

**Rapport
d'activité
1999**



Sommaire	page
I. LES TEMPS FORTS DE 1999	3
II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION	4
III. PRIORITES ET REALISATIONS	4
1. Suivi des établissements labellisés <i>Fourchette verte</i>	5
2. Information du public	5
A. Matériel de communication	5
B. Actions de communication	6
C. Stands dans diverses manifestations	9
IV. RESTAURANTS LABELLISES: MOUVEMENTS	10
1. Cafés-restaurants et self-services	10
2. Restaurants d'entreprise	11
3. Nombre de détenteurs du label	11
4. Evaluation du nombre d'établissements labellisés par catégorie de 1995 à 1999	12
V. EVALUATION	12
VI. FEDERATION <i>FOURCHETTE VERTE</i> SUISSE	13
VII. PERSPECTIVES	14
VIII. REMERCIEMENTS	15
IX. ANNEXES	15



I. LES TEMPS FORTS DE 1999

A l'honneur cette année, les **actions de communication**: Signé 2000, Foire de Genève, Salon International du Livre et de la Presse, stands, affiches, dias ainsi qu'une nouvelle gamme de **matériel de communication**: sacs en plastique, post-it, minuteriers de cuisine, maniques, sets de table (cf § III.2.A.).

Ces actions et ce matériel ont pu être réalisés grâce au soutien de la **Loterie Romande** et de la subvention spéciale du **Département de l'action sociale et de la santé** pour la Foire de Genève.

Incontestablement, la naissance de la **Fédération Fourchette verte suisse** le 2 décembre 1999 est un point fort de cette année. Elle regroupe les associations et organisations cantonales *Fourchette verte*. La Fédération a comme tâche d'assurer la coordination des actions de promotion de la santé en matière de restauration, de prévention du tabagisme et de l'alcoolisme. Elle gère également le site internet suisse, <http://www.fourchetteverte.ch> (cf § VI).

De même, la notoriété du label *Fourchette verte* à Genève (cf § V) poursuit son ascension, avec **39%** des personnes interrogées par sondage téléphonique qui connaissent la *Fourchette verte*. Parmi ces personnes, **62%** savent que le plat *Fourchette verte* contient moins de matières grasses et de viande.

Finalement une **légère progression** du nombre des établissements qui détiennent le label à Genève est observée, puisqu'il y a 60 restaurants labellisés fin décembre 1999, contre 58 restaurants une année plus tôt. La progression est plus conséquente en nombre de places, puisqu'elle passe de 10'530 à 11'309, soit un **gain de près de 800 places** (cf § IV. 3). Cette augmentation se manifeste principalement au niveau des restaurants d'entreprises.



II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

L'association *Fourchette verte* fait partie des partenaires regroupés sous la houlette de Carrefour Prévention. Ces partenaires sont: la Fédération Genevoise de la Prévention de l'Alcoolisme (FEGPA), le Centre d'Information de l'association pour la PREvention du Tabagisme (CIPRET-Genève), l'Antenne des diététiciens Genevois (ADiGe) et le Centre d'Information pour la Maîtrise du Stress (CIMS). Ce partenariat est très bénéfique pour la *Fourchette verte* puisqu'il est en partie responsable de la notoriété grandissante du label. En effet, la *Fourchette verte* profite des nombreux avantages que lui offre le Carrefour Prévention: échanges fructueux, encarts publicitaires et actions communes.



Quant au comité de la *Fourchette verte*, il est composé de huit membres, (cf. annexe I) et s'est réuni cinq fois durant l'année.

L'Assemblée générale de l'association a eu lieu le 1er juillet 1999 au restaurant de Villette, établissement de Monsieur Laurent TERLINCHAMP, président de l'association.

Les permanentes de l'association sont :

- Madame Christiane DUMUR, chargée de promotion poste à 20 % dès mai 1999.
- Madame Tania LEHMANN, secrétaire exécutive et diététicienne, poste à 40 %.
- Madame Céline LIVER, diététicienne, à 50% puis 30 % dès mai 1999.

III. PRIORITES ET REALISATIONS

Fixées en début d'année, les priorités étaient de :

- suivre régulièrement les restaurants labellisés, afin de garantir la crédibilité du label,
- intensifier les actions de communication auprès du grand public.



1. Suivi des établissements labellisés *Fourchette verte*

Tous les établissements labellisés ont reçu une ou plusieurs visites des permanentes de l'association, afin d'évaluer le **respect des quatre critères** et **la visibilité** du label. Ces visites ont permis de distribuer du matériel promotionnel, de donner la dernière mise à jour de la liste des établissements et de discuter avec les restaurateurs de l'action *Fourchette verte*.

Une distribution de serviettes en papier, de sets de table et de mémorandums rappelant les quatre critères a été effectuée au cours du mois de juillet.

Comme chaque année, des **entretiens individuels** ont eu lieu avec les responsables de tous les nouveaux établissements labellisés.

La formation du personnel autour d'un atelier d'alimentation a eu lieu le 13 avril durant une demi-journée. Les quinze participants représentaient les trois catégories d'établissements : cafés-restaurants, self-services et entreprises. Cet atelier a été animé par un cuisinier en diététique, Monsieur Stève CORRADI et une diététicienne, Madame Céline LIVER. Les thèmes ont été choisis en relation avec le plat du jour *Fourchette verte*, à savoir l'allègement des mets en matières grasses et leur enrichissement en fibres alimentaires.

Une **animation sur l'alimentation** a été organisée le 22 juin par Madame Céline LIVER pour les résidents et les animateurs des établissements de Foyer Handicap.

Comme les années précédentes, deux séances de présentation de la *Fourchette verte* ont été organisées dans le cadre du **cours des cafetiers**. Cette information a été animée par Monsieur Laurent TERLINCHAMP et Madame Céline LIVER en septembre et novembre 1999.

2. Information du public

A. Matériel de communication



Suite à une enquête menée auprès de douze restaurateurs, afin de connaître leurs besoins et préférences en ce qui concerne le matériel promotionnel, 50'000 sets de table ont été réalisés. Toujours suite à cette enquête, des dépliants plastifiés pour table seront disponibles en 2000. Les sets ont été distribués pendant l'été pour agrémenter les terrasses. De plus, grâce en



particulier au soutien financier de la Loterie Romande et au budget spécial accordé par le Conseil d'Etat pour la Foire de Genève, la *Fourchette verte* a renouvelé sa palette de matériel promotionnel : des mémorandums destinés au personnel des restaurants, des stylos, des autocollants, des post-it, des minuteriers de cuisine, des maniques, du papier à l'en-tête de la *Fourchette verte* et des sacs plastiques ont ainsi été réalisés en 1999. Le matériel « classique » (t-shirts, porte-clés/portemonnaie, ballons, affiches) a continué d'agrémenter les divers stands tout au long de l'année.

Les mises à jour des listes des restaurants ont été effectuées régulièrement durant l'année, à savoir à deux reprises pour les cafés-restaurants et une fois pour les self-services. La réalisation de ces mises à jour a été soutenue financièrement, comme l'année précédente, par la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, la Société patronale des bouchers, charcutiers de Genève, la Migros et la Coop. Au total, quelques 15'000 dépliantes ont été distribués en 1999.

B. Actions de communication

Des stands de présentation de la *Fourchette verte* ont été à nouveau organisés durant la pause de midi dans les établissements le permettant. Durant l'année, quinze stands ont ainsi été tenus par les permanentes de l'association : ils ont eu lieu dans neuf self-services de la Migros, trois de la Coop et dans trois restaurants d'entreprise (Patek Philippe, Firmenich Jonction et UBS Grand Mézel). Ces stands sont l'occasion de faire connaître le label à un grand nombre de personnes et de valoriser le travail du personnel des établissements labellisés.

Couverture médias

- *Tribune de Genève* : onze annonces ont été publiées dans le cahier « Gastro » du week-end. Cette espace publicitaire a servi à :
 - diffuser la liste des cafés-restaurants labellisés
 - proposer une recette détaillée du plat du jour *Fourchette verte* de l'un des établissements labellisés (avec les coordonnées du restaurant en question)
 - proposer un article informatif sur le label *Fourchette verte*
- Ainsi, six recettes de plats du jour, quatre listes des cafés-restaurants et un article explicatif ont été publiés durant l'année 1999.
- *Le Temps* : parution dans le journal « Le Temps » du 3 février 1999 d'un article intitulé « Fourchette verte cherche bistrot pour union équilibrée » présentant l'association, les objectifs, les critères et les problèmes rencontrés notamment en ce qui concerne l'espace non-fumeur.
 - *Le Courrier* : un article daté du 13 avril 1999 fait mention de la présence de la *Fourchette verte* au Salon International du Livre et de la Presse.
 - « *Le Temps* » du samedi 10 avril 1999 propose un encart publicitaire dans le supplément culturel spécialement consacré au Salon International du Livre et de la Presse.



- *Optima* : l'édition du mois d'avril 1999 publie un article d'information sur l'action *Fourchette verte* à Genève et dans le canton de Vaud.
- *Fémina* : le magazine Fémina du 18 avril 1999 propose un article intitulé « L'École est servie » et parle du label *Fourchette verte* instauré dans certaines écoles de l'enseignement postobligatoire et notamment des efforts fournis par Mme Marie-Pierre THEUBET pour faire changer les habitudes alimentaires.
- *Construire* : l'hebdomadaire de la Migros du 25 mai 1999 présente la *Fourchette verte* et annonce les stands d'information *Fourchette verte* se déroulant prochainement dans ses self-services.
- *La Tribune de Genève* du 16 septembre 1999 publie un article avec une photo en couleur de nos cibles dans le cadre de l'action Signé 2000 « Ciblez la santé, visez *Fourchette verte* ».
- *Le Journal des Cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands* du 17 septembre 1999 publie un article sur la *Fourchette verte* vaudoise intitulé « Le label manger sain » et mentionne l'extension du label genevois sur le canton de Vaud.
- *Tribune de Genève* : dans la « lettre du jour » du 9 octobre 1999 signée par le Comité de l'Association des parents d'élèves du Collège de Saussure, l'obtention du label *Fourchette verte* par la cafétéria est citée comme un élément en faveur de la qualité de vie des jeunes.
- L'émission « On en parle » à la Radio Suisse Romande La Première du 9 mars 1999 a parlé du label *Fourchette verte* en donnant les coordonnées vaudoises et genevoises.
- Léman Bleu: un reportage sur l'action *Fourchette verte* dans le cadre de Signé 2000 du 16 septembre 1999 a été diffusé en boucle le 20 avril 1999.
- Un interview de Céline LIVER dans le cadre de l'action Signé 2000 a eu lieu en direct sur *Radio Lac* le 16 septembre 1999 (cf. retranscription en annexe II).

Des annonces publicitaires sont parues dans : le Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, l'Horaire général d'hiver et l'Horaire général d'été, le Petit Futé de Genève 1999, le « tout-ménage » spécial Foire de Genève de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève. Le logo *Fourchette verte* était également présent dans les publications et lors des manifestations de Carrefour Prévention.



Campagne d'affichage

Du 12 au 25 avril, 180 affiches « *Mangeons heureux dans les restaurants Fourchette verte* » ont été réparties dans la ville de Genève. Cette campagne s'est prolongée du 26 avril au 9 mai avec 80 affiches.

Campagne de diapositives

La *Fourchette verte* a mené sa deuxième campagne de diapositives dans trois salles de cinéma genevoises durant le mois de septembre et trois salles durant le mois d'octobre.

Course des serveuses et garçons de café

La *Fourchette verte* était présente pour la première fois cette année lors de la course des serveuses et garçons de café organisée le 8 août dans le cadre des Fêtes de Genève. A cette occasion, quatre bons d'une valeur de Fr.100.- pour un repas au restaurant de Villette ont été offerts aux vainqueurs.



Action « Signé 2000 »



Une action en collaboration avec « Signé 2000 » a eu lieu au Bourg-de-Four le 16 septembre pendant la pause de midi. Il s'agissait d'un jeu d'adresse composé de 6 cibles et 6 balles par cible avec un slogan créé pour l'occasion *Ciblez la santé, visez Fourchette verte*. Les prix offerts à cette occasion ont consisté en 18 bons-repas, 25 t-shirts et 400 portes-clés. Un plan de Genève

avec indication des restaurants *Fourchette verte* a été réalisé à cette occasion. Une bande-annonce dans la Tribune de Genève, un interview de 10 minutes sur Radio Lac (cf. retranscription en annexe II) et un mini-reportage sur Léman Bleu ont médiatisé l'évènement.

Genèv'Roule

Dans le cadre de la campagne « Genèv'roule » cinq vélos au logo de la *Fourchette verte* ont circulé durant les mois de septembre à octobre à travers la ville. Genèv'roule est une action humanitaire qui a pour but de promouvoir la santé en prêtant des vélos gratuitement et en proposant une activité à quelque 80 requérants d'asile.



Diffusion de la liste des établissements

- Dépliants dans tous les établissements labellisés ainsi que dans différents lieux publics (établissements labellisés, Office du tourisme, parents d'élèves.....) et lors des différents stands.
- Liste des restaurants labellisés genevois et vaudois sur le site internet de Carrefour Prévention, <http://www//prevention.ch> et sur le site de la Fédération *Fourchette verte* suisse, <http://www//fourchetteverte.ch>.

C. Stands dans diverses manifestations

La *Fourchette verte* était présente :



- au **Salon international du Livre et de la Presse** (du 14 au 18 avril 1999): stand en collaboration avec Carrefour Prévention et plus étroitement avec l'Antenne des Diététiciens genevois (ADiGe) où des livres sur l'alimentation ont été proposés au public.



- à la **Foire de Genève** (17 au 28 novembre 1999) à la fois sur le stand de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, hôtes d'honneur de cette édition et sur le stand de Carrefour Prévention « Planète Prévention » regroupant une dizaine d'association en lien avec la promotion de la santé (CIPRET, FEGPA, ADiGe, CIMS, Croix-Bleue, Association des Médecins du canton de Genève, Samaritains, Association des Pharmaciens, Service des Sports de la Ville de Genève). Une présence a pu être assurée à 100% sur le premier stand grâce au budget spécial de Frs 11'600.- octroyé par le Département de l'action sociale et de la santé.

- à la **Course de l'Escalade**, les 3 et 4 décembre 1999 : un stand plus vaste qu'auparavant dans le nouveau chapiteau « Prévention plaisir » de 2'000 m² a réuni les cinq associations de Carrefour Prévention, ainsi que le Centre d'Information des Professions de la Santé (CIPS) et la Croix-Bleue. Un concours, ainsi qu'environ 1'200 collations -jus de fruits et fruits- ont attiré de nombreux visiteurs.



En outre, la *Fourchette verte* était représentée :

- au stand tenu par Carrefour Prévention au **Salon des loisirs, des voyages et des sports** (5 au 7 février 1999) à Palexpo.

IV. RESTAURANTS LABELLISÉS : MOUVEMENTS

1. Cafés-restaurants et self-services

L'année 1999 aura été marquée par la labellisation de quatre nouveaux établissements, dont trois cafés-restaurants (Le Classic, Le Petit Champel, Brasserie Antes) et un self-service (Migros-Plainpalais Centre). Ces labellisations ont permis de combler partiellement la place laissée par deux fermetures (La Rôtisserie des Muses, La Brasserie de Balaxert), deux retraits de label (La Plaine Lune, La Finestra), un changement de propriétaire (Le Restaurant Français). Ainsi, au total, il y a eu deux labels en moins pour les cafés-restaurants (cf. annexe III).



2. Restaurants d'entreprise (cf. annexe IV)

Cafétérias des établissements scolaires postobligatoires

La labellisation des cafétérias des établissements scolaires postobligatoires a été poursuivie en 1999 : ce sont les cafétérias du Collège et Ecole de Commerce Nicolas-Bouvier et du Collège de Staël qui ont rejoint les rangs des labellisés.

Les démarches de labellisation ont été menées par Madame Marie-Pierre THEUBET, qui organise à chaque introduction du label une campagne de présentation et d'information de trois jours, à l'heure du repas. Le matériel promotionnel utilisé est le même que celui employé lors des stands de l'association. En outre, chaque établissement bénéficie de 100 plateaux-repas incrustés de motifs ludico-pédagogiques toute l'année et de serviettes en papier *Fourchette verte* périodiquement.

Restaurants d'entreprise au sens strict

Un établissement a obtenu le label. Il s'agit de la Résidence du Petit-Lancy de l'association Foyer Handicap, qui a cependant ouvert la question de la faisabilité du label pour une clientèle captive, n'ayant d'autre choix que de manger dans l'établissement.

3. Nombre de labellisés

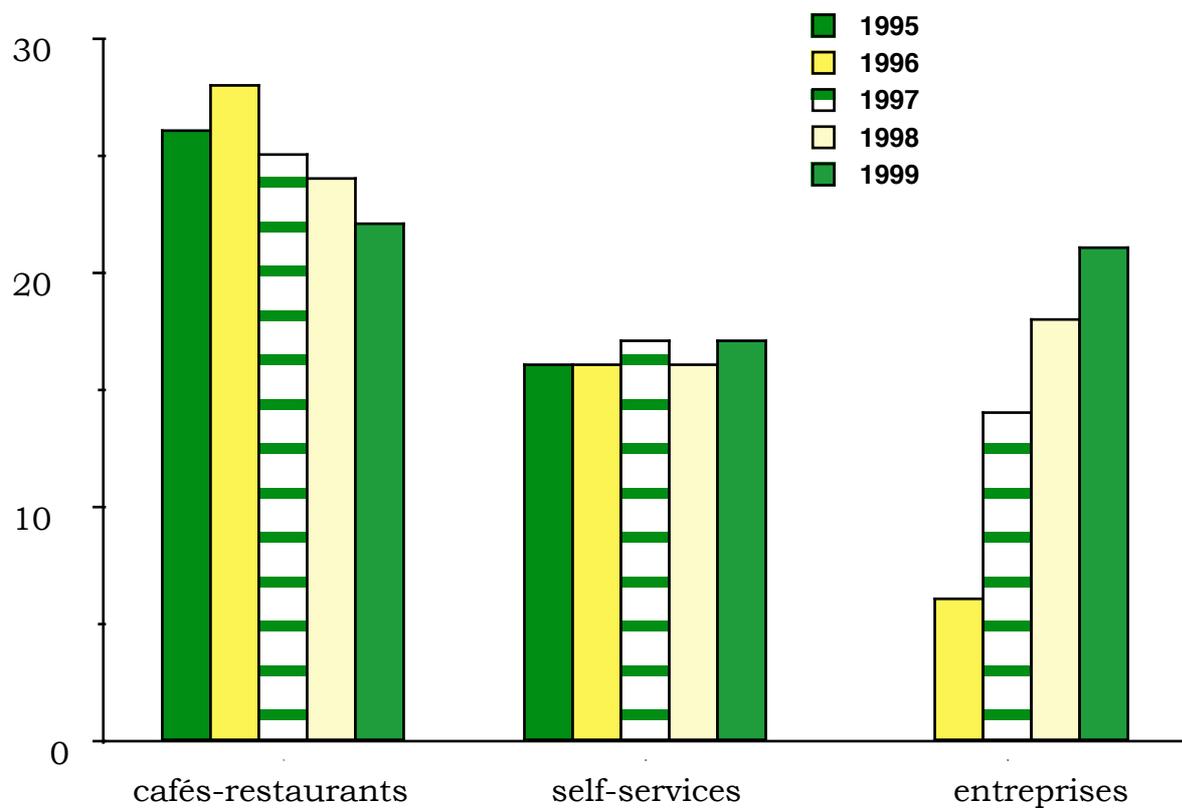
La répartition des types d'établissements qui détiennent le label *Fourchette verte* est la suivante :

établissements	nombre	places	places non fumeur
cafés-restaurants	22	1'795	540
self-services	17	3'248	1'558
restaurants d'entreprise	21	6'266	3'629
total	60	11'309	5'727

Il y a ainsi 60 restaurants labellisés fin décembre 1999, contre 58 restaurants une année plus tôt. L'ensemble des établissements labellisés correspond à une offre de plus de 11'300 places, dont plus de la moitié de places non-fumeurs.



4. Evolution du nombre d'établissements labellisés par catégorie de 1995 à 1999



V. EVALUATION

Un nouveau sondage téléphonique réalisé par l'institut Erasm a été mené du 29 novembre au 4 décembre auprès de 404 habitants du canton de Genève, âgés de 14 ans et plus (marge d'erreur de $\pm 4,5$ % au seuil de 95 % de fiabilité statistique). Les résultats de cette enquête montrent que **39 % de la population interrogée a entendu parler du label *Fourchette verte***, soit une augmentation de 3 % par rapport l'année dernière et de 9,1 % par rapport à 1996. Les femmes interrogées ont plus souvent entendu parler du label (44 %) que les hommes (33 %).

Nous avons profité de ce sondage pour évaluer la connaissance par le public du critère « plat du jour » en demandant quel aliment est servi en quantité moins importante dans le plat du jour *Fourchette verte* par rapport à un plat du jour traditionnel. Sur les 157 personnes qui ont entendu parler du label *Fourchette verte*, 32% ont cité les matières grasses, 30 % la viande - le poisson - les protéines, 10 % les farineux, 4 % les légumes ou les crudités et 24 % ne savaient pas. Ainsi, 62 % des personnes interviewées ont répondu correctement (matières grasses ou viande - poisson).



Une étudiante de l'École Hôtelière de Lausanne, Virginie MÜLLER, a consacré son travail de diplôme de fin d'études au label *Fourchette verte*. Son travail, intitulé « Le label *Fourchette verte* en Suisse romande : un phénomène de mode ou une réelle stratégie » s'est proposé de répondre à cette interrogation grâce à un questionnaire adressé à 70 restaurateurs labellisés des cantons de Genève et Vaud (cafés-restaurants et self-services). Il ressort de cette recherche que les restaurateurs labellisés considèrent le label comme un moyen de fidéliser leur clientèle et non d'en créer une nouvelle et comme la reconnaissance d'un travail de qualité. Cette étude met également en avant la nécessité d'intensifier l'information du public quant à l'offre *Fourchette verte* ainsi que les avantages que représente cette offre pour sa santé.

L'évaluation des établissements labellisés aura lieu en 2000 par les étudiants en diététique de l'Espace Conseil Nutrition (Ecole de Diététiciens de Genève).

VI. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

L'opération intercantonale *Fourchette verte* créée en 1997 a conduit à la **Fédération *Fourchette verte suisse*** à partir du 2 décembre 1999, date de son assemblée constitutive. Outre les représentants de la *Fourchette verte* des cantons de Vaud, du Tessin, de Fribourg et de Genève, elle est ouverte à d'autres partenaires en lien direct avec les buts poursuivis par la *Fourchette verte*. La Fédération a comme tâche d'assurer la coordination des actions de promotion de la santé en matière de restauration, de prévention du tabagisme et de l'alcoolisme. Madame Murielle AVONDET du Centre de prévention santé à Lausanne en est la coordinatrice.

La Fondation suisse pour la promotion de la santé (Fondation 19) a accordé un soutien de Frs 20'000.- au programme *Fourchette verte* pour élaborer un concept de développement applicable aux divers cantons du territoire. Pour ce faire, une enquête de faisabilité du label *Fourchette verte* auprès des cantons et un bilan du programme dans les cantons le pratiquant ont été réalisés. Au printemps 1999, une enquête téléphonique a eu lieu dans les 88 restaurants labellisés de Genève et de Vaud, dont une synthèse est proposée en annexe (cf. annexe V). A l'issue de ce travail, un document-guide d'une trentaine de pages a été élaboré, résumant les différentes étapes nécessaires à l'introduction du label et faisant le point de la situation. Ce document a été traduit en allemand.

Une nouvelle enquête, cette fois auprès d'un échantillon d'établissements labellisés au sujet de supports pour la promotion du label, a permis d'établir une liste des préférences des restaurateurs. Les sets de table, les serviettes en papier et les dépliants plastifiés pour table sont en tête du palmarès.

Un dépôt du label *Fourchette verte* a été effectué en septembre 1999, il est valable pour 10 ans en Suisse et 6 mois à l'étranger.



Un site internet suisse a été créé, soit : <http://www.fourchetteverte.ch>. Ce site propose la liste des établissements labellisés de chaque canton, la liste du matériel à disposition des établissements, ainsi qu'un contact direct avec les adresses e-mail de chaque canton.

En décembre 1999, on comptabilisait 39 établissements labellisés sur sol vaudois, dont 21 cafés-restaurants, 7 self-services et 11 restaurants d'entreprise. Au Tessin, il y avait 21 établissements labellisés, dont la totalité appartenait à la catégorie des restaurants d'entreprise.

Les représentants de la Fédération suisse se sont réunis à 4 reprises en 1999 et ont accueilli au cours de leurs séances Monsieur Pierre-Yves MARTIN de la Fondation 19, ainsi que des représentants des cantons de Neuchâtel et du Jura.

VII. PERSPECTIVES 2000

1. Le **suivi** des restaurateurs et le **maintien** sinon **l'augmentation** du nombre de labellisés sera poursuivi avec une priorité aux restaurants d'entreprise, d'autant plus qu'une **motion** a été votée par le Grand Conseil genevois le 25 juin 1999 invitant le Conseil d'Etat à s'assurer que les établissements appartenant au canton ou subventionnés (hôpitaux, cliniques, cafétérias des écoles, crèches...) adoptent progressivement le label *Fourchette verte*.

2. Une nouvelle catégorie d'établissements sera effective en 2000, il s'agira d'**établissements affiliés à la Fourchette verte** regroupés sous l'appellation « établissements médico-sociaux et autres institutions socio-sanitaires ».

3. Les actions de **communication** seront renouvelées afin de consolider encore notre notoriété. Les stands seront privilégiés, vu le succès qu'ils remportent auprès des établissements.

4. La participation active à l'extension du label à d'autres cantons sera d'actualité avec de nouvelles stratégies définies au sein de la **Fédération Fourchette verte suisse**.

5. Le développement d'une collaboration avec **l'Agenda 21** pour Genève, la *Fourchette verte* étant concernée par le programme Villes-Santé. L'Agenda 21 propose un programme d'actions pour entrer dans le 21^e siècle, dans le cadre du développement durable.

VIII. REMERCIEMENTS



Pour terminer, nous tenons à remercier sincèrement ceux qui soutiennent régulièrement notre travail.

Nos remerciements vont au Département de l'action sociale et de la santé (DASS) présidé par M. Guy-Olivier SEGOND et particulièrement à la Direction générale de la santé, pour le soutien moral et financier qu'il nous accorde.

Nous remercions également tous les membres du comité de la *Fourchette verte* et nos nombreux partenaires, pour ne nommer qu'eux le CIPRET, la FEGPA, l'Antenne des Diététiciens Genevois (ADiGe) et les Ligues de la Santé du canton de Vaud avec lesquels nous collaborons tout au long de l'année.

Tania LEHMANN
Secrétaire exécutive

Céline LIVER
Diététicienne

Avril 2000



IX. ANNEXES

Annexe I

Comité de la *Fourchette verte*

Etat au 31 décembre 1999

Laurent TERLINCHAMP, président de l'association, restaurateur et représentant de la Société des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du canton de Genève.

André COMINOLI, chef de section au Service de la protection de la consommation.

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.

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

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

Permanententes de l'association

Christiane DUMUR, chargée de promotion

Tania LEHMANN, diététicienne et secrétaire exécutive

Céline LIVER, diététicienne

Adresse :

Fourchette verte – Carrefour Prévention

5, rue Henri-Christiné – cp 567 – 1211 Genève 4

Tél. 329 11 78 – Fax 329 11 27

e-mail «fourchetteverte.ge@freesurf.ch»

<http://www.fourchetteverte.ch>

<http://www.prevention.ch/fourchettevertege.htm>



Annexe II

Interview de Céline Liver sur Radio Lac le 16 septembre 1999 dans le cadre de l'action Signé 2000 « Ciblez la Santé, visez *Fourchette verte* »

Phil (P) ... : La Fourchette verte, association existant depuis quelques années maintenant à Genève...?

Céline Liver (CL) : Oui, ça fait depuis 1993. Elle a été créée par le Département de l'action sociale et de la santé et, depuis 1995, la Fourchette verte s'est constituée en association à but non lucratif, elle poursuit toujours les mêmes objectifs. Donc, c'est un label santé qui est attribué aux restaurants qui respectent certains critères, des critères santé, quatre critères en fait.

P... : Alors, ces quatre critères, on va peut-être les détailler ensemble, si vous le voulez bien.

CL : Tout à fait ! Alors le premier critère, c'est un plat du jour sain et équilibré. Pour simplifier, dans l'assiette, on doit avoir un aliment constructeur, viande, poisson, œufs. Il faut qu'il y ait suffisamment de légumes, c'est-à-dire 200 g, donc c'est plus que ce qu'on retrouve dans un plat du jour traditionnel... parce qu'on sait que les genevois et les suisses en général ne mangent pas suffisamment de légumes.

P : Première chose, c'est un plat du jour équilibré, deuxième point ?

CL : Un espace sans fumée qui représente au moins 25 % des places assises. Ensuite, le troisième critère, c'est des boissons sans alcool à un prix favorable, qui est un critère légal. Et le dernier critère, c'est le respect des normes légales en matière d'hygiène. Donc, il y a deux critères qui sont déjà dans la législation.

P : Alors, comment ça se passe ? Vous allez voir les restaurants, vous les contrôler, vous les vérifier, vous leur dites au bout d'un moment, vous avez droit à la Fourchette verte ou pas, vous êtes une sorte de Gault et Millau ou pas du tout ?

CL: Ça se base beaucoup sur la confiance, notre rapport avec les restaurateurs. Donc on prospecte pour avoir des nouveaux restaurants et, après, on les suit régulièrement, on va manger dans les restaurants pour voir si le label est respecté, puis on informe, on discute enfin c'est vraiment beaucoup du dialogue avec les cafés-restaurants.

P : Qu'est ce qui est le plus difficile parmi les quatre conditions que vous avez énoncées tout à l'heure, le plus difficile à remplir pour les restaurants ?

CL : C'est l'espace non-fumeur en général. C'est ce qui pose un problème, on a des refus de label à cause de cet espace. Pourtant, il y a 70 % de la population genevoise qui ne fume pas, mais ça pose quand même un problème: les restaurateurs ont peur de perdre de la clientèle...

P : ...les derniers clients fumeurs en mettant un espace non-fumeur...? Ce qui me paraît quand même assez logique, autant la méthode américaine qui est de



supprimer totalement les espaces fumeur me paraît un petit peu exagéré, autant là de réserver un espace non-fumeur...

CL : Mais pour nous c'est vraiment l'idée de cohabiter, une cohabitation pacifique entre les fumeurs et non-fumeur.

P : Bill Mac Comish (BM) vous fréquentez souvent les restaurants Fourchette verte?

BM : Non, mais j'aimerais savoir s'il y a une sorte de liste, est-ce que c'est utilisé comme une sorte de publicité pour ces restaurants ?

CL : Oui, tout à fait, on a une liste des cafés-restaurants (et on a également des self-services et des restaurants d'entreprise) qu'on distribue lors de nos manifestations et donc on la distribuera lors de la surprise, sinon les personnes peuvent nous contacter à notre bureau à Genève, c'est le 022.329.11.78, le label existe aussi sur le canton de Vaud et au Tessin. Sur le canton de Vaud, c'est le 021.623.37.37 pour obtenir la liste des restaurants...

P : Pour obtenir la liste et aussi s'inscrire à la Fourchette verte et dire moi je suis restaurateur, j'ai bien compris quels étaient les critères de sélection...? La surprise tient en un mot : rendez-vous à 11h30 au Bourg-de-Four, là, il y aura quelques jeux du type jeux sans frontière, des jeux de cible et d'adresse et on pourra repartir avec des bons pour aller au restaurant. Dernière question, Céline, les Genevois mangent aussi mal que ça ?

CL : On sait que les Genevois et les Suisses en général ne mangent pas suffisamment de légumes et puis trop gras et surtout des graisses de mauvaise qualité, donc c'est pour ça qu'on essaie de faire un plat du jour qui contienne plus de légumes que d'habitude et moins de graisse. C'est vraiment de la promotion de la santé et puis l'idée c'est de prévenir ces fameuses maladies qu'on appelle maladies de civilisation qui sont causées entre autre par une alimentation déséquilibrée et aussi en rapport avec la consommation de tabac. Ce sont les fameuses maladies cardio-vasculaires et le cancer.

P : Il faut manger des brocolis, paraît-il pour éviter le cancer !

CL : Oui, tout à fait, les choux-fleurs, les brocolis... mais bon, les légumes en général !

P : On ne le répétera jamais assez, mangez bien vous vivrez longtemps... Merci beaucoup Céline Liver. Rendez-vous avec Bill Mc Comish, vous allez y aller ensemble... vers 11h30 pour cette surprise qui vous permettra à vous Genevois, Genevoises et amis de passage de repartir avec des tickets restaurants Fourchette verte.



Annexe III

Cafés-restaurants *Fourchette verte*

Auberge de Chouilly 19, Crêt-de-Chouilly - 1242 Satigny
Cave Valaisanne/Chalet suisse 23, bd Georges-Favon - 1204 Genève
Hôtel de Berne 26, rue de Berne - 1201 Genève
Jardin des îles 5-7, ch. Colladon - 1209 Genève
Nova Food (ex J-P Zogg) 11bis, rue de l'École-de-Médecine - 1205 Genève
La Chevillarde 9, rue de la Chevillarde - 1208 Genève
ICC-Mövenpick 20, rte de Pré-Bois - 1215 Genève
Restaurant du Nant-d'Avril 107, rte du Nant-d'Avril - 1217 Meyrin
Restaurant de la Piscine 83, av. du Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex
Le Walldorf 10, rue du Cendrier - 1201 Genève
Restaurant Le Bistro 32, rue du Marché - 1204 Genève
Le Jardin de Villars 75, rue Liotard - 1203 Genève
Le Taj - Ramada Hôtel 19, rue de Zürich - 1201 Genève
La Cafétéria - Maison de l'Ancre 34, rue de Lausanne - 1201 Genève
Restaurant de Vilette 55, route de Vilette - 1226 Thônex
Le Cazar 9, av Sainte-Clotilde - 1205 Genève
Le Kid 99, bd Carl-Vogt - 1205 Genève
Sala Thai 18, ch. Maurice-Braillard - 1202 Genève
Le Péché Mignon 4, rue de Montchoisy - 1207 Genève
Le Classic 8b, av. de Champel - 1206 Genève
Le Petit Champel 57 av. de Champel - 1206 Genève
Brasserie Antes 109, Pont-du-Centenaire - 1228 Plan-le-Ouates

Self-services *Fourchette verte*

Coop

Augustins, Acacias, Chêne-Bourg, Fusterie, Montbrillant, Onex

Migros

Chêne-Bourg, Meyrin Brico-loisirs, Balexert, Charmilles, Cornavin Les Cygnes, Jonction, Meyrin Centre commercial, Lancy-Onex, Plainpalais Centre

L'Espalier 34, av. Adrien Jeandin - 1226 Thônex

Le Totem 4, ch. Louis Hubert - 1213 Petit-Lancy



Annexe IV

Restaurants d'entreprise *Fourchette verte*

Clinique de Jolimont, av. Trembley 45, 1209 Genève

Restorama, Swissair, 1215 Aéroport

- restaurant **Foyer des équipages**
- restaurant du **Frêt**
- restaurant **Spirit of Saint Louis**
- restaurant **Terminal charter**

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

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

Patek Philippe, Dagard SA, Pont du Centenaire 141, 1228 Plan les Ouates

Lombard Odier, DSR, av. des Morgines 8, 1213 Petit-Lancy

Migros la Praille, rue Alexandre Gavard 35, 1227 Carouge

Firmenich-Jonction, Dagard, rte des Jeunes 1, 1205 Genève

SBS Grand Mézel, Dagard, place du Grand-Mézel 1 bis, 1204 Genève

OMC, Dagard, rue de Lausanne 154, 1211 Genève 21

SIG, Le Soleil, DSR, ch. du Château Bloch 2, 1211 Genève 2

Résidence des Voirets, Association Foyer Handicap, ch. des Palettes 39, 1212 Grand-Lancy

Résidence du Petit-Lancy, Association Foyer Handicap, av. du Pt-Lancy 8, 1213 Petit-Lancy



Cafétérias des écoles postobligatoires et de l'université

Collège de Saussure

9, Vieux-Chemin d'Onex, 1213 Petit-Lancy

Centre Médical Universitaire (CMU)

9, av. de Champel, 1206 Genève

CEPTA

18, rue Gérard de Ternier, 1213 Petit-Lancy

Uni-Mail

102, bd. Carl-Vogt, 1204 Genève

CEC André-Chavanne

14, av. Trembley, 1209 Genève

Collège Claparède

61, ch. de Fossard, 1231 Conches

Ecole Supérieure de Commerce Henry-Dunant

20, av. Edmond-Vaucher, 1203 Genève

Ecole Supérieure de Commerce Nicolas-Bouvier

62-64, rue de Saint-Jean, 1203 Genève

Collège de Staël

25, rte de Saint-Julien, 1227 Carouge



Annexe V

Synthèse de l'enquête intercantonale réalisée au printemps 1999 auprès des restaurateurs et des gérants (Programme intercantonale *Fourchette verte*, Document-guide, Marie-Pierre THEUBET, 1999, p 14-16)

Une enquête téléphonique a été réalisée auprès de 88 restaurateurs labellisés dans les cantons de Genève et Vaud se répartissant dans les types d'établissements suivants:

- 38 cafés-restaurants
- 23 self-services
- 20 restaurants d'entreprise
- 7 cafétérias d'écoles et de l'université

(...)

Plat du jour *Fourchette verte*

Un plat du jour *Fourchette verte* a été spécialement conçu selon les critères au sein de 30% environ des établissements alors que le plat du jour habituellement proposé a été adapté aux critères *Fourchette verte* au sein de 62% environ des établissements.

Prix de vente

Les prix appliqués au plat du jour *Fourchette verte* ont été majorés au sein de tous les établissements sauf au sein des cafétérias des écoles et de l'Université à Genève.

Nombre vendu

Le nombre moyen de plats du jour *Fourchette verte* servis dans les restaurants est de 3,5 à 4 par jour. Les cafétérias des écoles de l'enseignement postobligatoire et de l'université (Genève) en vendent le plus, viennent ensuite ceux vendus dans les restaurants self-services.

Difficultés rencontrées

Sur l'ensemble des restaurateurs, environ 60% ne rencontrent aucune difficulté à réaliser les plats du jour *Fourchette verte*. Parmi les autres restaurateurs, les difficultés rencontrées sont variées.

Il est difficile de faire:

- respecter les quantités de viande ou équivalent protéiné (elle est insuffisante selon les restaurateurs)
- respecter les quantités de légumes (très importantes selon les restaurateurs)
- respecter par les cuisiniers des modes de cuisson peu gras (ou moins gras)
- respecter le temps de travail, car le plat *Fourchette verte* prend plus de temps
- comprendre le label aux clients



Espace non-fumeur

Dans le canton de Genève, 74%, et dans le canton de Vaud 52% des établissements étaient munis d'un espace non-fumeur au moment de la labellisation. Les autres restaurateurs ont dû l'installer pour être labellisés. Plus des deux tiers des restaurateurs n'ont aucune difficulté à gérer cet espace. Pour les autres, le non respect de l'espace par des fumeurs et la proximité des tables fumeurs et non fumeurs sont les difficultés rencontrées.

Boissons sans alcool

Plus d'un tiers des restaurateurs labellisés assurent une promotion concrète des boissons sans alcool à un prix favorable, au moyen d'information claire sur la carte, de pose d'affiches ou de panneaux indicatifs. Il faut relever que la grande majorité des restaurateurs ne font encore aucune promotion concrète de ces boissons.

A Genève, un restaurateur labellisé sur cinq ne vend pas d'alcool. Il s'agit principalement des cafétérias des écoles de l'enseignement postobligatoire et de l'université.

Motivation des restaurateurs à l'obtention, puis à la poursuite du label

Les principales motivations à l'obtention du label sont listées selon la fréquence des arguments cités par les restaurateurs. Et les mêmes arguments pour la poursuite du label sont évoqués. Du plus grand nombre de fois cité au plus petit:

- respect de la santé et bien-être du consommateur
- label de qualité justifiant une reconnaissance du travail
- concept de l'équilibre alimentaire et modes de cuisson peu gras
- argument commercial
- réponse aux demandes de la clientèle

Information du personnel par les restaurateurs

La majorité des restaurateurs informent oralement leur personnel des critères du label *Fourchette verte* en utilisant parfois les dépliants et les affiches fournies par les responsables du projet.

D'autres restaurateurs et leur personnel ont participé à des réunions avec une diététicienne. Certains proposent de réaliser concrètement une assiette modèle du plat du jour qui sert de référence au moment du service. Ils peuvent aussi concevoir les menus avec les cuisiniers. Un faible nombre de restaurateurs ne réalisent aucune information.

Information à la clientèle

La plupart des restaurateurs et leur personnel utilisent les dépliants *Fourchette verte* pour informer la clientèle, ou donnent des informations orales lorsque les clients posent des questions. D'autres restaurateurs, essentiellement au sein de self-services, exposent en évidence une assiette-modèle sur le passage de la clientèle. Cependant la visibilité du label au sein des établissements est encore insuffisante.



Echos de la clientèle

Plus d'un tiers des restaurateurs ont des échos très positifs de leur clientèle, et un même nombre de restaurateurs ont peu, voire aucun écho. D'autres constatent que le plat du jour *Fourchette verte* se vend bien, ce qui confirme la satisfaction de la clientèle.

Par-contre, certains restaurateurs relèvent que les clients ne comprennent pas bien le concept ou ne le connaissent pas.

Dans le canton du Tessin, l'enquête révèle que le projet a été mieux apprécié par les étudiants et les professeurs des écoles supérieures que par les élèves des écoles obligatoires qui semblent ne pas apprécier les quantités importantes de légumes dans leur assiette.

Suggestions pour améliorer

Les restaurateurs croient au label *Fourchette verte*, et à la question posée sur des suggestions pour améliorer l'information à la clientèle, ils proposent de :

- animer plus de stands au moment du repas et prévoir des actions ponctuelles
- faire davantage de publicité et la prévoir régulièrement, par exemple sous forme d'articles et interview dans les journaux, de campagne d'affichage plus régulières, de « flash » à la radio, de spot publicitaire à la télévision.
- mieux informer la population des lieux, dates et heures de présence de la diététicienne et du stand.
- donner davantage d'information justifiant les critères de santé.
- assurer un suivi régulier et effectuer davantage de contrôles.
- prendre en compte la qualité des produits dans les critères.
- avoir davantage de contacts avec l'association.