



Rapport d'activités 2011

Février 2012

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

Table des matières

1. Réseau	- 3 -
1.1. Mandataire	- 3 -
1.2. Fédération	- 3 -
1.3. Croix-Rouge fribourgeoise	- 3 -
2. Les temps forts en 2011	- 4 -
2.1. Actions et activités menées en 2011	- 4 -
3. Fonctionnement de la section cantonale	- 6 -
3.1. Notre fonctionnement	- 6 -
3.2. Notre groupe de travail	- 6 -
3.3. Le comité d'attribution	- 6 -
3.4. Demande de fonds	- 6 -
4. Priorités et réalisations de la section cantonale	- 7 -
4.1. Priorités opérationnelles fixées pour 2011 et évaluations	- 7 -
4.2. Labellisations, retraits et demandes en cours	- 10 -
4.3. Restaurants labellisés au 31 décembre 2011	- 11 -
4.4. Rapport de la coordinatrice	- 15 -
4.5. Rapport de la diététicienne	- 16 -
5. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2012	- 17 -
6. Comptabilité de l'année écoulée	- 19 -
7. Fourchette verte Suisse	- 20 -
7.1. Fédération	- 20 -
7.2. Cantons alémaniques	- 20 -
7.3. Collaborations	- 20 -
7.4. Communication	- 21 -
8. Remerciements	- 22 -
9. Annexes	- 23 -

1. Réseau

1.1. Mandataire

Depuis 2010, Fourchette verte Fribourg est un des divers acteurs-clef du programme cantonal « Poids corporel sain » (PCS) dans lequel s'est engagé le Département de la santé et des affaires sociales (DSAS) du canton de Fribourg.

Dans ce cadre, les relations entre les différents partenaires se sont intensifiées. Lors de plusieurs rencontres de réseau, l'équipe Fourchette verte a été sollicitée pour animer une présentation ou un atelier sur le label. Ces échanges réguliers avec Mesdames Rywalski, (Déléguee à la promotion de la santé et à la prévention), Vuitel (Coordinatrice programme cantonal PCS) et Plancherel (Collaboratrice scientifique pour ce programme), permettent à l'équipe d'orienter son travail au travers d'objectifs clairs et adaptés à la réalité fribourgeoise.

1.2. Fédération

La Fédération Fourchette verte suisse a franchi un cap très important en 2011, puisqu'elle a accueilli les premières sections alémaniques du label. Ainsi, Soleure et Berne ont intégré la Fédération, et Argovie a démarré sa phase pilote. Les statuts ont été adaptés, de même que la Commission de projet, qui se nommera dès 2012 « Conférence de coordination » (voir point 7).

Le matériel promotionnel s'est également étoffé de plusieurs éléments. Les sections cantonales ont désormais à leur disposition de nouvelles affiches grand format, des clefs USB, et les diplômes ont été harmonisés au niveau national. La volonté de la Fédération et des cantons est d'harmoniser, non seulement le matériel, mais aussi les outils de communication et de travail usuels (brochures, dossiers,...). En début d'année 2012, des services tout-petits (fourchette et cuiller) seront de plus disponibles, puis des bavettes.

Au-delà des tâches courantes de la Fédération, son secrétaire, M. Montangero, représente un réel soutien pour les sections cantonales. Ses conseils et son aide en cas de problème, mais aussi la qualité des rapports qu'il entretient avec les différentes équipes, lui permettent d'assurer au mieux la coordination inter cantonale du label.

1.3. Croix-Rouge fribourgeoise

En 2000, plusieurs associations et institutions de santé ont été approchées pour développer le projet Fourchette verte dans le canton de Fribourg. Tout de suite, la Croix-Rouge fribourgeoise a souhaité l'accueillir et le chapeauter. Depuis, tous les membres de l'équipe ont été engagés par l'institution.

Aujourd'hui, Fourchette verte fait partie du Service Santé, ce qui permet à Mesdames Equey, diététicienne diplômée et Modliar, coordinatrice, de bénéficier de contacts précieux au sein de la Croix-Rouge, et de collaborer avec d'autres équipes qui travaillent sous mandat de la DSAS. Madame Nicolet, qui est responsable du Service santé, soutient l'équipe au quotidien ainsi que lors de colloques réguliers. Elle fait le lien non seulement avec la DSAS, mais aussi avec la direction de la Croix-Rouge, ce qui permet d'orienter l'équipe vers des objectifs appropriés et réalisables.

2. Les temps forts en 2011

2.1. Actions et activités menées en 2011

2.1.1 Promotion du label

Fin juin, FV FR était invitée à présenter le label lors de la 3^{ème} journée de réseau du programme PCS, organisée par le Département de la santé et des affaires sociales. Ces échanges avec les professionnels du réseau sont toujours très appréciés par l'équipe. Ils permettent de transmettre des informations simples, claires et précises sur le label, ses critères, ainsi que son fonctionnement dans les établissements. Pour nous, c'est aussi une excellente occasion d'entendre les questions du public, mais aussi de comprendre sa perception du label.

Depuis quelques années, Promotion Santé Suisse nous accueille sur son stand lors du Slow Up de la Gruyère, en juillet. Cette année, plusieurs acteurs étaient présents sur ce stand, à savoir Mme Vuitel, coordinatrice du programme PCS, des collaboratrices de Pedibus et Mme Equey, diététicienne pour FV FR. Avec son jeu-concours, Fourchette verte a attiré 91 personnes qui ont essayé, au toucher, de deviner quels fruits et légumes étaient dissimulés dans deux sacs. Cet événement est toujours l'occasion d'atteindre un très large public.

En novembre, l'équipe a pu animer un atelier sur la Fourchette verte des tout-petits et junior, lors de la journée de formation continue « Alimentation et mouvement des enfants de 0 à 6 ans », organisée par la DSAS. Comme cette journée s'adressait aux personnes travaillant dans les structures d'accueil extrafamilial, elle était l'occasion de faire connaître le label directement aux établissements susceptibles de faire une demande. Pour l'instant, une crèche a déposé un dossier de demande suite à cet événement.

2.1.2 Soirée des 10 ans de Fourchette verte Fribourg

L'année 2011 était particulièrement importante pour l'équipe puisque le label de l'alimentation équilibrée Fourchette verte est actif dans le canton de Fribourg depuis dix ans déjà. Dès le départ, la Croix-Rouge fribourgeoise a accueilli ce projet dans son service de promotion et de prévention de la santé, avec le soutien du Département de la santé et des affaires sociales.



Soirée d'anniversaire du 14 novembre 2011 – Croix-Rouge fribourgeoise

De 9 établissements de restauration labellisés en 2001, nous en comptant aujourd'hui un peu moins d'une cinquantaine dans tout le canton. Tous les établissements labellisés confondus permettent chaque jour à plus de 4'700 personnes d'avoir accès à un repas de midi équilibré.

Cet anniversaire méritait bien une fête. Ainsi, le 14 novembre dernier, 35 personnes se sont réunies à la Croix-Rouge fribourgeoise, pour se remémorer ces dix années d'existence de Fourchette verte Fribourg. L'équipe était très contente de pouvoir accueillir Madame Demierre, conseillère d'Etat en charge de la santé et des affaires sociales, mais aussi le secrétaire général de la Fédération Fourchette verte Suisse, Monsieur Montangero, ainsi que le président et le directeur de la Croix-Rouge fribourgeoise, Messieurs Dénervaud et Dewarrat. Dans l'assemblée se trouvaient également des représentants d'établissements labellisés, ainsi que d'anciens membres de l'équipe Fourchette verte. L'équipe tenait à inviter ceux et celles qui ont permis au label de s'implanter et de grandir jusqu'à aujourd'hui. Il s'agissait pour nous de les remercier, et de leur donner l'occasion d'apprécier le développement que connaît le label. De leur côté, ils étaient heureux de constater que leurs efforts portent encore leurs fruits au quotidien.

Cet événement était l'occasion de revenir sur les temps forts de ces dix ans. Des premières conférences de presse aux premières labellisations, de l'apparition de nouvelles déclinaisons aux difficultés rencontrées par les restaurateurs (loi sur l'interdiction de la fumée, crise économique), FV n'a cessé de s'adapter à son temps, et d'encourager des comportements sains malgré les obstacles.

En conclusion, nous avons pu dégager les enjeux pour le futur, avant de clore la soirée de manière conviviale, autour d'un magnifique apéritif préparé par l'un de nos fournisseurs. Le label est désormais en route vers ses vingt ans !



Monsieur Claudet (Hôpital Daler) et son équipe nous ont proposé un apéritif de choix

3. Fonctionnement de la section cantonale

3.1. 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 de la diététicienne. 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 en colloque. Ces rencontres régulières permettent à l'équipe d'échanger sur les tâches en cours, et d'organiser son travail de manière efficace. Ces séances sont aussi l'occasion de faire des points de situation fréquents, afin d'ajuster les priorités au mieux et selon le contexte.

Lors de ces colloques et de manière générale, Madame Modliar retransmet les informations venant de la Fédération et informe ses collègues des travaux administratifs en cours. Madame Equey donne un retour sur les établissements visités, les animations données et les nouvelles demandes de labellisation, alors que Madame Nicolet relaye les informations de la DSAS et de la CRF. Les décisions sont alors discutées et prises en commun.

3.2. Notre groupe de travail

<i>Responsable Service Santé CRF</i>	<i>Valérie Nicolet</i>	<i>5%</i>
<i>Coordinatrice et chargée de promotion</i>	<i>Anne Modliar</i>	<i>30%</i>
<i>Diététicienne diplômée</i>	<i>Murielle Equey</i>	<i>20%</i>

3.3. Le comité d'attribution

En 2011, 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. Le comité de labellisation a ainsi pu se rencontrer 9 fois au cours de l'année.

3.4. Demande de fonds

Afin de compléter le budget 2012, une demande de don a été adressée à la Loterie Romande au mois de juin.

Depuis 2007, les montants des divers soutiens financiers de la section fribourgeoise de Fourchette verte sont stables, malgré l'augmentation des établissements labellisés. Cette situation est difficile surtout pour la diététicienne de l'équipe, qui doit effectuer plus de visites de suivi pour un temps de travail égal. C'est pourquoi, en accord et avec le soutien du DSAS, la coordinatrice se lancera en 2012 dans de nouvelles recherches de fonds.

4. Priorités et réalisations de la section cantonale

4.1. Priorités opérationnelles fixées pour 2011 et évaluations

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

- ➔ L'équipe FV a été particulièrement active sur le terrain, grâce aux stands concours adulte et junior. Cette animation, qui se fait sur le temps de midi, invite les personnes qui prennent leurs repas dans les établissements labellisés à découvrir de manière ludique les critères du label. Ils doivent, en effet, trouver lesquels des 6 menus proposés répondent ou non aux critères Fourchette verte. Chaque participant peut choisir un lot dans le matériel promotionnel proposé sur place et remplissent un questionnaire. Un tirage au sort est ensuite effectué parmi les bonnes réponses et les gagnants reçoivent un bon pour un menu FV gratuit.

En 2011, le stand était présent dans six cycles d'orientation francophones du canton. 671 élèves ont tenté leur chance pour 60 menus gagnés au total. La cafétéria du personnel de l'Hôpital cantonal a également accueilli le stand durant une semaine (103 participants), ainsi que le collège du Sud à Bulle (62 participants) et l'Institut de la Gruyère (29 participants).



Jeu – concours présenté au Slow up de la Gruyère

- ➔ En avril, une soirée de formation pour les testeurs a été donnée à la Croix-Rouge fribourgeoise. Elle a réuni 10 personnes pour les déclinaisons, adulte, junior et tout-petits. Cette formation est obligatoire pour les nouveaux testeurs, et ouverte à ceux qui aimeraient rafraîchir leurs connaissances du label. Les participants se familiarisent avec le label, ses critères, les différents types d'aliments et les quantités qu'ils doivent retrouver dans les assiettes FV. Cette soirée est très importante pour le suivi des établissements labellisés, les testeurs étant nos yeux et nos papilles sur le terrain. Ce sont eux qui nous permettent de vérifier que le label est bien respecté, c'est pourquoi nous les invitons à nous faire part de leurs appréciations personnelles aussi bien sur les critères du label, que sur l'ambiance qui règne pendant les repas, la présentation du menu FV, son goût,... Il ne s'agit pas de juger le travail des cuisiniers, mais bien de nous permettre d'offrir un suivi régulier aux labellisés. D'ailleurs, les retours donnés par les testeurs nous ont permis

cette année encore d'améliorer l'offre et la qualité des menus FV proposés et ce, dans de nombreux établissements. En effet, les tests servent de base de travail pour les entretiens annuels de la diététicienne avec les cuisiniers.

- ➔ En mai, le troisième et dernier cours de mise à jour sur les huiles et matières grasses a été donné aux cuisiniers du label. Ils étaient encore 10 à y prendre part, un réel succès pour ce cours qui a attiré en tout 34 cuisiniers depuis 2009. Dès 2012, nous leur proposerons un nouveau cours, qui après consultation sur leur principal intérêt, portera soit sur les desserts et les collations, soit sur la manière d'apprêter différents types de farineux.

4.1.2 Développer le label dans les établissements prenant en charge les enfants de 0 à 6 ans

- ➔ A l'automne, un courrier promotionnel a été envoyé à toutes les structures d'accueil extrafamilial francophones du canton (crèches, AES, groupes de jeu,...). Dans le cadre du programme cantonal PCS, ciblé sur les enfants de 0 à 6 ans, Fourchette verte Fribourg axe sa promotion en conséquence. Les retombées de ce courrier sont pour l'instant assez faibles, l'équipe n'ayant reçue que très peu de nouvelles demandes de ces structures. Pour autant, les efforts dans ce sens seront maintenus en 2012, avec un même envoi, cette fois dans la partie alémanique du canton.

4.1.3 Contacter de nouveaux partenaires susceptibles d'influencer le label

- ➔ En 2010, un échange avait eu lieu avec le laboratoire cantonal, où chaque partie avait pu présenter sa manière de fonctionner. En 2011, l'équipe a créé un support qui définit précisément la marche à suivre pour obtenir le label. Le lien vers le site du laboratoire cantonal y figure, car certains établissements, notamment les crèches et les AES qui se font livrer leurs repas ne savent pas toujours qu'ils ont l'obligation de s'annoncer pour les contrôles d'hygiène.
- ➔ Une testeuse de la section fribourgeoise de la FRC (Fédération romande des consommateurs) a pu être formée début 2011. Pour rappel, la reconduite annuelle des labels FV est normalement soumise, entre autre, au contrôle d'un-e testeur-se de la FRC. A Fribourg, les contacts étaient malheureusement coupés depuis quelques années, et l'équipe était donc très heureuse de pouvoir reprendre cette collaboration. Malheureusement, cette dame s'est vue dans l'obligation de cesser son activité juste avant d'effectuer le premier test, son état de santé s'étant détérioré. Nous lui souhaitons un bon rétablissement mais ne pouvons espérer qu'elle prenne un jour sa fonction de testeuse.

Les discussions avec le président de la FRC étaient encore en cours en décembre 2011, afin de mettre sur pieds un contrat-cadre qui relie FV et la FRC. L'équipe espère que cet accord verra le jour, les démarches seront ainsi plus faciles à entreprendre avec la section fribourgeoise, qui serait alors dans l'obligation de nous fournir quelqu'un.

4.1.4 Assurer la visibilité du label dans les établissements labellisés

Quand la diététicienne fixe ses visites annuelles avec les détenteurs du label, elle prend leur commande de matériel, et leur apporte directement ce dont ils ont besoin pour que le label soit toujours visible. Il s'agit notamment des dépliants, autocollants et affiches, mais aussi de matériel divers (fourchettes, sacs, sets de table,...). Cette manière de faire permet de limiter le recours aux envois postaux, ainsi que des déplacements spécifiques des membres de l'équipe.

Les testeurs vérifient également que le matériel de base 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. De plus, tous les labellisés savent qu'ils peuvent à tout moment faire des demandes en matériel.

4.1.5 Continuer à développer le recrutement de nouveaux lieux de restauration

En 2011, 12 demandes spontanées nous sont parvenues. Il s'agit d'établissements qui nous contactent par mail ou par téléphone pour obtenir des informations sur le label. L'équipe leur envoie alors toutes les informations relatives à Fourchette verte, ainsi qu'un dossier de demande de labellisation et la marche à suivre pour y parvenir. Sur ces 12 demandes, une avait abouti au 31 décembre 2011, et plusieurs dossiers étaient en cours (voir point 4.2.3). A noter qu'elles ont concerné toutes les déclinaisons du label, puisqu'il y a eu une demande d'un EMS, quatre demandes FV adulte, cinq demandes FV junior (4 AES et 1 CO), une demande de crèche (FV tout-petits) et une demande d'un fast-food (D-li vert). Même si toutes ces demandes d'information n'aboutissent pas, ces chiffres montrent que le label est de plus en plus connu, et ce dans toutes les catégories de la population fribourgeoise. Les fournisseurs de repas qui travaillent avec nous représentent également des partenaires privilégiés, la quasi-totalité des demandes faites pour les AES et la crèche nous étant parvenues par leur intermédiaire.

4.1.6 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 2010, 8 établissements n'avaient pas de testeur, ce qui marquait déjà une amélioration par rapport à l'année précédente. En 2011, ce chiffre a pu être ramené à 5, ce qui est très bien, mais pas encore suffisant. Les tests représentent en effet la base du travail de suivi de la diététicienne, et sont en principe une des conditions permettant la reconduite annuelle d'un label. Si cette condition n'a pas été appliquée par l'équipe jusqu'à maintenant, nous envisageons dorénavant de la faire respecter, au vu de l'amélioration constatée ces trois dernières années.

Un courrier sera donc adressé à tous les détenteurs du label début 2012, afin de leur rappeler cette modalité. Les établissements sans testeur auront jusqu'à fin 2012 pour trouver quelqu'un, sans quoi leur affiliation à la Fourchette verte pourrait être sujette à discussion en 2013.

- ➔ Comme au cours des années précédentes, des retraits de label ont été décidés. L'équipe FV FR continue de miser sur la qualité, et non sur la quantité d'établissements labellisés, ce qui explique que leur nombre soit resté stable en 2011. Ceux pour lesquels du temps est investi doivent montrer de la motivation, et un intérêt pour le label, sans quoi toutes les parties finissent par perdre un temps et une énergie considérables. Pour l'équipe fribourgeoise comme pour tant d'autres, ce temps est un luxe que nous ne pouvons nous offrir.

4.2. Labellisations, retraits et demandes en cours

4.2.1 Labels obtenus au cours de l'année 2011 :

1 établissement junior :

- *Cafétéria du CO de la Glâne à Romont.*

1 affiliation junior :

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

2 établissements de collectivité, label adulte :

- *Cafeteria du personnel de l'Hôpital cantonal, Fribourg – réattribution après changement du cuisinier en chef.*
- *Restaurant Delectis de l'Ecole professionnelle, artisanale et industrielle de Fribourg.*

1 passage à une autre déclinaison :

- *Institut « La Gruyère » est passée en affiliation adulte, puisqu'il s'agit avant tout d'un internat.*

Total : 5 labels décernés en 2011

4.2.2 Retraits et suspension du label en 2011

- **Fondation Clos Fleuri.** Labellisée depuis 2002, cette fondation a souhaité renoncer à Fourchette verte pour l'instant car tout le système d'organisation des repas doit être revu.
- **Mensa de l'université - Miséricorde.** Cet établissement était dans les premiers à avoir reçu le label en 2001. Depuis deux ans, l'équipe a multiplié les contacts avec le gérant pour améliorer la visibilité des menus FV, et faire baisser la trop grande fréquence des mets gras. Malgré les efforts consentis par les deux parties, les critères du label n'étaient pas garantis au quotidien, une décision commune de retrait du label a donc été prise.
- **Mensa de l'université - Regina Mundi.** Même constat que pour Miséricorde.
- **AES de Neyruz « Au P'tit Bonheur ».** L'AES a quitté les locaux qu'il partageait avec la crèche, le label a donc été suspendu. Des contacts ont été maintenus avec l'AES en vue d'une nouvelle labellisation, malheureusement, le dossier de demande ne nous est jamais parvenu en retour.

Total : 4 retraits en 2011

4.2.3 Nouvelles demandes en cours au 31 décembre 2011

- *AES d'Avry, FV junior*
- *Association Le P'tit Moulin, FV junior*
- *Fondation St-Louis, déjà labellisé adulte, passage en affiliation*

4.3. Restaurants labellisés au 31 décembre 2011

<u>Etablissements</u>	<u>Nombre de places assises</u>	<u>Nombre de repas FV servis/jour (chiffres 2010)</u>
-----------------------	---------------------------------	---

4.3.1 Affiliation senior

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

4.3.2 Affiliation adulte

Institut La Gruyère	100	100
Total places assises	100	

4.3.3 Adulte – Cafés-restaurants

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

4.3.4 Adulte – Self-services

Restaurant Delectis de l'Ecole professionnelle, artisanale et industrielle de Fribourg	200	-
Restaurant de l'Ecole d'ingénieurs et d'architectes de Fribourg	450	-
Total places assises	650	

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

4.3.5 Adulte – Restaurants de collectivités

Restaurant du Collège du Sud, Bulle	174	-
Institut Les Peupliers, Le Mouret	35	32
Fondation St-Louis, Fribourg	48	-
Restaurant du personnel de la fondation Les Buissonnets, Fribourg	45	8
Fondation Horizon Sud, Marsens	46	-
Restaurant du personnel de l'Hôpital cantonal, Fribourg	200	-
Restaurant du personnel de Meggitt, Villars-sur-Glâne	200	-
Restaurant et cafétéria du CIS « Le Voisin », 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 « La Ferme », Estavayer-le-Lac	220	-
Total places assises	1'249	



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

4.3.6 Affiliation junior

Camp d'été Croix-Rouge fribourgeoise	40	40
Total places assises	40	

4.3.7 Junior

CO de la Broye, Estavayer-le-Lac	156	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
CO de la Glâne, Romont	216	-
Accueil extrascolaire de Romont	10	10
Accueil extrascolaire de Granges-Paccot	35	20
Institut St-Joseph, Fribourg	200	250*
Ecole Réformée de Fribourg	60	45
Total places assises	1'817	

* 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.

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

4.3.8 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	4'711	

Remarque : En 2010, afin de récolter des statistiques plus précises sur le nombre de repas Fourchette verte servis quotidiennement dans les établissements labellisés, une feuille de relevé avait été envoyée à tous les restaurateurs, les invitant à comptabiliser combien de repas FV étaient servis par jour pendant un mois. Cette opération devait être renouvelée en 2011, mais n'a finalement pas eu lieu, et ce pour deux raisons. D'une part, beaucoup de restaurateurs ne répondent pas à ce type de demande, d'autre part, le thème du nombre de repas FV servis quotidiennement est en discussion au niveau de la Fédération, tous les cantons étant concernés par le sujet. Il sera vraisemblablement décidé de prendre contact par téléphone avec tous les restaurateurs labellisés une fois par an pour leur demander une estimation de ce chiffre.

Nombre d'établissements labellisés par déclinaison au 31.12.2011 :

Affiliation senior	2	A ces 47 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 pas dans la liste, n'étant pas eux-mêmes détenteurs du label : seuls les lieux de restaurations possèdent le label, pour un ou plusieurs 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 autres clients. Nous tenions pourtant à les citer ici, car ils sont des partenaires importants pour le label, proposant régulièrement à leurs nouveaux clients de demander la labellisation. Merci à eux !
Affiliation adulte	1	
Affiliation junior (camp de vacances)	1	
Adulte	16	
Junior	11	
Tout-petits	16	
Total	47	

4.4. Rapport de la coordinatrice

En 2011, Mme Modliar a assuré le suivi administratif du programme Fourchette verte. Il s'agit essentiellement :

- du recrutement de nouveaux testeurs,
- de l'envoi des diverses correspondances et courriers promotionnels à l'attention des cuisiniers, testeurs et établissements concernés,
- de la permanence téléphonique des lundis et jeudis,
- de l'animation des colloques de l'équipe et de la rédaction des procès-verbaux,
- de la rédaction du rapport d'activité et des demandes de subventions, en collaboration avec la responsable du Service Santé,
- de représenter la section fribourgeoise au niveau de la Fédération suisse, en participant aux réunions de la Commission de projet,
- d'accompagner au besoin la diététicienne pour des stands concours ou des présentations du label lors de diverses occasions.

L'organisation de la soirée des 10 ans de FV FR a occupé beaucoup de son temps, surtout pendant le deuxième semestre de l'année. Elle s'est replongée dans les archives de ces dix dernières années, afin de retrouver les informations et les personnes susceptibles de lui en apprendre un maximum sur le lancement du projet, puis sur son développement dans le canton. Elle a aussi tenu à retrouver toutes les personnes qui ont travaillé pour ce label depuis les années 2000, et les convier à cet anniversaire.

Cette tâche lui a permis de dégager les temps forts de cette décennie, en même temps que d'accroître ses connaissances sur l'histoire du label à Fribourg. Mais ce « travail de mémoire » lui a surtout valu d'acquérir une vue d'ensemble des enjeux et des défis qui se sont posés et se posent encore pour l'avenir, l'incitant à tirer un bilan après 2 ans et demi passés à ce poste : si les occupations de la coordinatrice sont plutôt d'ordre administratif, maîtriser les dossiers, améliorer son travail et entretenir des rapports ponctuels mais réguliers avec les testeurs, les cuisiniers et les directeurs d'établissements labellisés sont autant de tâches qui nécessitent du temps et de la stabilité. Pour une si petite équipe, avec des temps de travail aussi restreints, il est primordial d'encourager une ambiance saine, de même qu'assurer une continuité dans le travail. Car en 10 ans, ce ne sont pas moins de 23 personnes qui ont travaillé pour ce label ! En 2006 par exemple, seuls 3 nouveaux labels ont été décernés, non par manque d'intérêt du public, mais parce l'équipe a connu de nombreux

changements : 3 coordinatrices se sont succédé en un an, en même temps que 2 diététiciennes francophones différentes, en plus de la diététicienne germanophone et de la chargée de promotion. Dans ces conditions, il est pratiquement impossible d'être constant.

Un autre enjeu de taille pour l'année 2012 résidera dans la recherche de fonds. Si la DSAS et la Loro sont de précieux et constants soutiens depuis dix ans, le développement que connaît le label ne peut être maintenu qu'en augmentant les apports financiers.

4.5. Rapport de la diététicienne

Outre les 32 visites de suivi réalisées dans les établissements labellisés, Mme Equey a assuré 7 entretiens de labellisation et de changement de déclinaison. Parfois, plusieurs entretiens étaient nécessaires pour le même établissement, cela en fonction des besoins.

Elle a aussi animé :

- 6 rencontres de formation/information pour les équipes de cuisine, éducateurs, enseignants ou parents d'enfants concernés par le label,
- 1 cours de formation pour les testeurs,
- 1 cours cuisinier,
- 9 stands concours, seule ou avec la coordinatrice,
- 4 ateliers de présentation du label lors de rencontres de réseau PCS ou de formations continues pour les professionnels de la petite enfance.

Cela ne représente pas moins de 1'196 personnes formées et/ou sensibilisées à la Fourchette verte en 2011.

Enfin, elle a participé aux 9 colloques de l'équipe, ainsi qu'à une Commissions de Projet de la Fédération. Nous tenons à la remercier pour son implication et sa grande motivation dans son travail en faveur d'une alimentation équilibrée.

Depuis son arrivée au sein de l'équipe en juin 2009, Mme Equey s'est efforcée de mettre en place de bons rapports avec les cuisiniers et/ou responsables du label. Plus important encore, elle voulait que ces contacts soient réguliers, soit par les formations, les stands concours ou les interventions auprès des équipes de cuisine et de la clientèle. En effet, les cuisiniers doivent pouvoir « mettre un visage » sur ce label, et être sûrs qu'ils peuvent en tout temps faire appel à des professionnels qui répondront à leurs questions et prendront en compte leurs remarques, quelques fois leurs difficultés. Pour preuve cet entretien annuel lors duquel un patron d'établissement labellisé depuis 2003 expliquait à la diététicienne son impression « qu'il n'y a personne derrière ce label »¹.

Après 2 ans et demi de travail, Mme Equey peut déjà évaluer que ces contacts réguliers et de qualité ont augmenté la motivation des détenteurs du label. S'ensuit également un plus grand respect des critères de la Fourchette verte, car il est plus facile d'aborder et de résoudre ces problèmes quand les intervenants se connaissent et se font confiance. Si beaucoup d'établissements ont perdu leur label, ceux qui restent veulent faire bien, même si certaines difficultés persistent.

¹ Propos d'un cuisinier détenteur du label à Mme Equey, janvier 2010.

5. Priorités opérationnelles Fourchette verte Fribourg 2012

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.	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. Création d'un matériel à l'issue du cours (recettes, propositions concrètes) à mettre à la disposition de tous les cuisiniers.	Coordinatrice Diététicienne Cuisinier-conseil	
		Répondre aux demandes d'intervention pour les labellisés.	Coordinatrice Diététicienne Stands concours	
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 alémaniques du canton qui ne sont pas labellisés (initié en 2011 pour les AES et crèches francophones).	Association des crèches fribourgeoises, Association faitière des AES (FAES) SEJ	Coordinatrice Diététicienne
		Informers les parents dans les crèches.	Brochures Soirées d'information	
		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 lors de journées de formation continue pour les professionnels du réseau (Ecole en santé, Rencontre de réseau PCS).		

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.	Dossier de demande Marche à suivre	
	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 4 fois par an. Rendre la présence d'au moins un testeur par établissement obligatoire pour la reconduite annuelle du label.	Formations Tests	Testeurs FV Testeurs FRC
		Rendre visite aux établissements qui n'ont pas reçu de visite en 2011. Visites annuelles/entretiens téléphoniques.	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
Recherche de fonds	Assurer financièrement le maintien du label dans le canton.	Démarchage Courriers Demandes de soutien	Coordinatrice Secrétaire de la Fédération SEJ	Coordinatrice Diététicienne Responsable du Service santé de la CRF

6. Comptabilité de l'année écoulée

Comptes Fourchette verte 2011 et budget 2013

LIBELLE	Comptes FV 2010	Comptes D Li Vert 2010	Budget FV 2011	Budget D Li Vert 2011	Budget FV / D Li Vert 2011	Comptes FV 2011	Budget FV 2012 *	Budget FV 2013
CHARGES								
Salaires et charges sociales 1)	26'808.10	6'495.05	55'000.00	22'800.00	48'000.00	49'166.80	49'500.00	51'000.00
Divers testeurs	2'134.60		3'500.00		3'500.00	2'996.10	3'200.00	3'200.00
Loyer	6'000.00	500.00	6'000.00		6'000.00	6'000.00	6'000.00	6'000.00
Matériel et fourniture de bureau	778.45	100.00	700.00	100.00	800.00	819.00	800.00	800.00
Frais de déplacement et de représentation	2'405.95		3'000.00	700.00	3'000.00	980.00	1'000.00	1'000.00
Frais de gestion Comptabilité/RH	3'000.00	1'000.00	4'000.00	1'000.00	3'000.00	3'000.00	3'000.00	3'000.00
Téléphones, fax, ordinateur	1'200.00	350.00	1'500.00	400.00	1'600.00	1'600.00	1'700.00	1'700.00
Frais de cours			1'000.00		1'000.00		100.00	100.00
Matériel publicitaire			3'000.00	1'000.00	3'000.00	273.60	500.00	500.00
TOTAL CHARGES	42'327.10	8'445.05	77'700.00	26'000.00	69'900.00	64'835.50	65'800.00	67'300.00
PRODUITS								
Subvention cantonale	41'000.00	15'000.00	75'400.00	26'000.00	41'000.00	41'000.00	41'000.00	41'000.00
Report perte/bénéfice exercice précédent					25'409.20	25'409.20	6'798.70	
Produits divers (FV Suisse)		4'180.40						
Diverses ventes				500.00		225.00		
Don Loro	5'000.00	5'000.00			5'000.00	5'000.00	5'000.00	5'000.00
TOTAL PRODUITS	46'000.00	24'180.40	75'400.00	26'500.00	71'409.20	71'634.20	52'798.70	46'000.00
RESULTAT	3'672.90	15'735.35	-2'300.00	500.00	1'509.20	6'798.70	-13'001.30	-21'300.00

* Réactualisé au 22.02.2012

1) Dotation du service : 30% coordinatrice, 20% diététicienne, 5% responsable

Fribourg, le 22.02.2012
Croix-Rouge fribourgeoise

7. Fourchette verte Suisse

Le développement de Fourchette verte s'est poursuivi avec une croissance de 7% en 2011, pour parvenir à 1'074 établissements labellisés au 31 décembre. Cette augmentation est le reflet notamment de l'arrivée de deux cantons alémaniques (Soleure et Berne). Par ailleurs, la volonté des pouvoirs publics, largement reflétée par la forte croissance dans le secteur de la petite enfance et des écoles, perdure. Plus que la recherche d'un équilibre nutritionnel, l'objectif est que les enfants développent des habitudes alimentaires bénéfiques leur vie durant. Ainsi, entre 2006 et 2011, pour 360 nouveaux établissements labellisés, 277 le furent dans les catégories « tout-petits » (+157) et « junior » (+120), soit plus de 3 établissements labellisés sur 4 (76.94%).

Ainsi, 2011 fut une année marquée par la concrétisation du développement de la Fédération en Suisse alémanique, la révision totale des statuts pour adapter les structures à un nombre plus important de membres, le renforcement de collaborations avec divers partenaires, sans oublier le changement de président.

7.1. Fédération

Les éléments majeurs au niveau de la Fédération furent le développement en Suisse alémanique, la révision totale des statuts et le changement de président. A un ministre de la santé jurassien a succédé... un autre ministre de la santé jurassien. En effet, suite aux élections cantonales, Philippe Receveur, président de la Fédération depuis 2009, a changé de département et c'est Michel Thentz qui a repris les rênes et du département de la Santé jurassien, et de la Fédération Fourchette verte. Nous tenons à remercier Philippe Receveur pour son engagement et son aide au développement de la Fédération.

Enfin, 2011 a permis les travaux préparatoires pour la recherche de fonds, opération indispensable à la pérennisation de la Fourchette verte. Le contrat signé avec Promotion Santé Suisse pour la période 2011-2012 a permis d'avancer en parallèle sur les deux importants dossiers que sont l'extension en Suisse alémanique et la recherche de fonds. La Fédération remercie chaleureusement Promotion Santé Suisse pour son soutien ! Il apparaît cependant déjà à ce stade que les financements structurels seront difficiles à obtenir, vu la période de crise et que le challenge pour 2012 sera élevé.

7.2. Cantons alémaniques

Le 2 février 2011, le canton de Soleure lançait officiellement son projet cantonal Fourchette verte à Olten lors d'une conférence de presse en présence du Conseiller d'Etat en charge de la Santé Peter Gomm. Le 12 août, le canton de Berne lui emboîtait le pas avec une conférence de presse menée par le Conseiller d'Etat en charge de la Santé bernoise Philippe Perrenoud et en présence de Thomas Mattig, directeur de Promotion Santé Suisse. Lors de l'AG du 27 juin, ces deux cantons devenaient membres de la Fédération à part entière et pour la première fois, une représentation alémanique allait siéger au comité. Enfin, toujours en août, le comité de la Fédération donnait son feu vert au projet pilote argovien, qui devrait être lancé officiellement à la rentrée 2012. Ainsi, 2011 a vu les deux premiers cantons alémaniques rejoindre le label Fourchette verte. Les besoins spécifiques en matière de coordination de la Suisse alémanique ont amené le comité à décider de l'engagement d'une coordinatrice pour la Suisse alémanique, dès 2012.

7.3. Collaborations

La collaboration avec Unilever Foodsolutions Suisse s'est poursuivie, conformément aux objectifs stratégiques, et les travaux concrets ont abouti aux classeurs Unikit. D'autres grandes entreprises ont abordé Fourchette verte et ont fait part de leur intérêt pour un éventuel partenariat. Le comité examinera ces propositions au cas par cas et veillera à ce que, si des collaborations voient le jour, elles permettent à la Fédération de poursuivre sur la ligne tracée jusqu'à présent en matière de partenariat.

Par ailleurs, la Fédération a été invitée à présenter ses activités, notamment le contenu du partenariat avec Unilever et son extension en Suisse alémanique, à diverses occasions et acteurs importants de la santé en Suisse, notamment lors de la « plateforme nationale de

l'alimentation » de l'OFSP (15 mai 2011) ou du congrès annuel de la Société Suisse de Nutrition SSN (16 septembre 2011).

Enfin, outre le fait de siéger dans divers projets nationaux ou régionaux, signalons que la Fédération a reconduit son partenariat avec la Semaine du Goût Suisse et que ce dernier a été légèrement étendu (notamment en siégeant dans le jury pour le concours de films « goût et santé » lancé avec l'OFSP).

7.4. Communication

Il n'y a pas eu de campagne de promotion ou de moyens engagés de manière spécifique, si ce n'est ceux pour faire évoluer le site internet (www.fourchetteverte.ch) qui reste la principale source d'informations. En revanche, les dossiers des catégories « tout-petit » et « junior » ont été retravaillés en allemand. Certains points techniques ont été modifiés, suite à une relecture effectuée par la Société Suisse de Nutrition SSN et l'aide de Pascale Mühlemann.

Enfin, signalons que le matériel promotionnel qui avait été détruit par l'incendie de 2009 a pu être refait, mais que ces efforts devront être poursuivis et intensifiés, notamment l'uniformisation graphique sur l'ensemble du territoire.

8. 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,
- La **Fédération 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.



9. Annexes

9.1 Liste des établissements labellisés dans le canton

Etablissements en affiliation senior

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

Etablissements en affiliation adulte

- ❖ **Cafétéria de l'Institut La Gruyère**, 1663 Gruyères

Etablissement en déclinaison adulte

- ❖ **Märlipinte**, Fräschelsgasse 9, 3210 Kerzers
- ❖ **Auberge de l'Hôtel de Ville**, Grand-Rue 34, 1623 Semsales
- ❖ **Restaurant de l'Ecole d'ingénieurs et d'architectes de Fribourg**, boulevard de Pérolles 80, 1700 Fribourg
- ❖ **Restaurant Delectis de l'Ecole professionnelle, artisanale et industrielle**, Varis 1, 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
- ❖ **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

Affiliation junior

- ❖ **Camp d'été Croix-Rouge fribourgeoise**, juillet 2011, Satigny, Genève

Etablissements en déclinaison junior

- ❖ **Ecole Réformée de Fribourg**, Avenue du Moléson 10, 1700 Fribourg
- ❖ **Institut St-Joseph**, Avenue Jean-Paul II 9, 1752 Villars-sur-Glâne
- ❖ **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
- ❖ **Restaurant du Cycle d'orientation de la Glâne**, Route d'Arruffens 17, 1680 Romont
- ❖ **Accueil extrascolaire de Romont**, Grand-Rue 46, 1680 Romont
- ❖ **Accueil extrascolaire de Granges-Paccot**, Rte de Chantemerle 66, 1763 Granges-Paccot

Etablissements en déclinaison 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

9.2 Equipe Fourchette verte Fribourg 2011

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 : valerie.nicolet@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