



**Rapport
d'activité
1996**



RAPPORT D'ACTIVITE 1996

1. PREAMBULE

La *Fourchette verte* fête une année d'activité sous sa forme associative. Une formule qui a permis de conserver l'action telle que conçue par la Commission du Département de l'action sociale et de la santé (DASS), en 1993, tout en lui insufflant dynamisme et souplesse.

En dehors de sa forme, la *Fourchette verte* a aussi changé de lieu, pour élire domicile dans l'arcade Carrefour Prévention, qui regroupe la Fédération Genevoise de la Prévention de l'Alcoolisme (FEGPA), le Centre d'Information de l'association pour la PREvention du Tabagisme (CIPRET-Genève) et l'ADiGe (Antenne des Diététiciens genevois). Le fait de partager les locaux du Carrefour Prévention permet un échange fructueux et parfois même des actions communes.

Cette année a été marquée avant tout par l'élargissement de l'action *Fourchette verte* aux restaurants d'entreprise. Cet élargissement de l'action a rencontré un grand succès puisque plusieurs restaurants d'entreprise souhaitaient adhérer à la *Fourchette verte*. D'autre part, cette nouvelle collaboration devrait également permettre à l'association d'atteindre un autre de ses buts: toucher les restaurants scolaires.

Cette année a aussi été ponctuée de toute une série d'actions de communication visant à faire connaître nos objectifs et à étendre notre message de prévention. En contribuant à instaurer des comportements sains, la *Fourchette verte* s'inscrit pleinement dans un mouvement de promotion de la santé. En effet, notre action porte sur l'équilibre alimentaire, la lutte contre le tabagisme et l'excès de consommation de boissons alcoolisées, ainsi que sur le respect des normes d'hygiène. Elle entend avoir des répercussions sur le quotidien non seulement de la clientèle des restaurants mais de tout public.

Un sondage récent l'atteste (cf §4.1): la courbe de popularité de la *Fourchette verte* est nettement ascendante. En six mois seulement, sa cote de popularité a doublé. Dans le même temps, le Tessin a suivi notre exemple en lançant à son tour l'action *Fourchette verte* dans son canton. Les vaudois devraient lancer leur *Fourchette verte* durant le premier trimestre 1997. Une commission intercantonale est en train de se constituer pour veiller à la synchronisation de ces différentes actions cantonales ainsi qu'à l'harmonisation des mesures suivies.

2. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

Comité comportant 9 membres (cf annexe I). Il se réunit tous les deux mois en moyenne.

Secrétaire exécutive et diététicienne: Madame Tania LEHMANN. Poste à 50%, ceci depuis janvier 1996.

Chargée de promotion: Mesdames Marie-Pierre GENECAUD puis Muriel LARDI. Poste à 30%, ceci depuis le 15 février 1996.

3. PRIORITES 1996 ET REALISATIONS

3.1. Amélioration qualitative du label *Fourchette verte*

Comment ? En mettant l'appui sur le **suivi des établissements labellisés**. La secrétaire exécutive et la chargée de promotion ont entretenu des rapports réguliers avec les responsables de chaque établissement et leur ont rendu visite plusieurs fois dans l'année. Il s'agit avant tout d'établir des rapports de confiance et de vérifier la bonne compréhension de l'action *Fourchette verte*. Il est nécessaire de les encourager et de s'assurer de leur motivation et de leur dynamisme.

Lors de ces visites, la secrétaire exécutive et la chargée de promotion se sont appliquées à améliorer la **visibilité** du label. Ce point comporte plusieurs étapes importantes dont le but commun est de rendre le label visible à la clientèle, y compris celle qui ignore tout de la *Fourchette verte*. Il s'agit de s'assurer que le plat ou l'assiette *Fourchette verte* soit annoncé de manière bien lisible et évidente sur les cartes de menus, que le diplôme *Fourchette verte* accordé à chaque tenancier de restaurant labellisé soit mis en évidence, que l'autocollant *Fourchette verte* soit affiché sur la porte d'entrée et que les dépliants soient à disposition de la clientèle.

En effet, plus le logo *Fourchette verte* est visible, plus les clients sont amenés à poser des questions sur le contenu du label.

Tout ceci entraîne la nécessité de satisfaire à la seconde démarche à savoir la **formation du personnel**.

L'ensemble du personnel impliqué dans le fonctionnement de l'établissement devraient être informés correctement et tenus au courant de l'évolution des actions de l'association. Il s'agit tant des responsables que des cuisiniers, mais aussi du personnel de service, habilité à répondre aux questions de la clientèle.

Pratiquement, durant l'année nous nous sommes heurtés à plusieurs difficultés: manque de temps du personnel des établissements labellisés, rotation fréquente du personnel, manque d'intérêt des responsables à participer à des séances informatives avec tout le personnel, manque de soutien de la part du syndicat des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du canton de Genève. Nous avons ainsi réalisé, hormis un entretien avec les responsables de chaque établissement:

- un entretien avec une dizaine de cuisiniers de cafés-restaurants,
- un entretien avec tous les chefs de cuisine des selfs-service de la Coop,
- une séance d'information commune à tous les gérants et chefs de cuisine des restaurants Migros (une cinquantaine de participants).

Nous avons également mis sur pied une série de trois ateliers d'alimentation en collaboration avec un cuisinier en diététique, M. Stéphane MANZ, qui débutera en janvier 1997.

3.2. Information du public

Un travail considérable s'est effectué cette année autour de la refonte de notre matériel de présentation, indispensable pour s'assurer d'une bonne compréhension et d'un intérêt de la part des restaurateurs. Notre nouveau dossier de présentation présente: les objectifs de la *Fourchette verte*, les quatre critères en détails, avec ce qu'ils impliquent en pratique, tant pour le restaurateur, que pour l'association et la marche à suivre en vue de l'obtention du label. Ce document est très apprécié.

3.2.1. Actions de communication

Dépliants de la liste des établissements labellisés: nouvelle conception et tirages de 22'000 exemplaires.

Opération drapeaux *Fourchette verte* dans les restaurants

Profitant du thème Ville-santé de la Journée mondiale de la santé de l'OMS, du 15 au 26 avril, l'ensemble des restaurateurs labellisés ont placé sur chaque plat du jour/assiette *Fourchette verte* un drapeau sur lequel figurait d'un côté le logo et les coordonnées de l'association et de l'autre l'action Ville-santé de l'OMS. Ainsi 12'000 drapeaux-fanions ont été plantés dans les assiettes.

Cette action a permis d'attirer l'attention des consommateurs sur notre association et de diffuser par la même occasion bon nombre de dépliants explicatifs.

Cette opération a donné satisfaction aux restaurateurs.

Couverture médias

- *Tribune de Genève*: tous les quinze jours, la *Tribune de Genève* met gracieusement à la disposition de la *Fourchette verte* un emplacement.

Cet espace sert alternativement à:

- diffuser la recette détaillée du plat jour *Fourchette verte* de l'un des établissements labellisés (avec coordonnées de l'établissement en question). 13 recettes ont été publiées en 1996.
- un article informatif portant sur un thème alimentaire: pourquoi faut-il beaucoup boire, l'importance des fibres, des vitamines, etc. 13 articles ont été publiés en 1996.

Ces recettes et ces articles pourraient faire l'objet d'un recueil spécifique (cf §5.3).

- *GHI*: dans le cadre d'une série d'articles sur le thème "Genève en bonne santé", le *GHI* a publié fin octobre un article détaillé sur les buts et objectifs de notre association. La parution a été suivie d'un nombre important de téléphones de personnes intéressées.

- *Radio Cité*: Madame Tania LEHMANN a été sollicitée comme invitée de l'émission *Dynamique 2000*, le jeudi 31 octobre. Elle a disposé de plus d'une heure (entrecoupée de musique) pour parler des objectifs et actions de l'association.

Campagne d'affichage

Du lundi 16 septembre au lundi 7 octobre, la *Fourchette verte* a mené sa toute première campagne d'affichage, sous le slogan «*Fourchette verte: le label qualité des restaurateurs soucieux de votre santé*». 250 affiches réparties dans la ville ont permis d'étendre la diffusion de notre message. Durant et suite à cette campagne, nous avons reçu beaucoup de demandes d'informations supplémentaires, tant de la part des professionnels que du public.

Diffusion de la liste des établissements

- Dépliants dans tous les restaurants labellisés ainsi que dans différents lieux publics.
- Internet, page explicative et descriptive sur le site du Carrefour Prévention.

3.2.2. Participation à de grandes manifestations

La *Fourchette verte* était présente:

- au **Salon international du livre et de la presse** (1 au 5 mai 1996)
- à la **Foire de Genève** (6 au 17 novembre 1996)
- à la **Course de l'Escalade** (7 décembre 1996)

A l'occasion de la Foire de Genève, la *Fourchette verte* a fait partie d'un stand commun regroupant l'AdiGe, la FEGPA, le CIPRET, l'Association des pharmaciens, le Club Alpin, le Centre d'information des professions de la santé (CIPS) et la Ligue genevoise contre les rhumatismes. Le stand était également animé par le Global Café qui avait mis à disposition pour l'occasion une dizaine d'ordinateurs connectés à Internet sur le stand. Cette synergie a permis à un grand nombre de personnes de prendre connaissance et de se renseigner sur les activités et actions des différents partenaires. D'autre part, le stand « Genève en bonne santé » mentionnait la *Fourchette verte* et distribuait aux gagnants d'un concours sur la santé, 180 bons pour un plat du jour *Fourchette verte* offerts par les restaurateurs.

OMS, 4e colloque Villes-santé

La *Fourchette verte* a participé à l'atelier sur le thème: «les jeunes, acteurs de santé». Participer à ce colloque a permis de nouer des contacts avec un grand nombre de professionnels de la santé de tous les horizons de la francophonie.

3.3. Augmentation du nombre de détenteurs du label

Il s'est agit d'une part d'augmenter le nombre de restaurants *Fourchette verte*, mais aussi de conserver les restaurants qui possèdent déjà le label, surtout lorsqu'intervient un changement dans la gérance. Nous avons dû déplorer cette année la fermeture de deux de nos restaurants labellisés *Fourchette verte* (La Terrasse, Coop-Servette) et le retrait de deux autres établissements,

car les nouveaux gérants étaient peu ouverts aux exigences du label (Auberge du Levant, Manora).

La répartition actuelle des types d'établissements qui possèdent le label *Fourchette verte* est la suivante:

établissements	nombre	places	places non fumeur
cafés-restaurants	28	2486	725
self-services	16	3030	1382
restaurants entreprise	6	1466	912
total	50	6982	3019

Au total il y a 50 restaurants labellisés fin décembre 1996, contre 42 restaurants une année plus tôt. Ainsi 12 nouveaux labels ont été donné au cours de cette année (2 fermetures, 2 retraits). L'ensemble des établissements labellisés correspond à une offre d'environ 7000 places, dont plus de 3000 non fumeurs, contre 6000 et 2300 fin 1995.

La mise en place du label pour quelques restaurants d'entreprise s'effectuera durant le premier trimestre 1997 (cf annexe II).

Une dizaine de dossiers sont en cours de traitement et des demandes sont attendues de la part d'une vingtaine d'établissements.

4. EVALUATION

4.1. Sondages d'opinion

Deux sondages d'opinion ont été réalisés durant l'année 1996.

Le premier, réalisé entre février et avril 1996, dans le cadre de l'étude de l'évaluation du CIPRET, révèle que 14% de la population genevoise connaissait le label *Fourchette verte* à cette période.

Lors du deuxième sondage, réalisé début novembre par l'institut IPSO, selon le même protocole que le premier, cette proportion s'élève à plus du double, soit 30%. Cette deuxième enquête nous conforte par ailleurs dans l'idée que la couverture média et la campagne d'affichage ont énormément contribué à obtenir ce résultat. Nous en tiendrons compte dans nos choix pour 1997.

4.2. Enquête de la Fédération romande des consommateurs

Elle a été effectuée du 15 octobre au 15 novembre 1996 auprès de 25 restaurants labellisés et 16 restaurants self-service, soit 41 établissements.

Les résultats sont dans l'ensemble bons pour les critères de l'hygiène et du tabac. Concernant les trois boissons sans alcool, certains établissements ne les mentionnent pas, car ils n'ont pas de cartes de boissons et l'enquête n'indique pas si ces trois boissons peuvent tout de même être commandées, ce qui vraisemblablement est le cas. Pour le plat du jour les quantités de protéines ou de légumes sont respectés dans les 2/3 des établissements, par-contre le respect de ces deux quantités simultanément se retrouve chez moins de la moitié d'entre eux. A noter, que l'évaluation du poids des aliments dans une assiette est un exercice difficile. La visibilité des critères: espace non fumeurs, boissons sans alcool et plat du jour doit encore être améliorée dans les cafés-restaurants, alors qu'elle est meilleure dans les self-services.

Le Comité s'est posé la question de savoir dans quelle mesure il fallait agir de manière plus stricte avec les restaurateurs ne respectant pas les 4 critères. Il a été décidé, dans cette 1ère phase d'extension, de continuer à faire preuve de tolérance et de compréhension, sauf dans les cas où deux ou plus des quatre critères ne sont pas respectés et qu'aucun effort n'est fait pour y remédier.

En tous les cas, ces résultats montrent qu'il est nécessaire d'avoir un suivi encore plus soutenu des établissements labellisés. Donner l'information ne suffit pas, il faut vérifier qu'elle soit bien intégrée et appliquée. Des visites plus fréquentes sont indispensables pour assurer la qualité du label, mais sont aussi limitées par un temps de travail de 80%.

5. PERSPECTIVES 1997

5.1. En 1997, la *Fourchette verte* va démarrer des **ateliers de formation** continue destinés aux cuisiniers des restaurateurs labellisés. Ces ateliers ont pour but d'intégrer pratique et théorie concernant les priorités nutritionnelles fixées par l'association *Fourchette verte*, ceci afin d'améliorer encore la qualité de notre label.

5.2. Le **suivi** des restaurateurs et l'**augmentation** du nombre de labellisés sera également poursuivi en particulier l'augmentation du nombre de restaurants d'entreprise, dont les **écoles**.

5.3. L'effort fourni durant l'année 1996 au niveau des actions de **communication** se poursuivra jusqu'à consolidation de notre notoriété. La recherche de sponsors est indispensable pour assurer des actions de communication efficaces, car le budget actuellement mis à disposition est insuffisant. Une synergie avec d'autres partenaires sera recherchée, afin de participer à des actions et des manifestations communes.

Un **recueil** regroupant les articles et les recettes parues dans la Tribune de Genève depuis la création de la *Fourchette verte* sera publié.

5.4. Une **collaboration intercantonale** sera poursuivie, plus particulièrement des actions communes avec les cantons de Vaud et du Tessin.

Pour terminer, nous tenons à exprimer nos remerciements au Département de l'action sociale et de la santé particulièrement à la Direction générale de la santé publique, pour le soutien moral et financier qu'il nous accorde. Nos remerciements s'adressent également aux nombreux partenaires, pour ne nommer qu'eux le CIPRET et la FEGPA, avec lesquels nous collaborons tout au long de l'année.

Annexe I

COMITE DE LA FOURCHETTE VERTE

Etat au 1er janvier 1997

Gérard BOUILLOUX, restaurateur et président de l'association.

André COMINOLI, chef de section au service du chimiste cantonal.

Laurence FELHMANN-RIELLE, secrétaire générale de la Fédération Genevoise pour la Prévention de l'Alcoolisme (FEGPA)

Jeannette PAUS, représentante de la section genevoise de la Fédération romande des consommateurs (FRC)

Jean-Charles RIELLE, médecin responsable du Centre d'Information de l'association pour la Prévention du Tabagisme (CIPRET)

Jean SIMOS, conseiller scientifique à la Direction générale de la Santé Publique

Laurent TERLINCHAMP, représentant de la Société des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du canton de Genève

Marie-Pierre THEUBET, diététicienne au Service santé de la jeunesse.

Catherine TRABICHET, directrice de l'Ecole de Diététiciens de Genève

Adresse:

Fourchette verte – Carrefour Prévention

5, rue Henri-Christiné – cp567 – 1211 Genève 4

Tél. 329 11 78 – Fax 329 11 27

e-mail «carprev@iprolink.ch»

Accès par Internet: «<http://www.prevention.ch>»

Annexe II

Liste des restaurants d'entreprise *Fourchette verte*

Clinique de Jolimont, 45 av Trembley, 1209 Genève

Restorama, Swissair, 1215 Aéroport*

- restaurant **Foyer des équipages**
- restaurant du **Frêt**

Hôpital cantonal, 24 rue Micheli-du-Crest, 1211 Genève 14*:

- restaurant **Salève**
- restaurant **Hôpital des enfants**
- restaurant **Beau-Séjour**

* La mise en place du label s'effectuera durant le premier trimestre 1997

Evaluation FRC octobre-novembre 1996

- **25 cafés-restaurants**

plat du jour: respecté dans 9 établissements (36%)
protéines:quantités respectées 15 fois sur 25 (60%)
légumes: quantités respectées 14 fois sur 25 (56%)

boissons sans alcool: mentionnées dans la carte 12 fois sur 25 (48%)

espace non fumeur: respecté dans 17 établissements (68%)

hygiène:respectée dans 22 établissements (88%)

- **16 restaurants self-service**

plat du jour: respecté dans 7 établissements (44%)
protéines:quantités respectées 10 fois sur 16 (63%)
légumes: quantités respectées 12 fois sur 16 (75%)

boissons sans alcool: mentionnées 12 fois sur 16 (75%)

espace non fumeur: respecté dans 12 établissements (75%)

hygiène: respectée dans 9 établissements (56%) (surtout problèmes avec les sanitaires ouverts à tout public en fin service)