

Rapport d'activités 2004

Fourchette verte Fribourg



Février 2005

Sommaire

1. Les temps forts

- 1.1. Mouvements au sein du groupe**
- 1.2. Réorganisation**
- 1.3. Cours obligatoire pour la reconduite du label**
- 1.4. Vignette 2004**
- 1.5. Unification des dossiers et cartes**
- 1.6. Campagne publicitaire à la Télévision suisse romande**

2. Le fonctionnement de la section cantonale

- 2.1. Notre fonctionnement**
- 2.2. Le Comité d'attribution**
- 2.3. Notre groupe de travail**
- 2.4. Le nombre de collaborateurs**

3. Priorités et réalisations de la section cantonale

- 3.1. Objectifs opérationnels fixés pour 2004 et évaluations**
- 3.2. Restaurants labellisés au 31 décembre 2004**
- 3.3. Informations au public**

4. Fourchette Verte Suisse

- 4.1. Changements et activités de Fourchette verte suisse**
- 4.2. Schéma institutionnel de la Fourchette verte Suisse**
- 4.3. Nombre d'établissements labellisés**
- 4.4. Nombre de places non-fumeurs**

5. Perspectives 2005

- 5.1. Objectifs généraux**
- 5.2. Objectifs opérationnels**

6. Comptabilité 2004

- 6.1. Charges salariales**
- 6.2. Frais de fonctionnement**
- 6.3. Matériel de promotion**
- 6.4. Communication**
- 6.5. Evaluation et suivi**
- 6.6. Divers**
- 6.7. Compte d'exploitation**

7. Remerciements

8. Annexes

- 8.1. Liste des établissements labellisés dans le Canton**
- 8.2. Liste des membres du comité de la Fourchette verte suisse au 31/12/2003**
- 8.3. Objectifs 2004, rédigés en février 2003**
- 8.4. Objectifs 2004, revus en mars 2004**
- 8.5. Description du cours pour la reconduite du label**
- 8.6. Exemples de raisons invoquées par les restaurants « gastronomiques » approchés pour refuser le label**



1. Les temps forts de 2004

Fourchette verte Fribourg a été marquée par plusieurs événements durant l'année 2004 :

1.1. Mouvement au sein du groupe

1.1.1. Départ

Geneviève Renevey, engagée comme chargée de promotion depuis juillet 2003 nous a quitté en janvier 2004 pour consacrer plus de temps à son second emploi.

Déborah Perrinjaquet a coordonné le groupe de travail de novembre 2003 à février 2004. Elle n'a pas désiré poursuivre son engagement après le temps d'essai, souhaitant consacrer plus de temps à ses études.

1.1.2. Arrivée

Suzi Aebischer Vetterli a repris en janvier 2004 la fonction de chargée de promotion. Parfaitement bilingue, elle travaille dans tout le canton.

Evelyne Kallen Fasel a repourvu en juillet 2004 le poste de diététicienne germanophone vacant depuis le printemps 2003.

1.1.3. Mutation

Alexandra Glasson, diététicienne francophone depuis le début de Fourchette verte Fribourg a repris le poste de coordinatrice au mois de mars 2004.

1.1.4. Congé

Christine Golay Jay, diététicienne francophone, a donné naissance à une petite Soraya le 20 avril 2004, en conséquence elle a pris un congé maternité jusqu'au début septembre.

1.2. Réorganisation

Après avoir constaté que les recettes prévues dans le budget 2004 ne correspondaient pas aux rentrées effectives d'argent, toute l'organisation du groupe de travail a été réévaluée en mars. Les pourcentages de travail ont été revus à la baisse (voir chapitre 2.4), et par conséquent les objectifs (voir en annexe 8.3 et 8.4). Une demande de don a été acceptée par la Loterie Romande afin de subvenir aux frais du suivi du label.

1.3. Cours obligatoire pour la reconduite du label

Pour permettre un échange entre les différents labellisés du canton, nous avons organisé un cours (reproduit trois fois afin de ne pas dépasser les 15 participants par séance). Il était ouvert à toute personne travaillant dans les établissements labellisés du canton. Mme Golay Jay proposait un travail concernant les graisses cachées dans les aliments, les fibres alimentaires, ainsi qu'un jeu de repérage visuel d'assiette Fourchette Verte à partir de photos de menus. Tandis que M. Buro demandait aux participants d'analyser et alléger quelques recettes afin de les introduire dans un menu Fourchette verte. Une dégustation concluait le cours. (voir annexe 8.5)

Comme le cours était annoncé obligatoire afin de reconduire le label et qu'il répondait à une attente, nous avons eu une très bonne participation. Au total 38 personnes y ont participé. Il sera reconduit sous une autre formule ces prochaines années.

1.4. Vignette 2004

Sur l'impulsion du canton de Vaud, Fourchette verte Suisse a introduit une vignette certifiant que l'établissement a été contrôlé dans l'année et qu'il remplit les trois critères. L'autocollant se colle soit sur la porte d'entrée, soit sur le diplôme et se change chaque année.

La vignette 2004 a été distribuée au début de l'année, sur avis de la diététicienne qui visite une fois par an chaque établissement. Parfois nous avons attendu une rectification dans l'application d'un critère avant de la donner.

La vignette 2005 a été distribuée à la fin de l'année 2004 aux établissements qui ont suivi le cours et qui répondent aux trois critères.

1.5. Unifications des dossiers et cartes

Cette fin d'année a aussi été marquée par la révision de tous nos dossiers par l'agence BeMore. Cette agence a été mandatée par la Fourchette verte Suisse afin d'unifier la forme de tous les documents des différentes Fourchette verte cantonales. Nous en avons profité pour introduire sur la liste des restaurants labellisés du canton le nombre de fleurs décerné à chaque zone non fumeur (sur la carte format carte de crédit à voir en annexe et sur le nouveau site internet www.fourchetteverte.ch rénové au printemps 2004).

1.6. Campagne publicitaire à la télévision Suisse Romande

Fourchette verte Suisse a commandé une campagne publicitaire qui est passée 109 fois sur la télévision suisse romande (et 44 fois sur la télévision suisse italienne) du 19 avril au 7 mai et 10 passages supplémentaires offerts la semaine suivante.

Pour accompagner cette campagne, nous avons distribué du matériel promotionnel (serviettes, sets de tables, brochures, affiches) dans les établissements labellisés fribourgeois.

2. Fonctionnement de la section cantonale

2.1. Notre fonctionnement :

Fourchette verte Fribourg est constituée d'une équipe complète, chapeautée par le Centre d'Education à la Santé de la Croix-Rouge Fribourgeoise. La responsable du Centre, Mme Françoise Guillaume, gère le recrutement de nouveaux membres et fonctionne également comme référente auprès de la coordinatrice et du groupe. Mme Petra del Curto, déléguée à la prévention des toxicomanies et à l'éducation à la santé, assure la liaison entre le Département de la Santé publique du canton et Fourchette Verte Fribourg.

2.2. Le Comité d'attribution

Le comité d'attribution regroupe 5 institutions de santé et une institution s'occupant du contrôle du label :

- *Centre d'éducation à la santé de la croix-rouge fribourgeoise (CES)* : Alexandra Glasson, coordinatrice Fourchette verte Fribourg
- *Centre d'information pour la prévention du tabagisme (CIPRET)* : Monica Celio, responsable
- *Groupe fribourgeois des diététicien(ne)s diplômé(e)s* : Christine Golay Jay, diététicienne diplômée
- *Ligue fribourgeoise de la prévention de l'alcoolisme et des autres toxicomanies (LIFAT)* : Pierre-Yves Moret, directeur
- *Suchtpräventionsstelle* : Silvia Friedrich, chargée de prévention
- *Fédération romande des consommateurs (FRC)* : Dana Raemy, présidente de la section fribourgeoise

Ses membres se sont réunis une fois cette année. Les demandes de labellisation, arrivant en tout temps, sont traitées le plus souvent par courriers électroniques.

2.3. Notre groupe de travail

• <i>Coordinatrice</i>	Déborah Perrinjaquet	janvier-février	20 %
• <i>Coordinatrice</i>	Alexandra Glasson	dès mars	15 %
• <i>Diététicienne francophone</i>	Alexandra Glasson	janvier-février	10 %
• <i>Diététicienne francophone</i>	Christine Golay Jay	*	20 %
• <i>Diététicienne germanophone</i>	Evelyne Kallen-Fasel	dès juillet	< 5%
• <i>Chargée de promotion franc.</i>	Geneviève Renevey	janvier	10 %
• <i>Chargée de promotion</i>	Suzi Aebischer Vetterli	toute l'année	15 %
• <i>Cuisinier en diététique</i>	Olivier Buro	toute l'année	< 5%

* congé maternité du 20 avril 2004 au 30 août 2004

2.4. Le nombre de collaborateurs

Durant l'année 2004, le nombre de collaborateurs travaillant pour Fourchette verte Fribourg a évolué. Depuis le mois de septembre, l'équipe est au complet et compte 5 personnes : une coordinatrice, deux diététiciennes (une francophone et une germanophone), une chargée de promotion et un cuisinier-conseil.

Tous les employés sont engagés à l'heure et le pourcentage de travail est une estimation. Nous totalisons donc un temps de travail d'environ 55 % pour accomplir les activités de Fourchette verte Fribourg, contre un 70 % au début de l'année.

3. Priorités et réalisations de la section cantonale

3.1. Objectifs opérationnels fixés pour 2004 (revu en mars 2004) et évaluations:

3.1.1. Contacter par lettre les cafés restaurants des différentes régions fribourgeoises

- ➔ *Suzi Vetterli Aebischer a prit contact avec 77 établissements fribourgeois, soit par lettre suivi d'un appel téléphonique, soit directement par un appel téléphonique lorsque le restaurant avait déjà eu un contact ultérieur avec Fourchette verte Fribourg. Ces contacts ont aboutis à 47 visites afin de vendre le label.*

- ➔ 53 dossiers d'information Fourchette Verte (reprenant en détail les trois critères) et la démarche ont été distribués soit lors de visites, soit par demandes spontanées.
- ➔ Les 20 communes suivantes ont été touchées : Broc, Bulle, Charmey, Düdingen, Ependes, Estavayer-le-Lac, Flamatt, Fribourg, Gruyères, Kerzers, Marly, Marsens, Montagny-la-Ville, Muntilier, Murten, Plaffeien, Schiffenen, Schmitten, Tavel et Wünnewil.
- ➔ En annexe 8.6, vous trouvez des exemples de restaurants approchés et les raisons de leur refus.

3.1.2. Obtenir 10 nouveaux labels dont au moins 5 cafés restaurants

- ➔ Au cours de l'année 2004, 3 cafés restaurants ont été labellisés :
 - Parc Hôtel, Rte de Villars 37, 1700 Fribourg
 - Hôtel restaurant le Cheval Blanc, Rue de Gruyère 16, 1630 Bulle
 - Au Pied de Cochon, Bd de Pérolles 30, 1700 Fribourg
- ➔ Et 2 restaurants de collectivités :
 - Restaurant du Centre Löwenberg, 3280 Murten
 - Restaurant de la Fondation Bellevue, 1633 Marsens (débutera en 2005)
- ➔ Au 31 décembre 2004, 3 restaurants de collectivité et 1 café restaurant étaient en court de labellisation :
 - La Croix de Pierre à Estavayer-le-Lac
 - DSR restaurant Nestlé à Broc
 - DSR restaurant du personnel de Vibro Meter à Villars-sur-Glâne
 - Hôtel Central à Fribourg
- ➔ Malgré nos nombreuses démarches (voir sous point 3.1.1), les restaurateurs rechignent à s'engager dans un label encore peu connu. L'investissement leur semble trop important par rapport au gain espéré. Ils ne veulent pas modifier les habitudes de leur clientèle en installant une zone non fumeur ou manque de salle séparée pour le faire correctement. Ils ont peur de diminuer la quantité de viande et augmenter la quantité de légumes leur paraît difficile. Fourchette verte est une sollicitation de plus dans un secteur d'activité en crise.

3.1.3. Améliorer la communication et les stratégies pour sensibiliser la région alémanique du canton

- ➔ Depuis le début de l'année, nous avons engagé une chargée de promotion de langue maternelle alémanique afin de mieux pénétrer la partie germanophone du canton.

3.1.4. Obtenir l'adhésion de 2 restaurants alémaniques

- *Deux restaurants ont été labellisés :*
 - *Restaurant du Centre Löwenberg, 3280 Murten*
 - *Au Pied de Cochon, Bd de Pérolles 30, 1700 Fribourg*

3.1.5. Faire effectuer des contrôles de tous les restaurants labellisés par nos testeurs et la Fédération romande des consommateurs

- *Tous les restaurants d'entreprises ont été testés quatre fois par les personnes formées lors du cours organisé fin 2003. Sur les 12 restaurants tout publics, nous n'avons reçu que 5 tests effectués par les deux membres de la Fédération romande des consommateurs qui avaient assisté au cours. C'est pourquoi, il est prévu qu'en 2005, des représentants des institutions composant le comité d'attribution participent aux tests, ceci afin de recevoir 2 questionnaires remplis par restaurant labellisé.*
Les questionnaires retournés par les testeurs sont utilisés par la diététicienne lors de sa visite annuelle, afin d'aider les restaurateurs à perfectionner leur application des critères.

3.1.6. Former des testeurs selon les critères pour pouvoir effectuer ces contrôles

- *Les personnes qui ont effectuées les tests au cours de l'année 2004 ont été formées lors du cours du 3 novembre 2003. Les testeurs qui rempliront les questionnaires au cours de l'année 2005 ont été formés lors d'un cours qui a eu lieu le 25 janvier 2005.*



3.1.7. Rechercher activement des sponsors auprès d'organismes sensibles à la promotion de la santé

- *Après avoir fait une demande, nous avons reçu Frs. 9'000.- de la Loterie Romande pour effectuer le suivi du label.*

3.2. Restaurants labellisés au 31 décembre 2004

<u>Etablissements</u>	<u>Nbre de places</u>	<u>Places non-fumeur</u>
-----------------------	-----------------------	--------------------------

3.2.1. Cafés-restaurants

Au Pied de Cochon, Fribourg	80	36
Chez Robert, Kerzers	40	20
Mälipinte, Kerzers	92	70
Parc-Hôtel, Fribourg	160	50
Tea-Room La Brioche – Le Colibri, Fribourg	50	12
Total places assises	422	188 soit 45%

3.2.2. Self-services

Restaurant Migros Avry-Centre	550	250
Restaurant Migros Gruyères Centre	458	140
Restaurant Migros Pérolles Centre	250	150
Total places assises	1258	540 soit 43 %

3.2.3. Collectivités :

Public

Cafétéria de l'Ecole du Personnel soignant	120	44
Cafétéria de la Clinique Ste-Anne	170	50
Mensa Miséricorde	480	240
Mensa Regina Mundi	348	212
Restaurant de la Fondation Bellevue	64	18
Restaurant du personnel de la « Fondation les Buissonnets »	45	16
Total places assises	1227	580 soit 47 %

<u>Etablissements</u> (suite)	<u>Nbre de places</u>	<u>Places non-fumeur</u>
-------------------------------	-----------------------	--------------------------

Non-public

« La Cafet » restaurant du Collège du Sud	174	174
Cafétéria de Patria Helvetia Assurances	60	18
Centre d'Intégration socio-professionnelle	74	*
Collège de Gambach	120	120
Ecole de Degré diplôme (ECDD)	222	222
Fondation St-Louis	48	24
Institut « La Gruyère »	100	100
Restaurant de la Fondation Clos-Fleuri	166	*
Restaurant du Centre Loewenberg	350	200
Restaurant du personnel de l'Etat	180	50
Restaurant du personnel de l'Hôpital cantonal	200	150
Total places assises	1694	1058 soit 62 %

3.2.4. Junior

Centre scolaire Villars- Vert	70	70
CO de la Broye	156	156
Co de la Veveyse	250	250
Total places assises	476	476

en vert : nouveaux labellisés 2004

*Interdiction de fumer à l'heure du repas

3.2.5. Label retiré au cours de l'année 2004

- Restaurant du Pont de la Glâne à Villars-sur-Glâne, label retiré à la fin avril 2004 en raison du départ du gérant.
- Hôtel restaurant le Cheval Blanc à Bulle, label retiré à la fin juillet 2004 en raison du départ des gérants.
- Restaurant des Alpes à Bulle, label retiré à la fin décembre 2004 en raison du changement de responsable du restaurant et du non respecter des critères.

3.2.6. Nombre total de restaurants par catégorie :

Cafés- restaurants	:	5
Self-services	:	3
Collectivités	:	11 non publics, 6 publics
Junior	:	3
Total	:	28 labellisés au 31 décembre 2004

Total places assises	:	5'077
Places non-fumeurs	:	2'842
En %	:	56 %

3.3. Informations au public

3.3.1. Matériel de communication utilisé

Tout au long de l'année, nous avons distribué aux établissements labellisés 10'000 serviettes, 3'300 sets de table, 5'000 brochures en français et en allemand, 550 fourchettes en métal avec le manche en plastic vert et diverses affiches afin de promouvoir le label dans leurs établissements.

3.3.2. Collaborations développées

- A chaque conférence publique de la Croix-Rouge fribourgeoise, le stand Fourchette verte est utilisé afin que notre collaboration soit mieux connue.
- Geneviève Pittet, ancienne coordinatrice Fourchette verte Fribourg, est actuellement enseignante. Au mois de juin, elle a emprunté le matériel de communication de Fourchette verte afin de présenter le label aux étudiants suivant la formation d'assistants en soins et santé communautaire, sous la forme d'un atelier.

3.3.3. Demande de fonds

Afin de compléter le budget 2004, une demande de don a été adressée à la Loterie Romande. Au mois de juin, nous avons reçu Frs. 9'000.- afin de subvenir au besoin du suivi du label.

3.3.4. Actions de communications et stands

N'ayant pas pu inclure le chapitre communication dans le budget de l'année 2004, nous n'avons pas entrepris d'actions d'envergure au niveau cantonal.

Nous avons continué à informer les clients des nouveaux lieux labellisés en tenant un stand, lors du premier repas Fourchette verte :

- Parc Hôtel, Fribourg
- Hôtel restaurant le Cheval Blanc, Bulle
- Au Pied de Cochon, Fribourg
- Centre Loewenberg, Morat

Sur demande des restaurateurs, nous sommes aussi retournés :

- Restaurant de Migros Pérolles-Centre, Fribourg
- Restaurant du Centre d'intégration socioprofessionnel.

Au mois de juin, Mme Guillaume a présenté Fourchette verte Fribourg aux membres du GES (groupement d'éducation à la santé).

Au mois de novembre, chaque employé (environ 380 personnes) de la Croix-Rouge fribourgeoise a reçu avec sa fiche de paie la brochure et la liste des restaurants labellisés.

Au mois de décembre, Mme Guillaume a informé, lors du meeting mensuel, le personnel administratif de la Croix-Rouge fribourgeoise travaillant dans le bâtiment de la rue Techtermann 2 de l'avancement de Fourchette verte Fribourg.

A chaque fois qu'une enseignante du Centre d'éducation à la santé rencontre des maîtres et des responsables scolaires, elle présente le fonctionnement du service et de la sorte le label Fourchette verte.

Les brochures Fourchette verte Fribourg sont à disposition du public à l'entrée du bâtiment de la Croix-Rouge fribourgeoise de la rue Techtermann 2.

3.3.5. Couverture médiatique

Fourchette verte Fribourg a été invitée à se présenter dans l'émission des bénéficiaires de la Loterie Romande sur Radio Fribourg le 25 novembre. Une présentation similaire sur Radio Freiburg est prévue pour le mois de janvier 05.

Et voici une liste d'articles dans lesquels la Fourchette verte (FV) a été citée :

- *La Liberté* :
 - 22.01.04 Fast-food tout le monde se met à table (FV citée)
 - 03.07.04 Aujourd'hui je serais enfin prêt pour enseigner (FV citée)
- *La Gruyère* :
 - 01.04 CO de la Gruyère, DSR exploitera les 2 restaurants (FV citée)
 - 02.04 Hôtel de ville de Bulle (FV citée)
 - 29.05.04 Accueil extrascolaire Bulle (FV citée)
- *Freiburger Nachrichten* :
 - 21.09.04 Die Jugend liegt dem Staatsrat am Herzen (FV citée)
- *Le Matin* :
 - 14.09.04 La semaine du goût (FV citée),
 - 03.10.04 Marc Veyrat chez Sodexho (FV citée)
- *24 Heures* :
 - 09.12.04 FV Senior
- *Femina* :
 - 01.02.04 Promotion Santé Suisse (FV citée)
- *Illustré* :
 - 15.09.04 FV Junior
- *Générations* :
 - 10.10.04 FV senior
- *Gastrojournal* :
 - 26.02.04 FV Valais-Wallis
- *Espresso* :
 - 07.12.04 FV Senior
- *J'ACHETE MIEUX* :
 - Novembre 04 L'invité (FV citée)
- www.nicefuture.com :
 - 01.03.04 description du label
- www.bluewin.ch :
 - 04.04 publiereportage

3.3.6. Cours dispensés

Le 26 octobre, le 2 novembre et le 16 novembre, Christine Golay Jay, diététicienne et Olivier Buro, cuisinier en diététique ont donné un cours aux personnels des établissements labellisés. Voir détails au point 1.3

3.3.7. L'année 2004 en chiffre

En se référant à la feuille de statistique remplie chaque mois par chacun de nos collaborateurs, la communication de Fourchette verte Fribourg correspond à 214 lettres envoyées, 66 appels téléphoniques reçus, 342 appels téléphoniques donnés, sans compter les messages électroniques.

4. Fourchette verte suisse

4.1. Changements et activités de Fourchette verte suisse

La structure de Fourchette verte suisse (FVS) ne s'est pas modifiée en 2004. Le mandat neuchâtelois a été confié à une diététicienne indépendante en fin d'année. Une responsable du personnel pour FVS, Patricia Lafarge, a été nommée au sein du Bureau.

Le travail effectué au sein du Comité de FVS, de son Bureau et de la Commission projets a visé à assurer l'harmonisation des pratiques et la promotion du label.

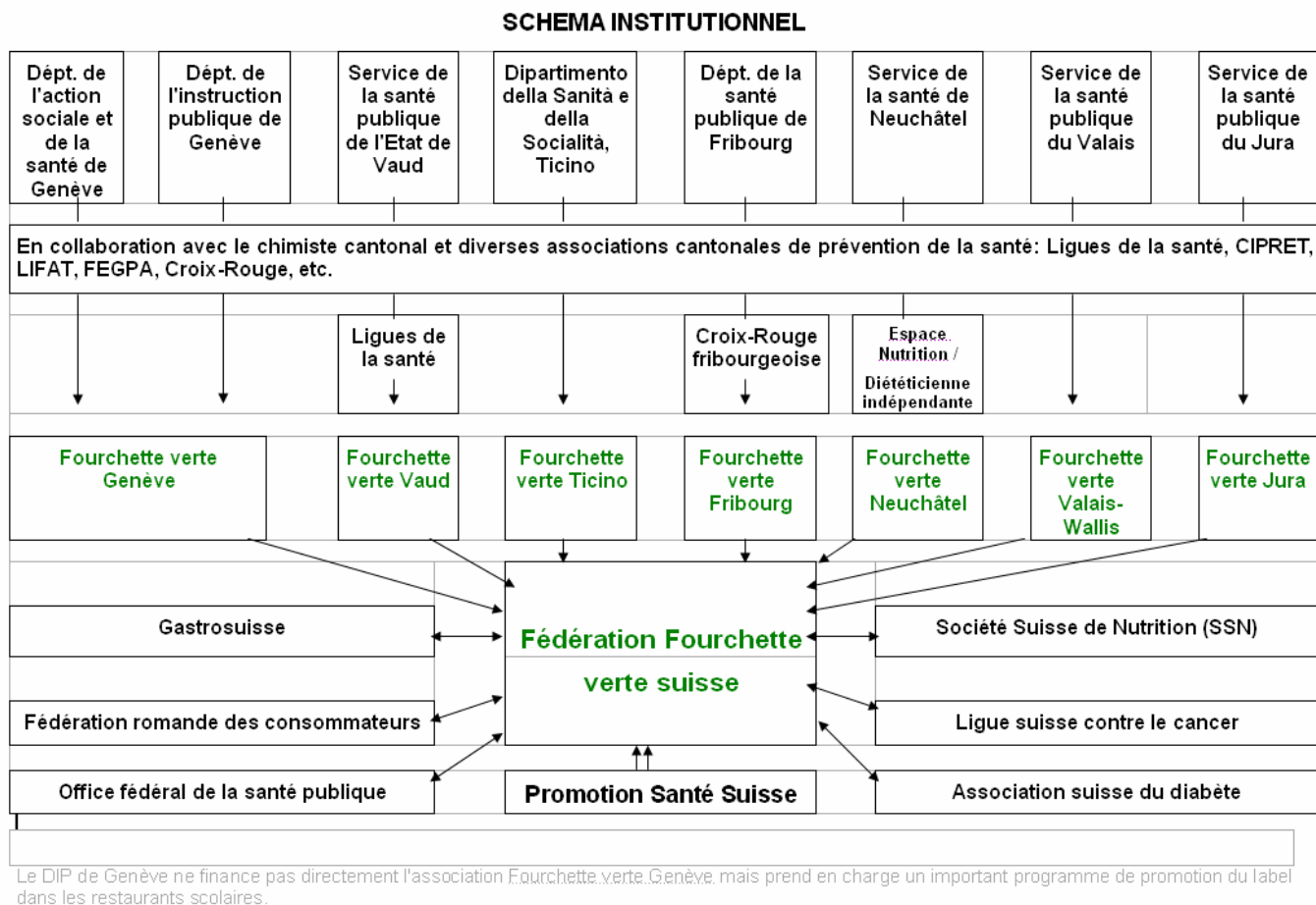
Le site internet a été révisé. Un spot TV a été réalisé et diffusé pendant 3 semaines sur la TSR1, TSR2 et TSI. Du nouveau matériel promotionnel a été créé (stylos, par ex).

Le projet-pilote « Fêtes de fin d'année » a pu se réaliser à Genève.

Un ambassadeur FV a été trouvé en la personne de M. Peter Jossen, ancien conseiller national. Il aura pour tâche d'appuyer la coordinatrice dans sa recherche de partenariats.

Une étude d'évaluation a été financée par Promotion santé suisse. Elle conclut que le projet FV a montré jusqu'ici un développement intéressant et qu'il pourrait avoir sa place en Suisse alémanique.

4.2. Schéma institutionnel de la Fourchette verte suisse



4.3. Nombre d'établissements labellisés

Situation au 31.12.04

	Genève	Tessin	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Jura	Total
Cafés-restaurants	21	2	15	5	6	9		58
Self-services	14	2	2	3	3			24
Collectivités	43	14	35	17	9	14	2	134
Affiliations	5		5					10
Juniors	25	18	35	3	18	4		103
Total	108	36	92	28	36	27	2	329

4.4. Nombres de places non-fumeurs

Situation au 31 décembre 2004

	Genève	Ticino	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Jura	Total
Total places assises	18'112	3'431	12'413	5'077	3'713	2'674	358	45'778
Places non-fumeurs	12'631	3'152	8'194	2'842	2'321	1'930	358	31'428
Places non fumeurs en pour cent	70%	92%	66%	56%	62.5%	72%	100%	69%

(*) interdiction de fumer à l'heure du repas.

Le rapport d'activité de FVS fait l'objet d'un document séparé.

D'autres informations, telles la liste des membres ou les adresses des restaurants Fourchette verte de chaque canton peuvent être consultées sur le site www.fourchetteverte.ch.

5. Perspectives 2005

5.1. Objectifs généraux

5.1.1. Promotion de la santé

- 1) Encourager des comportements sains et positiver l'image « santé » auprès du public reste une priorité
- 2) Promouvoir et valoriser le rôle des restaurateurs et de leur personnel auprès du public afin qu'ils soient porteurs d'un message de santé
- 3) Intervenir ponctuellement sur des thèmes en lien avec les critères
- 4) Sensibiliser le public à un label de promotion de la santé globale

5.1.2. Promotion du label

- 1) Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restauration tout en assurant le respect des critères dans les endroits labellisés reste l'objectif principal
- 2) Informer le public et motiver les restaurateurs par rapport à des actions de promotion
- 3) Toucher les Fribourgeois francophones et alémaniques avec des stratégies adaptées
- 4) Toucher un public large en labellisant des restaurants d'institutions pour enfants (accueils extrascolaires et cycles d'orientations)

5.2. Objectifs opérationnels

- 1) Contacter par lettre les cafés restaurants et collectivités des différentes régions fribourgeoises
- 2) Obtenir 10 nouveaux labels
- 3) Améliorer la communication et les stratégies pour sensibiliser la région alémanique du canton
- 4) Obtenir l'adhésion de 2 restaurants alémaniques
- 5) Faire effectuer des contrôles de tous les restaurants labellisés par nos testeurs et la Fédération romande des consommateurs
- 6) Animer différents cours pour les restaurateurs labellisés en vue de repourvoir leur label pour l'année
- 7) Proposer le label à un public-cible, tel que accueils extrascolaires, cycles d'orientation et en labelliser 4 nouveaux
- 8) Former des testeurs selon les critères pour pouvoir effectuer les contrôles
- 9) Participer aux conférences de la Croix-Rouge fribourgeoise « Troubles du comportement alimentaire (boulimie et anorexie) »
- 10) Rechercher activement des nouveaux sponsors auprès d'entreprises sensibles à la promotion de la santé



6. Comptabilité

6.1 Charges salariales

Coordinatrice D. Perrinjaquet (01.04-02.04) A. Glasson (03.04-12.04)	Salaire brut Remboursements frais * Charges sociales employées <i>Total</i>	14'252.25 1'044.65 -1'253.15	14'043.75
Diététicienne francophone C. Golay Jay (01.04-12.04) A. Glasson (01.04-02.04)	Salaire brut Remboursements frais * Charges sociales employées <i>Total</i>	7'837.00 1'154.10 -547.60	8'443.50
Diététicienne germanophone E. Kallen-Fasel (07.04-12.04)	Salaire brut Remboursements frais * Charges sociales employées <i>Total</i>	1'512.35 166.35 -111.10	1'567.60
Chargée de promotion S. Aebischer V. (01.04-12.04) G. Renevey (facture 2003)	Salaire brut Remboursements frais * Charges sociales employées Allocations <i>Total</i>	8'705.35 1'378.45 -549.70 794.50	10'328.60
Comptabilité Croix-Rouge	Forfait	2'000.00	2'000.00
Frais charges sociales		5'507.50	5'507.50
Rembours. Alloc. Familiales		-346.50	-346.50
Total			41'544.45

6.2 Frais de fonctionnement

Loyer	1'500 .- x 4	6'000.00	6'000.00
Téléphone/fax/ordinateur		1'000.00	1'000.00
Matériel de bureau		94.90	94.90
Divers (assurances)		145.65	145.65
Total			7'240.55

6.3 Matériel de promotion

Imprimerie		-	-
Matériel divers	Livres à revendre	303.10	303.10
Total			303.10

6.4 Communication

Publicité	(facture 2003)	2'115.95	2'115.95
Graphiste		-	-
Total			2'115.95

6.5 Evaluation et suivi

Frais cours suivi des labellisés	intervenante externe	1'241.25	1'241.25
Testeurs externes		640.00	640.00
Total			1'881.25

6.6 Divers

CIPRET		220.00	220.00
FRC		-	-
Total			220.00

TOTAL DES DEPENSES	53'305.30
---------------------------	------------------

6.7 Compte d'exploitation

Trésorerie Etat de Fribourg		40'000.00	
Don Loterie Romande		9'000.00	
Cours donnés en 2003		254.00	

TOTAL DES RECETTES	49'254.00
---------------------------	------------------

Report des dépenses		-	53'305.30
Total		49'254.00	53'305.30

Déficit 2004	4'051.30
---------------------	-----------------

Report 2003			16'748.55
Déficit 2004			-4'051.30

Solde au 31.12.2004	12697.25
----------------------------	-----------------

* Détail des frais remboursés compris dans les charges salariales

Déplacements (0.60/km)	2'122.80
Déplacements/repas	481.00
Frais divers	936.20
Bus	8.80
Achat matériel	114.15
Frais de parking	30.60
Bon de naissance	50.00
Total des Frais remboursés	3'743.55

7. Remerciements

Fourchette verte Fribourg a dû se réorganiser après le départ successif de trois coordinatrices. Cette année a servi à former une équipe que l'on espère durable et à déposer les bases d'un projet qui a prit son « rythme de croisière ». Nous tenons à remercier :

- la **Croix-Rouge fribourgeoise et le Centre d'Education à la Santé**, en particulier **Mme Guillaume**, responsable. L'association s'est investie afin de permettre au label de poursuivre son programme malgré les problèmes financiers et de personnel.
- le **Département de la Santé publique du Canton de Fribourg** pour leur soutien financier. En effet, depuis plusieurs années, ils ont cru en notre travail de promotion à la santé et en nos compétences.
- la **Loterie Romande**, qui par son don a permis d'effectuer un suivi du label convaincant.
- **Promotion santé suisse** qui soutient notre canton de façon concrète par le financement de notre matériel promotionnel.
- la **Fourchette verte suisse et Mme Escolar Mettraux, coordinatrice**, par leur aide financière et leur activité d'harmonisation des processus cantonaux.
- Les différents membres du Comité d'Attribution : **LIFAT, Suchtpräventionsstelle, CIPRET, FRC, groupe fribourgeois des diététiciennes diplômées**. Nous avons beaucoup apprécié leur engagement, leurs conseils et leurs idées pour améliorer notre travail et la promotion de notre label.
- 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

8.1.1. Cafés-restaurants

- **Au Parc Hôtel**, Route de Villars 37, 1700 Fribourg
- **Au Pied de Cochon**, Bd de Pérolles 30, 1700 Fribourg
- **Restaurant "La Brioche" au Colibri**, Boulevard de Pérolles 2, 1700 Fribourg
- **Chez Robert**, Murtenstrasse 3, 3210 Kerzers
- **Mälipinte**, Fräschelsgasse 9, 3210 Kerzers

8.1.2. Self-service

- **Restaurant Migros d'Avry-Centre**, Centre commercial, 1754 Avry-sur-Matran
- **Restaurant Migros Gruyères Centre**, rue du Château d'en Bas, 1630 Bulle
- **Restaurant Migros Pérolles-Centre**, Bd de Pérolles, 1700 Fribourg

8.1.3. Restaurants de collectivités publics

- **Cafétéria de la Clinique Sainte-Anne**, rue Hans Geiler 6, 1700 Fribourg
- **Cafétéria de l'Ecole du Personnel soignant**, rte des Cliniques 15, 1700 Fribourg
- **Mensa de l'Université de Miséricorde**, route de l'Europe 20, 1700 Fribourg
- **Mensa de l'Université de Régina Mundi**, rue de Fauciny 2, 1700 Fribourg
- **Restaurant de la Fondation Bellevue**, 1633 Marsens
- **Restaurant du personnel de la Fondation "Les Buissonnets"**, Villars-les-Joncs 3-5, 1707 Fribourg

8.1.4. Restaurants de collectivités non-publics

- **"La Cafet"**, restaurant du Collège du Sud à Bulle, rue de la Léchère 40, 1630 Bulle
- **Centre d'intégration socio-professionnelle (CIS)**, rte des Daillettes 1, 1709 Fribourg
- **Collège de Gambach**, av. Louis Weck-Reynold 9, 1700 Fribourg
- **Ecole de degré diplôme (ECDD)**, av. du Moléson 17, 1700 Fribourg
- **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 Centre Löwenberg**, 3280 Murten
- **Restaurant du personnel de l'Etat**, BAD, 1700 Fribourg
- **Restaurant du personnel de l'Hôpital Cantonal de Fribourg**, 1708 Fribourg
- **Restaurant du personnel d'Helvetia Patria Assurances**, route du Mont Carmel 2, 1762 Givisiez

8.1.5. Etablissements Juniors

- **Cycle d'Orientation de la Broye**, Route de la Chapelle, 1470 Estavayer-le-Lac
- **Cycle d'Orientation de la Veveyse**, Chemin des Crêts 9, 1618 Châtel-St-Denis
- **Restaurant du Centre scolaire de Villars-vert**, Route de Villarts-vert 46, 1752 Villars-sur-Glâne

8.2. Liste des membres du comité de la Fourchette verte Suisse au 31 décembre 2004

Président :

UNGER Pierre François, Conseiller d'Etat, Genève

Vice-Président :

SIMOS Jean, Direction générale de la santé (DGS), Genève

Coordinatrice:

ESCOLAR METTRAUX Maria Teresa, Fourchette verte suisse, Fribourg

Membres :

BADRAN-AMSTUTZ Wafa, Fourchette verte Neuchâtel, Neuchâtel

CHEVILLAT-MAGNI Giovanna, Fourchette verte Ticino, Lugano

DEL CURTO Petra, Service de la santé publique, Fribourg

ERNE Dominique, Fédération romande des consommateurs, Cheseaux-Noréaz

FROIDEVAUX Pascal, Promotion Santé Suisse, Lausanne

GIRARDIN Nadine, Fourchette verte Jura, Bassecourt

GLASSON Alexandra, Fourchette verte Fribourg, Fribourg

INDERWILDI BONIVENTO Laura, Dipart. della Sanità e della Socialità, Bellinzona

LAFARGE Patricia, Fourchette verte Valais-Wallis, St-Maurice

LEHMANN Tania, Fourchette verte Genève, Genève

MARGOT Laurence, Fourchette verte Vaud, Lausanne

MASSON Jean-Christophe, Lignes de la santé, Lausanne

MASSY France, Fourchette verte Valais-Wallis, Sion

NICOLAY Laurence, Fourchette verte Valais-Wallis, Sion

PEDROLINI Luca, Fourchette verte Ticino, Lugano

STAEMPFLI Pierre, Gastrosuisse, Pully

THEUBET Marie-Pierre, Service de santé de la jeunesse, Genève

ZYBACH Ursula, Ligue suisse contre le cancer, Berne

L'assemblée générale de Fourchette verte suisse s'est déroulée le 2 juin 2004 à Genève.

Par ailleurs, durant l'année 2004, les membres du Comité de Fourchette verte suisse se sont réunis quatre fois, les membres du Bureau quatre fois et ceux de la Commission de projets quatre fois.

Fourchette verte Fribourg a participé à toutes les réunions de travail pour la Fédération Fourchette verte suisse.

8.3. Objectifs 2004, rédigés en février 2003

8.3.1. Objectifs généraux

Promotion de la santé

1. Encourager des comportements sains et positiver l'image « santé » auprès du public reste une priorité.
2. Promouvoir et valoriser le rôle des restaurateurs et de leur personnel auprès du public afin qu'ils soient porteurs d'un message de santé.
3. Intervenir ponctuellement sur des thèmes en lien avec les critères.

Promotion du label

1. Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restauration tout en assurant le respect des critères dans les endroits labellisés reste l'objectif principal.
2. Informer le public et motiver les restaurateurs par rapport à des actions de promotion.
3. Toucher les Fribourgeois francophones et alémaniques avec des stratégies adaptées.
4. Participer à des manifestations publiques pour faire connaître le label auprès du grand public.

8.3.2. Objectifs opérationnels

1. Contacter par lettre les cafés restaurants des différentes régions fribourgeoises.
2. Obtenir 12 nouveaux labels dont au moins 5 cafés restaurants.
3. Améliorer la communication et les stratégies pour sensibiliser la région alémanique du canton.
4. Obtenir l'adhésion de 2 restaurants alémaniques.
5. Faire effectuer des contrôles de tous les restaurants labellisés par la Fédération romande des consommateurs.
6. Former des testeurs selon les critères pour pouvoir effectuer ces contrôles.
7. Participer à des manifestations (ex. Comptoir) pour promouvoir le label.

8.4. Objectifs 2004, revus en mars 2004

8.4.1. Objectifs généraux

Promotion de la santé

1. Encourager des comportements sains et positiver l'image « santé » auprès du public reste une priorité.
2. Promouvoir et valoriser le rôle des restaurateurs et de leur personnel auprès du public afin qu'ils soient porteurs d'un message de santé.
3. Intervenir ponctuellement sur des thèmes en lien avec les critères.

Promotion du label

1. Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restauration tout en assurant le respect des critères dans les endroits labellisés reste l'objectif principal.
2. Informer le public et motiver les restaurateurs par rapport à des actions de promotion (*campagne publicitaire à la télévision suisse romande avril - mai 2004*).
3. Toucher les Fribourgeois francophones et alémaniques avec des stratégies adaptées.
- ~~4. Participer à des manifestations publiques pour faire connaître le label auprès du grand public.~~

8.4.2. Objectifs opérationnels

1. Contacter par lettre les cafés restaurants des différentes régions fribourgeoises.
2. Obtenir *10 nouveaux* labels dont au moins 5 cafés restaurants.
3. Améliorer la communication et les stratégies pour sensibiliser la région alémanique du canton.
4. Obtenir l'adhésion de 2 restaurants alémaniques.
5. Faire effectuer des contrôles de tous les restaurants labellisés par *nos testeurs* et la Fédération romande des consommateurs.
6. Former des testeurs selon les critères pour pouvoir effectuer ces contrôles.
- 7. Rechercher activement des sponsors auprès d'organismes sensibles à la promotion de la santé.*
- ~~7. Participer à des manifestations (ex. Comptoir) pour promouvoir le label.~~

8.5. Description du cours pour la reconduite du label

- **Animation :**
Ch. Golay Jay, diététicienne diplômée –O. Burro, cuisinier en diététique.
- **Dates:**
26.10.04 / 02.11.04 / 16.11.04 de 14h à 16h
- **Lieu :**
La Farandole, Fribourg.
- **Participants :**
Labellisés Fourchette verte : cuisinier; gérants; directeur; caissiers...
- **Nombre de participants:**
12 à 14 par séance max.
- **Objectifs des formateurs:**
Justifier la rigueur des critères Fourchette verte
Augmenter la motivation pour la participation à Fourchette verte
- **Objectifs pour les participants:**
Favoriser les échanges entre les participants
Les sensibiliser aux critères Fourchette verte et réaliser concrètement ce qu'ils représentent au moyen de "jeux" avec des aliments.
- **Déroulement :**

Introduction

Tour de table :

Chacun se présente et donne son avis ou son expérience par rapport à Fourchette verte (FV).

Ateliers :

1^{er} groupe: trier les aliments qui contiennent des fibres en 3 groupes: pas de fibres/ peu de fibres/ riches en fibres.

2^{me} groupe: photos du concours FV à trier.

3^{eme} groupe : pyramide des graisses cachées

Mise en commun tous ensemble:

1. fibres, expliquer ce qu'est une fibre !

2. photos et montrer les assiettes d'exemples préparées par Olivier:

200gr de salade verte

200gr salade mêlée

1x assiette FV avec légumes

1x assiette FV avec salade

1x steak cru 120g

1x steak cuit 120g.

3. pyramide des mets gras, les laisser présenter eux-mêmes leur travail, puis faire l'exercice proposés par Olivier : allègement de la recette "Crevettes à la crème et aux Fettucine".

Présentation du matériel FV et des livres de cuisine des Liges de la Santé

Dégustation d'Olivier et questions :

Tourte aux oignons (site FV) – farcies aux anchois – carpaccio aux courgettes

Evaluation du cours

Rendez-vous annuels à fixer si besoin/discussion

8.6. Exemples de raisons invoquées par les restaurants « gastronomiques » approchés pour refuser le label

- **Restaurant n°1 :**

Le restaurateur montrait de l'intérêt pour le label lors du premier contact en juillet 2002, mais l'espace non-fumeur lui posait problème. Après un nouveau téléphone en septembre, il n'a pas donné suite. Une nouvelle approche a été faite en avril 2004, qui a donné lieu à une rencontre entre la chargée de promotion et le couple de restaurateur en septembre. Ils ont relu le dossier et estimé l'investissement de leur établissement trop important par rapport au bénéfice escompté.

- **Restaurant n°2 :**

Un cuisinier français a repris depuis peu l'établissement. Son chiffre d'affaire se fait surtout le soir et en week-end, tandis que Fourchette verte s'intéresse aux menus de midi en semaine. Il met l'accent sur les produits du sud, étant originaire de la région de Montpellier. Il démarché une clientèle de haut standing et ne désire pas modifier sa manière de cuisiner. Nous restons tout de même en contact avec lui.

- **Restaurant n° 3 :**

La zone non-fumeur posait problème au restaurateur lors du premier contact en 2002. Durant l'année suivante, il a réfléchi avec son épouse pour créer cet espace, sans le concrétiser. Lors du nouveau contact en 2004, ils ont annoncé à la chargée de promotion leur départ à la retraite en juin 2005, et naturellement, ils ne désirent pas mettre en place un nouveau projet d'ici là.

- **Restaurant n° 4 :**

Après de nombreux contacts en 2003 et 2004, le restaurateur renonce au label. Il se spécialise dans les repas d'affaires et souhaite que sa clientèle boive une bonne bouteille avec le repas. Les clients fument un cigare avec le café, c'est pourquoi l'espace non-fumeur n'est pas pensable pour lui.

- **Restaurant n° 5 :**

Restaurant contacté en 2004, il n'ouvre que le soir et n'entre donc pas dans les critères Fourchette verte.

- **Restaurant n° 6 :**

Contactée en 2003 et en 2004, la restauratrice ne veut pas instaurer d'espace non-fumeur.