



Rapport d'activités 2010

Février 2011

Direction de projet :

Service Santé
Croix-Rouge fribourgeoise
Rue G.-Techtermann 2
Case postale 279
1701 Fribourg
Tél. : 026 347 39 65
Fax : 026 347 39 60

fr@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch

Coordinatrice : Anne Modliar

Sommaire

1. Les temps forts en 2010.....	- 3 -
1.1. Stabilité retrouvée au sein de l'équipe.....	- 3 -
1.2. Diverses actions et activités menées en 2010.....	- 3 -
2. Fonctionnement de la section cantonale	- 5 -
2.1. Notre fonctionnement	- 5 -
2.2. Notre groupe de travail	- 5 -
2.3. Le comité d'attribution	- 5 -
2.4. Demande de fonds	- 5 -
3. Priorités et réalisations de la section cantonale.....	- 6 -
3.1. Priorités opérationnelles fixées pour 2010 et évaluations.....	- 6 -
3.2. Restaurants labellisés au 31 décembre 2010.....	- 10 -
3.3. Rapport de la coordinatrice	- 13 -
3.4. Rapport de la diététicienne	- 14 -
4. Perspectives pour l'année à venir.....	- 15 -
4.1. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2011	- 15 -
5. Comptabilité de l'année écoulée	- 17 -
6. Fourchette verte Suisse	- 17 -
7. Remerciements.....	- 18 -
8. Annexes	- 19 -
8.1. Liste des établissements labellisés dans le canton	- 19 -
8.2. Equipe Fourchette verte Fribourg 2010	- 21 -

1. Les temps forts en 2010

1.1. Stabilité retrouvée au sein de l'équipe

Après 2009, année mouvementée qui a connu le renouvellement de tous les postes de l'équipe, ainsi qu'un remaniement des fonctions attribuées à chaque collaboratrice, 2010 était au contraire une année stable.

En janvier 2010, Valérie Nicolet a repris les fonctions occupées précédemment par Françoise Guillaume, comme responsable du Service Santé de la Croix-Rouge fribourgeoise. Dès lors, l'équipe Fourchette verte Fribourg était au complet et a pu travailler de manière efficace et sur un rythme constant tout au long de l'année.

1.1.1 Dynamique de groupe

Si les collaboratrices FV travaillaient pour la plupart chez elles en 2009 et ne se voyaient que lors des colloques, l'équipe 2010 a pu partager le même bureau et se voir de manière régulière. Tous les dossiers ont été centralisés, triés et remis à jour, ce qui a rendu le travail plus aisé et plus efficace pour Mesdames Equey et Modliar.

Un rythme de travail adéquat s'est installé depuis, qui a permis à ces dernières de reprendre en main plusieurs dossiers. Ainsi, le retard dans les visites annuelles de suivi des établissements labellisés a été en grande partie comblé. De même, de nombreux testeurs ont été trouvés et formés pour les établissements qui n'en avaient plus, et qui n'étaient donc plus contrôlés régulièrement.

Par l'intermédiaire et avec le soutien de Madame Nicolet, l'équipe FV a entretenu des contacts importants avec la Direction de la Santé et des Affaires sociales, et notamment avec Mesdames Rywalski, Vuitel et Plancherel. Que ce soit lors de séances, de rencontres de réseau, par l'échange de documents ou de courriers, ces dernières ont aidé l'équipe à orienter son travail au travers d'objectifs clairs et adaptés à la réalité fribourgeoise.

1.2 Diverses actions et activités menées en 2010

1.2.1 Promotion auprès de la FAES

En mars s'est tenu à Rosé un Forum d'information sur les thèmes de l'alimentation et de l'accueil des enfants de 4-6 ans, organisé par la FAES (Fédération des Accueils Extrascolaires du Canton de Fribourg). 22 personnes issues des milieux des AES du canton étaient présentes. Il s'agissait du premier forum de la FAES, constituée début 2010.

L'équipe fribourgeoise est intervenue pour présenter le label Fourchette verte de manière générale, avec bien sûr un accent mis sur la déclinaison junior. Ensuite, elle a pu répondre aux nombreuses questions des participants, et leur distribuer du matériel promotionnel.

Cette séance s'est révélée très positive pour FV FR, car elle a permis de toucher en une seule fois un bon nombre de structures potentiellement demandeuses d'un label junior. De plus, cette démarche s'inscrit totalement dans les objectifs de la Direction de la Santé et des Affaires sociales du canton de Fribourg, via son programme cantonal « Poids corporel sain ».

1.2.2 Formations et concours

Entre 2009 et 2010, de nombreux testeurs ont été recrutés, et formés lors de 3 soirées de deux heures chacune. En tout, cela représente 20 personnes, dont 9 pour le label adulte, 1 pour le senior, 2 pour le junior et 8 en Fourchette verte des tout-petits. Malgré cela, neuf établissements manquent encore de testeur. La coordinatrice rectifiera cette situation en 2011.

Deux stands concours adulte ont été organisés dans une cafeteria d'entreprise et l'une des trois mensas de l'Université de Fribourg, en octobre et novembre. En tout, 76 personnes ont participé au concours. Elles ont toutes reçues des informations précises sur le label, et sont reparties avec des brochures et du matériel promotionnel. Ces concours représentaient une occasion idéale pour l'équipe de faire passer des messages simples mais clairs sur Fourchette verte, et pour la clientèle de se familiariser avec le label, de poser des questions,... Chaque établissement ayant offert 10 bons pour un menu FV gratuit, 20 personnes ont été tirées au sort et en ont ainsi bénéficié.

1.2.3 Labellisation d'un camp de vacances pour enfants

Du 11 au 18 juillet 2010 s'est tenu à Satigny (près de Genève), un camp pour enfants organisé par la Croix-Rouge fribourgeoise. Ce camp était destiné à des enfants âgés de 8 à 13 ans, issus de familles à petit budget, et ne pouvant souvent pas partir en vacances. La quarantaine d'enfants participants était accompagnée de 17 adultes, dont une équipe de cuisine constituée de 2 cuisinières professionnelles et d'une aide.

Dès le départ, l'équipe d'organisation du camp a souhaité qu'il soit labellisé. Il s'agissait ainsi de la première affiliation junior décernée dans le canton de Fribourg. Pendant une semaine, les enfants ont pu déguster des plats FV complets et délicieux, préparés par une équipe de cuisine très motivée.

Enfants et accompagnants ont joué le jeu, ce qui a permis à de nombreux enfants de goûter et de découvrir de nouveaux aliments, notamment dans les fruits et les légumes. La règle d'or était de goûter de tout !

De plus, chaque matin, les différents groupes d'enfants participaient à l'atelier cuisine : ils confectionnaient le dessert du jour, puis le présentaient à tout le groupe avant de le servir. Lors de cet atelier, ils ont été sensibilisés au label, mais aussi aux règles d'hygiène à respecter en cuisine. Chaque groupe était très fier de pouvoir proposer « son » dessert aux autres enfants, de leur en expliquer la composition, ainsi que sa confection.



2. Fonctionnement de la section cantonale

2.1 Notre fonctionnement

Fourchette verte Fribourg est constituée d'une équipe complète, chapeautée par le Service Santé de la Croix-Rouge fribourgeoise. La responsable de ce service, Valérie Nicolet, fonctionne comme référente auprès de la coordinatrice et du groupe. Mme Annick Rywalski, déléguée à la prévention des dépendances et à la promotion de la santé, assure quant à elle la liaison entre la Direction de la santé et des affaires sociales du canton et Fourchette verte. L'équipe Fourchette verte se rencontre environ toutes les six semaines pour un colloque.

2.2 Notre groupe de travail

<i>Responsable</i>	<i>Valérie Nicolet</i>	<i>01.01.10 – 31.12.10</i>	<i>2.5 %</i>
<i>Coordinatrice et chargée de promotion</i>	<i>Anne Modliar</i>	<i>01.01.10 – 31.12.10</i>	<i>25 %</i>
<i>Diététicienne diplômée</i>	<i>Murielle Equey</i>	<i>01.01.10 – 31.12.10</i>	<i>15 %</i>

2.3 Le comité d'attribution

En 2010, ce sont la coordinatrice et la diététicienne Fourchette verte qui ont pris les décisions d'attribution des labels, en accord avec Valérie Nicolet. Les labellisations sont discutées lors des colloques de l'équipe, toutes les six semaines.

2.4 Demande de fonds

Afin de compléter le budget 2011, 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 2010 et évaluations

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

- ➔ En octobre, un cours à destination des cuisiniers était donné, sur les nouvelles recommandations en matière d'huiles et de matières grasses. Le même thème avait déjà été proposé en 2009 : le cours ayant eu un tel succès, l'équipe avait décidé de le reconduire en 2010, à juste titre d'ailleurs, puisque 19 personnes se sont inscrites, représentant 10 établissements. Tous les labels étaient représentés lors de cette soirée, qui a été l'occasion de nombreux échanges entre les différentes équipes de cuisine et Madame Equey. Du matériel promotionnel a également été fourni aux établissements qui en manquaient. Un nouveau cours sera donc proposé en 2011, prolongeant ainsi cette démarche de contact régulier avec les équipes de cuisine.
- ➔ A l'automne, un tableau statistique a été envoyé à tous les établissements, sur lequel les cuisiniers étaient invités à tenir le décompte des repas FV servis sur un mois. En effet, il est difficile pour nous de savoir avec précision combien de repas FV sont réellement servis par jour dans le canton. Cette difficulté apparaît notamment dans les établissements qui proposent plusieurs menus à choix, comme les cafés-restaurants, les self-services ou les cafeterias. Les résultats, énoncés au point 3.2, reflètent bien cette situation : sur les 19 établissements qui possèdent le label adulte, seulement 2 nous ont communiqué leurs chiffres. Les 11 établissements proposant une assiette FV junior dans leur choix de menus ont quant à eux mieux joué le jeu, 8 d'entre eux nous ayant renvoyé le tableau rempli. Cette opération sera renouvelée en 2011, afin d'obtenir un maximum de chiffres.
- ➔ Outre les 2 stands concours tenus dans l'entreprise Meggitt et à la mensa de l'Université de Miséricorde, notre diététicienne a donné 7 soirées de formation/information dans autant d'établissements, tous labels confondus. Madame Equey a ainsi fait connaître la Fourchette verte à 75 personnes, que ce soient des enseignants, des éducateurs ou des parents d'élèves et d'enfants fréquentant une crèche. Ces rencontres sont très importantes, car elles permettent au personnel qui accompagne ou sert les bénéficiaires de connaître et de faire respecter les critères du label, ainsi que de fournir des explications adéquates. Pour les parents dont les enfants sont en crèche ou dans un AES, c'est l'occasion de poser des questions à une diététicienne diplômée, qui peut encourager la pratique d'une alimentation équilibrée à la maison également.
- ➔ L'équipe n'a en revanche pas tenu de stand d'information sur un des marchés de la ville de Fribourg, comme annoncé dans les objectifs 2010, ceci pour des raisons de manque de temps essentiellement. Nous espérons pouvoir réaliser cet objectif en 2011, afin de toucher la population fribourgeoise de manière plus large.

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

- ➔ Il n'y a pas eu de promotion active en 2010, hormis la présentation de la Fourchette verte lors du forum organisé par la Fédération des Accueils Extrascolaires du canton. En effet, une tendance s'est dégagée en 2009 et 2010, qui atteste de l'implantation de ce label sur le territoire fribourgeois : les demandes spontanées sont en augmentation, et suffisent à atteindre l'objectif du nombre de labellisations à décerner sur l'année. Ainsi, sur les 11 demandes faites à l'équipe depuis janvier 2010, 5 ont déjà abouti à des labellisations, 1 dossier est en cours, 1 demande a été refusée et les autres étaient en suspend en fin d'année, c'est-à-dire que nous n'avons plus eu de nouvelles des demandeurs. A ces chiffres s'ajoutent les demandes émises en 2009 et traitées en 2010, qui nous font atteindre le nombre de 11 labellisations sur l'année.

- ➔ Ce nombre important de demandes a poussé l'équipe à redéfinir ses objectifs pour l'année. Elle a notamment mené une réflexion quant à sa stratégie de promotion pour le futur. Devant les questions ainsi soulevées, l'équipe a préféré demander conseil directement à la DSAS. Un bilan intermédiaire des activités de FV FR est donc parvenu à Mmes Rywalski et Vuitel en septembre, qui développait le questionnement de l'équipe. Nous tenons ici à les remercier des réponses précises qu'elles nous ont fournies, et qui nous ont permis de nous réorienter plus clairement. Ainsi, la promotion sera reprise en 2011, mais uniquement auprès des établissements accueillant des enfants de 0 à 6 ans. De plus, les demandes de labels concernant cette tranche d'âge seront prioritaires sur tous les autres. Ces mesures sont prises dans le cadre des objectifs du programme cantonal « Poids corporel sain », pour lequel Fourchette verte représente un des acteurs-clé.
- ➔ Deux EMS ont obtenu le label en 2010, à savoir Le Manoir et La Maison Ste-Jeanne Antide, tous deux à Givisiez. Ils sont les premiers à recevoir l'affiliation senior sur le canton de Fribourg. A noter que ce sont eux qui ont fait appel à nous, de manière spontanée. Depuis, un autre établissement accueillant des seniors a pris contact avec nous pour des informations concernant l'affiliation. Une demande officielle de leur part pourrait être déposée en 2011.



➔ **Labels obtenus au cours de l'année 2010 :**

3 crèches ont été labellisées :

- *Crèche Les Chemins de l'Enfance à La Tour-de-Trême, label perdu en cours d'année car la crèche a décidé de changer de traiteur quelques mois après la labellisation.*
- *Crèche Pérollino à Fribourg*
- *Crèche Les Canetons à Estavayer-le-Lac*

1 fournisseur de crèches :

- *Traiteur Huguet à Bulle, label perdu en cours d'année car la crèche Les Chemins de l'Enfance a décidé d'arrêter leur collaboration.*

1 établissement junior :

- *Ecole Réformée de Fribourg*

1 affiliation junior :

- *Camp d'été de la Croix-Rouge fribourgeoise*

3 établissements de collectivité, label adulte :

- *Cafeteria de l'entreprise ELSA à Estavayer-le-Lac*
- *Restaurant « Le Voisin » du CIS à Fribourg*
- *Cafeteria de l'Ecole d'ingénieurs et d'architectes de Fribourg*

1 café-restaurant, label adulte :

- *Auberge de l'Hôtel de Ville à Semsales*

2 affiliations senior :

- *EMS Le Manoir à Givisiez à Givisiez*
- *EMS Maison Ste-Jeanne Antide à Givisiez*

Total : 11 labels décernés en 2010.

➔ **Retraits et suspension du label en 2010**

Crèche Les Chemins de l'Enfance. Cette crèche a décidé de changer de traiteur quelques mois après sa labellisation. Les deux ont donc perdu le label.

Crèche A Petits Pas. Cette crèche étant livrée par le même traiteur que Les Chemins de l'Enfance, elle a aussi décidé d'en changer, et a donc perdu son label.

Traiteur Huguet. Il s'agit du traiteur qui livraient les crèches A Petits Pas et les Chemins de l'Enfance.

Restaurant du personnel de l'Etat. L'établissement, labellisé depuis quelques années, a revu ses priorités pour le futur, et a décidé que le maintien du label Fourchette verte n'en faisait pas partie.

Restaurant de la fondation Le Torry. Cette fondation a décidé de renoncer au label par manque de motivation.

Restaurant de la fondation Clos-Fleuri. Label en suspens. L'établissement a pris pour habitude de servir les menus Fourchette verte uniquement à ses bénéficiaires devant suivre un régime. Cette situation n'étant pas tolérable pour le label, l'équipe FV a demandé à la fondation de prendre un délai de réflexion, afin de prendre la décision suivante : proposer le label à tous les bénéficiaires ou l'abandonner. La décision sera prise début 2011.

Total : 5 retraits et 1 suspension en 2010.

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

- Le premier Forum d'information sur les thèmes de l'alimentation et de l'accueil des enfants de 4-6 ans, organisé par la FAES (Fédération des Accueils Extrascolaires du Canton de Fribourg) a été l'occasion pour les membres de l'équipe FV FR de prendre contact avec des acteurs et des structures prenant en charge notre public-cible en 2010 et 2011, à savoir les 0-6 ans.
- En juillet, un échange a eu lieu avec le laboratoire cantonal, lors duquel chaque partie a pu présenter sa manière de fonctionner. Le laboratoire a aussi souhaité pouvoir transmettre des brochures à paraître sur le tri des déchets aux futurs nouveaux labellisés.
- La section fribourgeoise de la Fédération Romande des Consommateurs (FRC) a été contactée, afin que certains de ses membres soient formés pour tester les établissements labellisés dans le canton de Fribourg. En effet, la reconduite annuelle des labels décernés est normalement soumise au contrôle d'un testeur FRC, malheureusement, cette collaboration entre FV FR et la FRC n'existait plus depuis quelques années. Des testeurs FRC entreront donc en fonction dès 2011.

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

La diététicienne, qui visite les établissements de manière régulière, vérifie que le matériel promotionnel de base soit disponible. Il s'agit notamment de trouver les dépliants, les autocollants et les affiches en quantité suffisante, et le diplôme affiché de manière visible. Si tel n'est pas le cas, elle prend note des quantités à fournir au labellisé. Le matériel est ensuite transmis par poste, ou directement par un membre de l'équipe. Les testeurs vérifient également que ce matériel soit présent. A chaque retour de test, la coordinatrice peut donc faire le nécessaire si un manque est indiqué. Cette méthode permet de faire le point plusieurs fois par année et de proposer du matériel de manière constante.

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'avaient pas du tout été testés, et d'autres, partiellement seulement. C'est pourquoi, dès juillet 2009, nous avons demandé aux directions des établissements nouvellement labellisés de trouver un testeur. La seule exigence était que le testeur ne fasse pas partie de l'équipe de cuisine, ceci afin de garantir l'objectivité des tests. En 2010, 8 établissements sont restés sans testeur, ce qui représente une amélioration par rapport à l'année précédente. La situation n'étant toutefois pas satisfaisante, ces 8 établissements seront recontactés en 2011, afin de les encourager à nous fournir les testeurs manquant. En tout, 20 nouveaux testeurs sont entrés en fonction, dont 3 pour des établissements qui n'en avaient pas, et 17 personnes qui ont remplacé leur prédécesseur. L'ensemble de ces personnes a été formé lors des 3 cours testeurs organisés.
- En 2009, la coordinatrice et la diététicienne avaient rencontré le responsable de la mensa de l'Université à plusieurs reprises, afin de remettre en place un fonctionnement adéquat du label, qui laissait jusque-là à désirer. L'équipe souhaitait investir de l'énergie et du temps pour conserver ces importants lieux de restauration, tant au point de vue du

nombre de clients touchés, qu'au niveau de l'image pour le label. Fin 2009, toutes les parties étaient tombées d'accord sur les modifications à apporter, avec comme délai le mois de mars 2010. Ces discussions et ces rencontres se sont avérées payantes, puisque le label a été relancé de manière pleinement satisfaisante. Le stand concours tenu en novembre dernier sur le site de Miséricorde marquait cette relance de manière officielle. Le site de Regina Mundi fera l'objet de la même attention en 2011, car des problèmes récurrents de manque de visibilité et d'une trop grande présence de mets gras dans les menus ont été constatés. De plus, ce gérant s'occupe aussi de la mensa de Pérolles, et souhaiterait à terme pouvoir la labelliser, auquel cas toutes les mensas universitaires seraient détentrices du label Fourchette verte.

- ➔ Si beaucoup d'énergie est investie dans certains établissements, des retraits et des suspensions de label ont aussi été décidés. En effet, la volonté de FV FR est de miser sur la qualité, et non sur la quantité d'établissements labellisés. Ceux pour lesquels du temps est investi doivent montrer de la motivation, et un intérêt pour le label. Ils sont également choisis en fonction du potentiel qu'ils représentent pour la visibilité auprès du public, et du nombre de clients/bénéficiaires qu'ils touchent.

3.2. Restaurants labellisés au 31 décembre 2010

<u>Etablissements</u>	<u>Nombre de places assises</u>	<u>Nombre de repas FV servis/jour</u>
-----------------------	---------------------------------	---------------------------------------

3.2.1. Affiliation senior

EMS Le Manoir, Givisiez	80	80
EMS Maison Ste-Jeanne Antide, Givisiez	70	70
Total places assises	150	

3.2.2. Adulte – Cafés-restaurants

Märlipinte, Kerzers	120	-
Auberge de l'Hôtel de Ville, Semsales	100	-
Total places assises	220	

3.2.3. Adulte – Self-services

Mensa Miséricorde, Fribourg	480	-
Mensa Regina Mundi, Fribourg	348	-
Restaurant de l'Ecole d'ingénieurs et d'architectes de Fribourg	450	-
Total places assises	1'278	

<u>Etablissements</u>	<u>Nombre de places assises</u>	<u>Nombre de repas FV servis/jour</u>
-----------------------	---------------------------------	---------------------------------------

3.2.4. Adulte – Restaurants de collectivités

Restaurant du Collège du Sud, Bulle	174	-
Institut « les Peupliers », Le Mouret	35	32
Fondation St-Louis, Fribourg	48	-
Restaurant de la Fondation Clos-Fleuri	166	-
Institut « La Gruyère », Gruyères	100	-
Fondation « Les Buissonnets », Fribourg	45	8
Fondation « Horizon Sud », Marsens	46	-
Restaurant du personnel de l'Hôpital cantonal	200	-
Restaurant du personnel de Meggitt, Villars-sur-Glâne (anciennement Vibro-Meter)	200	-
Restaurant « Le Voisin » du CIS, Fribourg	74	-
Hôpital sud fribourgeois, site de Riaz	110	-
Hôpital sud fribourgeois, site de Châtel	12	-
Hôpital sud fribourgeois, site de Billens	85	-
Restaurant du personnel d'ELSA, Estavayer-le-Lac	220	-
Total places assises	1'515	

<u>Etablissements</u>	<u>Nombre de places assises</u>	<u>Nombre de repas FV servis/jour</u>
-----------------------	---------------------------------	---------------------------------------

3.2.5.Junior

CO de la Broye, Estavayer-le-Lac	163	99
CO de la Gruyère, site de Bulle	200	-
CO de la Gruyère, site de la Tour-de-Trême	300	-
CO de la Veveyse, Châtel-St-Denis	250	100
CO de Sarine-Ouest, Avry-sur-Matran	150	120
CO de Marly	240	144
Accueil extrascolaire de Romont	10	10
Accueil extrascolaire de Neyruz	10	-
Accueil extrascolaire de Granges-Paccot	35	20
Institut St-Joseph, Fribourg	200	250*
Ecole Réformée de Fribourg	60	45
Total places assises	1'611	

* L'Institut St-Joseph accueillant plus d'élèves qu'il n'y a de places assises disponibles, un deuxième service est mis en place à midi.

3.2.6.Tout-petits

Crèche Croqu'Lune, Fribourg	27	27
Crèche Réformée, Fribourg	30	30
Crèche Mille-Pattes, Granges-Paccot	20	20
Crèche Universitaire, Fribourg	39	39
Crèche Les Petits-Poucets, Fribourg	30	30
Crèche Les Galopins, Marsens	34	34
Crèche Les Lutins, Bulle	20	20
Crèche Pérollino, Fribourg	12	12
Crèche Casse-Noisettes, Romont	40	40
Crèche Le Chat Botté, Bossonens	15	15
Crèche Le P'tit Bonheur, Neyruz	10	10

Crèche Les P'tits Potes, Châbles	12	12
Crèche Le Bosquet, Givisiez	108	108
Crèche Les Poucetofs, Marly	32	32
Crèche Mandarine, Fribourg	36	36
Crèche Les Canetons, Estavayer-le-Lac	20	20
Total places assises	485	
Total des places assises de tous les établissements Fourchette verte	5'259	

Remarque : l'un des objectifs pour 2010 était de récolter des statistiques plus précises sur le nombre de repas Fourchette verte servis par jour dans les établissements labellisés du canton. Dans ce sens, une feuille de relevé a été envoyée à tous les restaurateurs à l'automne, avec pour consigne de comptabiliser combien de repas FV étaient servis par jour, et ce sur un mois. Ces relevés ne concernaient pas les établissements dans lesquels il n'y a qu'un seul menu. Dans ces cas, tous les repas servis sont FV. Il s'agit notamment des crèches, des EMS et de certains AES. Pour les labels adulte et junior, tous les restaurateurs n'ont pas répondu, c'est pourquoi l'opération de relevé sera renouvelée en 2011.

Nombre d'établissements labellisés par déclinaison au 31.12.2010 :

Affiliation senior	2
Adulte	19
Junior	11
Affiliation junior (camp de vacances)	1
Tout-petits	16
Total	49

A ces 48 labels s'ajoutent 4 fournisseurs de repas, à savoir, l'Hôpital Daler, les Ateliers La Rosière, l'Hôpital de Marsens et l'entreprise BG Gastronomie Sàrl. Ils ne figurent toutefois pas dans la liste, car ils ne sont pas eux-mêmes détenteurs du label. En effet, seuls les lieux de restaurations ont le label, et ce pour un ou éventuellement deux menus FV proposés. Il s'agit là d'un détail important, qui garantit que ces traiteurs n'attribuent pas eux-mêmes le label à leurs clients. Nous souhaitons pourtant les citer ici, car ils représentent des

partenaires importants pour le label, en proposant régulièrement à certains de leurs clients de demander la labellisation. Nous les remercions donc pour leur collaboration active !

3.3. Rapport de la coordinatrice

En 2010, la coordinatrice a assuré le suivi administratif du programme Fourchette verte. Il s'agit essentiellement du recrutement de nouveaux testeurs, auquel elle a apporté un soin particulier, du contrôle des heures, de l'envoi des diverses correspondances à l'attention des cuisiniers, testeurs et établissements concernés, ainsi que de la permanence téléphonique des lundis et jeudis, de l'animation des colloques de l'équipe et de la rédaction des procès-verbaux. Elle s'est également occupée de la rédaction du rapport d'activité et des demandes de subvention en collaboration avec la responsable du Service Santé.

Dans le cadre du suivi des établissements, elle a participé à diverses réunions avec la diététicienne en vue d'améliorer le respect des critères de certains labellisés, et a repris des contacts et posé les bases d'une nouvelle collaboration avec la FRC. Ensemble, elles ont aussi participé à la promotion du label lors de plusieurs rencontres avec la population et association (FAES, stands concours).

Au niveau de la Fédération, elle a participé aux réunions de la Commission de Projet, ainsi qu'aux 2 assemblées générales. A ces occasions, elle a pu représenter la section fribourgeoise, prendre part aux décisions importantes, et assurer le lien entre FV CH et FV FR.

Enfin, elle s'est efforcée d'établir une dynamique de groupe favorisant la cohésion et la communication de tous les membres de l'équipe Fourchette verte.

3.4. Rapport de la diététicienne

L'année 2010 s'est déroulée sur les chapeaux de roues pour la diététicienne, le retard dans le suivi des établissements labellisés étant énorme. Pour rappel, Madame Equey devrait effectuer une visite annuelle dans chaque lieu de restauration détenant une des déclinaisons de la Fourchette verte. Mais fin 2009, 9 établissements n'avaient pas été vus depuis 2008, et 9 autres depuis 2007. Grâce à une organisation logique et sans faille, Madame Equey a réussi à effectuer 21 visites de suivi, et annonce que le retard sera définitivement rattrapé à la fin du mois de mars 2011. Dans le futur, pour les établissements qui fonctionnent bien, ce suivi annuel pourra se faire par téléphone, ainsi les visites n'auront lieu plus qu'une année sur deux. Elles seront cependant maintenues pour les lieux, soit qui n'ont pas de testeur, soit dont les testeurs nous rapportent régulièrement des problèmes.

Outre les visites de suivi, la diététicienne a assuré 14 entretiens de labellisation. Parfois, deux entretiens étaient nécessaires pour le même établissement, et dans le cas des deux crèches qui ont perdu leur label après quelques mois seulement (point 3.1.2), toutes les démarches de labellisation ont été faites dans le vide.

Elle a aussi animé :

- 7 rencontres de formation/information pour les équipes de cuisine, éducateurs, enseignants ou parents d'enfants concernés par le label,
- 3 cours de formation pour les testeurs,
- 1 cours cuisinier,
- 2 stands concours avec la coordinatrice.

Enfin, elle a participé aux 7 colloques de l'équipe, ainsi qu'à 3 Commissions de Projet de la Fédération et à une assemblée générale. Nous tenons à la remercier pour son implication et sa grande motivation dans son travail en faveur d'une alimentation équilibrée.

4. Perspectives pour l'année à venir

4.1. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2011

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. Fourchette verte : visibilité du label et promotion. D-li vert : labellisation de menus.	Présence sur le stand PSS lors du slow-up de la Gruyère	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 (commencé en 2010).	Coordinatrice Diététicienne	
		Répondre aux demandes d'intervention pour les labellisés.	Coordinatrice Diététicienne	
Promotion du label	Développer le label dans les établissements prenant en charge les 0-6 ans.	Envoi d'un courrier promotionnel à tous les AES et crèches du canton qui ne sont pas labellisés.	Association des crèches fribourgeoises, Association faitière des AES (FAES)	Coordinatrice Diététicienne
		Informers les parents dans les crèches.	Brochures toujours disponibles dans les lieux de restauration	
		Demander si les crèches, AES et diverses associations contactées souhaitent une présentation FV lors d'une assemblée ou d'un événement particulier.	Matériel de présentation du label, concours,...	
		Tenir un stand de promotion aux Assises 2011 de la Petite Enfance.		

Promotion du label (suite)	Contacteur des nouveaux partenaires susceptibles d'influencer le label	Reprendre et assurer une bonne collaboration avec la Fédération romande des consommateurs (FRC), en leur proposant de participer aux comités de labellisation FV FR. Permettre à deux testeurs FRC d'assurer des tests dans 20 établissements du canton au minimum.	FRC Fribourg	Coordinatrice Diététicienne
	Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restauration.	Répondre aux demandes spontanées.		
	Assurer la visibilité du label dans les établissements labellisés.	Apporter le matériel (En fonction du nombre de places) Fournir les établissements en matériel.	Matériel promotionnel	
Evaluation du label	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.	Formations Tests	Testeurs FV Testeurs FRC
		Rendre visite aux établissements qui n'ont pas reçu de visite en 2009 (Retard rattrapé fin mars 2011). Visites annuelles.	Tests effectués par les testeurs	Diététicienne
		Former les testeurs FV : Pour les labels tout-petits et junior Pour les labels adulte et senior Formation spécifique aux testeurs FRC	Cuisine Salle de cours	Diététicienne Coordinatrice

5. Comptabilité de l'année écoulée

6. ~~Fourchette vorte Suisse~~

7. Remerciements

- la **Croix-Rouge fribourgeoise et son Service Santé**, en particulier **Mme Nicolet**, responsable,
- la **Direction de la santé et des affaires sociales du Canton de Fribourg** pour son soutien financier et ses conseils. En effet, depuis plusieurs années, elle croit en notre travail de promotion de la santé et en nos compétences,
- la **Loterie Romande**, pour son soutien financier,
- **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

8.1 Liste des établissements labellisés dans le canton

Etablissements senior

- ❖ **EMS Le Manoir**, Place d'Affry 2, 1762 Givisiez
- ❖ **EMS Maison Ste-Jeanne Antide**, Impasse des Hiboux 4, 1762 Givisiez

Etablissements adulte - Cafés-restaurants

- ❖ **Märlipinte**, Fräschelsgasse 9, 3210 Kerzers
- ❖ **Auberge de l'Hôtel de Ville**, Grand-Rue 34, 1623 Semsales

Etablissements adulte - Restaurants de collectivités

- ❖ **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 l'Ecole d'ingénieurs et d'architectes de Fribourg**, boulevard de Pérolles 80, 1700 Fribourg
- ❖ **Restaurant du Centre d'intégration socioprofessionnelle**, route des Daillettes 1, 1700 Fribourg
- ❖ **Restaurant de la Fondation Horizon Sud**, route de la Rotonde 25, 1633 Marsens
- ❖ **Restaurant du personnel de la Fondation les « Buissonnets »**, Villars-les-Joncs 3/5, 1707 Fribourg
- ❖ **Restaurant du collège du Sud**, rue de la Léchère 40, 1630 Bulle
- ❖ **Cafétéria de l'Institut « La Gruyère »**, 1663 Gruyères
- ❖ **Restaurant de la Fondation Clos-Fleuri**, rue de Vevey 230, 1630 Bulle
- ❖ **Restaurant de la Fondation St-Louis**, rue de Morat 65, 1700 Fribourg
- ❖ **Restaurant du personnel de l'Hôpital cantonal**, 1700 Fribourg
- ❖ **Restaurant du personnel de l'entreprise Meggitt, DSR**, route de Moncor 4, 1752 Villars-sur-Glâne
- ❖ **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
- ❖ **Restaurant de l'entreprise ELSA**, route de Payerne 2-4, 1470 Estavayer-le-Lac

Etablissements Juniors

- ❖ **Restaurant de l'Institut St-Joseph**, avenue Jean-Paul II 9, 1752 Villars-sur-Glâne
- ❖ **Ecole Réformée de Fribourg**, Avenue du Moléson 10, 1700 Fribourg
- ❖ **Restaurant du Cycle d'orientation de la Broye**, route de la Chapelle, 1740 Estavayer-le-Lac
- ❖ **Restaurant du Cycle d'orientation de la Gruyère, DSR**, rue de la Léchère 40, 1630 Bulle
- ❖ **Restaurant du Cycle d'orientation de la Gruyère, DSR**, 1635 La Tour-de-Trême
- ❖ **Restaurant du Cycle d'orientation de la Veveyse**, chemin des Crêts 9, 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 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
- ❖ **Crèche Les Canetons**, rue de Forel 3, 1740 Estavayer-le-Lac
- ❖ **Crèche Pérollino**, rue Hans-Geiler 1, 1700 Fribourg

8.2 Equipe Fourchette verte Fribourg 2010

Responsable Service Santé

Valérie Nicolet

Croix-Rouge fribourgeoise
Service Santé
Rue G.-Techtermann 2
Case postale 279
1701 Fribourg

Tél : 026 347 39 72

Fax : 026 347 39 60

Courriel : service.sante@croix-rouge-fr.ch

Coordinatrice

Anne Modliar

Fourchette verte Fribourg
Croix-Rouge fribourgeoise
Service Santé
Rue G.-Techtermann 2
Case postale 279
1701 Fribourg

Tél : 026 347 39 65

Fax : 026 347 39 60

Courriel : fr@fourchetteverte.ch

Diététicienne diplômée

Murielle Equey

Fourchette verte Fribourg
Croix-Rouge fribourgeoise
Service Santé
Rue G.-Techtermann 2
Case postale 279
1701 Fribourg

Tél : 026 347 39 65

Fax : 026 347 39 60

Courriel : fr@fourchetteverte.ch