



Rapport d'activités 2009

Février 2010

Direction de projet :

Service Santé
Croix-Rouge fribourgeoise
Rue G.-Techtermann 2
Case postale 279
1701 Fribourg
Tél. : 026 347 39 61
Fax : 026 347 39 60

fr@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch

Coordinatrice : Anne Modliar

Sommaire

1. <u>Les temps forts en 2009</u>	p.3
1.1. Renouvellement de l'équipe	
1.2. Notre engagement dans des manifestations publiques	
2. <u>Le fonctionnement de la section cantonale fribourgeoise</u>	p.5
2.1. Notre fonctionnement	
2.2. Notre groupe de travail	
2.3. Le Comité d'attribution	
2.4. Demande de fonds	
3. <u>Priorités et réalisations de la section cantonale</u>	p.6
3.1. Objectifs opérationnels fixés pour 2009 et évaluations	
3.2. Restaurants labellisés au 31 décembre 2009	
3.3. Mot de l'équipe sur les difficultés rencontrées	
4. <u>Perspectives pour l'année à venir</u>	p.15
4.1. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2010	
4.2. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2011	
5. <u>Comptabilité de l'année écoulée</u>	p.17
6. <u>Fourchette verte Suisse</u>	p.17
7. <u>Remerciements</u>	p.18
8. <u>Annexes</u>	p.19
Liste des établissements labellisés dans le canton	
Temps de travail pour une labellisation	
Temps de travail pour le suivi d'un établissement	
Equipe Fourchette verte Fribourg	

1. Les temps forts en 2009

Fourchette verte (FV) Fribourg a été marquée par plusieurs événements durant l'année 2009 :

1.1. Renouvellement de l'équipe

Début 2009, l'équipe Fourchette verte était composée de : Sonia Jungo, coordinatrice, Marlyse Galley, chargée de promotion, Ophélia Golaz-Gigandet, diététicienne diplômée.

Entre les mois de mai et juillet, tous les postes ont été renouvelés, et les fonctions de coordinatrice et de chargée de promotion ont fusionné. Ainsi, Anne Modliar assume, depuis le mois de mai, la coordination du groupe et la promotion du label. En juillet, Murielle Equey a été engagée en tant que diététicienne diplômée.

L'équipe est chapeautée par Françoise Guillaume, responsable du service Promotion de la santé et prévention de la Croix-Rouge fribourgeoise, également membre du Comité Fourchette verte Suisse. Elle a assuré la continuité au sein de l'équipe, en veillant à ce que la transmission des informations se fasse dans les meilleures conditions, et en soutenant Mesdames Modliar et Equey dans l'apprentissage de leur mission pour Fourchette verte. A la fin de l'année 2009, elle a annoncé son départ à la retraite, effectif en février 2010, ainsi que sa démission du Comité Fourchette verte Suisse. Son poste sera repris par Madame Valérie Nicolet, responsable du Service Santé de la Croix-Rouge fribourgeoise, dès le 1^{er} janvier 2010.

1.1.1 Dynamique de groupe

Autant de changements en quelques semaines ne sont pas simples à gérer et n'aident pas à favoriser la stabilité au sein d'une équipe de travail. Quoiqu'il en soit, ce renouvellement s'est effectué sur les mois d'été, c'est-à-dire sur une période un peu plus calme de l'année. Il a aussi permis de mieux structurer les tâches de chacune. En effet, Madame Golaz-Gigandet n'avait pas la possibilité de venir travailler dans les locaux Fourchette verte de manière régulière. Elle disposait d'un bureau chez elle, gardant certains dossiers à domicile, et communiquant le plus souvent par mail avec le reste de l'équipe. De la même manière, Madame Galley ne fréquentait pas son bureau les mêmes jours que Madame Jungo. Les colloques, qui réunissent toute l'équipe, revêtent dès lors une très grande importance dans la transmission des informations et les échanges, et sont maintenus une fois chaque six semaine.

La nouvelle équipe partage dorénavant le même bureau et se voit une fois par semaine pour faire un point de situation, tout en maintenant le rythme déjà existant pour les colloques. De plus, l'intégralité des dossiers se trouve au même endroit, ce qui rend le travail administratif et de suivi beaucoup plus aisés. Ces améliorations offrent à l'équipe une meilleure emprise sur son travail et lui permettent d'être généralement plus efficace et plus motivée.

1.2 Notre engagement dans les manifestations publiques

1.2.1 Slow Up de la Gruyère

La diététicienne et la coordinatrice étaient présentes sur le stand de Promotion Santé Suisse lors du Slow Up de la Gruyère, le 12 juillet 2009. L'objectif de cette journée était la promotion du label Fourchette verte, de manière ludique, afin d'atteindre à la fois les adultes et les enfants. Pour ce faire, l'équipe proposait aux passants de participer à un concours, tout en dégustant un verre de jus de pomme ou un abricot.

Concours Fourchette verte :

Il s'agissait d'une activité utilisant le sens du toucher pour reconnaître différents fruits et légumes. Ceux-ci étaient disposés dans deux cartons et les participants y plongeaient les mains à l'aveugle pour les identifier. Ils notaient ensuite leurs réponses sur un bulletin et répondraient ensuite à des questions sur leurs connaissances du label FV.

Les personnes pouvaient participer de manière individuelle ou en famille. 107 questionnaires ont été remplis au cours de la journée, dont 23 par des familles.

51,4% des personnes interrogées connaissent le label, contre 43,9% qui n'en ont pas entendu parler (4,7% n'ont pas répondu à cette question). Ces chiffres nous montrent que le label souffre encore d'une certaine méconnaissance du public, et que l'équipe Fourchette verte devrait être plus présente dans des manifestations publiques.

1.2.2 Comptoir gruéien

Présence de la diététicienne et de la chargée de promotion au stand de la crèche des Lutins le vendredi 30 octobre 2009.

Présentation de l'animation

Le but de l'animation était de faire découvrir différents fruits de saison aux enfants présents. Pour cela, nous avions sélectionné 3 jus de fruits et 6 fruits. Les enfants avaient devant eux les 6 fruits, entiers et en morceaux. Ils devaient d'abord reconnaître et nommer ces fruits, et associer le fruit entier au fruit en morceaux correspondant. Ensuite, ils goûtaient les jus et devaient reconnaître à partir de quel fruit ils étaient faits. Ils pouvaient s'aider en goûtant les morceaux de fruits coupés.

Description de la population

Les enfants présents à la garderie étaient âgés de 3 à 6 ans. Une vingtaine ont participé à l'animation, répartis en trois groupes. Dans l'ensemble, les enfants ont reconnu presque tous les fruits, la mandarine étant celle qui leur a posé le plus de difficultés. Elle était souvent confondue avec l'orange. Même les plus petits ont reconnu les fruits présentés : ils n'arrivaient pas toujours à les nommer mais pouvaient associer les fruits entiers aux morceaux. L'étape qui leur a demandé le plus de réflexion a été celle où ils devaient goûter les jus et déterminer leur composition. Le jus de pomme leur a souvent posé problème. En effet, nous avions choisi des pommes Gala à manger, alors que le jus était fait à base de pommes plus acides et légèrement gazéifiées.

En général, l'animation s'est très bien déroulée et a reçu de très bons échos du personnel du stand. Cette visite a aussi été pour nous l'occasion d'atteindre les parents, en leur remettant un ballon FV ainsi que des brochures Tout-petits.

1.2.3 Stand au marché de Fribourg

Description du stand et objectifs

La Fourchette verte était présente sur un marché de Fribourg cet automne, le samedi 7 novembre 2009. L'objectif était évidemment de mieux faire connaître le label à la population fribourgeoise, mais aussi et surtout, de pouvoir prendre contact directement avec les gens. Pour ce faire, nous disposions de toute la documentation, des brochures explicatives et de matériel promotionnel. Nous avons aussi organisé le concours FV. Il s'agissait pour les participants de reconnaître, dans les six menus proposés, lesquels étaient FV et lesquels ne l'étaient pas. C'était pour nous l'occasion de parler et de faire connaître les critères du label.

Bilan

Le beau temps n'était malheureusement pas au rendez-vous et la température n'invitait pas les passants à s'arrêter. Ainsi, sur les 4 heures de présence, nous avons eu une dizaines de participants au concours, et un peu plus de curieux.

Malgré cela, l'expérience est à renouveler, à une période de l'année plus propice aux échanges, car les gens ont montré de l'intérêt pour le stand, nous ont parfois indiqué de nouvelles adresses d'établissement à labelliser, ou se sont proposés comme testeurs. Du reste, nous étions bien situés dans le marché, de sorte que tous les passants pouvaient nous voir.

2. Fonctionnement de la section cantonale

2.1 Notre fonctionnement

Fourchette verte Fribourg est constituée d'une équipe complète, chapeautée par le service Promotion de la santé et prévention de la Croix-Rouge fribourgeoise. La responsable du service, Françoise Guillaume, fonctionne comme référente auprès de la coordinatrice et du groupe. En 2009, Françoise Guillaume est restée très active au sein du comité Fourchette verte Suisse, pour représenter les associations cantonales. Mme Annick Rywalski, déléguée à la prévention des dépendances et à la promotion de la santé, assure la liaison entre la Direction de la santé et des affaires sociales du canton et Fourchette verte. L'équipe Fourchette verte se rencontre environ chaque six semaine pour un colloque.

2.2 Notre groupe de travail

<i>Responsable</i>	<i>Françoise Guillaume</i>	<i>01.01.09 – 31.12.09</i>	<i>5 %</i>
<i>Coordinatrice</i>	<i>Sonia Jungo</i>	<i>01.01.09 – 30.04.09</i>	<i>15 %</i>
<i>Coordinatrice</i>	<i>Anne Modliar</i>	<i>01.05.09 – 31.12.09</i>	<i>15 %</i>
<i>Diététicienne francophone</i>	<i>Ophélia Golaz Gigandet</i>	<i>01.01.09 – 31.07.09</i>	<i>15 %</i>
<i>Diététicienne francophone</i>	<i>Murielle Equey</i>	<i>01.08.09 – 31.12.09</i>	<i>15 %</i>
<i>Chargée de promotion</i>	<i>Marlyse Galley</i>	<i>01.01.09 – 30.06.09</i>	<i>5 %</i>
<i>Chargée de promotion</i>	<i>Anne Modliar</i>	<i>01.07.09 – 31.12.09</i>	<i>5 %</i>

2.3 Le comité d'attribution

En 2009, ce sont les coordinatrices et les diététiciennes Fourchette verte qui ont pris les décisions d'attribution des labels, en accord avec Françoise Guillaume. Les labellisations sont discutées lors des colloques de l'équipe, toutes les six semaines.

2.4 Demande de fonds

Afin de compléter le budget 2009, une demande de don a été adressée à la Loterie Romande à la fin septembre.



3. Priorités et réalisations de la section cantonale

3.1. Priorités opérationnelles fixées pour 2009 et évaluations

3.1.1. Encourager des comportements sains et positiver l'image « santé » auprès du public.

- ➔ En mars, l'équipe Fourchette verte a animé un stand concours junior pendant une semaine, au Cycle d'orientation de Bulle et de la Tour-de-Trême. A l'heure du repas de midi, les élèves pouvaient participer au concours et gagner des gommes et des crayons FV. En même temps, ils étaient sensibilisés aux critères du label et augmentaient leurs connaissances d'une alimentation saine et équilibrée.
- ➔ En juillet, notre équipe a participé au Slow up de la Gruyère, dans le but de promouvoir le label Fourchette verte auprès de la population. Lors de cette manifestation, nous avons distribué 5 kilos d'abricots et 40 litres de jus de pomme.

Suite à un sondage/concours les statistiques démontrent :

Slow up de la Gruyère : 107 personnes ont répondu au sondage/concours.
A la question : Connaissez-vous le label Fourchette verte avant la manifestation ?
51,4% de oui et 43,9% de non

Cette petite statistique démontre que nous devons encore travailler sur la promotion du label auprès du public.

- ➔ En novembre 2009, la diététicienne et la coordinatrice ont animé un cours pour les cuisiniers labellisés, sur le thème des huiles et des matières grasses. Ce cours était une occasion idéale pour la nouvelle équipe FV de prendre contact directement avec les cuisiniers, de se présenter et de se connaître, ce qui pourra faciliter les échanges à l'avenir. Dorénavant, l'équipe FV organisera un cours par année destiné aux cuisiniers. Les prochains cours ne seront pas forcément donnés sous forme théorique, mais pourront être organisés en collaboration avec Gastro Fribourg ou d'autres cuisiniers FV, et prendre la forme d'ateliers pratiques. Nous avons aussi invité les cuisiniers présents au cours à nous faire part de leur besoin en matière de thèmes de cours.

Le bilan du cours est positif : sur les 15 personnes inscrites, 13 l'ont suivi. Les participants ont montré beaucoup d'intérêt pendant la présentation, en posant des questions et en faisant partager leur avis aux autres.

A noter encore que toutes les déclinaisons du label étaient représentées, et que les participants se sont en outre montés enthousiastes quant au maintien d'un cours cuisinier organisé chaque année.

3.1.2. Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restaurations

- ➔ En 2009, nos chargées de promotion ont démarché auprès de :
 - 12 crèches et garderies, dont 4 ont déjà été labellisées, et 1 qui le sera début 2010,
 - 4 institutions spécialisées, dont 3 labellisées,
 - 10 cafés-restaurants, dont 3 qui ont montré un réel intérêt, mais qui ne pourront être labellisés qu'en 2010. Dans la plupart des cas, le critère « fumée » a encore posé des problèmes. L'envoi d'une lettre d'information sur le label et de promotion à tous les restaurants, qui était prévu pour la fin 2009, a dû être renvoyé à 2010, faute de temps.
- Au total, 25 établissements ont été contactés directement. Ce chiffre est inférieur à celui de 2008 pour plusieurs raisons qui seront reprises au point 3.3. Ce que nous pouvons d'ores et déjà indiquer ici est, que les accueils extrascolaires ont été approchés de manière globale en 2009. En effet, Fabienne Plancherel, coordinatrice des Accueils extrascolaires (AES) du canton, nous a mis en contact avec Madame Odile Meylan, première responsable de la toute nouvelle association faitière des AES fribourgeois. Cette

association verra officiellement le jour en janvier 2010, et FV sera présentée, et proposée, à tous ses membres en mars 2010. Cette démarche nous permet d'atteindre tous les AES en une fois, et de maximiser ainsi notre efficacité.

Nous remarquons aussi qu'en 2009, plus du tiers des démarches de promotion ont abouties à une labellisation, alors qu'en 2008, 6 nouveaux labels avaient été attribués pour 44 démarches promotionnelles directes.

- Un EMS nous a adressé une demande spontanée de labellisation en décembre 2009. Il s'agit d'une affiliation senior, c'est-à-dire la déclinaison du label FV qui est spécialement adaptée aux personnes prenant tous leurs repas dans l'institution. Cet établissement sera le premier EMS labellisé sur le canton de Fribourg. La labellisation sera effective début 2010.
- Un stand Fourchette verte a été exposé du jeudi 9 juillet au jeudi 16 juillet 2009 devant la cafétéria de la Haute Ecole Pédagogique, dans le cadre de la semaine de cours d'été organisée pour les enseignants primaires et secondaires du canton. Diverses brochures de Fourchette verte étaient en libre accès, ainsi que d'autres informations, comme des calendriers des fruits et légumes de saison, fournis par COOP, à consulter. Le concours Fourchette verte junior était également visible. Nous avons constaté que peu de brochures ont été prises. Cependant, Monsieur Maradan, responsable de la formation continue des enseignants, a remarqué que les participants se sont arrêtés pour regarder le stand, car il était bien placé. Les responsables de la formation continue ont également pris des brochures.



De manière générale, la promotion du label s'est plutôt portée sur les 0-6 ans en 2009. Ceci en prévision de la participation au programme cantonal « Poids corporel sain ».

- **Labels obtenus au cours de l'année 2009 :**

4 crèches ont été labellisées :

- Crèche Mandarine à Fribourg
- Crèche Les P'tits Potes à Châbles
- Crèche Le Bosquet à Givisiez
- Crèche Les Poucetofs à Marly

1 fournisseur de crèches :

- Fondation La Rosière à Estavayer-le-Lac

2 établissements de collectivité :

- Hôpital du sud fribourgeois, site de Billens
- Cafeteria du personnel de l'institut les Peupliers à Oberried

2 établissements juniors

- Accueil extrascolaire de Granges-Paccot
- Cycle d'Orientation de Marly

➔ **Retraits et suspension du label en 2009**

Cafeteria de la Clinique Générale. Malgré nos prises de contact répétées, cet établissement de santé ne souhaitait plus garder le label. Selon la direction, Fourchette verte ne leur permet pas d'accroître le nombre de consommateurs.

Restaurant du collège de Gambach. En raison de travaux de réaménagement du collège, le restaurant a été complètement détruit, ainsi que la cafeteria. Le cuisinier nous a affirmé qu'il referait une demande une fois les travaux achevés.

Restaurant de l'Ecole de Culture Générale. Comme l'ECG était livrée par le collège Gambach, les labels de ces deux établissements ont été retirés en même temps et pour les mêmes motifs.

La cafeteria de la HEDS (Haute école de santé), qui a changé de cuisinier en 2008 et devait remplir une nouvelle demande de labellisation, n'a finalement pas souhaité terminer sa démarche.

La cafeteria du Centre d'intégration socio-professionnelle, a stoppé sa relation avec le traiteur Kuisi-top, entamé les travaux pour aménager sa propre cuisine, et ainsi faire les repas sur place. Ils nous contacteront pour une réattribution du label lorsque les travaux seront terminés. Délai annoncé : août 2010.

3.1.3. Contacter de nouveaux partenaires susceptibles d'influencer le label.

- ➔ En début d'année, notre diététicienne a présenté le label lors de l'assemblée générale de l'association des parents d'élèves de Corminboeuf, dans le but de mieux informer les parents, et de toucher, indirectement, l'AES.
- ➔ Au cours de l'année 2009, des présentations du label ont été données dans 3 établissements nouvellement labellisés. Elles s'adressaient au personnel de cuisine, mais aussi au personnel prenant ses repas sur place.
- ➔ Pour Noël, un cabas Fourchette verte ainsi que de la documentation sur les labels ont été distribués à tout le personnel et au comité de direction de la Croix-Rouge fribourgeoise, ainsi qu'aux membres du GES (Groupement de promotion, de prévention et d'éducation à la santé), c'est-à-dire 15 institutions de prévention du canton de Fribourg.

3.1.4. Vérifier que les établissements labellisés mettent le matériel promotionnel à disposition.

Pendant le premier semestre 2009, la chargée de promotion a assuré la distribution du matériel promotionnel aux labellisés. En été, avec la redistribution des postes de travail au sein de l'équipe, une redéfinition des rôles de la diététicienne et de la coordinatrice/chargée de promotion a été menée. Ainsi, pendant le deuxième semestre, c'est la diététicienne qui s'est chargée, lors de ses visites, d'apporter et de vérifier la bonne utilisation de ce matériel. Ce choix a été motivé par le manque de temps et la mise à jour de tous les dossiers consécutifs à la reprise du poste de coordination. Ces difficultés seront mieux explicitées au point 3.3.

3.1.5. Contrôler le respect des critères.

- ➔ Dans l'idéal, tous les établissements Fourchette verte doivent être testés 4 fois par année par une personne formée. En 2009, 11 établissements n'ont pas du tout été testés, et d'autres, partiellement seulement. Sur ce nombre, nous retrouvons les 4 établissements dont le label a été retiré en cours d'année, et 3 qui ont été labellisés en fin d'année. Ceux-là disposent déjà de testeurs qui commenceront leur activité en 2010. Ce qui nous laisse 4 labellisés qui ont absolument besoin d'être testés, et pour lesquels des démarches dans ce sens seront prises en 2010. Ces données nous ont poussées à revoir le système des testeurs FV : à partir de juillet 2009, lors de chaque nouvelle labellisation, nous avons exigé que la direction de l'établissement trouve un, ou une testeuse et nous l'annonce. Il s'agit de personnes qui mangent sur leur lieu de travail, mais qui sont extérieures à l'équipe de cuisine, ceci afin de garantir l'objectivité des tests. Concernant les endroits qui n'ont été testés que partiellement, c'est-à-dire pour lesquels nous avons reçu moins de 4 tests, nous avons rajouté une clause aux contrats testeurs, qui stipule que les défraiements (20.- par test effectué) ne seront versés qu'à la réception des 4 tests de l'année. Ce système entrera en vigueur en 2010.
- ➔ En mai 2009, un cours de formation et de rafraîchissement des connaissances destiné aux testeurs devait avoir lieu. Malheureusement, faute de participants, il a été repoussé en février 2010. Cependant, pour garantir un meilleur suivi, les testeurs peuvent être formés individuellement par la diététicienne.
- ➔ Nous avons en outre entrepris des démarches dans les établissements où des améliorations devaient être apportées de manière urgente. Notamment, les Mensas des universités de Miséricorde et de Regina Mundi, qui sont gérées par le même cuisinier. Depuis déjà deux ans, le respect des critères laissant à désirer, l'équipe FV a multiplié les contacts afin d'améliorer la qualité et la visibilité des menus équilibrés servis aux étudiants. En automne 2009, la coordinatrice et la diététicienne ont à nouveau rencontré le responsable de ces Mensas. Après discussion, toutes les parties sont tombées d'accord sur les modifications à apporter. Nous avons également convenu d'un délai, fixé au mois de mars 2010, pendant lequel ces changements doivent être effectués, à défaut de quoi le label sera retiré.
- ➔ Tout au long de l'année, nos diététiciennes ont aussi multiplié les échanges directs et informels avec les labellisés. En effet, nous encourageons les cuisiniers, les directions ou les gérants à nous contacter en cas de question ou de doute sur l'application du label, et à ne pas forcément attendre la visite annuelle de la diététicienne. Dans quelques cas, et si la situation l'exige, des rencontres supplémentaires peuvent être organisées.

3.2. Restaurants labellisés au 31 décembre 2009

<u>Etablissements</u>	<u>Nombre de places assises</u>
-----------------------	---------------------------------

3.2.1. Cafés-restaurants

Märlipinte, Kerzers	120
Total places assises	120

3.2.2. Restaurants de collectivités publics :

Mensa Misericorde	420
Mensa Regina Mundi	240
Restaurant de la Fondation Horizon Sud	60
Restaurant du personnel de la « Fondation les Buissonnets »	50
Total places assises	770

3.2.3 Restaurants de collectivités non-publics :

« La Cafet » restaurant du Collège du Sud	170
Institut « les Peupliers »	35
Fondation St-Louis	45
Institut « La Gruyère »	110
Restaurant de la Fondation Clos-Fleuri	166
Restaurant du personnel de l'Etat	220
Restaurant du personnel de l'Hôpital cantonal	192
Restaurant du personnel de Vibro Meter	180
Fondation le Torry	30
Hôpital sud fribourgeois, site de Riaz	110
Hôpital sud fribourgeois, site de Châtel	50
Hôpital sud fribourgeois, site de Billens	50
Total places assises	1'358

<u>Etablissements</u> (suite)	<u>Nombre de places assises</u>

3.2.4 Etablissements juniors

CO de la Broye	150
CO de la Gruyère, site de Bulle	132
CO de la Gruyère, site de la Tour-de-Trême	180
CO de la Veveyse	340
CO de Sarine-Ouest	120
CO de Marly	100
Institut St-Joseph	240
Accueil extrascolaire de Romont	15
Accueil extrascolaire de Neyruz	15
Accueil extrascolaire de Granges-Paccot	35
Total places assises	1'327

3.2.5 Crèches

Crèche Croqu'lune	27
Crèche Réformée	30
Crèche Milles-Pattes	30
Crèche Universitaire	40
Crèche Les Petits-Poucets	30
Crèche Les Galopins	34
Crèche Les Lutins	40
Crèche A Petit Pas	21
Crèche Casse-Noisette	40
Crèche Le Chat Botté	15
Crèche Le P'tit Bonheur	20
Crèche Les P'tits Potes	12
Crèche Le Bosquet	108
Crèche Les Poucetofs	32

Crèche Mandarine	36
Total places assises	515
Total des places assises de tous les établissements Fourchette verte	4'090

Remarque : dans les rapports d'activités précédents, le nombre approximatif de menus FV servis par jour était mentionné pour chaque établissement. Ces chiffres résultaient d'une estimation fournie une fois par année par les gérants et les cuisiniers. En 2009, l'équipe a choisi de ne pas les donner. En effet, certains établissements (18 au total) ont manqué de suivi depuis 2007, comme expliqué au point suivant (3.3). Pour ces derniers, nous ne pouvons pas garantir que les menus servis répondent toujours aux critères FV. Nous préférerons donc ne pas avancer de chiffres incertains. Pour pallier à ce manque de données, en 2010, nous allons faire parvenir un tableau à chaque établissement, sur lequel pourront être inscrits les menus FV servis sur une période de trois mois. Cette méthode nous permettra ensuite de nous appuyer sur des statistiques fiables.

3.2.6 Nombre total de restaurants par catégorie :

Cafés-restaurants	/ label adulte	:	1
Collectivités	/ label adulte	:	16 (dont 4 publics et 12 non publics)
Etablissements junior	/ label junior	:	10
Crèches	/ label tout-petits	:	15
Total		:	42 labellisés au 31 décembre 2009

3.3. Mot de l'équipe sur les difficultés rencontrées

En 2009, l'équipe Fourchette verte Fribourg a affronté beaucoup de changements, et les défis qui se posent à elle dans le futur sont nombreux. A plusieurs reprises au cours de ce rapport, il a été fait mention du manque de temps et de ressources nécessaires à la bonne marche du label. L'équipe souhaite ici les exprimer de manière plus détaillée et aimerait qu'une réflexion plus large s'engage sur cette base.

Concernant le temps de travail alloué au poste de diététicienne :

- ➔ Chaque année figure, dans les objectifs de l'équipe Fourchette verte, le critère du suivi des labellisés. C'est-à-dire que la diététicienne doit passer dans chaque établissement une fois par année, pour vérifier que les critères du label soient respectés, que la visibilité des menus FV soit bonne, pour faire un point sur les difficultés rencontrées, répondre aux questions du cuisinier,... Pour cela, elle s'appuie, entre autre, sur l'analyse des tests de l'année écoulée. En 2009, nos diététiciennes ont visité 24 établissements labellisés, sur les 42 que compte FV Fribourg. Sur les 18 restants, 9 n'ont pas eu de visite depuis 2008, et 9 autres depuis 2007 ! L'équipe a mené une réflexion sur la base de ces chiffres. La constatation est la suivante : pour chaque nouvelle labellisation, le temps de travail¹ s'élève à 13h30 en moyenne. Pour le suivi annuel d'un établissement², ce temps est de 12h30. Pour l'année 2009, les 9 nouvelles labellisations et les 34 suivis à faire représentent donc 559 heures de travail, or, nos diététiciennes ont travaillé à 15%, c'est-à-dire qu'elles ont effectué 311 heures cette année. A noter également que dans ces 311

¹ Voir annexe « Temps de travail pour une labellisation »

² Voir annexe « Temps de travail pour le suivi d'un établissement labellisé »

heures, il faut compter le temps pris par les colloques de l'équipe (4h toutes les six semaines), le temps passé à préparer les différents cours donnés (testeurs et cuisiniers, 4h pour chacun), le temps effectif de ces cours, ainsi que les interventions de présentation du label dans les établissements qui le demandent (4 en 2009), et la présence sur un marché de Fribourg. Toutes ces démarches ne peuvent être menées à bien que par une diététicienne, la coordinatrice ne peut donc pas l'épauler pour ces tâches. Nous remarquons donc que la diététicienne FV devrait travailler au minimum deux fois plus, juste pour pouvoir assurer le suivi des labellisés et les autres tâches qui lui incombent.

Cette constatation a eu d'autres effets sur l'équipe :

1. Sous le point 3.1.2, nous évoquions la baisse de lieux démarchés par la chargée de promotion en 2009. Cette baisse était voulue, et motivée par la volonté de ne pas surcharger encore le travail de la diététicienne, et de péjorer d'autant le suivi des labellisés, qui laisse déjà à désirer.
2. Autre conséquence : la liste des objectifs fixés pour 2009 a été revue pendant l'été, et amputée de plusieurs objets. Ainsi, la réalisation d'un concept de présentation et d'implantation du label Junior a été tout bonnement rayée de la liste. De même, l'envoi d'un courrier promotionnel à tous les restaurants, suite à la votation sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics a été abandonné, par crainte de recevoir trop de nouvelles demandes et de ne pouvoir ensuite les traiter. Il était aussi question de proposer une intervention dans chaque établissement labellisé, prioritairement dans les crèches, or, nous ne pouvons pas faire d'avantage que répondre aux demandes spontanées.

Le poste de coordination est en proie aux mêmes difficultés. En 2009 surtout, avec tous les changements survenus dans le groupe, la réorganisation du classement des dossiers après le départ de Mme Golaz-Gigandet, et la restructuration des tâches de chaque poste (par exemple, reprise par la coordinatrice des réunions à Lausanne de Fourchette verte Suisse, pour soulager la diététicienne), Mme Modliar, pour parvenir à achever son travail, a employé pour FV le temps de travail dévolu au label D-li vert (5%). Ce choix a été dicté par la volonté d'accorder plus de temps au label déjà existant, et toujours plus demandé par les établissements fribourgeois.

En 2010, la coordinatrice devra assumer une tâche supplémentaire, suite à l'adoption par Fourchette verte Suisse d'un questionnaire hédonique à faire passer dans les établissements labellisés. L'intérêt de ce questionnaire axé sur le goût, est d'avoir des menus FV équilibrés et bons, et des arguments précis pour aller demander des améliorations aux restaurants labellisés. Il s'agira pour elle de faire passer ces tests, puis de les dépouiller et d'en traiter les résultats.

A cela s'ajoute aussi en 2010 la participation au programme cantonal Poids corporel sain, pour lequel Fourchette verte se révèlera être un partenaire important, de par son implantation dans les crèches et les AES, et par le potentiel de prise en charge directe d'une alimentation équilibrée des 0-6 ans. L'équipe a également la possibilité d'atteindre les parents et tout le personnel des ces établissements, en les formant aux critères d'une alimentation saine. FV joue un rôle complet, puisqu'elle est active sur deux fronts : elle met à disposition des enfants une alimentation équilibrée, et promeut ainsi le développement des comportements sains, auprès des enfants et de leur entourage privé et professionnel.

A plus long terme, si la votation sur Harmos est acceptée par le peuple en mars 2010, cela aura pour conséquence la création d'un bon nombre de nouveaux AES et cantines scolaires. Autant d'établissements visés par le Plan cantonal, et sur lesquels Fourchette verte Fribourg devrait porter son attention.

Pour toutes les raisons évoquées plus haut, et pour les tâches supplémentaires qui s'annoncent dans un avenir proche, l'équipe craint pour le futur du label dans le canton de Fribourg et peine à se positionner par rapport aux objectifs prioritaires à atteindre à l'avenir.

- ➔ Doit-elle se contenter de traiter les demandes spontanées de labellisation, ce qui lui permettrait de suivre de manière plus ou moins satisfaisante les endroits déjà labellisés, et de ne plus rien faire à côté (promotion, présence dans les manifestations publiques, développement du label,...) ?
- ➔ Doit-elle volontairement ne pas assurer le suivi de tous ses labellisés pour pouvoir continuer à être présente ailleurs ?

C'est pourquoi FV va maintenant vous présenter ce qu'elle pourra accomplir en 2010, avec le montant des subventions déjà attribué, et ce que nous pourrions faire en 2011, avec des subventions supérieures.

4. Perspectives pour l'année à venir

4.1. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2010, avec 41'000.-

Buts

Le but du programme Fourchette verte est de contribuer à réduire les problèmes d'obésité et l'incidence des maladies chroniques influencées par le comportement (maladie cardio-vasculaire, cancer), en promouvant une alimentation équilibrée consommée dans un environnement sain et agréable, à une population captive, dans l'objectif d'induire un changement de comportement individuel.

Objet	Objectifs	Opération à réaliser	Moyens	Collaborateur
Promotion de la santé (Sensibiliser le public à un label de promotion de la santé)	Encourager des comportements sains et positiver l'image « santé » auprès du public	Participer à des manifestations publiques.	Un stand sur un marché à Fribourg	Coordinatrice Diététicienne
		Animer un cours pour les restaurateurs labellisés en vue d'augmenter leur motivation et mettre à jour la statistique des menus FV servis chaque jour.	Coordinatrice Diététicienne	
		Répondre aux demandes d'intervention pour les labellisés et en proposer lors des visites annuelles.	Coordinatrice Diététicienne	Coordinatrice Diététicienne
Promotion du label	Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restauration	Répondre aux demandes spontanées.	Diététicienne	Coordinatrice
		Rencontrer les AES et l'association des crèches fribourgeoises, dans le cadre du programme « Poids corporel sain ».	Association des crèches fribourgeoises, Association faîtière des AES (FAES) Chargée de promotion	Diététicienne Chargée de promotion
	Contacter des nouveaux partenaires susceptibles d'influencer le label	Informier les parents dans les crèches. Contacter les associations de parents d'élèves.		Coordinatrice Chargée de promotion
		Demandier si elles souhaitent une présentation FV lors d'une assemblée.		
	Vérifier que les labellisés mettent le matériel promotionnel à disposition	Apporter le matériel (En fonction du nombre de places) Fournir les établissements en matériel.	Diététicienne	Chargée de promotion
	Contrôler le respect des critères	Tester les établissements FV en mangeant et en remplissant l'évaluation qui est à remettre à la diététicienne, 4 fois par an.	Formation Tests	Testeurs
		Rendre visite aux établissements qui n'ont pas reçu de visite en 2007 et 2008.	Tests effectués par les testeurs	Diététicienne
		Former des testeurs : Pour le label des Tout-petits Pour le label des adultes et Junior	Cuisine Salle de cours	Coordinatrice Diététicienne

4.2. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2011, avec un budget de 75'400.-

Buts

Le but du programme Fourchette verte est de contribuer à réduire les problèmes d'obésité et l'incidence des maladies chroniques influencées par le comportement (maladie cardio-vasculaire, cancer), en promouvant une alimentation équilibrée consommée dans un environnement sain et agréable, à une population captive, dans l'objectif d'induire un changement de comportement individuel.

Objet	Objectifs	Opération à réaliser	Moyens	Collaborateur
Promotion de la santé (Sensibiliser le public à un label de promotion de la santé)	Encourager des comportements sains et positiver l'image « santé » auprès du public	Participer à des manifestations publiques	Slow up Marchés de Fribourg et Bulle Semaine du goût	Coordinatrice Diététicienne
		Réaliser un concept de présentation et d'implantation de Fourchette verte Junior dans les AES et les Cycles d'orientation : Qu'est-ce que le Label ? Qu'est-ce qu'une alimentation équilibré ? Pourquoi, manger sainement ?	Diététicienne Directions d'établissements scolaires (CO) AES	
		Intervention dans tous les établissements labellisés. Prioritairement les crèches et les AES.	Offre de cours et de formation Suivi Associations de parents	
	Offrir des cours actualisés en collaboration avec des cuisiniers.	Animer un cours pour les restaurateurs labellisés en vue d'augmenter leur motivation.	Diététicienne Cuisinier	
Promotion du label	Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restauration	Contacter : Crèches, Cycles d'orientation, Accueils extrascolaires, Restaurants d'entreprise, cantines scolaires, mensas, cafés-restaurants. Contacts téléphoniques, contacts par courrier, Visites auprès des intéressés.	Assemblée de parents d'élèves, journaux.	Chargée de promotion
		Mettre la priorité opérationnelle sur les établissements prenant en charge les 0-6 ans.	Association des crèches fribourgeoises FAES	
		Envoyer un courrier promotionnel à tous les établissements de restauration du canton.	Courriers Téléphones Visites	
	Contacter des nouveaux partenaires susceptibles d'influencer le label	Contact téléphonique auprès des Associations de parents dans le but de faire une présentation FV ou qu'elles soient des acteurs à la commission scolaire. Informer les parents dans les crèches. Demander si elles souhaitent une présentation FV lors d'une assemblée.	Courriers Téléphones Visites	Coordinatrice Chargée de promotion
		Collaborer avec les puéricultrices de la Croix-Rouge fribourgeoise (CRF) pour atteindre les crèches et le réseau de la petite enfance.	Puéricultrices CRF	
	Vérifier que les labellisés mettent le matériel promotionnel à disposition	Créer un cahier de présentation du matériel disponible, avec support photo. Créer un quota de matériel par labellisé, selon la capacité de l'établissement. Fournir les établissements en matériel.	Diététicienne	Chargée de promotion
	Contrôler le respect des critères	Tester les établissements FV 4 fois par an, en mangeant et en remplissant l'évaluation qui est à remettre à la diététicienne.	Formation Tests	Testeurs
		Rendre visite aux établissements 1x par année en mettant la priorité à ceux qui ne respectent pas les critères du label FV.	Tests effectués par les testeurs	Diététicienne
		Former des testeurs (obligatoire pour les nouveaux) : Pour le label des Tout-petits Pour le label des adultes et Junior	Cuisine Salle de cours	Coordinatrice Diététicienne

5. Comptabilité de l'année écoulée

6. Fourchette verte Suisse

7. Remerciements

- la **Croix-Rouge fribourgeoise et le Service Promotion de la santé et prévention**, en particulier **Mme Guillaume**, responsable. Toute l'équipe Fourchette verte lui souhaite bon vent pour cette nouvelle aventure qu'est la retraite, et la remercie chaleureusement pour son investissement dans ce projet et sa bonne humeur.
- la **Direction de la santé et des affaires sociales du Canton de Fribourg** pour leur soutien financier. En effet, depuis plusieurs années, ils ont cru en notre travail de promotion de la santé et en nos compétences.
- la **Loterie Romande**.
- **Promotion Santé Suisse** qui soutient Fourchette verte suisse de façon concrète par le financement du matériel promotionnel.
- **Fourchette verte suisse**, par son activité d'harmonisation des processus cantonaux et son travail auprès des instances supra cantonales.
- Et bien entendu, les personnes par qui rien ne serait possible, les **membres de Fourchette verte Fribourg** qui travaillent sur le terrain.



8. Annexes

Liste des établissements labellisés dans le canton

Cafés-restaurants

- **Märlipinte**, Fräschelsgasse 9, 3210 Kerzers

Restaurants de collectivités publics

- **Mensa de l'Université de Miséricorde**, Av. de l'Europe 20, 1700 Fribourg
- **Mensa de l'Université Regina Mundi**, Rue de P.-A. Faucigny 2, 1700 Fribourg
- **Restaurant de la Fondation Horizon Sud**, 1633 Marsens
- **Restaurant du personnel de la Fondation les « Buissonnets »**, Villars-les-Joncs 3/5, 1707 Fribourg

Restaurants de collectivités non-publics

- **« La Cafet » restaurant du collège du Sud**, 1630 Bulle
- **Cafétéria de l'Institut « La Gruyère »**, 1663 Gruyères
- **Restaurant de la Fondation Clos Fleuri**, 1630 Bulle
- **Restaurant de la Fondation St-Louis**, 1700 Fribourg
- **Restaurant du personnel de l'Etat, Compass Group SA, BAD**, 1700 Fribourg
- **Restaurant du personnel de l'Hôpital cantonal**, 1700 Fribourg
- **Restaurant du personnel de VibroMeter, DSR** 1752 Villars-sur-Glâne
- **Restaurant Le Torry**, Av. Général-Guisan 54, 1700 Fribourg
- **Hôpital du Sud fribourgeois, site de Riaz**, 1632 Riaz
- **Hôpital du Sud fribourgeois, site de Châtel**, 1618 Châtel-St-Denis
- **Hôpital du Sud fribourgeois, site de Billens**, Rte de l'Eglise 29, 1681 Billens
- **Cafétéria de l'Institut « Les Peupliers »**, Les Peupliers 3, 1724 Oberried

Etablissements Juniors

- **Restaurant de l'Institut St-Joseph**, 1752 Villars-sur-Glâne
- **Restaurant du Cycle d'orientation de la Broye**, 1740 Estavayer-le-Lac
- **Restaurant du Cycle d'orientation de la Gruyère, DSR** 1630 Bulle
- **Restaurant du Cycle d'orientation de la Gruyère, DSR** 1635 La Tour-de-Trême
- **Restaurant du Cycle d'orientation de la Veveyse**, 1618 Châtel-St-Denis
- **Restaurant du Cycle d'orientation de Marly**, Rte des Ecoles 28, 1723 Marly
- **Restaurant du Cycle d'orientation de Sarine-Ouest**, Rte de Matran 24, 1754 Avry-sur-Matran
- **Accueil extrascolaire de Neyruz**, Rte d'Onnens 6, 1740 Neyruz
- **Accueil extrascolaire de Romont**, Grand-Rue 46, 1680 Romont
- **Accueil extrascolaire de Granges-Paccot**, Rte de Chantemerle 66, 1763 Granges-Paccot

Etablissements tout-petits

- **Crèche Croqu'Lune**, Rte des Bonnesfontaines 44, 1700 Fribourg
- **Crèche Réformée**, Rue des Bains 2, 1700 Fribourg
- **Crèche Mille-Pattes**, Rte de Chantemerle 58, 1763 Granges-Paccot
- **Crèche Les Galopins**, Case postale 50, 1635 La Tour-de-Trême
- **Crèche Casse-Noisette**, Grand-Rue 46, 1680 Romont
- **Crèche Universitaire**, Rue Guillaume-Techtermann 8, 1700 Fribourg
- **Crèche des Petits-Poucets**, Rte des Arsenaux 35, 1700 Fribourg
- **Crèche A Petit Pas**, Rte de l'Intyamon 316, 1630 Bulle
- **Crèche Les Lutins**, Rue de la Condémine 32A, 1630 Bulle
- **Crèche le Petit Bonheur**, Rte d'Onnens 6, 1740 Neyruz
- **Garderie le Chat Botté**, Rue du Bourg-Neuf 14, 1615 Bossonnens
- **Crèche Les P'tits Potes**, Rue de la Chapelle 23, 1474 Châbles
- **Institution Le Bosquet**, Rte du Château d'Affry 15, 1762 Givisiez
- **Crèche Les Poucetofs**, Rte du Centre 15, 1723 Marly
- **Crèche Mandarine**, Rte de Mon-Repos 9, 1700 Fribourg

Temps de travail pour une labellisation

Réception du dossier et prise de connaissance	00:15
Création physique du dossier dans notre administration (dossier suspendu, fiche de suivi, introduction des données dans les divers fichiers informatiques)	00:10
Contact afin d'accuser réception du dossier de demande	00:05
Evaluation du dossier, contrôle des critères	00:45
Contact pour fixer l'entretien de labellisation	00:10
Préparation de l'entretien de labellisation	00:15
Déplacement	00:45
Entretien de labellisation	01:30
Rédaction du compte rendu de l'entretien	00:30
Recherche d'informations demandées	00:30
Réception des menus corrigés pour relecture	00:05
Relecture des menus	00:30
Transmission des commentaires par écrit	00:15
Selon cas, deuxième entretien	01:00
Déplacement	00:45
Présentation en colloque du dossier prêt à la labellisation	00:10
Discussion en comité et décision d'attribution du label	00:10
Annonce officielle de labellisation par mail ou téléphone	00:10
Rédaction et envoi du courrier avec diplôme et matériel promotionnel de base	00:15
Total	08:15

Action de lancement du label :

Préparation de l'intervention de lancement (création et préparation matériel)	03:00
Déplacement	00:45
Formation/information pour personnel/clientèle de l'établissement	01:30
Total	05:15
Temps nécessaire à une labellisation et à l'action de lancement du label :	13:30

Temps de travail pour le suivi d'un établissement

Analyse des 4 tests annuels et synthèse	01:00
Téléphone pour fixer la date de la visite et prendre la commande du matériel désiré	00:15
Préparation de la séance	01:00
Préparation du matériel à amener	00:15
Déplacement	00:45
Entretien	01:00
Rédaction du compte rendu de l'entretien	01:00
Démarches ou recherches à effectuer	01:00
Retour de ces démarches auprès du restaurateur (téléphone, mail, entretien)	01:00
Total	07:15

Action de promotion du label

Préparation de l'intervention de promotion (création et préparation matériel)	03:00
Déplacement	00:45
Intervention	01:30
Total	05:15

Temps nécessaire à un suivi annuel et à l'action de promotion du label **12:30**

Equipe Fourchette Verte Fribourg 2009

Equipe Fourchette verte

Fourchette verte Fribourg

Service Promotion de la santé et prévention

Françoise Guillaume

Croix-Rouge fribourgeoise

Rue G.-Techtermann 2

Case postale 279

1701 Fribourg

Tél : 026 347 39 65

Fax : 026 347 39 60

Courriel : promotion.prevention@croix-rouge-fr.ch

Coordinatrice

Sonia Jungo

Fourchette verte Fribourg

Croix-Rouge fribourgeoise

Service Promotion de la santé et prévention

Rue G.-Techtermann 2

Case postale 279

1701 Fribourg

026 347 39 61 (jeudi après-midi)

Courriel : fr@fourchetteverte.ch

Coordinatrice/chargée de promotion

Anne Modliar

Fourchette verte Fribourg

Croix-Rouge fribourgeoise

Service Promotion de la santé et prévention

Rue G.-Techtermann 2

Case postale 279

1701 Fribourg

026 347 39 61 (jeudi après-midi)

Courriel : fr@fourchetteverte.ch

Diététicienne diplômée

Ophélia Golaz Gigandet

Bonnefontaine 39

1474 Châbles

026 / 663 53 03

079 / 716 22 38

Courriel : ophelia.golaz@bluemail.ch

Diététicienne diplômée

Murielle Equey

Fourchette verte Fribourg
Croix-Rouge fribourgeoise
Service Promotion de la santé et prévention
Rue G.-Techtermann 2
Case postale 279
1701 Fribourg
026 347 39 61 (vendredi)
Courriel : fr@fourchetteverte.ch

Chargée de promotion

Marlyse Galley

Ch. de la Samaritaine 15
1700 Fribourg
026 321 16 00
078 619 71 53
Courriel : marlyse.galley@hispeed.ch