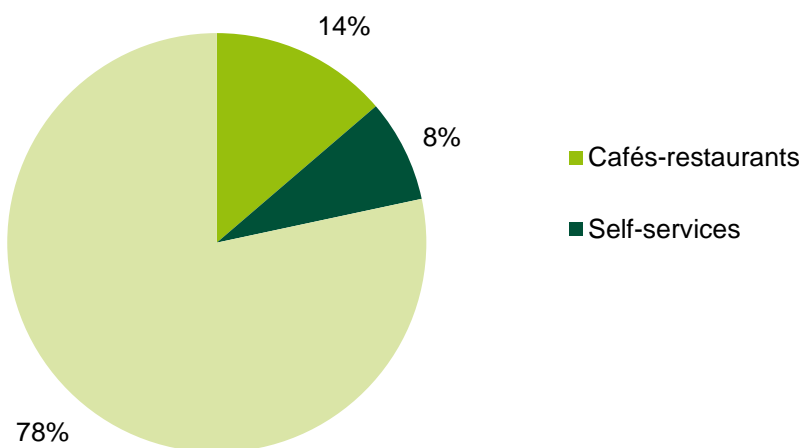
Répartition par déclinaison (état au 31.12.15)



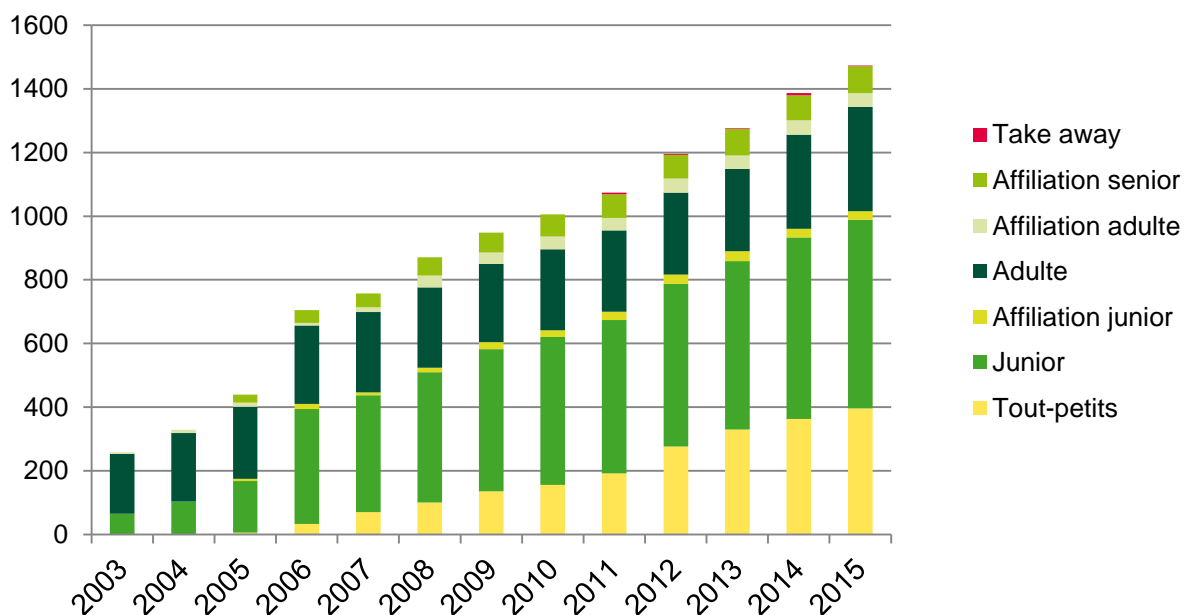


Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Répartition Fourchette verte (adulte) (état au 31.12.15)



Evolution par déclinaison Fourchette verte





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

6 STRATÉGIE FOURCHETTE VERTE SUISSE (FV-CH) 2013-2017 / STRATEGISCHE ZIELE FOURCHETTE VERTE SCHWEIZ (FV-CH) 2013-2017

La stratégie 2013 – 2017 de la FV-CH a été proposée par le Comité à son Assemblée générale. Celle-ci a adopté les orientations stratégiques ci-dessous le 5 novembre 2012.

Vision :

Fourchette verte est LA référence en matière de label de restauration pour une alimentation équilibrée au plan suisse.

Axes stratégiques

1/ Assurer la qualité du label

La Fédération, les sections cantonales et les départements de santé cantonaux garantissent l'harmonisation et le respect des critères du label de santé publique. Dans ce cadre, de nouvelles déclinaisons du label peuvent être développées selon les besoins.

2/ Garantir la pérennité de la Fédération

Tant sur le plan de son fonctionnement, de ses structures que de son financement, la Fédération met en place tous les outils nécessaires à la pérennité du label.

3/ Etendre la Fédération à l'ensemble de la Suisse

La Fédération s'étend progressivement à l'ensemble des cantons de Suisse alémanique afin de pouvoir couvrir, à l'horizon 2020 l'ensemble du territoire suisse. Cette extension se fait au gré des opportunités, sur la base d'un principe de réalisme.

4/ Développer les collaborations

La Fédération travaille avec quelques partenaires prioritaires, dont principalement Promotion Santé Suisse, la Société Suisse de Nutrition SSN et la Fédération Romande des consommateurs FRC. Elle œuvre également, par le biais de projets spécifiques ou de partenariats, notamment avec l'industrie agro-alimentaire, dans un but de santé publique.



Die strategischen Ziele 2013-2017 von FV-CH wurden durch den Vorstand der Generalversammlung vorgeschlagen. Letztere hat die nachstehende strategische Ausrichtung am 5. November 2012 genehmigt.

Vision :

Fourchette verte ist DIE Schweizer Referenz für die Vergabe eines Labels im Bereich der ausgewogenen Ernährung.

Strategische Schwerpunkte

1/ Sicherstellung der Qualität des Labels

Der Verein, die kantonalen Sektionen und die kantonalen Gesundheitsdepartemente garantieren die Harmonisierung und die Einhaltung der Kriterien dieses gesundheitsfördernden Labels im Bereich von Public Health. In diesem Rahmen können, bei Bedarf, neue Kategorien entwickelt werden.

2/ Garantie der Nachhaltigkeit des Vereins

Hinsichtlich der Funktion, der Strukturen und der Finanzierung stellt der Verein alle notwendigen Hilfsmittel bezüglich der Nachhaltigkeit sicher.

3/ Ausbreitung des Vereins in der ganzen Schweiz

Der Verein weitet sich schrittweise auf alle Deutschschweizer Kantone aus, mit dem Ziel 2020 in der ganzen Schweiz verbreitet zu sein. Der Ausbau orientiert sich an konkreten Möglichkeiten und wird realitätsnah gestaltet.

4/ Aufbau von Kooperationen

Der Verein pflegt Kooperationen mit wichtigen Partnern wie Gesundheitsförderung Schweiz, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE und der Fédération Romande des consommateurs FRC. Der Verein pflegt auch projektspezifischen Partnerschaften im Bereich Public Health, unter anderem mit der Lebensmittelindustrie.



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

7 COMPTES 2015 / JAHRESRECHNUNG 2015

7.1 Bilan / Bilanz

Fédération Fourchette verte Suisse

Bilan au 31 décembre

	2015	2014
ACTIF		
<u>Liquidités</u>	430'618.78	471'056.71
Compte postal	128'853.48	169'536.41
Compte postal E-deposito	301'765.30	301'520.30
<u>Créances</u>	74'104.69	77'367.95
Créances envers des tiers	94'109.59	80'806.30
Corrections de valeurs sur créances envers des tiers	-20'136.80	-3'736.80
Impôt anticipé	131.90	298.45
<u>Stock</u>	1.00	1.00
Stock	1.00	1.00
Total de l'actif	504'724.47	548'425.66
PASSIF		
<u>Dettes à court terme</u>	10'387.92	114'253.61
Dettes envers des tiers	6'600.43	114'543.85
Compte courant Ligues de la santé	801.99	481.99
TVA due à l'AFC	2'985.50	-772.23
<u>Passifs de régularisation</u>	72'883.83	64'997.25
Passifs transitoires	72'883.83	64'997.25
<u>Fonds attribués</u>	361'101.46	311'694.26
Fonds Loterie Romande	12'907.20	0.00
Fonds D-II-vert	20'194.26	20'194.26
Fonds Engagements institutionnel	120'000.00	120'000.00
Fonds Projets pluriannuels	40'000.00	40'000.00
Fonds Développement de la Fédération	43'000.00	43'000.00
Fonds Matériel promotionnel	40'000.00	38'500.00
Fonds Egalisation	85'000.00	50'000.00
<u>Fonds propres</u>	60'351.26	57'480.54
<i>Pertes & Profits reportés au 01.01.</i>	57'480.54	56'130.38
Résultat de l'exercice	2'870.72	1'350.16
Total du passif	504'724.47	548'425.66



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

7.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

Fédération Fourchette verte Suisse

Compte d'exploitation

Produits

	Comptes 2015	Comptes 2014
Contributions des pouvoirs publics	182'398.98	159'856.30
Promotion Santé Suisse	126'158.98	106'310.00
Cantons (CLASS)	50'000.00	50'000.00
OFSP / OSAV	6'240.00	3'546.30
Contributions et dons	250'000.00	200'000.00
Don Loterie Romande (Organe de répartition)	50'000.00	0.00
Partenariat (UFS)	100'000.00	100'000.00
Partenariat (SV Group)	100'000.00	100'000.00
Produits des ventes et prestations	25'662.35	61'382.28
Prestations facturées	3'110.40	350.00
Ventes de matériel	22'551.95	61'032.28
Produits financiers	403.55	956.37
Intérêts	403.55	956.37
Déductions	-16'400.00	-3'736.80
Pertes sur débiteurs	-16'400.00	-3'736.80
Total Produits	442'064.88	418'458.15

Charges

	Comptes 2015	Comptes 2014
Achat matériel	44'702.33	50'900.83
Matériel promotionnel	44'702.33	50'900.83
Prestations de tiers	12'753.98	8'163.70
Projet SV	12'653.98	0.00
Mandats diéticiennes	0.00	1'028.70
Honoraires de tiers	0.00	7'035.00
Contributions diverses	100.00	100.00
Secrétariat général et charges de personnel	313'538.99	256'982.91
Coût secrétariat général (Ligues de la santé)	97'343.97	97'607.00
Frais de déplacements + Frais administratifs	5'285.66	5'696.74
Frais de représentation	1'017.04	912.31
Coût comptabilité/RH (Ligues de la santé)	5'806.20	5'806.20
Coût communication (Ligues de la santé)	19'707.04	13'288.19
Coût logistique (Ligues de la santé)	5'800.00	5'348.98
Rémunération stagiaire / chef de projet	82'629.08	31'848.40
Coordination Suisse allemande	83'600.00	83'600.00
Frais d'infrastructure	12'350.00	12'875.00
Autres charges de personnel, traduction	0.00	1'420.00
Traductions	0.00	1'420.00
Stock	1'199.90	1'200.00
Loyer stock / déménagement	1'199.90	1'200.00
Charges d'administration	10'518.44	12'036.38
Frais de ports	2'799.40	2'040.33
Révision des comptes	1'450.00	1'450.00
REDIP (part TVA non récupérable)	6'268.04	8'541.05
Frais CCP	1.00	5.00
Report	382'713.64	330'703.82



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

8 REMERCIEMENTS / DANKSAGUNG

Aux Départements de la santé des cantons qui ont développé Fourchette verte et à la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS) qui, grâce à leur soutien financier et leur confiance renouvelée, permettent aux sections cantonales de poursuivre leurs activités sur le terrain.

À Promotion Santé Suisse (PSCH) pour son support et son soutien financier, actuel et futur, qui permet de promouvoir et faire vivre la Fédération Fourchette verte Suisse.

À la Société Suisse de Nutrition (SSN), la Fédération Romande des consommateurs (FRC) et la CLASS, pour leur expertise et leur collaboration.

Aux organisations et entreprises partenaires qui nous permettent de faire avancer ensemble nos buts de promotion de santé publique.

Enfin, notre gratitude va également aux collaboratrices et collaborateurs des sections cantonales, à nos testeuses et testeurs, en particulier de la FRC, aux comités cantonaux, aux membres du Comité et de la conférence de coordination qui travaillent activement au développement et au succès de Fourchette verte, tout au long de l'année.

An die Gesundheitsdepartemente der Kantone, die Fourchette verte entwickelt haben und an die Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS), die, dank ihrer finanziellen Unterstützung und ihres bleibenden Vertrauens, den zehn Sektionen ihre Arbeit in der Praxis ermöglicht.

An Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH) für die aktuelle und zukünftige Unterstützung und den finanziellen Beitrag, die die Förderung und Erhaltung des Verbandes Fourchette verte Schweiz ermöglichen.

An die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE), die Fédération Romande des consommateurs (FRC) und die CLASS für Ihre Expertise und ihre Zusammenarbeit.

An die Partnerunternehmen und –Organisationen, die es uns erlauben gemeinsam unsere Ziele der Gesundheitsförderung voranzutreiben.

Zum Schluss geht unser Dank auch an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der kantonalen Sektionen, an unsere Testesserinnen und Testesser, im Speziellen diejenigen der FRC, an die kantonalen Vorstände, an die Mitglieder des Vorstandes und der Koordinationskonferenz, die aktiv an der Entwicklung und dem Erfolg des Programms arbeiten, im Verlauf des ganzen Jahres.