



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Rapport d'activités 2016

Fourchette verte

Neuchâtel



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera



Fourchette verte Neuchâtel

c/o Ligue neuchâteloise contre le cancer, Faubourg du Lac 17, Case postale, 2001 Neuchâtel,
Tél. 079 753 08 81, e-mail: ne@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Sommaire

Les temps forts de l'année écoulée	3
Fonctionnement de la section cantonale	5
Priorités et réalisations de la section cantonale	6
Perspectives pour l'année à venir	12
Comptabilité de l'année écoulée	13
Fourchette verte Suisse	14
Remerciements	17
Annexe	18



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

1 Les temps forts de l'année écoulée

En 2016, Fourchette verte Neuchâtel a décerné trois nouveaux labels Fourchette verte adulte : un au restaurant du personnel « Delectis » de la manufacture « Cartier » à Couvet ainsi qu'un à celui de la manufacture « Cartier » aux Brenets et un au restaurant du personnel « Eldora », l'Esplanade, de Philips Morris R&D à Neuchâtel. Au 31 décembre 2016, Fourchette verte Neuchâtel compte 61 établissements et 3 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (16 Fourchette verte junior, 24 Fourchette verte des tout-petits, 13 Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 2 affiliations Fourchette verte junior). Au total, cela représente 3'646 places assises et 2'700 repas par jour en moyenne.

Afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, tous ont été visités en 2016 (20 visites par les membres de la FRC, 38 par Fourchette verte Neuchâtel et 10 par des testeurs internes) et 258 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 8 séances d'information ont également eu lieu auprès des équipes éducatives ou de cuisine, dont 3 suite à une nouvelle labellisation. Au total, 85 personnes ont participé. En plus des séances, Fourchette verte Neuchâtel a également mis en place 4 ateliers-concours dans des structures parascolaires à l'intention des enfants. 68 enfants y ont participé. En 2016, Fourchette verte Neuchâtel a aussi formé 3 nouveaux testeurs internes. En 2016, Fourchette verte Neuchâtel a également confié aux diététiciennes de la Croix Rouge Suisse du canton de Neuchâtel l'animation de 14 stands d'informations dans les établissements adultes dans le but de faire connaître le label (13 Fourchette verte adulte et 1 Affiliation Fourchette verte adulte). Environ 250 personnes ont visité le stand.

De plus, en février 2016, Fourchette verte Neuchâtel a co-organisé avec le Service de la santé publique la distribution d'une soupe de légumes de saison au marché de La Chaux-de-Fonds et de Neuchâtel. Ces 2 événements marquaient le lancement de la phase 2016-2020 du programme cantonal « Alimentation & Activité physique ». Quelques 140 litres de soupes ont été distribués.



Le 19 juin, à l'occasion de ses 15 ans, Fourchette verte Neuchâtel, en collaboration avec le Service de la santé publique et le Service de l'enseignement obligatoire, a organisé un concours culinaire, la « Fourchette Gourmande ». Ce concours était adressé aux élèves de 11^{ème} HARMOS. Après une sélection des 4 meilleurs dossiers, les finalistes ont eu l'occasion de s'affronter en live le 19 juin devant un jury spécialement conçu pour cet événement.



Pour la 9^{ème} fois, Fourchette verte Neuchâtel a mis en place un atelier de cuisine destiné aux enfants de 10-12 ans en collaboration avec la Ligue neuchâteloise contre le cancer dans le cadre des activités « Passeport Vacances ». Cette année, le thème était « Viens préparer un goûter rigolo ». Dix enfants ont participé à cet après-midi ludique.





Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Quelques modifications ont eu lieu dans la composition du groupe de pilotage de Fourchette verte Neuchâtel, avec le départ de Monsieur Daniel BIEDERMANN et l'arrivée de Madame Andrea CHECOLA. Suite au départ Madame Tania SCHINDELHOLZ-LETTE, Madame Sabrina RINALDO ADAM a repris le poste de responsable du Programme « Alimentation & Activité physique » pour le canton de Neuchâtel.



2 Fonctionnement de la section cantonale

Fourchette verte Neuchâtel fonctionne sous la responsabilité de la Ligue neuchâteloise contre le cancer dont l'engagement est d'ordre administratif sans financement. L'exécution du programme Fourchette verte est confié à une diététicienne engagée par la Ligue neuchâteloise contre le cancer.

Groupe de pilotage

Les activités de Fourchette verte Neuchâtel sont supervisées par un groupe de pilotage se réunissant 1 fois par année (12 décembre 2016). Ce groupe décide de la stratégie de Fourchette verte Neuchâtel, valide les objectifs et le budget ainsi que le rapport d'activité (validé par voie électronique).

Il compte 8 membres :

- Madame Anne AUBERT, représentante de la Fédération Romande des Consommateurs (FRC) ;
- Monsieur Daniel BIEDERMANN, représentant de GastroNeuchâtel ;
- Madame Andrea CHECOLA, directrice de la crèche et l'accueil parascolaire « Les Enfants d'abord », représentante des directeurs/directrices de crèches et de parascolaires ;
- Monsieur Dominique CONANT, directeur du Centre neuchâtelois d'alcoologie ;
- Monsieur Thierry FRAGNIERE, chef de service «Cuisine & restauration», représentant de l'Hôpital neuchâtelois ;
- Madame Christiane KAUFMANN, directrice de la Ligue neuchâteloise contre le cancer (LNCC) ;
- Madame Sabrina RINALDO ADAM, chargée de programme Alimentation et Activité physique, représentante du Service de la santé publique (SSP) ;
- Madame Lysiane UMMEL MARIANI, déléguée à la promotion de la santé, représentante du Service de la santé publique (SSP).

Début 2014, un sous-groupe a été créé pour traiter les demandes de labellisation et/ou retirer le label et assurer le bon fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel. Il s'agit du groupe de labellisation qui s'est réuni 2 fois en 2016 (14 mars et 1^{er} novembre). Ce groupe est composé de Madame Christiane KAUFMANN, représentante de la LNCC, Madame Tania SCHINDELHOLZ-LETTE, représentante du SSP ainsi que de la coordinatrice. Suite à son départ, Madame Tania SCHINDELHOLZ-LETTE a été remplacée par Madame Sabrina RINALDO ADAM.

Collaboratrice

Madame Daniela SUNIER, BSc HES-SO Diététicienne, Coordinatrice (0.6 ETP).



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

3 Priorités et réalisations de la section cantonale

Objectifs 2016

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2016
Assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés	<p>Evaluer tous les établissements labellisés par au moins une visite d'évaluation.</p> <p>Répondre à la demande spontanée pour les séances d'information auprès du personnel des établissements labellisés ainsi que les parents.</p> <p>Mettre systématiquement en place une séance d'information auprès du personnel de chaque établissement nouvellement labellisé.</p> <p>Superviser les menus Fourchette verte pendant 3 mois lors d'une nouvelle labellisation.</p> <p>Faire une visite de bilan auprès de 20-25 établissements n'ayant pas été visités par Fourchette verte Neuchâtel en 2015.</p>	<p>Atteint : 68 évaluations effectuées</p> <p>Atteint : 4 séances d'information pour le personnel effectuées</p> <p>Atteint : 4 séances effectuées</p> <p>Atteint : certains suivis sont en cours et se termineront en 2017.</p> <p>Atteint : 38 visites effectuées, dont 27 bilans, 8 visites de relabellisation et 3 visites de labellisation</p>



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2016
Promouvoir le label	<p>Mettre en place un atelier de cuisine pour enfants (8-10 ans) dans le cadre du programme « Passeport vacances » en collaboration avec la LNCC.</p> <p>Animer min. 10 stands concours dans les restaurants de collectivités.</p> <p>Participer 1 ou 2 actions de la campagne de valorisation de la promotion de la santé des cantons de Jura et Neuchâtel</p> <p>Organiser un événement pour les 15 ans de Fourchette verte Neuchâtel.</p> <p>Labelliser 1 à 2 établissements « Fourchette verte – Ama Terra » dans le cadre d'un projet pilote</p>	<p>Atteint : 1 atelier a eu lieu le 14 juillet 2016 (10 enfants).</p> <p>Atteint : 14 stands concours effectués par 2 diététiciennes mandatées</p> <p>Atteint : 2 distributions de soupe au marché (La Chaux-de-Fonds et Neuchâtel) en collaboration avec le SSP</p> <p>Atteint : 1 concours culinaire organisé avec le SSP et le Service de l'enseignement obligatoire</p> <p>Non atteint : projet repoussé en 2017</p>
Labelliser des nouveaux établissements	Répondre aux demandes de labellisation spontanées adressées à Fourchette verte Neuchâtel.	Atteint : 3 labellisations Fourchette verte adulte

Activités 2016

Une tâche liée à l'objectif «promouvoir le label» n'a pas été atteinte en raison d'un arrêt de travail à temps partiel de janvier à juin 2016. En tout, environ de 150 heures d'arrêt de travail ont été enregistrées, soit 1,5 mois à 0.6 ETP. De plus, suite au retour de l'évaluation de l'image de Fourchette verte Neuchâtel effectuée par le Service de la santé publique, la priorité pour 2016 a été de renforcer la présence de la coordinatrice sur le terrain.

Nouvelles labellisations

En 2016, Fourchette verte Neuchâtel a labellisé 3 établissements :

- Restaurant du personnel « Delectis » de la manufacture « Cartier » aux Brenets – Fourchette verte adulte ;
- Restaurant du personnel « Delectis » de la manufacture « Cartier » à Couvet – Fourchette verte adulte ;
- Restaurant du personnel « Eldora, l'Esplanade » de « Philips Morris R&D » à Neuchâtel – Fourchette verte adulte.

De plus, Fourchette verte Neuchâtel a commencé à traiter une demande d'attestation pour 2 nouveaux traiteurs.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Suspension du label

Le label Fourchette verte junior a été suspendu à l'accueil parascolaire «Part'âge» au Landeron en attente qu'une décision soit prise concernant le maintien d'une cuisine interne ou la livraison par un traiteur.

Retrait du label

Suite à la création d'un label interne, 2 établissements ont renoncé au label Fourchette verte :

- Fourchette verte junior pour l' « Ecole Spécialisée de la Fondation Les Perce-Neige » à Cressier ;
- affiliation Fourchette verte adulte pour l' « Espace Perce-Neige Fleurier » à Fleurier.

Le restaurant du personnel du home « La Résidence » au Locle a également renoncé au label Fourchette verte adulte.

Nombre d'établissements labellisés

Au 31 décembre 2016, Fourchette verte Neuchâtel compte 61 établissements et 3 cuisines de production. Les établissements labellisés se déclinent comme suit : 13 restaurants de collectivité (Fourchette verte adulte), 3 affiliations Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 2 affiliations Fourchette verte junior, 16 Fourchette verte junior, 24 Fourchette verte des tout-petits. Ce qui représente 3'646 places assises et 2'700 repas par jour en moyenne.

	Etablissements	Places assises	Nombre de repas Fourchette verte par jour
Cafés-restaurants	0	0	0
Self-services	0	0	0
Restaurants de collectivité	13	1813	634
Affiliations	3	85	160
Affiliations senior	3	119	233
Affiliations junior	2	44	88
Juniors	16	666	666
Tout-petits	24	919	919
"D-li vert"	0	0	0
Total	61	3646	2700

La liste d'adresses des restaurants Fourchette verte du canton se trouve en annexe 1.



Evaluation et suivi du label

Tous les restaurants labellisés ont été évalués en 2016, excepté deux établissements qui ont débuté une relabellisation suite à un changement de cuisiner en fin d'année et un établissement dont le label a été suspendu en attente de la décision de la direction (cf. point « suspension label »). Ces évaluations ont consolidé la qualité et le respect des critères du label Fourchette verte.

En 2016, 68 repas-tests ont été effectués : 20 par les membres de la FRC, 38 par Fourchette verte Neuchâtel et 10 par des testeurs internes (dans certains restaurants d'entreprise).

38 visites ont eu lieu :

- Fourchette verte des tout-petits (17): crèche «Au Clair de Lune» à La Chaux-de-Fonds, crèche «Au Pays Imaginaire» à La Chaux-de-Fonds, crèche du «Centre Ville» à Neuchâtel, crèche «de l'Amitié» à La Chaux-de-Fonds, crèche «des Bercles» à Neuchâtel, crèche «du Collège» à La Chaux-de-Fonds, crèche de l'hôpital neuchâtelois – La Chaux-de-Fonds à La Chaux-de-Fonds, crèche de l'hôpital neuchâtelois – Pourtalès à Neuchâtel, crèche «La Bellanie» à Neuchâtel, crèche «La Gazouille» au Landeron, crèche «La Marelle» à Auvernier, crèche «Les Mille Pattes» à La Chaux-de-Fonds, crèche «Les Moussaillons» à Marin, crèche «l'Isles aux Enfants – Fondation Myosotis» à Areuse, crèches «Tic-Tac» à Neuchâtel et à La Chaux-de-fonds, «Foyer La Coccinelle» à Neuchâtel.
- Fourchette verte des tout-petits et junior (6) : crèche et accueil parascolaire «Arc-en-Ciel» à La Chaux-de-Fonds, crèche et accueil parascolaire «Ibanda» à Neuchâtel, crèche et accueil parascolaire «La Souris Verte» à Hauterive, crèche «Tartine et Chocolat» et accueil parascolaire «l'Interlude» à Cressier, crèche et accueil parascolaire «Les Diablotins» au Locle, crèche et accueil parascolaire «Les Enfants d'abord» au Locle.
- Fourchette verte junior (7): accueil parascolaire «La Fontaine Enchantée» à Fontaine, accueil parascolaire «Le Carcoie Farceur» à Cortaillod, accueil parascolaire «Le Cerf-volant» à Neuchâtel, accueil parascolaire «Le Chaudron magique» à Cormondrèche, accueil parascolaire «Le Domino» à Neuchâtel, accueil parascolaire «Le Mikado» à Neuchâtel, accueil parascolaire «Le PasSage» à Cernier.
- Affiliation Fourchette verte junior (1) : «Maison de l'enfance» à Neuchâtel
- Fourchette verte adulte (6) : restaurant du personnel «Delectis» de la manufacture Cartier à Couvet, restaurant du personnel «Delectis» de la manufacture Cartier aux Brenets, restaurant du personnel «Eldora – L'Esplanade» de Philip Morris R&D à Neuchâtel, restaurant du personnel «Eldora – La Source» de Philip Morris International à Neuchâtel, restaurant du personnel «Eldora – Le Calumet» de Philip Morris Products à Neuchâtel, restaurant du personnel de l'Hôpital Neuchâtelois Pourtalès à Neuchâtel
- Affiliation Fourchette verte senior (1) : «Résidence Bellerive» à Cortaillod

Fourchette verte Neuchâtel a également rendu visite à 2 traiteurs attestés : Home de l'Escale à La Chaux-de-Fonds et Restaumobile à Neuchâtel. 258 plans hebdomadaires de menus ont été supervisés et corrigés pour plusieurs établissements dans le cadre d'une nouvelle labellisation, d'une relabellisation suite à un changement de cuisinier ou de direction, des visites de bilan Fourchette verte ou des évaluations et ceci afin d'améliorer le respect des critères nutritionnels.



Séances d'information et formations

4 séances d'information ont eu lieu auprès des équipes éducatives ou de cuisine de 4 établissements nouvellement labellisés. Il s'agit des établissements suivants : accueil parascolaire «La Bornicantine» à Fontainemelon, restaurant du personnel «Delectis» de la manufacture Cartier à Couvet, restaurant du personnel «Delectis» de la manufacture Cartier aux Brenets, restaurant du personnel «Eldora – L'Esplanade» de Philip Morris R&D à Neuchâtel. En 2016, Fourchette verte Neuchâtel a aussi dispensé une séance d'information pour le personnel dans les établissements suivants : crèche et accueil parascolaire «La Souris verte» à Hauterive, accueil parascolaire «Le Domino» à Neuchâtel, accueil parascolaire «Le Mikado» à Neuchâtel, foyer «Jeanne-Antide» à La Chaux-de-Fonds. Au total, 85 personnes travaillant dans les crèches/accueils parascolaires ou en cuisine ont participé.

La formation de 3 testeurs internes a également eu lieu : un pour le restaurant du personnel du centre neuchâtelois de psychiatrie de Perreux à Perreux, un pour le restaurant du personnel du centre neuchâtelois de psychiatrie de Préfargier «La Mandibule» à Marin-Epagnier et un pour le restaurant du personnel de l'Hôpital Neuchâtelois - Pourtalès à Neuchâtel.

15 ans Fourchette verte Neuchâtel

A l'occasion des 15 ans de Fourchette verte Neuchâtel, un concours culinaire a été organisé en collaboration avec le SSP et le Service de l'enseignement obligatoire. Le concours était destiné aux élèves de 11^{ème} Harmos du canton de Neuchâtel. Après une première sélection, 4 équipes ont été retenues pour participer à une finale en directe devant un jury spécialement sélectionné pour l'événement. Chaque équipe disposait d'une heure trente pour confectionner 1 plat principal avec dessert en 4 exemplaires.

Animations, communication et couverture médiatique

- Fourchette verte Neuchâtel a confié à la Croix Rouge Suisse du canton de Neuchâtel l'animation de 14 stands dans les établissements adultes (13 Fourchette verte adulte et 1 Affiliation Fourchette verte adulte). Lors de ces stands, une diététicienne a invité les consommateurs à participer à un concours et leur a expliqué le label Fourchette verte. Le taux de participation a varié entre 4% et 41%. En moyenne, une personne sur dix a participé sur les quelques 2200 personnes qui ont mangé les jours de stand.
- Fourchette verte Neuchâtel a co-organisé avec le Service de la santé publique la distribution d'une soupe de légumes de saison au marché de La Chaux-de-Fonds et de Neuchâtel à l'occasion du lancement de la phase 2016-2020 du programme cantonal « Alimentation & Activité physique ». Quelques 140 litres de soupe ont été distribués et des informations concernant le label Fourchette verte ont été transmises au public.
- En collaboration avec la LNCC, Fourchette verte Neuchâtel a mis en place un atelier de cuisine destiné aux enfants (8-10 ans) et intitulé «Viens préparer un goûter rigolo» dans le cadre du projet «Passeport vacances». 10 enfants y ont participé.
- 4 ateliers-concours ont eu lieu dans des établissements parascolaires suivants : accueil parascolaire «La Bornicantine» à Fontainemelon, accueil parascolaire «Le Chaudron Magique» à Cormondrèche (2), accueil parascolaire «Les Diablotins» au Locle. 68 enfants y ont participé.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

- Cinq articles mentionnant Fourchette verte ont paru dans les médias régionaux (Arc-info et RTN) : deux sur «Jura et Neuchâtel – Ensemble pour promouvoir la santé» et trois sur les «15 ans de Fourchette verte Neuchâtel». Il y a eu également deux reportages audio sur RTN ainsi qu'un reportage visuel sur Canal alpha en lien avec les 15 ans de Fourchette verte Neuchâtel.

Matériel promotionnel

Le matériel suivant a été distribué en 2016 : 5300 serviettes, 500 dépliants Fourchette verte des tout-petits, 400 dépliants Fourchette verte adulte, 360 dépliants Fourchette verte junior, 330 stylos, 200 post-it, 190 tomates, 150 bavettes, 140 fourchettes vertes, 90 gommes, 90 règles, 70 autocollants junior, 70 couverts pour enfants, 50 jetons caddy, sacs, tabliers, clé USB, cartes, etc.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

4 Perspectives pour l'année à venir

Objectifs	Tâches
Assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés	<p>Evaluer tous les établissements labellisés par au moins une visite d'évaluation.</p> <p>Répondre à la demande spontanée pour les séances d'information auprès du personnel des établissements labellisés ainsi que les parents.</p> <p>Mettre systématiquement en place une séance d'information auprès du personnel de chaque établissement nouvellement labellisé.</p> <p>Superviser les menus FV pendant 3 mois lors d'une nouvelle labellisation.</p> <p>Faire une visite de bilan auprès de 30-35 établissements, dont ceux qui n'ayant pas été visité par FV-NE en 2016.</p>
Promouvoir le label	<p>Co-organiser un événement à l'occasion de la nomination de Neuchâtel comme ville du goût 2017 avec le SSP.</p> <p>Mettre en place un cours pour les cuisiniers des établissements Fourchette verte en collaboration avec le CPLN.</p> <p>Co-organiser le concours Fourchette Gourmande.</p> <p>Labelliser 1 à 2 établissements « Fourchette verte – Ama Terra » dans le cadre d'un projet pilote</p>
Labelliser des nouveaux établissements	<p>Répondre aux demandes de labellisation spontanées adressées à Fourchette verte Neuchâtel.</p>



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

5 Comptabilité de l'année écoulée

Charges

Salaire et honoraires		54'117.35
Salaire coordinatrice FV	41'399.45	
Gestion administrative du projet- LNCC	3'580.00	
Charges patronales	5'479.90	
Mandat diététicienne externe	3'658.00	
Frais d'exploitation		9'515.20
Loyer	5'520.00	
Fournitures bureau, téléphone et déplacement	1'192.50	
Frais de port	115.30	
Matériel promotionnel et imprimeries - canton	1'603.90	
Matériel promotionnel Fourchette verte Suisse	680.00	
Frais de déplacements - séances intercantionales	39.60	
Informatique	363.90	
Frais d'évaluation		722.90
Evaluations FRC + coordinatrice + autres	722.90	
Autres frais		139.10
Frais divers	133.90	
Frais bancaires	5.20	
Total charges		64'494.55

Recettes

Financement SSP	60'000.00	
LNCC	5'520.00	
Matériel promotionnel FV-CH	680.00	
Remboursement frais de déplacements - séance intercantionales	39.60	
Etat de Neuchâtel - Remboursement matériel promotionnel	252.00	
Intérêt	8.65	
Total recettes		66'500.25
Bilan		2'005.70
Fonds à disposition au 31.12.2016		
Solde à nouveau	38'853.90	
Résultat 2016	2'005.70	
Total		40859.60



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

6 Fourchette verte Suisse

Fourchette verte se développe durablement

Comme l'année précédente, 2016 fut marquée par deux gros projets : d'une part le partenariat avec le leader en Suisse de la restauration collective SV Group, de l'autre le lancement effectif de « Fourchette verte – Ama terra » (FV-AT). Issu de la distinction « schnitz und drunder », développée par le centre agricole Ebenrain et mise en place en 2006 dans le canton de Bâle-Campagne, le volet « Ama terra » de Fourchette verte valorise les divers aspects du développement durable de l'alimentation. L'année 2016 a permis de nombreuses sessions de formation pour permettre aux cantons qui développent un pilote de se familiariser avec la matière. La parution de la brochure « Fourchette verte – Ama terra », riche de nombreuses collaborations, est assurément une base solide pour le développement de FV-AT.

Ce volet développement durable, qui était attendu depuis de nombreuses années, vient enrichir l'offre Fourchette verte, qui permet globalement à plus de 1'500 établissements d'arborer le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2016. La Fédération s'est aussi fortement agrandie, puisqu'elle compte désormais pas moins de 16 cantons et demi-cantons. Ce développement se reflète également dans la composition du comité issu des votes de l'Assemblée générale, puisque désormais, outre le président, 3 membres sur 6 sont alémaniques, ce qui est une première historique.



Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group se poursuit à la pleine satisfaction des deux partenaires. Fourchette verte découvre avec plaisir les innovations que fait SV Group, le leader suisse de la restauration collective, par exemple dans la manière d'apprêter les légumes pour les rendre plus attractifs. De même, la baisse de la quantité de sel utilisé dans les cuisines de SV depuis le début du partenariat est réjouissante.

A noter que ce partenariat n'est nullement exclusif, bien au contraire. Fourchette verte Suisse et son partenaire souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration pour permettre au label



une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors tout-à-fait envisageable.

Autres projets et collaborations

Tout au long de l'année 2016, la Fédération a effectué les travaux préparatoires pour deux gros projets qui se développeront principalement en 2017 : la refonte complète du site internet et l'extension du label Fourchette verte Senior, en dehors de l'unique cercle des EMS, par exemple aux repas à domicile ou aux tables d'hôtes.

En 2016, Fourchette verte Suisse a choisi comme thème de la Semaine du Goût, pour l'ensemble de ses sections cantonales, « du blé au pain : les différents pains de la Suisse et du monde ». A nouveau, le « kit la Semaine du Goût de Fourchette verte » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, et proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique pour cette semaine vouée au goût, permettant notamment aux enfants des expériences gustatives variées.

De même, la collaboration toujours plus étroite avec la Société Suisse de Nutrition (SSN) se poursuit intensivement. Elle est facilitée par la localisation des bureaux Fourchette verte pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne. C'est ainsi très souvent de concert que les deux organisations peuvent répondre aux sollicitations concernant la restauration collective. Concernant la Fédération romande des Consommateurs (FRC), l'accord cadre établi en 2013 continue de déployer ses effets.

Outre cela, le contrat de partenariat pluriannuel avec Unilever Foodsolutions Suisse a pris fin au 31 juillet 2016. Ce dernier a permis, notamment, de travailler sur des recettes type de manière à ce que celles-ci respectent les critères du label Fourchette verte.

Si des entreprises contactent Fourchette verte Suisse régulièrement, et font part de leur intérêt pour un éventuel partenariat, le comité examine à chaque fois ces propositions au cas par cas afin de poursuivre sur la ligne tracée jusqu'à présent en matière de partenariat.

Enfin, les représentants de Fourchette verte Suisse siègent dans de nombreux projets régionaux ou nationaux, ou sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires.

Secrétariat général

Le développement du projet avec SV Group a nécessité en 2014 la recherche de nouvelles forces de travail au sein de la Fédération Fourchette verte Suisse, ressources financées par le projet. Ce fut l'occasion de repenser l'organisation de ce qui est désormais l'équipe du secrétariat général, composée de 3 personnes comme suit :

Esther Jost Honegger, diététicienne diplômée, employée à 50% pour FV (et 30% pour la SSN), coordinatrice pour la Suisse alémanique.

Elizabeth Bieri, diététicienne diplômée et employée de commerce, travaillant à 80%, en charge de la conduite opérationnelle du projet avec SV Group et de l'administration générale de la Fédération depuis septembre 2014.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Stéphane Montangero, titulaire d'un master en Administration publique de l'IDHEAP, employé à 55%, secrétaire général de la Fédération en charge notamment de tous les aspects de coordination, communication et relations publiques.

La Fédération peut ainsi compter globalement sur un 185% de temps de travail, adjoint de quelques mandats à Aduna Romandie (anciennement la partie « services » des Ligues de la Santé du canton de Vaud), en matière de comptabilité ou de graphisme par exemple.

Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du nouveau fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH soutient financièrement la suite du projet d'intégration de « schnitz und drunder » à Fourchette verte. Fin 2016, un contrat pour permettre les premiers travaux de l'extension du label senior pour les repas à domicile, a également été conclu.

Par ailleurs, il convient de souligner que le soutien de la CLASS à la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations a été renouvelée pour la période 2017-2019. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats. La Fédération tient à remercier chaleureusement Promotion santé Suisse et la CLASS pour leur soutien, tout comme la Loterie romande pour son don en 2015, utilisé partiellement également en 2016.

Stéphane Montangero, secrétaire général

Etablissements (situation 31.12.2016)

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU/JUBE	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Café - restaurant	0	0	0	0	1	13	1	0	0	0	0	14	0	7	5	0	0	41
Self - service	0	0	0	0	2	15	0	0	0	0	0	4	0	20	5	0	0	46
Restaurant de collectivité	0	0	0	0	9	63	15	13	0	0	0	23	0	8	26	0	71	228
Affiliation adulte	0	0	0	0	2	7	3	3	0	0	0	11	0	6	11	0	0	43
Affiliation senior	0	0	0	0	4	1	0	3	0	0	0	26	0	11	40	0	0	85
Affiliation junior	0	0	0	0	0	5	0	2	0	2	0	5	0	4	9	0	0	27
Junior	4	0	0	21	15	128	12	16	0	5	0	166	0	54	175	0	0	596
FV-AT junior	0	2	6	0	0	0	0	0	10	0	7	0	0	0	0	1	0	26
Tout-petits	29	0	0	97	22	60	23	24	0	16	0	11	0	36	82	0	0	400
FV-AT tout-petits	0	4	15	0	0	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	6	0	35
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	33	6	21	118	55	292	54	61	15	23	12	260	0	148	353	7	71	1529

* Des établissements sont en cours de labélisation

Histoire de Fourchette verte Suisse: cf. www.fourchetteverte.ch, rubrique Le label / Historique.



7 Remerciements

Nous tenons à remercier tous les services, institutions et personnes qui, par leur soutien ou leur engagement, contribuent au développement de Fourchette verte Neuchâtel.

Tout d'abord, nous remercions le Service de la santé publique du canton de Neuchâtel, Promotion Santé Suisse, la Ligue neuchâteloise contre le cancer ainsi que Fourchette verte Suisse pour leur soutien financier qui nous permet de poursuivre nos objectifs dans la promotion dans la santé chaque année.

Un grand merci également aux membres du groupe de pilotage et au groupe de labellisation ainsi qu'aux services qu'ils représentent : GastroNeuchâtel, la Fédération Romande des Consommateurs - section neuchâteloise, la Ligue neuchâteloise contre le cancer, le Centre neuchâtelois d'alcoologie, le Service de la santé publique, les structures pré-/parascolaire et les Hôpitaux neuchâtelois. Un merci particulier à M. Daniel BIEDERMANN qui a quitté le groupe de pilotage à la fin de l'année 2016.

Nous remercions également pour leur engagement les membres bénévoles de la Fédération Romande des Consommateurs ainsi que les testeurs internes des restaurants d'entreprises labellisées qui ont accepté la fonction de testeur pour Fourchette verte Neuchâtel.

Nous tenons aussi à remercier l'Union philanthropique - Cercle de La Côte pour la mise à disposition de son local à Corcelles dans le cadre de notre atelier «Passeport vacances».

Pour terminer, nous remercions Fourchette verte Suisse, Promotion Santé Suisse ainsi que les autres sections cantonales Fourchette verte pour le soutien précieux.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

8 Annexe

Annexe 1 : Liste des établissements labellisés dans le canton

Etablissements labellisés par catégorie	Adresse	Lieu
Restaurants de collectivité (13)		
Centre neuchâtelois de psychiatrie, site de Perreux - restaurant du personnel		2017 Boudry
Centre neuchâtelois de psychiatrie, site de Préfargier - restaurant du personnel « La Mandibule »		2074 Marin-Epagnier
Delectis, Cartier La Chaux-de-Fonds - restaurant du personnel	Ch. de l'Alisier 23	2300 Chaux-de-Fonds
Delectis, Cartier Couvet - restaurant du personnel	Rue du Pré-Jorat 12	2108 Couvet
Delectis, Cartier Les Brenets - restaurant du personnel	Champ-Nauger 4	2416 Les Brenets
Eldora, Office Fédéral des Statistiques - restaurant du personnel	Espace de l'Europe	2000 Neuchâtel
Eldora, Philip Morris International - restaurant du personnel « La Source »	Rue des Usines 56	2000 Neuchâtel
Eldora, Philip Morris Products - restaurant du personnel « Le Calumet »	Quai Jeanrenaud 3	2000 Neuchâtel
Eldora, Philip Morris R&D - restaurant du personnel « L'Esplanade »	Quai Jeanrenaud 5	2000 Neuchâtel
Hôpital Neuchâtelois de La Chaux-de-Fonds - restaurant du personnel	Chasseral 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Hôpital Neuchâtelois du Locle - restaurant du personnel	Bellevue 42	2400 Le Locle
Hôpital Neuchâtelois Pourtalès - restaurant du personnel	Rue de la Maladière 45	2000 Neuchâtel
Hôpital de la Providence - restaurant du personnel « Le Pavillon »	Faubourg de l'Hôpital	2000 Neuchâtel
Affiliation Fourchette verte (3)		
Fondation Goéland	Bois-des-Creux 32	2017 Boudry
Foyer Corail	Rue de la Dîme 20	2000 Neuchâtel
Fondation Foyer Handicap	Rue des Moulins 22	2300 Chaux-de-Fonds
Affiliation Fourchette verte junior (2)		
Foyer Jeanne-Antide	Rue Jardinière 121	2300 La Chaux-de-Fonds
Maison de l'enfance	Rue du Tertre 2	2000 Neuchâtel
Affiliation Fourchette verte Senior (3)		
Foyer de la Côte	Chemin du Foyer 3	2035 Corcelles
Résidence Bellerive	Bellerive 1	2016 Cortaillod
Résidence des Trois Portes	Chemin des Trois-Portes 4a	2000 Neuchâtel
Juniors (16)		
Accueil parascolaire Arc en Ciel (Home de l'Escale)	Horizon 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Accueil parascolaire Ibanda	Rue 1 ^{er} Mars 20	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire La Bornicantine (Artisal)	Avenue Robert 28	2052 Fontainemelon
Accueil parascolaire La Fontaine enchantée (Artisal)	Grand Rue 15B	2016 Fontaines



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Etablissements labellisés par catégorie	Adresse	Lieu
Accueil parascolaire La Souris Verte	Longchamps 10	2068 Hauterive
Accueil parascolaire Le Carcoie farceur	Rue des Courtils 44	2016 Cortailod
Accueil parascolaire Le Cerf-volant	Rue Guillaume Farel 7	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire Le Chaudron magique (Cuisine Communale)	Beauregard 62	2036 Cormondrèche
Accueil parascolaire Le Domino	Crêt du Chêne 6a	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire Les Diablotins	Rue Alber-Piguet 10	2400 Le Locle
Accueil parascolaire Les Enfants d'abord	Rue du Verger 34	2400 Le Locle
Accueil parascolaire Le Mikado	Rue de Pierre-à- Bot 32	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire Le PasSage (Artisanal)	Chasseral 1	2053 Cernier
Accueil parascolaire l'Interlude	Rue Vallier 4	2088 Cressier
Accueil parascolaire Part'âges	Rue du Centre 2	2525 Le Landeron
Centre pédagogique les Perce Neige	Rue de Port Roulant 5	2000 Neuchâtel
Fourchette verte des Tout-petits (24)		
Crèche Arc en Ciel (Home de l'Escale)	Horizon 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Au Clair de Lune (HNE)	Rue de la Paix 63	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Au Pays Imaginaire (Home de l'Escale)	Passage de la Bonne Fontaine	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche du Centre Ville	Rue de la Place d'Armes 7	2000 Neuchâtel
Crèche de l'Amitié	Rue du Manège 11	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche des Bercles	Rue des Bercles 2	2000 Neuchâtel
Crèche du Collège (Home de l'Escale)	Rue du Collège 15	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche de l'hôpital neuchâtelois – La Chaux-de-Fonds (HNE-CDF)	Prévoyance 76	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche de l'hôpital neuchâtelois - Pourtalès (HNE)	Bellevaux 4b	2000 Neuchâtel
Crèche Ibanda	Rue 1er Mars 14	2000 Neuchâtel
Crèche La Bellanie	Ch. Des Valangines 3	2000 Neuchâtel
Crèche La Gazouille	Rue de St Maurice 18	2525 Le Landeron
Crèche La Marelle (Artisanal)	Rue des Epancheurs 11	2012 Auvernier
Crèche La Souris Verte	Ch. des Jardillots 18	2068 Hauterive
Crèche Les Bouff'en Train	Grand rue 19	2316 Les Ponts-de-Martel
Crèche Les Diablotins	Rue Alber-Piguet 10	2400 Le Locle
Crèche Les Enfants d'abord	Rue du Verger 34	2400 Le Locle
Crèche Les Mille Pattes (Home de l'Escale)	Rue du Nord 193	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Les Moussaillons	Tertres 5a	2074 Marin
Crèche l'Isles aux Enfants- Fondation Myosotis	Ch. Des Isles 29	2015 Areuse
Crèche Tartine et Chocolat	Rue Vallier 4	2088 Cressier
Crèche Tic-Tac (Restaumobile)	Rue du Crêt 2	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Tic-Tac (Restaumobile)	Rue Saint Nicolas 10	2000 Neuchâtel
Foyer La Coccinelle (Maison de l'enfance)	Rue des cèdres 11	2000 Neuchâtel

Liste des membres du Comité de FV-CH : cf. www.fourchetteverte.ch, rubrique FV-CH.

Fourchette verte Neuchâtel

c/o Ligue neuchâteloise contre le cancer, Faubourg du Lac 17, Case postale, 2001 Neuchâtel,
Tél. 079 753 08 81, e-mail: ne@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons