

Association



Valais-Wallis

Rapport d'activité 2003



SOMMAIRE

- 1. Les temps forts de 2003**
- 2. Fonctionnement de la Fourchette verte Valais-Wallis**
- 3. Priorités et réalisations de la Fourchette verte Valais-Wallis**
- 4. Fourchette verte Suisse**
- 5. Perspectives 2004**
- 6. Remerciements**
- 7. Annexes**
 - Liste des établissements labellisés
 - Organigramme de **La Fourchette verte Valais-Wallis**
 - Comptabilité de **La Fourchette verte Valais-Wallis** 2003, Comptes et Bilan
 - Organigramme de **La Fourchette verte suisse**
 - Liste des membres de la Fourchette verte suisse au 31 décembre 2003



1. Les temps fort de 2003

Lors de la semaine du goût 2003, **La Fourchette verte Valais-Wallis** a fait sa première apparition en public. Le vendredi 26 septembre, dans le cadre du marché de Sion, en collaboration avec la FRC et la chambre valaisanne d'agriculture, une information générale et un petit concours furent organisés. Nous avons suscité un intérêt certain, peu de personnes connaissaient **La Fourchette verte**, mais toutes les personnes qui s'arrêtaient étaient intéressées par le concept. Le dimanche dans la rue du Grand-Pont, un stand consacré aux enfants, avec jeux et concours, fut très fréquenté. Les enfants sont de bons ambassadeurs. Tandis qu'ils jouent les parents sont disponibles pour une information. La santé de leurs petits les préoccupe !

Au centre scolaire de Montana-Crans, deux journées sur le thème du manger bon et manger bien, nous ont permis de présenter **La Fourchette verte Valais-Wallis** à 240 élèves et à autant de parents par les prospectus que nous avons distribués. Ils ont eu l'opportunité de préparer une assiette selon les critères du label **Fourchette verte junior**. Nous avons pu ainsi comparer ce qu'ils mangeaient en général et ce qu'ils auraient dû manger. Là encore, pas de surprise. Les légumes sont presque inexistantes dans leurs repas habituels. Nous avons constaté qu'un clivage existe : d'un côté des enfants qui connaissent les règles de l'alimentation et qui se nourrissent correctement à la maison et de l'autre une méconnaissance totale, des habitudes alimentaires désastreuses...

Ces journées demandent beaucoup de travail, mais sont très utiles et stimulantes. Si nous voulons imposer le label dans les restaurants d'école, il est indispensable de donner une information aux maîtres et aux élèves.

Au Centre de Formation professionnel de Sion (qui a reçu le label) M. Mon, professeur titulaire des classes de « décorateurs » a basé le travail du deuxième semestre sur le thème de **La Fourchette verte**. Les travaux des élèves décorent le hall d'entrée, la cafétéria, le restaurant du bâtiment.

Nous avons été présents à la Foire du Valais à Martigny, Nous partageons un stand avec la FRC.

Une première labellisation (14 labels) et une conférence de presse ont couronné l'année.



2. Fonctionnement de **La Fourchette verte Valais-Wallis**

La Fourchette verte est une association à but non lucratif qui s'est constituée en Valais le 8 mai 2003.

La Fourchette verte s'inscrit dans le programme cantonal de promotion de la santé. Parmi les initiateurs du projet, on compte Gastrovalais, le Centre d'information pour la Prévention du Tabagisme (CIPRET), la Ligue Valaisanne contre les Maladies Pulmonaires et pour la Prévention (LVPP), la Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies, la Fédération Romandes des Consommateurs ainsi que des représentants des cuisiniers et des diététiciennes du Valais. Active dans d'autres cantons depuis 10 ans, élément fédératif, La Fourchette Verte Suisse est soutenue par « Promotion Santé Suisse ».

Le comité de **La Fourchette verte Valais-Wallis** est composé de 11 membres et s'est réuni à 5 reprises durant l'année 2003.

Une diététicienne et une coordinatrice ont été engagées partir du 15 août 2003.

Comité :

Présidente : Patricia Lafarge, restauratrice et présidente de la section St-Maurice de Gastrovalais.

Membres : Jean-Daniel Barman, secrétaire général de la ligue VS contre les toxicomanies.
Guy Bianco, directeur de la Chambre Valaisanne d'Agriculture.
Karin Gendre, association valaisanne des diététiciennes.
François Guay, chef de cuisine à l'hôpital Gravelone, Sion.
Françoise Hochreutiner, présidente FRC, section Valais.
Elisabeth Marty-Tschumi, déléguée à la prévention et promotion de la santé.
Laurence Nicolay, professeur en génie alimentaire à la HEVS.
Rose-Marie Sewer, directrice LVPP
(démissionnaire en fin d'année et remplacée par J.-Bernard Moix).
Hubert Varonier, président du CIPRET Valais.
Rosemarie Zurwerra, inspectrice d'économie familiale.



Vérificateurs des comptes :

Renato Bilgischer, collaborateur BCV
Jean-Louis Vouillamoz, secrétaire du groupement Valaisan
des CMS, malheureusement décédé et pas encore remplacé.

Collaboratrices :

Diététicienne :

Sophie Bucher, diététicienne diplômée et collaboratrice de
La Fourchette verte Vaud.

Coordinatrice :

France Massy, cheffe de cuisine et journaliste gastronomique.

En moyenne, le temps de travail des collaboratrices de **La Fourchette verte**
Valais-Wallis est de 30 % pour 2003. Il passera à 40 % en 2004.



3. Priorités et Réalisations

Les objectifs fixés par le comité pour 2003 étaient de procéder à 10 labellisations et de faire connaître le label à la population.

- 14 labels ont été attribués le 30 janvier 2003. **Ils ont été remis de façon officielle le 17 FEVRIER 2004 lors d'une conférence de presse.** Ils étaient le fruit du travail commencé en septembre 2003.

Les écoles

Foyer ST-GUERIN, Sion : M. Claude Planche, chef de cuisine, nourrit des élèves de 4 à 15 ans. Le label junior lui a été attribué.

Institut DON BOSCO, Sion : M. Pierroz Hilaire, chef de cuisine, est un adepte des légumes frais. Il se fait seconder chaque jour par quelques élèves afin de les motiver à goûter les légumes. Il attache beaucoup d'importance à la saveur. On l'en félicite. Le label junior lui a été attribué.

Le Centre de Formation professionnelle, Sion : M. Dönges, chef de cuisine, a rempli les conditions requises. Un label Collectivités lui a été attribué.

Nous avons également contacté LES COLLEGES de Sion et St-Maurice. Mais nous sommes toujours en transaction. Afin que le label soit efficace, il est indispensable que le chef de cuisine en ressente la nécessité vitale. L'imposer ne sert à rien. Mais afin d'aller de l'avant, Il serait important d'avoir le soutien du département d'instruction publique.

Les restaurants des Hevs ont aussi été contactés. A **Sierre, c'est M. Claude Fournier, chef de l'hôpital de Sierre qui cuisine pour le restaurant, un label lui est attribué.** A Sion, nous n'avons pas encore réussi à mettre en place le label, mais nous y travaillons.



Les Restaurants

La Diligence, Montana : tout à fait dans l'esprit FV. Depuis des années, une cuisine saine et équilibrée est le souci des patrons. Une bonne cuisine libanaise. Leur décerner un label est un plaisir.

La Glacière, Sion : pour J.-Philippe Moren, patron de l'établissement, proposer une assiette FV à ses clients est une alternative intéressante à la cuisine traditionnelle de sa brasserie. Un Label Fourchette verte.

L'Hôtel Atlantic, Sierre : est un lieu où une grande quantité de plats du jour sont servis. Mme Tachini, assistante de direction n'a pas eu trop de mal à convaincre la direction du plus que la FV pouvait apporter à la maison.

Restaurant Lafarge, St-Maurice : fait aussi partie des premiers labellisés. Il va sans dire que si Patricia Lafarge a accepté le titre de Présidente de **La Fourchette verte Valais-Wallis** c'est qu'elle connaissait la valeur du label. Son mari, Roland Lafarge fait partie des grands chefs que compte le Valais et ajouter aux critères du label une touche gourmande n'est pas pour nous déplaire.

Restaurant Agora, Sion : Pierroz Hilaire, chef de cuisine de l'institut Don Bosco est aussi le chef de cuisine du restaurant Agora. Il a fait les démarches pour les deux labels, junior et adultes.

Nous avons évidemment contacté d'autres établissements. La principale une réserve à laquelle nous avons dû faire face est l'espace non-fumeur. Plusieurs patrons craignent de voir leur clientèle brimée par cette exigence. Alors que l'expérience montre au contraire que les établissements qui ont osé l'espace non-fumeur ont vu cet espace doubler son occupation. N'oublions pas que 2/3 de la population est aujourd'hui non-fumeur. Mais c'est un combat encore long et laborieux.



Les restaurants de collectivités

Restaurant du personnel de la clinique romande de rééducation, Sion : Le chef de cuisine, M. Cordonier a lui aussi tenu à obtenir le label fourchette verte afin d'affiner l'image d'excellence de la maison.

Hôpital de Gravelone, Sion : M. François Guay, qui fait partie du comité, a bien évidemment joué le jeu.

Hôpital de Sierre : Claude Fournier, le chef de cuisine, est responsable de l'hôpital de Sierre, la **Hevs Sierre**, de l'Ecole **de Commerce**, trois labels d'un seul coup. Alors un seul mot : Bravo ! Grâce à lui, près de 1000 personnes auront la possibilité de manger FV à midi.

Clinique Ste-Claire, Sierre : la cuisine de M. Romanens réjouit le cœur et l'âme par sa qualité. Les malades louent sa cuisine. Pour lui aussi un label bien mérité.

**À SIGNALER : LE HAUT-VALAIS n'a pas encore été contacté.
Les documents en allemand n'étant pas encore prêts. Un accent
particulier devra être mis en 2004 pour rattraper le retard.**

- Information au public :
 1. par les différents stands organisés lors de la semaine du goût, de la Foire du Valais et dans quelques écoles.
 2. par la distribution de matériel promotionnel tel que : pins, fourchettes, affiches, post-it.
 3. par des contacts pris avec les médias et grâce à leur soutien lors de la conférence de presse.

Compte tenu de la « jeunesse » de notre association, les résultats sont prometteurs.



4. Fourchette verte suisse

Changements survenus en 2003

La Fourchette verte suisse s'est agrandie en 2003. En effet, deux nouvelles associations cantonales se sont constituées. Le 8 mai 2003, Fourchette verte Valais-Wallis a réuni une assemblée constitutive à Sion et le 17 décembre 2003 c'était au tour de l'association Fourchette verte Jura de se créer à Delémont.

Si la première section a déjà eu le temps d'instaurer une structure administrative, il faudra sans doute attendre plusieurs mois avant que la Fourchette verte Jura ne débute ses premières labellisations de restaurants.

Dès le 1^{er} janvier 2003, Maria Teresa Escolar Mettraux a débuté son activité de coordinatrice de la Fourchette verte suisse, à 50%.

D'importantes actions en matière de stratégie d'information ont été engagées en 2003, conformément aux clauses du contrat entre Promotion Santé Suisse et Fourchette verte suisse.

Ainsi, tout d'abord un nouveau logo, légèrement modifié par rapport à l'ancien (une fourchette aux pointes arrondies et une écriture non manuscrite) a vu le jour. Puis, une charte graphique fixant notamment les couleurs du logo, la couleur des documents, la police d'écriture, etc. a été gravée sur cd-rom.

Les adresses électroniques des sections cantonales ont été harmonisées et se déclinent dorénavant toutes, selon le canton, par rapport au domaine fourchette verte.ch. Ainsi, par exemple l'adresse du Valais: vs@fourchetteverte.ch ou celle du bureau de coordination: info@fourchetteverte.ch.

De même, des documents administratifs (papier à lettres, enveloppes, cartes de visite, etc.) identiques pour l'ensemble des cantons (à l'exception bien entendu de l'adresse) sont désormais utilisés par les coordinatrices Fourchette verte.



La rénovation du site Internet de Fourchette verte suisse a débuté à fin août 2003. L'agence Arcantel, de Neuchâtel, est devenue non seulement conceptrice mais également gestionnaire du nouveau site Internet. La mise en réseau du nouveau site est prévue pour début mars 2004.

Suite à la démission du précédent conseiller en communication, un concours portant sur un plan de marketing pour la Fourchette verte a été organisé auprès de trois agences du canton de Fribourg (adresse de la coordinatrice). En fin de compte, en novembre 2003, sur recommandation, c'est une quatrième agence, Edena, de Genève qui a été désignée pour mener à bien la campagne de promotion de Fourchette verte suisse l'année prochaine. C'est leur projet de spots TV diffusés une centaine de fois, pendant 3 semaines, qui a séduit à l'unanimité les membres du Comité.

La télévision permettra en effet de toucher un grand public. C'est le seul canal à n'avoir jamais été utilisé jusqu'à maintenant par Fourchette verte. De plus, grâce à son statut d'organisation à but non lucratif, celle-ci a pu obtenir un rabais de 50%.

Au niveau administratif, la Fourchette verte suisse s'est affiliée en tant qu'employeur auprès de la Caisse cantonale de compensation du canton de Vaud. Bien que cela ait entraîné une augmentation des charges salariales, le nouveau statut acquis par Fourchette verte renforce sa position parmi d'autres associations professionnelles.

En ce qui concerne l'unicité du label, diverses actions en vue d'une harmonisation des procédures et du matériel promotionnel ont été engagées. Ainsi des objectifs minimaux en matière de procédure de labellisation et de suivi des établissements ont été fixés en commun.

La réalisation de fourchettes vertes en inox, la préparation de maquettes pour les sets de table, pour les nouveaux dépliants (adultes, junior) et les serviettes se sont également basées sur une entente entre les sections.

Au niveau interne également, le dépôt de la marque "Fourchette verte" auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle a nécessité une mise à jour de la raison sociale sous "Fourchette verte suisse" (alors qu'elle figurait encore sous la raison sociale "Association Fourchette verte Genève").



Nombre d'établissements labellisés

Situation au 31 décembre 2003

	Genève	Ticino	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Total
Cafés restaurants	21	2	15	6	7	5	55
Selfs services	17	2	4	3	3		29
Collectivités Entreprises	32	14	29	15	6	7	102
Affiliations	5						5
Junior	7	18	22	3	13	2	65
Total	82	36	70	27	29	14	256



Nombre de places non-fumeurs

Situation au 31 décembre 2003

	Genève	Ticino	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Total
Total places assises	14'287	3'431	9'932	4'559	2'971	1'560	36'740
Places non-fumeurs (*)	9'125 (606 juniors)	3'152 (1'955 juniors)	6'058 (1'354 juniors)	2'833 (476 juniors)	1'670 (305 juniors)	1'077 (210 juniors)	23'915 (4'906 juniors)
Places non fumeurs en pour cent	64% (63% pop. adulte)	92% (81% pop. adulte)	61% (55% pop. adulte)	62% (58% pop. adulte)	56% (51% pop. adulte)	69% (64% pop. adulte)	65% (60% pop. adulte)

(*) interdiction de fumer à l'heure du repas.

OBJECTIFS 2004

Objectifs	Tâches	Exécution	Délai
Intensifier fortement la présence publique de la Fourchette verte par une action médiatique percutante et originale	Mise en application des propositions de l'agence de communication (ci-après agence) (campagne d'affichage, etc.)	agence + cantons + MTE	30.06.04
Renouvellement du matériel de promotion	Stylos, sets table, serviettes, tee-shirts, etc.	agence + cantons + MTE	30.06.04
Promouvoir la mise en valeur médiatique de certaines actions Fourchette verte	Opération "Restaurants de montagne"	agence + cantons + MTE	30.10.04
	Opération "Fêtes de fin d'année"		31.12.04
	Concours Fourchette verte		30.06.04
Cours pour les chargées de promotion		agence + MTE	30.06.04
Soutenir la création de la Fourchette verte Jura	Mise en place de la structure administrative et procédure de labellisation de restaurants	JU +MTE	30.06.04
Soutenir la mise en place de l'association FV Neuchâtel	Recherche d'un(e) Président(e), Assemblée Constitutive	FV NE + MTE	30.06.04
Mise en œuvre de l'évaluation externe et premières adaptations	Mettre en œuvre les recommandations du rapport d'évaluation	cantons + MTE	30.06.04
Rechercher et concrétiser de nouvelles alliances	Dans le cadre d'une pérennisation du projet, alliance avec d'autres organismes.	MTE	30.09.04
Concrétiser le renforcement du soutien des cantons à la Fédération Fourchette verte suisse	Obtenir une pérennisation du soutien des cantons (par le biais de la CRASS)	JS	30.05.04
Garantir l'unicité du label dans les cantons	Vérifier l'harmonisation des procédures : - procédure de labellisation - procédure de contrôle - directives internes en matière de comptabilité - structure des rapports d'activités - dépliant et brochures	cantons + MTE	30.03.04
Objectifs quantitatifs 2005	Coordination des objectifs cantonaux	MTE	30.11.04



5. Perspectives 2004

La Fourchette Valais-Wallis espère labelliser 10 établissements durant l'année 2004.

La répartition devrait se faire à égalité entre le Haut-Valais et le Bas-Valais.

Les hôpitaux cantonaux devraient tous être labellisés à fin 2004.

Le Département d'instruction publique devra être contacté afin qu'il stipule dans le cahier des charges des cuisiniers qu'il engage l'obligation de répondre aux critères Fourchette verte.

Un suivi des restaurateurs qui ont obtenu le label, des visites « test » devront être organisés.

Des actions publicitaires vont être étudiées afin de développer la connaissance de **La Fourchette verte Valais-Wallis**.



6. Remerciements

Nous tenons à remercier particulièrement toutes les personnes qui par leur soutien ou leur engagement contribuent au développement de **La Fourchette verte**.

- **Nos partenaires et sponsors**

Haute Ecole Valaisanne (HEVS)

Gastrovalais

Centre d'information pour la Prévention du Tabagisme (CIPRET)

Ligue Valaisanne contre les Maladies Pulmonaires et pour la Prévention (LVPP)

Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies (LVT)

Fédération Romande des Consommateurs, section Valais

Association valaisanne des diététiciennes

Chambre Valaisanne d'Agriculture

Protection de l'environnement, Canton du Valais

Fonds du droit du timbre spécial, Canton du Valais

Service Santé publique, Canton du Valais

Commission cantonale de promotion de la Santé

Société de la Loterie de la Suisse Romande, délégation valaisanne

- **Les membres de notre association**

- **Le comité** de **La Fourchette verte Valais-Wallis**, ainsi que le comité de La Fourchette verte suisse.



7. Annexes :

- Liste des établissements labellisés
- Organigramme de **La Fourchette verte Valais-Wallis**
- **Comptabilité de La Fourchette verte Valais-Wallis 2003, Comptes et Bilan**
Suite au décès de M. Jean-Louis Vouillamoz, vérificateur des comptes, ceux-ci n'ont pas été vérifiés. Il y aura lieu de nommer un nouveau vérificateur des comptes à qui il incombera de procéder à cette opération.
- Organigramme de **La Fourchette verte suisse**
- Liste des membres de la Fourchette verte suisse au 31 décembre 2003

Sion, le 1^{er} avril 2004

France Massy, coordinatrice