



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

Rapport d'activités 2016 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	4
1 Les temps forts de l'année 2016 / Erfolgsbericht 2016	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 2016 / Vorstand 2016	12
3.2 Conférence de Coordination (COKO) 2016 / Koordinationskonferenz (COKO) 2016	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 Hébergements administratifs 2016 / Administrative Sitze 2016	14
4 Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen	15
4.1 Aargau	15
4.2 Bern	15
4.3 Basel-Landschaft	16
4.4 Basel-Stadt	17
4.5 Fribourg	17
4.6 Genève	18
4.7 Jura / Jura bernois	19
4.8 Neuchâtel	20
4.9 Solothurn	21
4.10 St. Gallen	22
4.11 Thurgau	23
4.12 Ticino	23
4.13 Valais	24
4.14 Vaud	25
4.15 Uri und Zug	27
5 Statistiques au 31 décembre 2016 / Statistik am 31. Dezember 2016	28



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	
	<i>Fourchette verte Schweiz (FV-CH) 2013-2017</i>	30
7	Comptes 2016 / Jahresrechnung 2016	32
	7.1 Bilan / Bilanz	32
	7.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	33
8	Remerciements / Danksagung	34

LE MOT DU PRESIDENT / WORT DES PRÄSIDENTEN



Qu'est-ce que le label Fourchette verte, dont les sections cantonales couvrent bientôt l'ensemble du territoire helvétique, a comme filiation avec un médecin, philosophe, théologien et alchimiste né en 1493 à Einsiedeln (Schwytz), ayant professé plusieurs années à Bâle, et qui est mort à Salzburg en 1541 ?

Philippus Theophrastus Aureolus Bombastus von Hohenheim, plus connu sous le nom de Paracelse, a synthétisé en une phrase ce qui sous-tend, dans le domaine alimentaire, la philosophie et l'action de notre Fédération depuis bientôt 25 ans : « Tout est poison et rien n'est poison, seule la dose fait le poison ».

Cinq siècles plus tard, c'est également dans la région de Bâle qu'est née la distinction « Schnitz und drunder », dont est issue désormais le profil additionnel « Ama Terra » de notre label, afin d'y ancrer les notions de durabilité dans notre alimentation. Développement somme toute logique, après des années de recommandations fortes que de proposer une extension de notre label consacrant ces aspects si importants.

16 cantons composent dorénavant notre Fédération, renforçant d'autant la légitimité et la solidité des objectifs que nous poursuivons depuis près d'un quart de siècle. Mais le combat est loin d'être gagné et la détermination dans la mise en œuvre de nos actions reste de mise. Car l'adversaire, que l'on appelle souvent la « malbouffe », a de solides et puissants financeurs et défenseurs qui réussissent à faire croire au plus grand nombre que leurs produits hyper protéinés et sucrés sont les aliments dont ils ont besoin.

Même sous couvert de production de proximité, il n'en reste pas moins vrai qu'une alimentation régulièrement par trop déséquilibrée peut conduire à des problèmes de santé chroniques, quand ils ne sont pas aigus.

Jamais nous n'avons eu accès à autant de diversité dans les produits alimentaires et donc de possibilités de nous composer une alimentation variée, goûteuse et équilibrée.

Jour après jour, dans toutes les sections cantonales de Fourchette verte, les diététiciennes et responsables de programmes de santé publique travaillent d'arrache-pied afin d'implémenter et de développer le label de qualité Fourchette verte.

On le découvrira en lisant ces pages, 2016 a été marquée par de nouveaux développements de notre label, que ce soit dans la restauration collective (SV Group) ou les aspects de durabilité (FV - Ama terra). Mais il faut citer également le lancement d'une nouvelle facette d'activités qui colle parfaitement à l'évolution de la pyramide des âges dans notre société, soit l'extension du label FV senior au-delà des EMS, notamment dans les soins à domicile. Tout un programme.

Faire vivre notre label et rester attentif à l'évolution de la société qui nous entoure afin de l'adapter constamment, voilà ce à quoi travaillent toutes celles et ceux qui font Fourchette verte au quotidien. Qu'elles et ils soient ici remerciés. Tout comme doivent être remerciés celles et ceux qui participent au financement de nos travaux, que ce soient les cantons, les institutions partenaires ou des entreprises privées. Sans leur précieux soutien, la traduction concrète de la philosophie de Paracelse dans notre alimentation ne serait tout simplement pas possible. Merci !

Michel Thentz
Président FV-CH



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



Was hat das Label Fourchette verte, das in den meisten Schweizer Kantonen eine Sektion hat, gemeinsam mit einem Arzt, Philosophen, Theologen und Alchimist, der 1493 in Einsiedeln (Schwyz) geboren ist, mehrere Jahre in Basel eine Professur inne hatte und 1541 in Salzburg verstorben ist?

Philippus Theophrastus Aureolus Bombastus von Hoheneim, besser bekannt unter dem Namen Paracelsus, hat in einem Satz zusammengefasst, was im Bereich der Ernährung die Philosophie und Handlung unseres Verbandes seit bald 25 Jahren leitet: „Alle Dinge sind Gift und nichts ist ohne Gift, allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist.“

Fünf Jahrhunderte später, wird ebenfalls in der Region Basel das Projekt „schnitz und drunder“ lanciert, aus welchem das Zusatzprofil „Fourchette verte - Ama terra“ entstand, welches auf die Nachhaltigkeit unserer Ernährung fokussiert. Nach jahrelanger Empfehlung dieses wichtigen Aspekts, ist die Erweiterung unseres Labels um das neue Zusatzprofil die logische Entwicklung.

Von nun an besteht unser Verband aus 16 Kantonen. Sie unterstützen durch ihre Mitgliedschaft die Legitimität und Stärke der Ziele, die wir seit bald einem Vierteljahrhundert anstreben. Aber der Kampf ist bei weitem noch nicht gewonnen und es gilt weiterhin mit vollem Engagement daran zu bleiben. Der Gegenspieler, die ungesunde Ernährung, hat solide und mächtige Vertreter, denen es gelingt einen Grossteil der Bevölkerung davon zu überzeugen, dass sie protein- und zuckerreiche Produkte benötigen.

Selbst unter dem Decknamen der Regionalität, kann eine wiederholt eher ungesunde Ernährung zu chronischen, wenn nicht akuten, Gesundheitsproblemen führen.

Noch nie zuvor hatten wir eine so grosse Vielfalt an Lebensmitteln zur Verfügung und somit die Möglichkeit, eine abwechslungsreiche, schmackhafte und ausgewogene Ernährung zusammenzustellen.

Tag für Tag arbeiten die ErnährungsberaterInnen der kantonalen Sektionen sowie die Programmleitenden der kantonalen Gesundheitsförderungen intensiv an der Implementierung und Entwicklung des Qualitätslabels Fourchette verte.

Während der Lektüre dieses Berichtes wird es deutlich: 2016 war geprägt von neuen Entwicklungen, sei dies in den Bereichen Gemeinschaftsgastronomie (SV Group) oder Nachhaltigkeit (FV – Ama terra). Auch die Entwicklung eines neuen Angebots für die älteste Bevölkerungsgruppe – welche noch zuhause wohnt -will erwähnt sein: Der Fokus auf Mahlzeitendienste, greift perfekt die demographische Entwicklung in unserer Gesellschaft auf.

Unser Label fördern und aufmerksam die Entwicklungen in unserer Gesellschaft verfolgen, um darauf reagieren zu können. Dies tun alle jene, die täglich mit Fourchette verte arbeiten. Ihnen sei hier gedankt. Ebenso geht ein Dankeschön an all jene, die unsere Arbeiten finanzieren, seien dies die Kantone, die Partnerinstitutionen oder private Unternehmen. Ohne ihre wertvolle Unterstützung, wäre die konkrete Umsetzung der Philosophie von Paracelsus in unserer Ernährung ganz einfach nicht möglich. Danke!

Michel Thentz
Präsident FV-CH



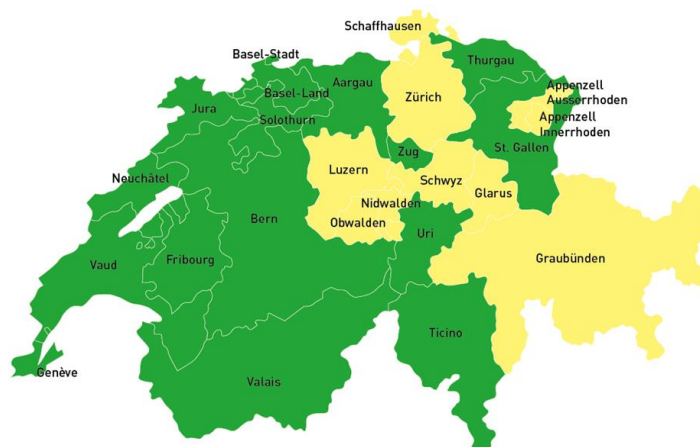
Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

1 LES TEMPS FORTS DE L'ANNEE 2016 / *ERFOLGSBERICHT 2016*

Fourchette verte se développe durablement

Comme l'année précédente, 2016 fut marquée par deux gros projets : d'une part le partenariat avec le leader en Suisse de la restauration collective SV Group, de l'autre le lancement effectif de « Fourchette verte – Ama terra » (FV-AT). 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. L'année 2016 a permis de nombreuses sessions de formation pour permettre aux cantons qui développent un pilote de se familiariser avec la matière. La parution de la brochure « Fourchette verte – Ama terra », riche de nombreuses collaborations, est assurément une base solide pour le développement de FV-AT.

Ce volet développement durable, qui était attendu depuis de nombreuses années, vient enrichir l'offre Fourchette verte, qui permet globalement à plus de 1'500 établissements d'arborer le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2016. La Fédération s'est aussi fortement agrandie, puisqu'elle compte désormais pas moins de 16 cantons et demi-cantons. Ce développement se reflète également dans la composition du comité issu des votes de l'Assemblée générale, puisque désormais, outre le président, 3 membres sur 6 sont alémaniques, ce qui est une première historique.



Partenariat avec SV Group :

La collaboration avec SV Group se poursuit à la pleine satisfaction des deux partenaires. Fourchette verte Suisse découvre avec plaisir les innovations que fait SV Group, le leader suisse de la restauration collective, par exemple dans la manière d'apprêter les légumes pour les rendre plus attractifs. De même, la baisse de la quantité de sel utilisé dans les cuisines de SV depuis le début du partenariat est réjouissante.



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 :

Tout au long de l'année 2016, la Fédération a effectué les travaux préparatoires pour deux gros projets qui se développeront principalement en 2017 : la refonte complète du site internet et l'extension du label Fourchette verte Senior, en dehors de l'unique cercle des EMS, par exemple aux repas à domicile ou aux tables d'hôtes.

En 2016, Fourchette verte Suisse a choisi comme thème de la Semaine du Goût, pour l'ensemble de ses sections cantonales, « du blé au pain : les différents pains de la Suisse et du monde ». A nouveau, le « kit la Semaine du Goût de Fourchette verte » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, et proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique pour cette semaine vouée au goût, permettant notamment aux enfants des expériences gustatives variées.

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, le contrat de partenariat pluriannuel avec Unilever Foodsolutions Suisse a pris fin au 31 juillet 2016. Ce dernier a permis, notamment, de travailler sur des recettes type de manière à ce que celles-ci respectent les critères du label Fourchette verte.

Si des entreprises contactent Fourchette verte Suisse régulièrement, et font part de leur intérêt pour un éventuel partenariat, le comité examine à chaque fois ces propositions au cas par cas afin 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, titulaire d'un master en Administration publique de l'IDHEAP, 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 à Aduna Romandie (anciennement la partie « services » des Ligues de la Santé du canton de Vaud), en matière de comptabilité ou de graphisme par exemple.

Financement de la Fédération :

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du nouveau fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH soutient financièrement la suite du projet d'intégration de « schnitz und drunder » à Fourchette verte. Fin 2016, un contrat pour permettre les premiers travaux de l'extension du label senior pour les repas à domicile, a également été conclu.

Par ailleurs, il convient de souligner que le soutien de la CLASS à la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations a été renouvelée pour la période 2017-2019. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats. 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, utilisé partiellement également en 2016.

Stéphane Montangero, secrétaire général

Fourchette verte entwickelt sich nachhaltig

Wie im Vorjahr, wurde 2016 erneut von zwei grossen Projekten geprägt: Einerseits durch die Partnerschaft mit SV Group dem führenden Caterer der Schweiz, andererseits durch die Lancierung von „Fourchette verte – Ama terra“ (FV-AT). Aus der Auszeichnung „schnitz und drunder“, welche 2006 vom Landwirtschaftszentrum Ebenrain im Auftrag des Kantons Basel-Landschaft entwickelt wurde, entstand die Kategorie „Ama terra“. Sie befasst sich mit den Aspekten der nachhaltigen Ernährung. 2016 konnten Kantone, die ein Pilotprojekt durchführen, sich an mehreren Weiterbildungen mit dem Thema vertraut machen. Die aus zahlreichen Zusammenarbeiten erschienene Fourchette verte – Ama terra Broschüre „Grundlagen und Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung für Kinder und Jugendliche“, stellt eine solide Basis für die Entwicklung von Fourchette verte – Ama terra dar.



A map of Switzerland showing the 26 cantons and their capital cities. The cantons are color-coded: green for most, yellow for the German-speaking ones, and light blue for the French-speaking ones. The capital cities are marked with black dots and labeled.

Canton	Capital City
Basel-Stadt	Basel
Basel-Land	Liestad
Solothurn	Solothurn
Jura	Delsberg
Neuchâtel	Neuchâtel
Vaud	Yverdon
Fribourg	Fribourg
Valais	Sion
Genève	Genève
Schaffhausen	Schaffhausen
Aargau	Aarau
Zürich	Zürich
Zug	Zug
Luzern	Luzern
Nidwalden	Stans
Obwalden	Näfels
Uri	Altdorf
Schwyz	Luzern
Glarus	Glarus
Thurgau	Basel
Appenzell Ausserrhoden	Aarau
Appenzell Innerrhoden	Appenzell
St. Gallen	Sankt Gallen
Graubünden	Sankt Gallen
Ticino	Locarno

2016 hat Fourchette verte Schweiz für alle Sektionen das Thema „Vom Korn zum Brot: die verschiedenen Brote der Schweiz und der Welt“ für die Genusswoche gewählt. Das „Fourchette verte Kit für die Genusswoche“ wurde erneut vom Verband, mit Unterstützung der kantonalen Sektionen,



angefertigt. Es enthielt Rezepte sowie Vorschläge für Aktivitäten, die im Rahmen der Genusswoche den Kindern unterschiedliche Geschmackserfahrungen ermöglichen sollten.

Auch die immer engere 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 endete der Partnerschaftsvertrag von Fourchette verte Schweiz mit Unilever Foodsolutions Suisse Ende Juli 2016. Diese Zusammenarbeit ermöglichte es beispielsweise Muster-Rezepte zu erarbeiten, welche den Kriterien des Labels entsprachen.

Ausserdem haben weitere grosse Firmen ihr Interesse für eine Partnerschaft mit Fourchette verte Schweiz zum Ausdruck gebracht. Der Vorstand prüft diese Anträge und entscheidet von Fall zu Fall, 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, MAS in Public Administration von der IDHEAP, mit einen 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 Aduna Romandie (bisher der „Dienstleistungsservice“ der Ligues de la Santé des Kantons Waadt) für Buchhaltung und Grafik.

Finanzierung des Vereins

Seit 2014 profitiert der Verein von der Unterstützung aus dem neuen Verankerungsfonds von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH). Zusätzlich unterstützte Gesundheitsförderung Schweiz die Folgearbeiten des Integrationsprojekt von „schnitz und drunder“ in Fourchette verte. Ende 2016 wurde



ein Vertrag unterschrieben, der die ersten Schritte zur Erweiterung des Labels Senior um die Mahlzeitendienste ermöglicht.

Darüber hinaus wurde die mehrjährige Unterstützung des Vereins durch die CLASS für die Periode 2017-2019 verlängert. Diese Unterstützung in der Höhe von CHF 50'000.- pro Jahr wird verwendet, 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 Lotterie romande für die Spende im Jahr 2015, welche teilweise auch im 2016 verwendet wurde.

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 2016 / Vorstand 2016

17 février – 25 avril – 15 septembre – 28 novembre /
17. Februar – 25. April – 15. September – 28. November

Président / Präsident :

THENTZ Michel

ancien ministre de la santé du canton du Jura

Vice-Présidente / Vizepräsidentin:

SAAS VUILLEUMIER Chloé

Fourchette verte Jura/Jura bernois

Membres / Mitglieder:

GANDER Murielle

Fourchette verte Fribourg

MENEGHINI Manuela

Kantonsärztlicher Dienst Solothurn

SCHWEIGHAUSER Corina
(Trésorière / Kassiererin)

Département de la santé du canton de Bâle-Ville

SUTER Barbara

Fourchette verte Bâle-Campagne



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

Secrétaire général / Generalsekretär:

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

3.2 Conférence de Coordination (COKO) 2016 / *Koordinationskonferenz (COKO) 2016*

22 février – 22 juin – 31 octobre / 22. Februar – 22. Juni – 31. Oktober

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 / Mitglieder¹ :

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

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève

MARGOT Laurence

Fourchette verte Vaud

MOHLER Maya

Fourchette verte Basel-Landschaft

DAYER Christelle

Fourchette verte Valais-Wallis

PEDRAZZINI Elisa

Fourchette verte Ticino

REY Claudia

Fourchette verte St. Gallen

MEIER WAHL Beatrice

Fourchette verte Aargau

SUNIER Daniela

Fourchette verte Neuchâtel

ZABIELLO Ksenija

Fourchette verte Basel-Stadt

ZUK Kerstin

Fourchette verte Bern

BIERI Elizabeth

Fourchette verte Suisse

JOST HONEGGER Esther

Koordinatorin FV Deutschschweiz

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général Fédération FV Suisse

¹ Liste des membres au 31.12.2016



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

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

BIERI Elizabeth

Responsable de projet, administration /

Projektverantwortliche, Administration

JOST HONEGGER Esther

Koordinatorin FV Deutschschweiz

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général / Generalsekretär

3.4 Groupe de travail UFS / *Arbeitsgruppe UFS*²

*Membres / Mitglieder*³

EMERY Gabrielle

Fourchette verte Valais-Wallis

HENTZI Aline

Fourchette verte Jura/Jura Bernois

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

3.5 Groupe de travail SV / *Arbeitsgruppe SV*

*Membre / Mitglieder*³

BIERI Elizabeth

Fourchette verte Suisse

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

TSCHIEMER Nicole

Fourchette verte Valais- Wallis

3.6 Hébergements administratifs 2016 /

Administrative Sitze 2016

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.

² Le groupe de travail a été résilié le 31.7.2016. / Die Arbeitsgruppe wurde per 31.7.2016 aufgelöst.

³ Liste des membres au 31.12.2016



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

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 SEKTIONEN

4.1 Aargau

Im vergangenen Jahr konnte das Projekt im Kanton Aargau einen weiteren Zuwachs an Kindertagesstätten verzeichnen. Es freut uns, dass fünf neue Institutionen für das Projekt gewonnen werden konnten. Insgesamt erhielten 32 Betriebe das Qualitätslabel.

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.

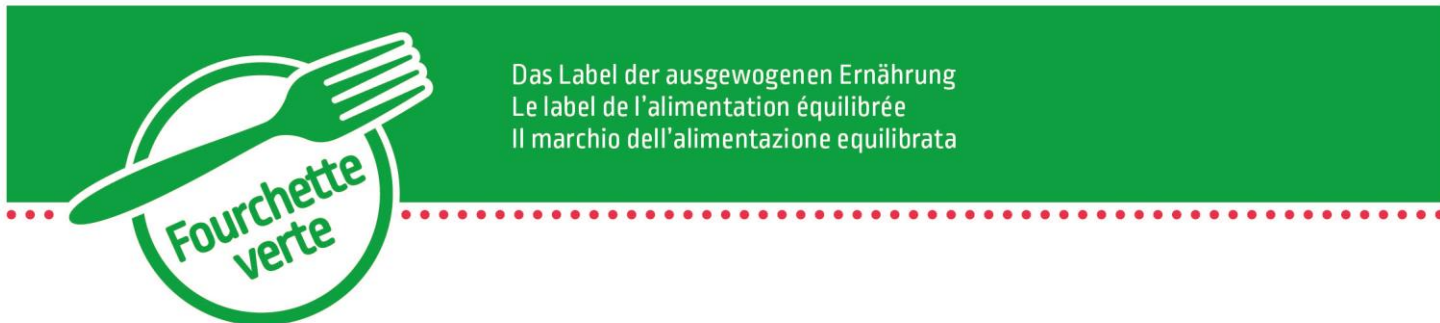
Mitte November trafen sich die Projektteilnehmenden zum Weiterbildungs- und Netzwerktreffen erstmals am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg. Thema des Anlasses war "Gut, gesund und günstig". Die Kitaleitenden sowie die Köchinnen und Köche vertieften sich parallel in die praktischen Abläufe und Gerätschaften in der Küche sowie in die Prozesse beim Einkaufen, Lagern oder bei der Menüplanung. Der anschließende Apéro rundete den Anlass stimmungsvoll ab und bot den rund 30 Anwesenden Zeit für einen Austausch.

4.2 Bern

Im Jahr 2016 haben im Kanton Bern 11 weitere Einrichtungen das Label «Fourchette verte» erhalten.

Insgesamt sind 118 Einrichtungen zertifiziert, davon 97 Kitas und 21 Tagesschulen. In den zertifizierten Einrichtungen geniessen 3590 Kinder ausgewogene Mahlzeiten.

Im Rahmen von Neuzertifizierungen, als auch Rezertifizierungen führten die Ernährungsberaterinnen 79 Weiterbildungen mit Betriebsleitungen, Kochpersonal und MitarbeiterInnen durch und schulten insgesamt 214 Personen. Wochenmenüpläne sind 435 geprüft und Testessen 68 durchgeführt worden. Die Massnahmen vom Berner Jura sind im Abschnitt «Jura/Jura bernois» nachzulesen.



Nach fünf Jahren «Fourchette verte» Bern wurde im Februar anhand einer Umfrage überprüft, welchen Profit die Kitas und Tagesschulen durch das Projekt «Fourchette verte» haben, welche Änderungen beim Mahlzeitenangebot durchgeführt wurden und ob beim Angebot von «Fourchette verte» Optimierungen erwünscht sind. Insgesamt haben 68 Einrichtungen an der Befragung teilgenommen.

Die Einrichtungen sehen den Profit darin, dass das Mahlzeitenangebot ausgewogener ist, bei Mitarbeitenden Fragen zum Thema Ernährung geklärt werden konnten, dass sie den Eltern ein Qualitätslabel vorweisen können und sich das Verständnis für gesundes Essen bei allen Beteiligten gebessert hat.

Im Hinblick auf die Ausgewogenheit des Mahlzeitenangebots konnten ebenfalls Verbesserungen erzielt werden. So hat sich in vielen Einrichtungen das Angebot an Milchprodukten erhöht, die Fettqualität verbessert und die Vielfalt vergrößert.

Mit dem Label können folglich in verschiedenen Bereichen Verbesserungen beim Verpflegungsangebot erreicht werden. Die Einrichtungen schätzen die fachliche Unterstützung der Ernährungsberaterinnen und nutzen «Fourchette verte» als Qualitätslabel und als «Markenzeichen». Von den Befragten können 100 Prozent das Label weiterempfehlen.

Die Projektleitung wird zum Jahreswechsel von der Krebsliga Schweiz an die Fachstelle PEP übergeben. Das Projekt wird 2017 von der neuen Projektleitung im gleichen Rahmen wie bisher umgesetzt.

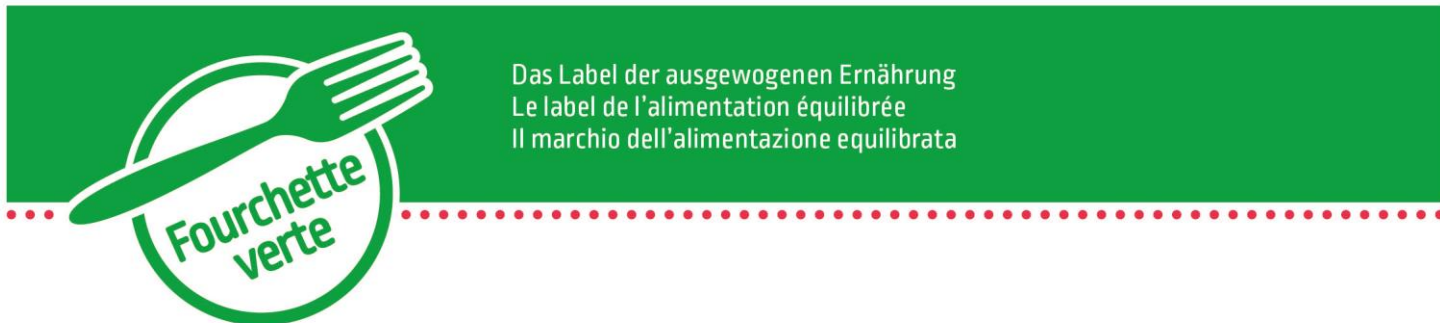
4.3 Basel-Landschaft

Die Einführung von Fourchette verte – Ama terra stand im Zentrum unserer Jahresziele. Die Einführung erfolgte einerseits mittels Informationsanlass anfangs Jahr für alle bisherigen schnitz und drunder Betriebe sowie neue interessierte Betriebe der familienergänzenden Kinderbetreuung im Kanton BL. Eine vertiefte Auseinandersetzung mit den neuen Kriterien fand im Rahmen der Rezertifizierungen statt.

Neu zertifizierte Betriebe

Die Kindertagesstätte Kids & Co in Reinach, das Schulheim Schillingsrain in Liestal und das Kinder- und Jugendheim Auf Berg AG in Seltisberg erhielten neu das Label Fourchette verte – Ama terra. Beim Mutter-Kind-Haus Belvedere in Basel (gehört zur Heime Auf Berg AG, deshalb Beratung über BL) wurde die Zertifizierung aus gesundheitlichen Gründen auf anfangs 2017 verschoben. Zwei weitere Kindertagesstätten stehen in grossen strukturellen Veränderungen, weshalb das Verpflegungsangebot als eines von vielen Themen noch nicht soweit optimiert ist, um ausgezeichnet zu werden.

Rezertifizierte Betriebe



Unsere neue externe Mitarbeiterin, Helena Koblasa, hat im September ihre Arbeit für die Rezertifizierungen begonnen. Bis Ende Jahr konnten drei Betriebe erfolgreich rezertifiziert werden, vier weitere Betriebe standen Ende Jahr noch im Rezertifizierungsprozess. Zwei Betriebe erreichten die Kriterien für die Rezertifizierung 2016 noch nicht. Gründe dafür waren einerseits der wegfallenden Spielraum beim Kriterium 1 „rundum wohlfühlen“, andererseits konnten die Kriterien durch finanzielle oder personelle Engpässe nicht optimal umgesetzt werden.

Aktivitäten nationale Ebene

Am Forum Nachhaltige Entwicklung „In Richtung einer nachhaltigen Ernährung“ des Bundesamtes für Raumentwicklung wurde Fourchette verte – Ama terra in einem Workshop vorgestellt. <https://www.are.admin.ch/are/de/home/medien-und-publikationen/publikationen/nachhaltige-entwicklung/auf-dem-weg-zu-einer-nachhaltigen-ernaehrung---gute-beispiele-fue.html>

Die AGRIDEA hat uns eingeladen, Fourchette verte und Fourchette verte – Ama terra im Kurs „Mehr regionale Produkte in Kantine und Mensa“ vorzustellen.

Barbara Suter, Beraterin und Präsidentin unserer Sektion, wurde im Oktober 2016 in den Vorstand von Fourchette verte Schweiz gewählt.

4.4 Basel-Stadt

Der Kanton Basel-Stadt trat Fourchette verte Schweiz im Januar 2016 als neues Mitglied mit dem Ziel bei, das aus dem Zusammenschluss von „Fourchette verte“ und „schnitz und drunder“ hervorgegangene, neue Angebot „Fourchette verte – Ama terra“ anzubieten. Der Verein Gsünder Basel erhielt als Kompetenzzentrum für Gesundheitsförderung, wie bereits seit dem Jahr 2012 mit „schnitz und drunder“, den Auftrag zur operativen Umsetzung für die Dauer eines Jahres. Im ersten Halbjahr wurden diverse Arbeitsabläufe dem neuen Angebot angepasst: Eine Zertifizierungskommission wurde gegründet, Testessen organisiert, Beratungsabläufe optimiert, und die Zusammenarbeit mit Fourchette verte eingeführt. Ab Frühling 2016 wurden erste, neue Betriebsberatungen begonnen. Ab Mitte Jahr konnte dann mit Rezertifizierungen und Testessen gestartet werden. Bis Ende Jahr wurden sieben neue Betriebe zertifiziert, und es wurde ein grosser Teil der geplanten Rezertifizierungen durchgeführt.

4.5 Fribourg

Le **comité Fourchette verte Fribourg**, créé en 2014, s'est réuni 4 fois en 2016. Sa composition a été quelques peu modifiée en début d'année en raison des congés maternité de Mmes Gander et Vuitel, mais cela n'a pas empêcher la bonne marche du projet. Merci à leurs remplaçantes, respectivement Mmes Courturier et Zufferey.

Pour la coordination, 2016 a démarré avec la mise en application de la décision de fin 2015 de facturer des **frais de dossiers** ainsi qu'une **cotisation annuelle** aux établissements (sauf tout-petits



et junior). Cette décision, qui faisait craindre la perte de labels, n'a finalement eu pour conséquence qu'un seul abandon pour ce motif. Un grand travail administratif a été effectué par Mme Couturier, coordinatrice remplaçante, afin de faciliter la gestion des données administratives de toutes les personnes gravitant autour du label sur le canton, en suscitant la création d'un **fichier central informatique de données**. Après quelques difficultés à la mise en place de ce fichier, notamment pour des problèmes de compatibilité de programmes informatiques, en décembre 2016 la solution définitive a enfin été trouvée ! Cet épisode fut éprouvant pour les nerfs de l'équipe, mais au final très bénéfique pour la gestion administrative et le travail de la coordinatrice.

Mme Fasel, **diététicienne germanophone**, a rencontré, dans un but promotionnel, 7 crèches alémaniques au cours de l'année. Sur ces 7 visites, 2 labels ont été décernés et un est en cours de labellisation. De nouvelles demandes de labellisation devraient arriver courant 2017. La promotion est donc payante et le bouche à oreilles commence à fonctionner outre-Sarine !

Le **système de tests** mis en place en 2014 continue de montrer ses preuves, et 80% des tests attendus ont été réalisés par les différents testeurs (testeurs FV, diététiciennes FV et testeurs FRC). Une note explicative, décrivant le système des tests a toutefois été rédigée et adressée à tous les établissements afin de clarifier la situation.

En 2016, le nombre total d'établissements labellisés a légèrement augmenté sur le canton de Fribourg, en passant de 54 adresses à 55. Pourtant, les mouvements sont restés nombreux, avec **7 nouveaux labels** décernés (1 senior, 1 junior, 1 adulte et 4 tout-petits) et **6 labels retirés** (2 adultes, 1 senior, 1 tout-petits et 2 junior). Deux nouvelles demandes sont en cours pour une labellisation en 2017.

AMA TERRA : autre grand point de 2016, avec la formation des diététiciennes de l'équipe à ce label. Nous sommes en phase pilote sur le canton avec ce label, avec 2 établissements (un francophone et un alémanique) en cours de processus. Pas de labellisation aboutie pour 2016.

Quelques chiffres en bref... L'équipe a donné 3 soirées de formation pour les testeurs, dont une en allemand, 1 cours pour les cuisiniers sur la thématique de l'alimentation végétarienne, 5 séances d'informations sur le label (personnel de l'établissement, parents, équipe de cuisine), 3 stands concours adultes et 2 interviews dans le Migros Magazine, pour un total de 213 personnes directement sensibilisées à la thématique de l'alimentation équilibrée.

4.6 Genève

On compte **dix établissements labellisés de moins** qu'en 2015 avec des mouvements notables, soit **vingt nouveaux labels** et **dix de moins**. Les changements de propriétaires et l'introduction d'une cotisation en sont les principales raisons. Au total, **292 établissements** sont labellisés Fourchette verte.

A l'occasion de la 16^{ème} **Semaine du Goût**, Fourchette verte Genève a contribué au succès du concours de « dessine trois bocaux de produits de saison que tu aimerais garder pour l'hiver », proposé aux enfants fréquentant les restaurants scolaires des écoles publiques, en collaboration avec



le SSEJ, avec 4'800 sets de dessin distribués, plus de 65 écoles (15 de plus que l'an dernier) et 360 lots offerts, grâce à de nombreux partenaires. Le thème, « **Du blé au pain, les différents pains de Suisse et du monde** » a été proposé à tous les restaurants labellisés en Suisse, ce qui a été l'occasion d'élaborer un kit pédagogique, de la documentation et de proposer diverses animations.

27 communes ont répondu favorablement, soit une de moins qu'en 2015, et ont soutenu financièrement Fourchette verte: Avully, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bourg, Choulex, Collex-Bossi, Collonge-Bellerive, Confignon, Corsier, Dardagny, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Laconnex, Onex, Perly-Certoux, Presinge, Satigny, Thônex, Vandoeuvres, Vernier et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

Une cotisation payante a été introduite pour chaque établissement labellisé, afin de pouvoir proposer un meilleur suivi des établissements. Un travail conséquent a été consacré à cette mise en place, dont le résultat est prometteur, vu qu'il a permis la création d'un **poste de diététicien-ne à 0,5 EPT** en fin d'année.

Un sondage téléphonique a été réalisé par l'institut DemoScope entre septembre et décembre 2016 auprès d'un échantillon de 300 personnes, tirés au hasard dans l'annuaire téléphonique genevois. **86% des personnes interrogées** (8% de plus qu'en 2014-2015) déclarent connaître le label **Fourchette verte** (marge d'erreur de $\pm 5\%$ au seuil de 95 % de fiabilité statistique). Ce résultat montre que **Fourchette verte** a acquis une notoriété élevée, surtout chez les répondants âgés de 35 à 54 ans.

Le nombre de stands et de formations payantes a sensiblement augmenté en 2016.

Un nouveau **contrat de prestations quadriennal pour la période 2017-2021** entre le DEAS et l'association Fourchette verte a été établi. Les indicateurs ont été modifiés avec notamment une stabilisation du nombre d'établissements labellisés.

4.7 Jura / Jura bernois

Durant l'année 2016, 4 établissements ont à nouveau obtenu le label suite à des changements de cuisinier-ère-s : la crèche Les Hirondelles à Cortébert, la crèche Le Tournesol à Loveresse, la crèche municipale Les 4 saisons à Tavannes et l'Hôpital du Jura bernois, site de Moutier. Le nombre d'établissements de la section Jura/Jura bernois (FV JU/JB) se maintient donc à 54 pour l'année écoulée.

Les cours de cuisine et de diététique Fourchette verte proposés dans le cadre d'Avenir Formation et destinés en particulier aux professionnels des métiers de bouche ont à nouveau pu avoir lieu au sein du programme 2015-2016 : 5 cours pratiques ont été donnés par un chef de cuisine et formateur spécialisé (« Menu sans viande, des protéines autrement », « Cuisine thaï, la cuisine au wok et le tofu », « Boulangerie et pâtisserie », « Poissons et crustacés », « La cuisine des épices ») et 1 cours théorique intitulé « Planification des menus Fourchette verte tout-petits et juniors : trucs et astuces » par les coordinatrices FV JU/JB. Ces dernières ont également proposé un cours en 3 soirées à



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

l'Université populaire sur le thème « Fourchette verte : alimentation équilibrée, trucs et astuces pour manger sainement au quotidien », divisé en 2 parties théoriques et 1 partie pratique. En incluant ces cours, 2016 compte 4 séances d'information et 12 formations continues dispensées par les coordinatrices et diététiciennes FV JU/JP. Les formations continues englobent également la formation de nouveaux testeurs individuels, formés pour réaliser un repas-test par année dans un établissement défini.

Par le biais de la presse écrite, la section FV JU/JP a fait parler d'elle à 8 reprises, dont 3 apparitions dans le Migros Magazine sur les thèmes : « Les féculents ne font pas forcément grossir », « Féculents : de la variété naît le plaisir » et, pour terminer l'année, « Profiter des fêtes sans culpabiliser ».

Salade d'automne à la poire



Lasagne à la courge et viande hachée



Crème au cidre doux



Photos des recettes du cours pratique dispensé à l'Université populaire

4.8 Neuchâtel

En 2016, Fourchette verte Neuchâtel a décerné trois nouveaux labels Fourchette verte adulte : un au restaurant du personnel « Delectis » de la manufacture « Cartier » à Couvet ainsi qu'un à celui de la manufacture « Cartier » aux Brenets et un au restaurant du personnel « Eldora », l'Esplanade, de Philips Morris R&D à Neuchâtel. Au 31 décembre 2016, Fourchette verte Neuchâtel compte 61 établissements et 3 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (16 Fourchette verte junior, 24 Fourchette verte des tout-petits, 13 Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 2 affiliations Fourchette verte junior). Au total, cela représente 3'646 places assises et 2'700 repas par jour en moyenne.



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

Afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, tous ont été visités en 2016 (20 visites par les membres de la FRC, 38 par Fourchette verte Neuchâtel et 10 par des testeurs internes) et 258 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 8 séances d'information ont également eu lieu auprès des équipes éducatives ou de cuisine, dont 3 suite à une nouvelle labellisation. Au total, 85 personnes ont participé. En plus des séances, Fourchette verte Neuchâtel a également mis en place 4 ateliers-concours dans des structures parascolaires à l'intention des enfants. 68 enfants y ont participé. En 2016, Fourchette verte Neuchâtel a aussi formé 3 nouveaux testeurs internes.

De plus, en février 2016, Fourchette verte Neuchâtel a co-organisé avec le Service de la santé publique la distribution d'une soupe de légumes de saison au marché de La Chaux-de-Fonds et de Neuchâtel. Ces 2 événements marquaient le lancement de la phase 2016-2020 du programme cantonal « Alimentation & Activité physique ». Quelques 140 litres de soupes ont été distribués.



Le 19 juin, à l'occasion de ses 15 ans, Fourchette verte Neuchâtel, en collaboration avec le Service de la santé publique et le Service de l'enseignement obligatoire, a organisé un concours culinaire, la « Fourchette Gourmande ». Ce concours était adressé aux élèves de 11^{ème} HARMOS. Après une sélection des 4 meilleurs dossiers, les finalistes ont eu l'occasion de s'affronter en live le 19 juin devant un jury spécialement conçu pour cet événement.



Pour la 9^{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 « Passeport Vacances ». Cette année, le thème était « Viens préparer un goûter rigolo ». Dix enfants ont participé à cet après-midi ludique.



Quelques modifications ont eu lieu dans la composition du groupe de pilotage de Fourchette verte Neuchâtel, avec le départ de Monsieur Daniel BIEDERMANN et l'arrivée de Madame Andrea CHECOLA. Suite au départ Madame Tania SCHINDELHOLZ-LETTE, Madame Sabrina RINALDO ADAM a repris le poste de responsable du Programme « Alimentation & Activité physique » pour le canton de Neuchâtel.

4.9 Solothurn

Betreute Institutionen

Auch dieses Jahr konnten neben vielen Rezertifizierungen einige neue Zertifizierungen abgeschlossen werden ; darunter eine weitere grosse Tagesstätte für Kinder und Jugendliche.



Alle teilnehmenden Institutionen konnten rezertifiziert werden. Eine Kindertagesstätte verzichtete auf eine erneute Auszeichnung durch Foruchette Verte. Die übrigen Rezertifizierungen laufen meist reibungslos. Es zeigt sich aber immer wieder, dass die regelmässigen Rückmeldungen zu den Menuplänen und Schulungen im Team wichtig sind, um die Konstanz des Labels zu sichern. Durch häufige Personalwechsel, aber auch im Trubel des Alltags schleichen sich immer wieder Fehler ein. Um hier eine Konstanz zu schaffen, hat die Zertifizierungsgruppe beschlossen, dass bei allen teilnehmenden Institutionen ca. alle 3 Jahre eine Teamweiterbildung stattfinden muss. Zu diesem Zweck wurde eine neue Präsentation erarbeitet.

Der Rezertifizierungsmodus wurde neu auf 1 1/2 Jahre festgelegt. So ist die wachsende Arbeit besser zu bewältigen und die Saison der Menupläne ändert sich immer wieder.

Einige Institutionen haben Interesse an einer Zertifizierung durch Ama Terra bekundet, zwei Institutionen konnten als Pilotteilnehmende gewonnen werden. Mit diesen wird die Zertifizierung mit Ama Terra durchgeführt und im Frühling 2017 abgeschlossen.

Personeller und finanzieller Aufwand

Die Zertifizierungskommission wurde neu zusammengestellt. So wurde sie mit einer weiteren Vertretung einer Kita ergänzt, als Vertreter der Caterer konnte ein Koch einer grosser Cateringfirma gewonnen werden. Die Kommission besteht nun aus sechs Mitgliedern. Alle Mitglieder haben das neu erarbeitete Pflichtenheft der Zertifizierungskommission unterschrieben. Die Zertifizierungskommission wird im April und im September eine Sitzung abhalten, bei Bedarf noch eine zusätzliche im Winter.

Der zeitliche und finanzielle Aufwand war klar grösser als in den letzten Jahren. Dies lässt sich einerseits durch die intensiven Schulungen mit den Themen von Ama Terra erklären, andererseits wird der Arbeitsaufwand mit den immer mehr teilnehmenden Institutionen immer grösser.

Sonstige Aktivitäten

Fourchette Verte wurde an verschiedenen Teamsitzungen von neuen und bisherigen Institutionen vorgestellt.

Zwei Zeitungsberichte erschienen zur Übergabe des Zertifikats zweier Institutionen. Zwei Zertifikate konnten an Anlässen von Kitas übergeben werden.

Für Fourchette Verte Schweiz wurden Rückmeldungen zu verschiedenen Unterlagen gegeben und es wurde an zwei Sitzungen und den Weiterbildungen zu Ama Terra teilgenommen. Die Begleitgruppe hat sich zwei Mal getroffen.

Im Herbst wurde ein Kochkurs für Kitas/Mittagstische mit 12 Teilnehmenden durchgeführt.

4.10 St. Gallen



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

Im 2016 wurden fünf Betriebe nach den Kriterien Kleinkinder und 10 Betriebe nach den Kriterien Junior zertifiziert. In allen 15 Betrieben fand die Zertifikatsübergabe in einem würdigen Rahmen statt. Zur ersten Zertifikatsübergabe wurde in einer regionalen Zeitung ein Beitrag veröffentlicht.

Die Umstellung von schnitz & drunder auf Fourchette verte – Ama terra und die damit verbundenen häufigeren Rezertifizierungen erforderten eine Verstärkung im Team. Ab Mitte Jahr wurde das Team daher durch eine dritte Ernährungsberaterin ergänzt, die punktuell Beratungen übernimmt und bei Weiterbildungen unterstützt.

Im September wurden alle Betreuungspersonen und Verantwortlichen in Kindertagesstätten und an schulischen Mittagstischen, die (schnitz & drunder oder) Fourchette verte – Ama terra umsetzen, zu einer Weiterbildung mit Austausch eingeladen. Der Schulungsteil bezog sich auf das Thema „Mahlzeitenrhythmus im Alltag“. Im Austausch wurde dann die Menüplanung über vier Wochen angeschaut und diskutiert. 18 Teilnehmende nahmen an der Weiterbildung teil und beurteilten diese positiv.

Anfangs April konnte 10 Köchen und Köchinnen aus Tagesbetreuungen ein Besuch in der Firma Morga in Ebnat-Kappel ermöglicht werden. Morga produziert möglichst natürliche Lebensmittel, einen Grossteil davon in Bioqualität. Die Teilnehmenden erhielten bei ihrer Besichtigung viele interessante Einblicke in das Angebot und die Verarbeitung von Lebensmitteln.

4.11 Thurgau

Im Rahmen des Kantonalen Aktionsprogramm «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 Fourchette verte Ama terra in 2015, konnte sich so nahtlos an «schnitz und drunder» anfügen, da es sehr ähnlich ist. Im Oktober 2015 konnte die erste Institution fourchette verte Ama terra ausgezeichnet werden. Im Mai 2016 fand das jährliche Vernetzungstreffen aller ausgezeichneten Institutionen statt. Diese Veranstaltung wird immer rege von allen Institutionen vom Kanton besucht. In diesem Jahr konnten auch Betriebe teilnehmen, die nicht zertifiziert waren. Neben einem praktischen Input konnten so auch Fragen über Fourchette verte Ama terra beantwortet und über den Labelwechsel und Neuerungen informiert werden. Die Zertifizierungskommission konnte an zwei Sitzungen in diesem Jahr 12 Betriebe auszeichnen.

4.12 Ticino

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

- Comitato di 8 membri. Ignazio Cassis, presidente, Isabella Lischetti, vicepresidente, Estefania Cruz, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Alessandro Pesce, Aurelio Ricci, Rinaldo Rossi.
- 2 collaboratrici a tempo parziale. Elisa Pedrazzini, responsabile amministrativa; Christine Massera, responsabile operativa.
- 90 strutture associate, 260 detentori del marchio.
- Stefano e Michela Besomi, Fiduciaria Besomi SA, contabili.
- 6 cuochi formatori.



Le principali attività del 2016 sono elencate di seguito.

- Certificazione di 10 nuove strutture. Numero totale di marchi FV in Ticino: 260.
- Attribuzione di 4 marchi «FV temporaneo».
- 84 controlli del rispetto dei requisiti presso le strutture certificate; un marchio revocato.
- Realizzazione di 10 corsi per cuochi per un totale di 108 partecipanti.
- Organizzazione della seconda rassegna gastronomica Fourchette verte.
- Interventi mirati per la promozione della salute presso FORMAS (41 educatrici per la prima infanzia) e presso l'Istituto scolastico di Locarno (41 classi di scuola dell'infanzia e scuola elementare).
- Apparizione di 42 articoli su quotidiani cartacei, giornali online e un servizio televisivo (a ilQuotidiano-RSI). Pubblicazione di 10 pubblicità su una rivista.
- Collaborazione con il programma televisivo di cucina «Cuochi d'artificio» su RSI. Partecipazione di un cuoco FV a 2 puntate (6 dal 2015).
- Partecipazione al concorso «Risotti in Piazza» a Locarno per la «Settimana del Gusto».
- Riunioni e confronto regolare con le sezioni Fourchette verte di altri cantoni e la federazione Fourchette verte Svizzera.
- Formazione «Ama Terra», sostenuta da Promozione Salute Svizzera.

4.13 Valais

En 2016, Fourchette verte Valais (FV-VS) a connu quelques changements organisationnels. Effectivement, la coordinatrice en place, Mme Stéphanie Oreiller, a quitté sa fonction en début d'année, laissant un poste vacant durant quelques mois. Début juin, Mme Christelle Dayer, nouvelle coordinatrice, a repris le poste de coordinatrice.

Malgré cela, FV-VS a pu poursuivre sa croissance en octroyant 8 nouveaux labels, tous concernant des crèches et UAPE. Cette tendance respecte les objectifs fixés dans le cadre plan cantonal du Centre Alimentation et Mouvement, qui vise à mettre l'accent sur les tout-petits et les juniors.

FV-VS s'applique à poursuivre l'intégration de l'approche sensorielle dans l'équilibre alimentaire auprès des structures de la petite enfance. En 2016, 2 formations ont été données dans des crèches/UAPE. Nos diététiciennes ont pu mettre l'accent sur le côté sensoriel (goût, odeurs, visuel, ressenti), mais elles ont aussi travaillé avec les responsables afin de sensibiliser les enfants à « l'acte de manger » (comment mangeons-nous et dans quelles conditions ?). Ce travail de « fond » est jugé primordial par la section Valais, puisqu'il permet, en plus des quantités recommandées par les critères Fourchette Verte, d'apprendre aux enfants à se nourrir en fonction de leur ressenti et de leur faim.



En termes de chiffres, **8** nouveaux labels ont été décernés : **1** FV-TTP, **5** FV-junior, **1** attestation FV-TTP et **1** attestation FV-junior.

En parallèle, **6** labels ont été retirés : **4** suite à la demande des établissements (**2** adultes et **2** FV-junior), et **2** retirés par la commission de labellisation suite au non-respect des critères Fourchette Verte (**1** FV-TTP et **1** FV-junior)

Ainsi, au 31 décembre 2016, FV-VS compte **167** labellisations (**146** labels FV et **21** attestations FV) qui se répartissent comme suit : **7** cafés-restaurants, **28** restaurants de collectivité, **6** affiliations FV, **11** affiliations FV-senior, **4** affiliations FV-junior, **53** FV-junior, **35** FV-tout-petits, **2** D-li vert. Cela représente 8'047 repas FV servis chaque jour.

Cette année, 81% des établissements ont eu un contact avec une de nos diététiciennes (par téléphone ou via un bilan), contre seulement 52% en 2016. 63% des bilans se sont faits sur place, et 18% des bilans par téléphone. Pour les prochaines années, nous aimerions tendre vers un 50/50.

De plus, un accent particulier a été mis sur le contrôle des établissements. Désormais, chaque structure possède un testeur, chargé d'effectuer 4 tests par an. En 2016, nous avons pu compter sur la collaboration de 136 testeurs. Tout au long de l'année, un important travail de suivi a été réalisé, ce qui a permis d'obtenir un taux de couverture des tests de 85% (449 tests remplis sur les 527 à effectuer).

FV-VS a également travaillé sur sa visibilité, en effectuant 17 interventions sur le terrain (contre 23 en 2015) : 1 stand dans une école, 11 formations auprès des cuisiniers/équipes éducatives, 3 séances d'informations et 2 formations sensorielles en crèche. Aussi, l'animation d'un stand à l'occasion de la journée des écoles lors de la Fête du Goût à Sion a été faite avec Senso5. Les élèves de 4H à 8H de Sion ont ainsi eu l'opportunité de découvrir le houmous, une spécialité aux notes bien particulière qui rentrait dans le thème des légumineuses, choisi à cet effet en 2016.

Enfin, afin de renforcer la notoriété de Fourchette Verte auprès de la population valaisanne, FV-VS a décidé d'utiliser les nouvelles technologies en créant une page Facebook (Fourchette Verte Valais). Ainsi, des informations simples et pratiques en lien avec l'alimentation y sont diffusées régulièrement.

Toujours dans le même esprit, une collaboration a été menée avec les médias régionaux en 2016. Le Nouvelliste, journal quotidien valaisan, a publié un article sur l'orthorexie en date du 21 avril 2016, dans lequel Stéphanie Oreiller donne quelques conseils. Aussi, en fin d'année 2016, un spot a été réalisé avec une radio locale, Rhône FM, sur le thème de « comment gérer son alimentation durant les fêtes de fin d'année. »

En 2017, FV-VS prévoit dynamiser au maximum sa communication, via les médias locaux et sa page Facebook. Un accent particulier sera également mis sur les formations en crèche/UAPE, afin de sensibiliser le personnel encadrant à développer le côté sensoriel de l'alimentation.

4.14 Vaud



L'année 2016 a été une année compliquée en termes de ressources humaines pour Fourchette verte Vaud (FV-VD), avec plusieurs nouvelles personnes en charge de ce mandat dans les régions (de manière transitoire, en raison de remplacements). La priorité des activités a donc dû être mise sur le suivi des labellisés au détriment parfois des actions promotionnelles

26 nouvelles adresses de même que 2 cuisines de production sont devenues FV en 2016 ; 12 restaurants ou structures ont cessé la collaboration avec Fourchette verte Vaud. Le suivi des 327 adresses déjà labellisées a été effectué ou est prévu pour janvier 2017.

Le nombre total d'adresses FV au 31.12.16 est ainsi de 353, soit 14 de plus qu'au 31.12.15. Ceci représente 25'317 repas FV servis chaque jour, pour un total de 37'439 repas.

Par ailleurs, 12 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 365.

Fin 2016, 17 adresses ne sont pas encore prêtes pour une labellisation, la procédure se poursuivra en 2017.

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 » et « le développement du goût chez l'enfant ». Un nouveau thème sur « le petit déjeuner et les collations » a été mis au programme ; 56 personnes réparties en 5 cours les ont suivis dans deux régions. Ces cours ont également été proposés sous une forme réduite directement dans les lieux labellisés, 22 en ont bénéficié.

Les collaborations antérieures se sont poursuivies avec 63 séances de formations-informations à différents publics, animations et stands dans les structures pour enfants ou les collectivités. Certains prestataires de repas ont fait l'objet de rencontres individuelles permettant une discussion globale sur les critères FV.

Le suivi du label par le biais des tests représente toujours un travail important. Au total et avec ceux effectués par la Fédération romande des consommateurs, le nombre de tests rendus en 2016 a été de 1216.

L'aspect du développement durable a pris de l'ampleur dans le projet vaudois en 2016. La formation pour le module complémentaire Ama terra a débuté et une collaboration avec le « Plan de restauration collective durable » de la ville de Lausanne a été initiée.



4.15 Uri und Zug

Kanton Uri

Gleichzeitig wie der Kanton Zug entschied auch der Kanton Uri Fourchette verte beizutreten. Ende Mai 2016 wurde der Vereinsbeitritt von Uri offiziell. Für Uri als kleinen Kanton war es von Anfang an relevant, Synergien optimal zu nutzen. Aus diesem Grund wurde mit dem Kanton Zug die Zusammenarbeit in diesem Bereich beschlossen. Es wurde vereinbart, mit derselben kantonalen Koordinatorin zu arbeiten und gemeinsam eine Zertifizierungskommission zu führen.

2016 konnten im Kanton Uri noch keine Rezertifizierungen durchgeführt werden. Bis anhin waren auch nur eine Kita und ein Mittagstisch in Uri «Schnitz und drunder» zertifiziert. Der Kanton Uri wird voraussichtlich 2017 mit der ersten Rezertifizierung einer Kita beginnen.

Kanton Zug

Der Vereinsbeitritt zu Fourchette verte Schweiz war im Kanton Zug unumgänglich, da einige Kitas und ein Mittagstisch im Kanton schon mit «Schnitz und drunder» ausgezeichnet waren und die Nachhaltigkeit der Idee dieser Auszeichnung ohne den Beitritt zu Fourchette verte Schweiz nicht hätte sicher gestellt werden können. Der offizielle Vereinsbeitritt erfolgte schliesslich im Mai 2016. Danach wurden alle Kitas und Mittagstische im Kanton Zug angeschrieben und für eine Teilnahme am Projekt motiviert. Eine im Oktober durchgeführte Informationsveranstaltung bot Gelegenheit, sich vertieft zu informieren. Für die Veranstaltung konnte Esther Jost von Fourchette verte Schweiz gewonnen werden, welche zusammen mit der kantonalen Koordinatorin Monique Mura Knüsel umfassend über das Projekt informierte. Die Infoveranstaltung, an welcher 17 Personen aus 10 verschiedenen Betrieben teilgenommen haben, hat schliesslich zur Neuanmeldung von sieben Betrieben beigetragen und fünf davon konnten mit der ersten Staffel «Fourchette verte - Ama Terra» starten. Bei zwei Betrieben ist die Teilnahme aufgrund eines Wechsels des Caterers und einer unklaren Nachfolge noch nicht möglich. Die Betriebe, welche bereits «Schnitz und drunder» zertifiziert sind, werden im Kanton Zug etappenweise angeschrieben. Alle sieben angeschriebenen Betriebe haben sich für die Rezertifizierung mit dem neuen Label angemeldet - davon konnten sechs bereits erfolgreich rezertifiziert werden.

Gemeinsames

Am 22. Juni 2016 nahm Monique Mura Knüsel, welche die Kantone Zug und Uri vertritt, erstmals aktiv an einer Koordinationskonferenz (Coko) teil. Am Vormittag des 31. Oktober 2016 folgte eine weitere Coko. Ebenfalls am 31. Oktober nahm die Programmleiterin Bewegung und Ernährung des Kantons Zug, Sarah Z'graggen, an der schweizweiten Generalversammlung teil.

Die Zertifizierungskommission der Kantone Zug und Uri setzt sich zusammen aus der kantonalen Koordinatorin (Monique Mura Knüsel) und den beiden Programmleiterinnen Bewegung und Ernährung des Kantons Zug (Sarah Z'graggen) und der Gesundheitsförderung Uri (Simone Abegg). Die Zertifizierung ist zwecks Wiederauszeichnung der Betriebe im Kanton Zug bereits einmal zusammen gekommen.

Die Kantone Zug und Uri bieten die Zertifizierung «Fourchette verte – Ama terra» für Kitas und Mittagstische an.



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

5 STATISTIQUES AU 31 DECEMBRE 2016 / STATISTIK AM 31. DEZEMBER 2016

	Nombre/ Anzahl/ Quantita	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere
Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants / Caffe-ristoranti	41	3'917
Self-services / Selbstbedienung	46	7'886
Restaurants de collectivité /Gemeinschaftsgastronomie/Ristoranti di collettività	228	46'933
Affiliations adulte / Tagesstätten Erwachsene/ Affiliazione adulti	43	2'825
Affiliations senior / Tagesstätten Senior/ Affiliazione Senior	85	5'249
Affiliations junior / Tagesstätten Junior / Affiliazione junior	27	1'603
Juniors	596	41'645
FV-AT junior	26	914
Tout-petits / Kleinkinder / Bambini Piccoli	400	16'531
FV-AT tout-petits / FV-AT Kleinkinder / FV- AT Bambini Piccoli	35	1'408
Take away	2	120
	1'529	129'031

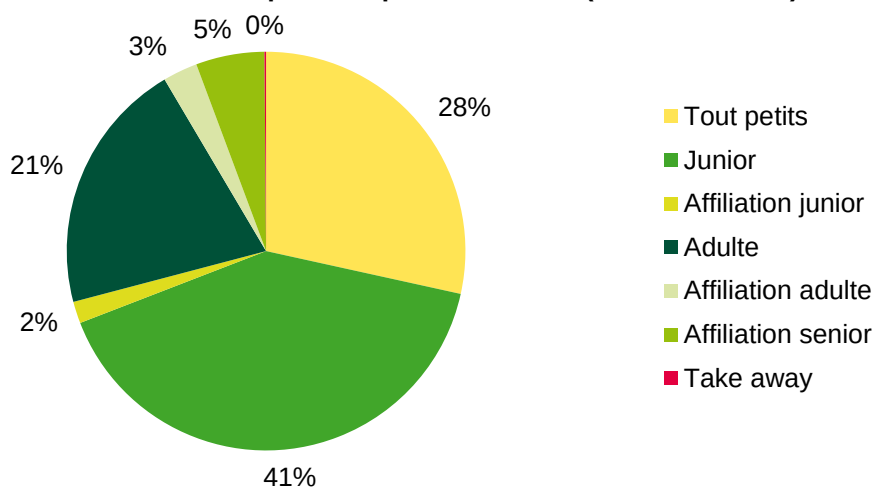


Etat au/Stand am/Stato da 31.12.2016

Etablissements / Betriebe

établissements / betriebe	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	JUB	NE	SG	SO	IG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Café-restaurants	0	0	0	0	1	13	1	0	0	0	0	0	14	0	7	5	0	0	41
Self-services	0	0	0	0	2	15	0	0	0	0	0	0	4	0	20	5	0	0	46
Restaurants de collectivité	0	0	0	0	9	63	15	13	0	0	0	0	23	0	8	26	0	71	228
Affiliations	0	0	0	0	2	7	3	3	0	0	0	0	11	0	6	11	0	0	43
Affiliations senior	0	0	0	0	4	1	0	3	0	0	0	0	26	0	11	40	0	0	85
Affiliations junior	0	0	0	0	0	5	0	2	0	2	0	0	5	0	4	9	0	0	27
Juniors	4	0	0	21	15	128	12	16	0	5	0	0	166	0	54	175	0	0	596
FV-AT juniors	0	2	6	0	0	0	0	10	0	0	7	0	0	0	0	0	1	0	26
Tout-petits	29	0	0	97	22	60	23	24	0	16	0	11	0	36	82	0	0	0	400
FV-AT tout-petits	0	4	15	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	35
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	33	6	21	118	55	292	54	61	15	23	12	260	0	148	353	7	71	1'529	

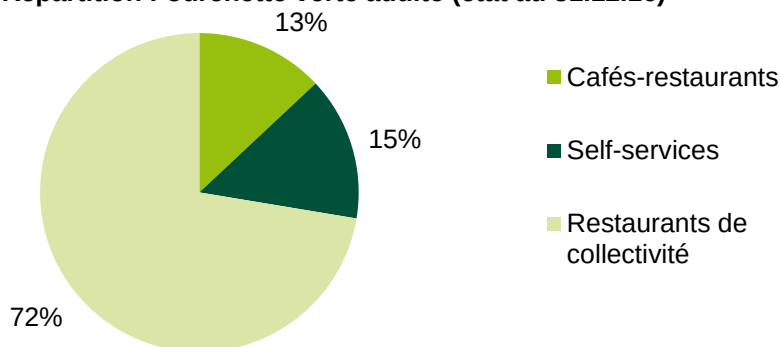
Répartition par déclinaison (état au 31.12.16)



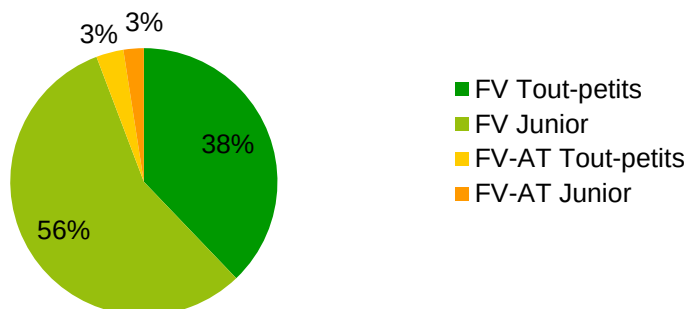


Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

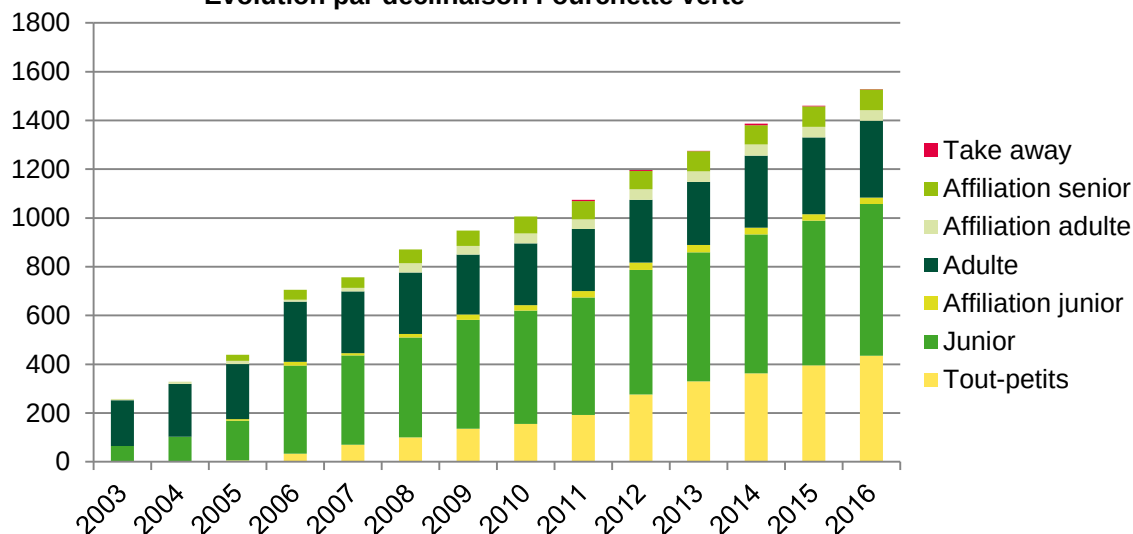
Répartition Fourchette verte adulte (état au 31.12.16)



Repartition Fourchette verte junior et tout-petits (état au 31.12.16)



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 Lebensmittel Industrie.



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

7 COMPTES 2016 / JAHRESRECHNUNG 2016

7.1 Bilan / Bilanz

Bilan au 31 décembre

	2016	2015
ACTIF		
<u>Liquidités</u>	373'221.84	430'618.78
Compte postal	120'301.54	128'853.48
Compte postal E-deposito	252'920.30	301'765.30
<u>Créances</u>	127'955.21	74'104.69
Créances envers des tiers	131'605.12	94'109.59
Corrections de valeurs sur créances envers des tiers	-3'733.36	-20'136.80
Impôt anticipé	83.45	131.90
<u>Stock</u>	1.00	1.00
Stock	1.00	1.00
<u>Actifs de régularisation</u>	120.00	0.00
Actif transitoire	120.00	0.00
Total de l'actif	501'298.05	504'724.47
PASSIF		
<u>Dettes à court terme</u>	80'903.77	10'387.92
Dettes envers des tiers	73'741.25	6'600.43
Compte courant Ligues de la santé	1'233.44	801.99
TVA due à l'AFC	5'929.08	2'985.50
<u>Passifs de régularisation</u>	7'925.26	72'883.83
Passifs transitoires	7'925.26	72'883.83
<u>Fonds attribués</u>	348'000.00	361'101.46
Fonds Loterie Romande	0.00	12'907.20
Fonds D-li-vert	0.00	20'194.26
Fonds Engagements institutionnel	120'000.00	120'000.00
Fonds Projets pluriannuels	50'000.00	40'000.00
Fonds Développement de la Fédération	53'000.00	43'000.00
Fonds Matériel promotionnel	40'000.00	40'000.00
Fonds Egalisation	85'000.00	85'000.00
<u>Fonds propres</u>	64'469.02	60'351.26
Pertes & Profits reportés au 01.01.	60'351.26	57'480.54
Résultat de l'exercice	4'117.76	2'870.72
Total du passif	501'298.05	504'724.47



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

7.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

Compte d'exploitation

Produits

Contributions des pouvoirs publics	138'000.00
Promotion Santé Suisse	88'000.00
Cantons (CLASS)	50'000.00
OFSP / OSAV	0.00
Contributions et dons	158'333.00
Don Loterie Romande (Organe de répartition)	0.00
Partenariat (UFS)	58'333.00
Partenariat (SV Group)	100'000.00
Produits des ventes et prestations	82'497.80
Prestations facturées & Autres produits	9'960.33
Ventes de matériel	72'537.47
Produits financiers	238.45
Intérêts	238.45
Déductions	0.00
Pertes sur débiteurs	0.00
Total Produits	379'069.25

Comptes 2016
138'000.00
88'000.00
50'000.00
0.00
158'333.00
0.00
58'333.00
100'000.00
82'497.80
9'960.33
72'537.47
238.45
238.45
0.00
0.00
379'069.25

Comptes 2015
182'398.98
126'158.98
50'000.00
6'240.00
250'000.00
50'000.00
100'000.00
100'000.00
25'662.35
3'110.40
22'551.95
403.55
403.55
-16'400.00
-16'400.00
442'064.88

Charges

Achat matériel	42'442.92
Matériel promotionnel	42'442.92
Prestations de tiers	25'578.05
Projet SV	14'815.00
Honoraires de tiers	10'663.05
Contributions diverses	100.00
Secrétariat général et charges de personnel	299'277.27
Coût secrétariat général (Ligues de la santé)	88'034.33
Frais de dépl, Frais admin. & Fr. Formation	12'101.57
Frais de représentation	500.00
Coût comptabilité/RH (Ligues de la santé)	5'885.00
Coût communication (Ligues de la santé)	19'800.00
Coût logistique (Ligues de la santé)	5'800.00
Rémunération stagiaire / cheffe de projet	87'441.00
Coordination Suisse allemande	67'020.00
Frais d'infrastructure	12'695.37
Autres charges de personnel, traduction	2'335.25
Traductions	2'335.25
Stock	1'425.00
Loyer stock / déménagement	1'425.00
Charges d'administration	5'523.02
Frais de ports	2'017.72
Révision des comptes	1'400.00
REDIP (part TVA non récupérable)	2'069.30
Frais CCP	36.00

Comptes 2016
42'442.92
42'442.92
25'578.05
14'815.00
10'663.05
100.00
299'277.27
88'034.33
12'101.57
500.00
5'885.00
19'800.00
5'800.00
87'441.00
67'020.00
12'695.37
2'335.25
2'335.25
1'425.00
1'425.00
5'523.02
2'017.72
1'400.00
2'069.30
36.00
376'581.51

Comptes 2015
44'702.33
44'702.33
12'753.98
12'653.98
0.00
100.00
313'538.99
97'343.97
5'285.66
1'017.04
5'806.20
19'707.04
5'800.00
82'629.08
83'600.00
12'350.00
0.00
0.00
1'199.90
1'199.90
10'518.44
2'799.40
1'450.00
6'268.04
1.00
382'713.64

Report



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

Compte d'exploitation

Charges

Report

Communication / Publicité

Publicité / Promotion label/ Mesure PR

Sondage notoriété

Hébergement site internet + switch

Charges extraordinaires

Charges extraordinaires

Variation des Fonds

Attributions aux Fonds

Utilisation des Fonds

Total des charges

Résultat de l'exercice

Comptes 2016	Comptes 2015
376'581.51	382'713.64
8'575.61	4'314.36
4'928.50	145.00
3'000.00	3'800.00
647.11	369.36
2'895.83	2'758.96
2'895.83	2'758.96
-13'101.46	49'407.20
20'000.00	49'407.20
-33'101.46	0.00
374'951.49	439'194.16
4'117.76	2'870.72

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.



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

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.