



Fourchette verte Neuchâtel

Rapport d'activité 2007

Fourchette verte Neuchâtel
Rue de la Serre 4, 2000 Neuchâtel – Tél. 032 724 79 88
ne@fourchetteverte.ch

SOMMAIRE

1. Les temps forts de l'année 2007	3
2. Fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel	4
3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Neuchâtel	5
3.1. Objectifs 2007	
3.2. Activités en 2007	
4. Perspectives de Fourchette verte Neuchâtel pour 2008	7
5. Fourchette verte Suisse	8
6. Remerciements	10
7. Annexes	11

Annexe 1 : Comptabilité 2007

Annexe 2 : Liste des établissements labellisés dans le canton au 31.12.2007

1. Les temps forts de 2007

Plusieurs événements ont marqué l'année 2007 :

- L'introduction du label *Affiliation Fourchette verte Senior* dans le canton. Il s'agit d'une adaptation du label à des établissements accueillant des personnes âgées. Un courrier a été envoyé à tous les établissements concernés.
- La labellisation de trois premiers établissements *Fourchette verte des tout-petits* dans le canton.
- Un cours de formation à l'intention des cuisiniers des établissements labellisés a eu lieu en mars 2007 en collaboration avec le Centre Professionnel du littoral Neuchâtelois (CPLN). Son thème « Les légumes autrement dans l'assiette Fourchette verte ». 22 cuisiniers ont participé à ce cours.
- La participation de Fourchette verte Neuchâtel à trois étapes du tour du canton en collaboration avec la ligue Neuchâteloise contre le cancer et Vivre sans fumer.
- Fourchette verte Neuchâtel a participé à un Brunch Santé organisé par l'Association pour le Parc naturel régional du Doubs en collaboration avec le Service cantonal de la santé publique dans le cadre de son programme « Alimentation & Activité physique », la ligue Neuchâteloise contre le cancer (LNCC) et les femmes paysannes. Deux balades « nature » et « patrimoine » ont eu lieu à cette occasion.
- La participation aux « passeports vacances » en collaboration avec le CPLN et le Service cantonal de la santé publique dans le cadre de son programme « Alimentation & Activité physique ». Fourchette verte et la LNCC ont animé un atelier de cuisine destiné aux enfants (8-12 ans) sur le thème du goûter.



Brunch Santé 2007



Neuchâtel Roule



Atelier de cuisine « Passeports vacances »

2. Fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel

- Fourchette verte Neuchâtel fonctionne sous la responsabilité de la Ligue neuchâteloise contre le cancer. L'engagement de la Ligue neuchâteloise contre le cancer est d'ordre administratif, elle met à disposition des ressources humaines, notamment en ce qui concerne le suivi et la comptabilité. Elle ne participe pas en espèces au financement du projet Fourchette verte.
- Le mandat d'exécution du projet est confié à une diététicienne indépendante : Madame Wafa Badran Amstutz, qui cumule, à raison de 30%, les postes de diététicienne et de coordinatrice de Fourchette verte Neuchâtel. C'est dans son cabinet que se situe le bureau de Fourchette verte Neuchâtel.

La Fourchette verte s'inscrit dans un programme cantonal de promotion de la santé. Ses activités sont supervisées par un groupe de pilotage.

Liste des membres du groupe de pilotage

- Madame Lysiane Ummel Mariani, déléguée à la promotion de la santé au Service de la santé publique.
- Madame Christiane Kaufmann, directrice de la ligue neuchâteloise contre le cancer.
- Madame Rachel Stauffer Babel, responsable de "Vivre sans fumer" à la ligue pulmonaire neuchâteloise.
- Madame Rose-Marie Clémence représentante de la Fédération romande des consommateurs.
- Monsieur Dominique Conant, responsable du Centre Neuchâtelois d'alcoologie.
- Monsieur Marc Treboux, chimiste cantonal au Service de la consommation.
- Monsieur Michel Vuillemin, président de Gastro Neuchâtel.

Le groupe de pilotage s'est réuni 4 fois en 2007 afin d'examiner les demandes de labellisation, accorder le label et superviser le fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel. De plus, plusieurs réunions d'un sous-groupe ont eu lieu pour mettre en place le projet de canal alpha.

3. Priorités et réalisation de Fourchette verte Neuchâtel

3.1. Objectifs 2007

Les objectifs de Fourchette verte Neuchâtel pour 2007 étaient les suivants :

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2007
Introduire le label Fourchette verte Senior	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptation du label Senior • Contact avec les établissements concernés afin de proposer cette nouvelle déclinaison du label 	<p>Atteint Le concept Fourchette verte Senior a été adapté. Tous les établissements concernés (56) ont été informés par lettre de l'introduction de cette déclinaison.</p>
Labelliser 5 nouveaux établissements	<ul style="list-style-type: none"> • Nouveau courrier aux crèches • Contacts avec les établissements intéressés • Traitement des dossiers 	<p>Atteints Sept établissements ont été labellisés</p>
Assurer la qualité du label	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation par les membres de la Fédération romande des consommateurs et de la diététicienne. 	<p>Atteint 32 visites réalisées par les membres de la FRC et la coordinatrice de FV-NE</p>
Améliorer la visibilité du label auprès du grand public	<ul style="list-style-type: none"> • Stand d'information en collaboration la LNCC dans des manifestations publiques. • Diffusion du matériel promotionnel. • Réalisation d'un nouveau projet avec canal alpha • Participation aux manifestations ponctuelles organisées par les services cantonaux (présentation du label, supervision de repas/buffets proposés) 	<ul style="list-style-type: none"> • Atteint. Participation à trois étapes du tour du canton, « brunch santé » et « passeports vacances » • Non atteint. Le projet canal alpha sera réalisé en 2008 • Pas eu de demande
Proposer aux restaurateurs un cours Fourchette verte	<ul style="list-style-type: none"> • Collaboration avec le CPLN pour l'organisation de la deuxième séance (mars 2007). 	<p>Atteint séance du 21.03.07</p>
Rechercher des fonds	<ul style="list-style-type: none"> • Demandes auprès de divers organismes cantonaux. 	<p>Atteint SCSP et la Dîme de l'alcool</p>

3.2. Activités en 2007

3.2.1. Restaurants labellisés et prospection

- Au total, 7 nouveaux établissements ont été labellisés en 2007:
 - **Trois ont obtenu le label Fourchette verte des tout petits** : Crèche du Centre ville à Neuchâtel, Crèche de Serrières à Neuchâtel et la Crèche « Tartine et Chocolat » à Cressier.
 - **Trois ont obtenu le label Fourchette verte - catégorie collectivité** : Restaurant de l'Espace des Solidarités à Neuchâtel, le restaurant Delectis de Cartier à la Chaux-de-Fonds et le Delectis de la manufacture horlogère ValFleurier aux Côte-aux-Fées..
 - ⇒ **Un établissement traiteur a reçu le label Fourchette verte junior** (le Restaumobile).
- La déclinaison Fourchette verte Senior a été introduite dans le canton. Tous les établissements concernés ont reçu une lettre d'information à ce sujet.

3.2.2. Suivi du label

En 2007, 32 visites d'évaluation ont été faites. Presque tous les restaurants labellisés ont fait l'objet d'une visite. Ces visites d'évaluation ont consolidé la qualité et le respect des critères du label Fourchette verte.

Suite à ces visites, 20 analyses de menus hebdomadaires ont été effectuées pour plusieurs établissements afin d'améliorer le respect des critères nutritionnels.

Le label Fourchette verte a été retiré à trois établissements pour non respect des critères Fourchette verte et/ou manque d'intérêt : le Rouvraie, Baxter (Compass group), Energizer (DSR) et le Chalet.

Au total, le nombre des établissements labellisés au 31.12.2007 est de 38 (3 self-services, 12 restaurants de collectivité, 3 Affiliation FV adultes, 17 FV junior, 3 FV des tout-petits)

3.2.3. Communication et couverture médiatique

- La participation à trois étapes du tour du canton (Couvet, La Brévine et Neuchâtel) en collaboration avec la Ligue Neuchâteloise contre le cancer et Vivre sans fumer. Un concours sur les fruits et légumes de saison a été organisé pour les enfants.
- Fourchette verte Neuchâtel a participé à un Brunch Santé organisé par l'Association pour le Parc naturel régional du Doubs en collaboration avec le Service cantonal de la santé publique dans le cadre de son programme « Alimentation & Activité physique », la ligue Neuchâteloise contre le cancer et les femmes paysannes. Des balades « nature » et « patrimoine » ont eu lieu à cette occasion.
- La participation aux « passeports vacances » en collaboration avec le CPLN et le Service cantonal de la santé publique dans le cadre de son programme « Alimentation & Activité physique ». Fourchette verte et la LNCC ont animé un atelier de cuisine destiné aux enfants (8-12 ans) sur le thème du goûter.
- La distribution du matériel promotionnel lors de chaque manifestation à laquelle Fourchette verte Neuchâtel a participé.
- Dans le cadre de l'action « Neuchâtel Roule », un vélo portant le logo Fourchette verte a été sponsorisé par le programme « Alimentation & Activité physique » du Service cantonal de la santé publique.
- Plusieurs articles consacrés à Fourchette verte ont paru dans la presse romande. Certains se trouvent sur le site www.fourchetteverte.ch.

3.2.4. Cours de formation

- En collaboration avec le CPLN, un cours de deux séances a été mis en place pour les cuisiniers des établissements labellisés *Fourchette verte*. 22 cuisiniers ont participé à la deuxième de formation qui a eu lieu le 21 mars 2007.
- Deux cours d'information sur le label Fourchette verte ont été organisés pour les éducateurs de l'Espace Perce-Neige à Fleurier.

4. Perspectives de Fourchette verte Neuchâtel

Les objectifs 2008 de Fourchette verte Neuchâtel sont les suivants :

Objectifs	Tâches
Labelliser 5 nouveaux établissements	<ul style="list-style-type: none">• Traiter les demandes de labellisation adressées à FV-NE
Assurer la qualité du label	<ul style="list-style-type: none">• Séance de formation aux membres FRC• Evaluation par les membres de la FRC et/ou la diététicienne FV-NE.
Améliorer la visibilité du label auprès du grand public	<ul style="list-style-type: none">• Stand d'information en collaboration la LNCC dans des manifestations publiques.• Stand d'information et concours FV dans les établissements labellisés (adultes).• Diffusion du matériel promotionnel.• Participation au nouveau projet de canal alpha en collaboration avec la LNCC, le SCSP et des restaurants labellisés.• Participation au programme « Passeports vacances » en collaboration avec le CPLN et La LNCC.
Proposer aux restaurateurs un cours Fourchette verte	<ul style="list-style-type: none">• Collaboration avec le CPLN pour l'organisation d'une séance de formation.
Rechercher des fonds	<ul style="list-style-type: none">• Demandes auprès de divers organismes cantonaux.

5. Fourchette verte Suisse

TEMPS FORTS DE L'ANNEE 2007

Une 1^{ère} année de présidence bien remplie pour Thomas Burgener, Conseiller d'Etat du Valais qui a relevé ses premiers défis à la tête de Fourchette verte.

- **L'avenir financier de la Fédération est assuré jusqu'en 2010.**

Le Conseil de Fondation de Promotion santé Suisse a accepté le 18 janvier 2007 d'allouer au projet Fourchette Verte un financement total de CHF 600'000. --.

- **L'extension du label à l'ensemble du Territoire national s'est poursuivie.**

M. Perrenoud, Conseiller d'Etat du canton de Berne a accepté en début d'année d'implémenter le label Fourchette verte dans la partie francophone de son canton. Grâce au dynamisme de M. Cédric Bossart, Président de la section du Jura et à la collaboration active du Département de santé du Canton de Berne, l'association Fourchette Verte Jura a modifié ses statuts fin juin 2007 et a créé une entité interjurassienne « Jura/Jura Bernois ». Début septembre, Mme Aline Hentzi, diététicienne diplômée a été engagée pour s'occuper du Jura Bernois. Fin 2007, 2 établissements du Jura Bernois étaient d'ores et déjà labellisés.

- **Nouveaux statuts**

Pour répondre aux défis des années à venir ainsi qu'aux exigences d'efficience de nos partenaires, les statuts ont été dynamisés en simplifiant les processus et en allégeant les structures par la suppression d'un échelon décisionnel. Les nouveaux statuts votés lors de l'Assemblée Générale du 29.5.07 sont le fondement de notre nouvelle organisation.

- **Projet de menu équilibré à l'emporter**

Sur demande de Promotion Santé Suisse, en partenariat avec la Société Suisse de Nutrition et l'Office fédéral de la santé publique, nous avons rejoint le projet Balance Boy. Ce projet dont le but est de répondre aux nouvelles habitudes alimentaires des 15 à 25 ans est financé pour 2 ans par PSS à raison de CHF 100'000,--. Le développement des critères nutritionnels étant déjà avancé, c'est l'expérience de Fourchette verte en matière d'implémentation d'un label qui est sollicitée. Les cantons de Fribourg, Valais et Vaud se sont engagés activement à ce projet soutenu également par la Fondation « SV Stiftung » et la « CLASS ».

- **La croissance continue**

Avec un total de 757 établissements labellisés Fourchette verte, nous affichons une croissance annuelle consolidée de 7 %. FV des Tous petits, destinés aux institutions de la petite enfance et dernier né de nos labels, affiche quant à lui plus de 100 % d'augmentation !

- **Alimentation, activité physique et poids corporel**

Nous promouvons une alimentation saine, mais une activité physique de 30mn par jour est aussi complémentaire pour notre hygiène de vie et un poids corporel sain. Toutes nos sections cantonales ont participé à des manifestations en lien avec l'activité physique pour promouvoir les bienfaits d'une alimentation équilibrée.

Un grand travail d'organisation aura marqué l'année 2007, avec beaucoup d'énergie mise en œuvre pour l'analyse et la refonte des statuts. Avec des structures plus claires, Fourchette verte se donne la possibilité de grandir harmonieusement en partenariat avec des sections innovantes et entreprenantes. Des partenaires renouvelant leur confiance et reconnaissant nos compétences sont également une perspective de succès.

Vous trouverez sur le site www.fourchetteverte.ch le schéma institutionnel de Fourchette verte suisse ainsi que la liste des membres du comité.

Situation des restaurants labellisés au sein de FVS au 31.12.2007

	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU/JB	TOTAL
Cafés restaurants	17	4	10	3		15	1	50
Self-services	16	2	1	3	3			25
Restaurants de collectivité	55	4	56	17	12	23	9	176
Affiliations	2	6			3	1	1	13
Affiliations senior		19	23			1		43
Affiliations junior	1		7			1		9
Juniors	73	154	85	5	17	28	4	366
Tout-petits	5		33	9	3	17		70
	169	189	215	37	38	86	18	752
Places assises	27047	9661	20089	5630	3734	6365	1809	74335
Non-fumeurs	24984	9661	17218	5148	3412	5863	1676	67962
Nombre de collaboratrices par canton								
	4	1	8	3	1	2	2	21
% de taux de travail cumulé pour les collaboratrices par canton	180%	40%	200%	60%	30%	60%	60%	630%
Les activités « junior » de Genève sont prises en charges directement par le DIP et correspondent à 2 personnes au taux d'activité de 70%	70%							

6. Remerciements

- Ce travail n'aurait pas pu être réalisé sans l'engagement actif des membres du groupe de pilotage de Fourchette verte Neuchâtel ainsi que du service qu'ils représentent.
- Le soutien financier du Service cantonal de la Santé publique du Canton de Neuchâtel, de la Dîme de l'alcool ainsi que de Promotion Santé Suisse, par l'intermédiaire de Fourchette verte suisse, est un élément indispensable.

Qu'ils en soient remerciés.

- Fourchette verte Neuchâtel tient aussi à remercier le CPLN, un partenaire très apprécié dans la mise en place des cours de formation pour les cuisiniers des établissements labellisés FV et de l'organisation de l'atelier de cuisine de « Passeports vacances ».

7. Annexes

Annexe 1 : Comptabilité 2007

Charges		
1. Salaire		SFr. 27'080.00
Salaire de la coordinatrice (mandat)	SFr. 24'000.00	
Salaire et honoraire LNCC	SFr. 3'080.00	
2. Frais généraux		SFr. 7'333.50
Frais de fonctionnement (forfait)	SFr. 7'200.00	
Frais de port	SFr. 133.50	
4. Promotion et communications		SFr. 4'549.41
Matériel promotionnel inter-cantonal	SFr. 2'995.81	
Publireportages canal alpha-DVD	SFr. 269.00	
Matériel promotionnel cantonal	SFr. 1'014.70	
Cours de formation aux cuisiniers FV	SFr. 269.90	
5. Evaluation du label		SFr. 534.00
Frais d'évaluations FRC	SFr. 520.00	
Frais d'évaluations Coordinatrice	SFr. 14.00	
6. Divers		SFr. 11.05
Frais bancaires	SFr. 11.05	
Total charges		SFr. 39'507.96

Recettes		
Subvention Santé publique	SFr. 20'000.00	
Subside de la Dîme de l'alcool	SFr. 10'000.00	
Subvention LNCC	SFr. 3'080.00	
PSS (matériel promotionnel inter-cantonal)	SFr. 2'995.81	
Contribution des cuisiniers FV pour les cours de formation	SFr. 415.00	
Remboursement frais de déplacement séances intercantonales 2007	SFr. 133.00	
Intérêts bancaires	SFr. 82.20	
Total recettes 2007		SFr. 36'706.01

Bilan profit 2007		SFr. -2'801.95
--------------------------	--	-----------------------

Fonds à disposition au 31.12.2007		
Report 2006	SFr. 36'713.05	
Bilan profit 2007	SFr. -2'801.95	
Total		SFr. 33'911.10

Annexe 2 : Liste des établissements labellisés dans le canton de Neuchâtel au 31.12.2007

Self-service

- ☺ Le Romarin, Rue de la Maladière 62, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 717 80 00
- ☺ Migros Marin Centre, 2074 Marin, Tél. 032 755.84.84
- ☺ Migros Métropole Centre, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 911 52 10

Restaurants de collectivité

- ☺ Fondation Perce-Neige, Ch. de Mont Loisir 23, 2208 Les Hauts-Geneveys, Tél. 032 854 22 22
- ☺ Restaurant du personnel de l'Hôpital de Pourtalès, Maladière 45, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 713 36 80
- ☺ COMPASS Group - EM microélectronique, Rue des Sors 7, 2074 Marin, Tél. 032 755 53 98
- ☺ CIFOM café, Rue Klaus 1, 2400 Le Locle, Tél. 032 930.30.14
- ☺ Foyer Carrefour, Rue de la Dîme 20, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 753 28 34
- ☺ DSR- Philipp Morris, Quai Jeanrenaud 3, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 888 62 45
- ☺ La Maison de santé Préfargier, 2074 Marin, Tél. 032 755 09 48
- ☺ Hôpital du Locle, Bellevue 42, 2400 Le Locle, Tél. 032 933 61 11
- ☺ Restaurant « Terrassiette » à Evologia, Rte de l'Aurore 6, 2053 Cernier, Tél. 032 854 05 07
- ☺ Espace des Solidarités, Rue de la Place d'Armes 3, 2000 Neuchâtel, 032 721 11 16
- ☺ Delectis, Manufacture horlogère « Cartier », Ch. de l'Alisier 23, 2300 La Chaux-de-Fonds, 032 927 79 50
- ☺ Delectis, Manufacture horlogère « ValFleurier », Les Boilles du Temple, 2117 La Côte aux Fées, 032 867 21 79

Fourchette verte juniors

- ☺ Accueil des écoliers « Le Domino », Ch. Du Crêt du Chêne, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 753 73 20
- ☺ Accueil des écoliers « Le Mikado », Rte Pierre à Bot 32, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 724 13 76
- ☺ Accueil des écoliers « Le Cerf-volant », Rue Guillaume Farel, 2000 Neuchâtel, Tél. 079 216 91 03
- ☺ Accueil des écoliers « Le Carambole », Rue de la Maladière 3, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 724 26 85
- ☺ Accueil des écoliers « Le Serpentin », Ch. Des Valangines 97, 2000 Neuchâtel, Tél. 079 321 12 17
- ☺ Crèche de l'Amitié, Rue du Manège, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 968 64 88
- ☺ Repas de l'écolier, Rue de la Charrière 2bis, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 967 64 90
- ☺ Crèche « Les Diablotins », Albert Piguet 10, 2400 Le Locle, Tél. 032 931 18 52
- ☺ Les Moussaillons, Tertre 5a, 2074 Marin-Epagnier, Tél. 032 756.02.36
- ☺ Accueil des écoliers « Casse-croûte », Grand Rue 22, 2034 Peseux, Tél. 032 740 18 10
- ☺ Restaurant scolaire « Les Cerisiers », Rue Lancelot 1, 2023 Gorgiers, Tél. 032 835.17.62
- ☺ La maison de l'enfance, Rue du Tertre 2, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 729 82 63
- ☺ Maison des jeunes, Rue du Parc 69, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 913 08 26
- ☺ Centre pédagogique Clos Rousseau, Rue des St.-Martins 21, 2088 Cressier, Tél. 032 758 85 85
- ☺ Centre pédagogique – Perce-Neige, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 732 99 77
- ☺ Centre pédagogique - Perce-Neige, Temple Allemand 117, 2300 La chaux-de-Fonds, Tél. 032 913 49 25
- ☺ Crèche Ibanda, Rue 1^{er} Mars 14, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 724 24 96

Affiliations Fourchette verte

- ☺ Espace Perce Neige, Rue de la Montagnette 2, 2114 Fleurier, Tél. 032 862 03 42
- ☺ Foyer handicap, Rue des Moulins 22, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 967 73 60
- ☺ Maison des jeunes, Rue du Parc 69, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 913 08 26

Fourchette verte des tout-petits

- ☺ Crèche du Centre ville, Rue de la Place d'Armes 7, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 725 07 65
- ☺ Crèche de Serrières, Rue Tivoli 9, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 730 30 70
- ☺ Crèche « Tartine et Chocolat », Rue du Château 10, 2088 Cressier, Tél. 032 757 11 65