

Association Fourchette verte Valais/Wallis

Rapport d'activité 2010



**« Avec le soutien de Promotion Santé Suisse, dans le cadre
du programme cantonal poids corporel sain. »**

Fabienne Bochatay Morel, Diététicienne dipl. ES et coordinatrice

Rue de Condémines 14, Case postale 888, 1951 Sion
Tél. 027 329 04 18, fax. 027 329 04 30, www.fourchetteverte.ch, vs@fourchetteverte.ch

Sommaire

1.	Les temps forts de l'année écoulée	p. 3
2.	Fonctionnement de Fourchette verte Valais/Wallis	p. 4
3.	Priorités et réalisations	p. 5
3.1.	Labellisations	
3.2.	Retrait de labels	
3.3.	Démarches en cours au 31.12	
3.4.	Bilans et suivis	
3.5.	Testeurs	
3.6.	Collaboration FV-Senso5	
3.7.	Actions de communications	
3.8.	Mandats	
3.9.	Matériel de communication	
3.10.	Couverture médiatique	
3.11.	Demandes de fonds	
4.	Objectifs pour 2011	p. 11
5.	Fourchette verte Suisse	p. 11
6.	Remerciements	p. 13
7.	Annexes	p. 13
-	Comptes et bilan 2010	
-	Etablissements labellisés dans le canton : cf. site www.fourchetteverte.ch .	

1. Les temps forts de l'année écoulée

En 2010, 16 labels Fourchette verte (FV) ont été décernés (1 FV pour restaurant d'entreprise, 1 affiliation FV senior, 4 FV junior, 9 FV des tout-petits et 1 affiliation FV junior). 14 de ces labels concernent des établissements accueillant des enfants. 3 établissements ont cessé la collaboration avec l'association FV. Au 31 décembre 2010, l'association compte 140 labels qui représentent un total de 9117 places assises.

Les demandes de label ont légèrement diminué par rapport aux précédentes années. Ceci a permis un meilleur suivi des établissements labellisés:

- 21 séances de formation et/ou information ont été effectuées auprès de parents, enfants ou professionnels (14 en 2009).
- 101 bilans annuels ont été effectués sur les 128 établissements labellisés au 31.12.10 soit le 79% (75% en 2009). Le 98% des établissements ont eu un contact avec l'association.

De janvier à décembre, 327 grilles d'évaluations ont été remplies par 122 testeurs. 254 tests ont été faits par des testeurs internes dans 60 établissements et 73 par les membres de la FRC dans 51 établissements. Ces tests font l'objet de deux rapports qui mettent en évidence les points à améliorer (cf page 8). Ce rapport est présenté lors des bilans et peut être en tout temps consulté auprès de la section. 84% des tests prévus ont été renvoyés, ce qui est un bon retour. Nous remercions les testeurs pour leur collaboration.

Fourchette verte Valais est présente lors de manifestations dont le SlowUp, l'Ascension du Christ-Roi et la Semaine du Goût à Sion. Lors de cette dernière manifestation, FV-VS en collaboration avec Senso5, a animé un atelier dans le noir le samedi et un stand pour le rallye des écoles. 180 élèves et 40 parents et enfants ont participé à l'animation sur le stand FV. "La Vue" en était le thème, basé sur les produits AOC-IGP du Valais.

A la demande de FV-CH, FV-VS et Senso5 (www.senso5.ch) collaborent sur un projet permettant l'amélioration des critères FV-junior. Les enquêtes auprès des sections cantonales ont été réalisées. Elles permettront la proposition d'outils, courant 2011, adaptée aux problématiques relevées.

L'association FV-VS participe au groupe de travail, formé de trois cantons avec FV-NE et FV-JUBE, pour le mandat Unilever Foodsolutions Suisse (UFS). Cette collaboration débouche sur l'élaboration d'un kit de cuisine à l'attention des cuisiniers. Les recettes qui y seront proposées répondent aux critères FV.

Fin 2010, le projet pilote D-livert prend fin. Il se présentera, dès 2011, comme une déclinaison supplémentaire de Fourchette verte pour les plats à l'emporter et pour les manifestations.

2. Fonctionnement de Fourchette verte Valais/Wallis

Fourchette verte Valais collabore avec Promotion Santé Valais (PSV) et plus particulièrement avec les secteurs de prévention.

L'Assemblée générale du 4 mai 2010 a eu lieu à Conthey au Petits Pois Carottes. Nous les remercions pour leur accueil chaleureux et délicieux apéritif.

Le comité a vu le départ de Madame Françoise Hochreutiner, Messieurs Frédéric Délèze et Jean-Daniel Barman, membres depuis la première heure. Nous les remercions vivement pour leur engagement.

Nous souhaitons la bienvenue à Mme Garcia Claire-Lise, M. Stélitano Bruno et M. Suard Patrick, ainsi qu'à Mme Tschiermer Nicole qui a repris le mandat de Mme Karin Gendre pour le Haut-Valais.

Le comité s'est réuni 2 fois durant l'année. Sa composition au 31 décembre 2010 est :

Présidente

Lafarge Patricia, restauratrice et présidente de la section St-Maurice de Gastrovalais *

Membres

Crettenand Gilles, responsable du Centre Alimentation et Mouvement et coordinateur en promotion de la santé

Felley Pierre-Yves, directeur de la Chambre Valaisanne d'Agriculture

Garcia Claire-Lise, FRC section Valais

Gendre Karin, diététicienne diplômée ES *

Moix Jean-Bernard, directeur PSV, trésorier

Nicolay Laurence, professeur en génie alimentaire à la HEVS *

Stélitano Bruno, cuisinier en diététique au Foyer St-Joseph à Sierre *

Stern Thierry, chef de cuisine Altersheim Rigngacker Leuk-stadt

Suard Patrick, responsable CAP Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies *

Collaboratrices

Emery Gabrielle, diététicienne dipl. HES, (20%)

Gendre Karin, diététicienne dipl. ES, sur mandat pour le Haut-Valais (8%) jusqu'en août

Tschiermer Nicole, diététicienne dipl. ES, sur mandat pour le Haut-Valais (8%) depuis août

Bochatay Morel Fabienne, diététicienne dipl. ES et coordinatrice (70%)

La commission de labellisation est composée de 5 membres (cf « * » ci-dessus).

3. Priorités et réalisations

Objectifs 2010	A faire	Responsable	Résultat au 31.12.10
Augmenter le nombre de labellisés : <u>Haut-valais</u> : 5 <u>Valais-romand</u> : min. 8 et répondre aux demandes de labellisation (éviter les attentes) des établissements servant un public captif (enfants de préférence et adultes)	Démarchage ciblé auprès des réfectoires scolaires, crèches, unités d'accueil, foyers et institutions.	Diététicienne et coordinatrice	<u>Haut-valais</u> : Non atteint (0) <u>Valais-romand</u> : Atteint (+16)
Assurer le suivi des établissements labellisés FV et leur niveau de qualité	Au minimum 1 contact par année avec l'association.	Diététicienne	Presque atteint à 98%
	Evaluation de chaque établissement par des testeurs formés	Diététicienne	Partiellement atteint
	Evaluation de chaque établissement par la Fédération romande des consommateurs	FRC	Partiellement atteint
<u>Haut-valais</u> : promouvoir le label auprès du grand public <u>Valais-romand</u> : promouvoir une information ciblée auprès des labellisés et partenaires afin de créer un réseau	AG Gastrovalais dans le Haut-Valais: présentation du label Stands d'information pour le public (dans des manifestations ou dans les restaurants)	Coordinatrice et diététicienne	Non atteint Non atteint
	Planification du cours cuisinier puis information à Ritzy	Coordinatrice et diététicienne	Non atteint
Intégrer l'approche sensorielle dans le concept Fourchette verte	Crèche : proposition formation aux éducateurs dans 2 crèches Cuisinier : cours FV-CH : finaliser le questionnaire hédonique	Coordinatrice et diététicienne	Crèche : 2 intéressés pour 2011 Cours pour les cuisiniers : non atteint FV-CH, questionnaire hédonique : Atteint

2010 fut une année de transition pour le Haut-Valais, car le mandat a été repris par une nouvelle diététicienne. L'accent a été mis sur la visite des labellisés ce qui explique l'absence de labellisation et de promotion du label dans cette partie du canton.

Labellisations:

En 2010, 16 labels Fourchette verte ont été décernés aux établissements suivants :

1 label FV	Luzerner Höhenklinik, Crans-Montana
1 Aff. FV-senior	Foyer St-Joseph, Sierre
4 FV-junior	Collège de Bagnes, le Châble
	Hôtel communal, Val d'Illeiez
	UAPE Abricojeux, Martigny
	RSV-GNW Hôpital de Martigny (fournisseur de repas)
9 FV-tout-petits	Crèche Arc-en-Ciel, Verbier
	Crèche Gavroche, Martigny
	Crèche la Chocolatine, Val d'Illeiez
	Crèche le Parachute, Troistorrents
	Crèche P'tit Bec, Nendaz
	DSR Collège de la Tuilerie, St-Maurcie (fournisseur de repas)
	Hôtel communal Val d'Illeiez (fournisseur de repas)
	King's Café, Verbier (fournisseur de repas)
	RSV-GNW Hôpital de Martigny (fournisseur de repas)
1 Aff. FV junior	Fondation Cité-Printemps, Sion (autre choix de label)*

* La Fondation Cité-Printemps labellisée junior jusqu'à présent applique dès cette année l'affiliation FV-junior (critères FV à tous les repas).

La liste complète des établissements labellisés figure sur le site www.fourchetteverte.ch.

Le nombre total de labels décernés au 31.12.2010 est de 140.

Catégorie	Nombres d'établissements	Places totales
Cafés-restaurants	16	1880
Self-services	0	0
Restaurants de collectivité	23	3152
Affiliations	11	354
Affiliations senior	7	531
Affiliations junior	7	407
Juniors	40	2005
Tout-petits	36	788
	140	9117

Retrait de label :

Le label a été retiré au Café-Restaurant le Collier d'Or à Martigny, à Mikado Delectis Christian Saudan à Sierre et au Foyer la Chaloupe à Collombey. Différentes raisons ne permettaient plus d'appliquer les critères FV.

Démarches en cours / présentation du label au 31.12

8 établissements sont en contact avec FV-VS que ce soit pour une labellisation ou une demande d'information.

Bilans/suivis des restaurants labellisés et séances pour les établissements en cours de labellisation

Bilans/suivis :

101 bilans ont été effectués courant 2010 sur les 128 établissements labellisés au 31.12.10 soit le 79% (75% en 2009). 98% des établissements ont eu au moins un contact avec l'association que ce soit par téléphone, tests, stand ou dégustation d'un repas.

Séances d'information, de formation et conférences:

() = nombre de personnes ayant participé:

21 interventions ont été effectuées auprès:

- EMS Saas-Grund, 3 février
- St. Josef, Susten, 5 mars, (3)
- Du personnel de cuisine du Collège de Bagne 20 avril, (5)
- Lors du 2^{ème} atelier cantonal CAM 9 mars, (30)
- Du personnel éducatif de la Crèche le Parachute Troistorrents, 7 juin, (5)
- Du personnel éducatif de la Crèche P'tit Bec, Nendat, 7 juin, (8)
- Des enfants de l'UAPE Bout de Ficelle, Vouvry, 18 juin (20)
- D'enseignants dans le cadre d'une formation continue senso5, 18 août (35)
- Des membres de la commune et des structures d'accueil de Val d' Illiez, 19 août (5)
- Des parents du Collège de Bagne 2 septembre, (150)
- Du personnel éducatif Crèche Chocolatine Val d' Illiez, 18 octobre (6)
- Des membres de la FRC, section Valais lors d'un repas, 11 novembre, (7)
- Du personnel éducatif de l'UAPE Abricojeux 14 décembre, (6)
- 8 séances d'information effectuées auprès d'établissements (2 cafés-restaurants, 1 restauration collective, 2 institutions, 2 crèches et 1 UAPE) n'ont pas donné de suite, au 31.12.

Stands

() = nombre de personnes ayant participé au concours:

- IPVR, Monthey, 22 février (52)
- Clinique Saint-Amé, Saint-Maurice, 26 février
- Fête des écoles, Sion, 25 août, (90), en collaboration avec le le Centre Alimentation et Mouvement



- Fête de la raclette, Bagnes 26 septembre, en collaboration avec le Centre Alimentation et Mouvement, (100).
- Portes ouvertes crèches du Valais, du 25 septembre de 9h à 12h, coordonnées par l'Association valaisanne des directions d'institution de la petite enfance. Fourchette verte Valais, en tant que partenaire, était invitée à se présenter dans les 40 établissements participant à l'action. Nous tenons encore à remercier le comité d'organisation pour cette collaboration.

Testeurs :

122 testeurs ont été mandatés, dont 20 officiaient pour la Fédération Romande des Consommateurs.

40 personnes ont été formées lors de six soirées dont deux dans le Haut-Valais.

De janvier à décembre, 327 grilles d'évaluations ont été remplies par 122 testeurs. 254 tests ont été faits par des testeurs internes dans 60 établissements et 73 par les membres de la FRC dans 51 établissements.

84% des tests prévus ont été renvoyés, ce qui est un bon retour. Nous remercions les testeurs pour leur collaboration.

Evaluations des testeurs :

Ces tests font l'objet de deux rapports: le premier présente les résultats des tests faits en interne et le second les résultats des tests FRC. Ces rapports sont présentés lors des bilans annuels et peuvent être en tout temps consultés auprès de la section.

Ces documents mettent en évidence ces points à améliorer:

- augmenter la quantité de légumes dans les restaurations de collectivité et les cafés-restaurants
- la visibilité des diplômes et des dépliants dans les cafés-restaurants
- adapter la quantité de viande (ou équivalent) et la fréquence des crudités dans les affiliations
- la fréquence des produits laitiers dans les affiliations et chez FV-junior et FV tout-petits
- la fréquence des fruits et légumes chez les FV-junior et FV tout-petits
- diminuer la quantité de graisses dans les établissements FV-junior et FV tout-petits
- lors des formations des testeurs: insister sur l'importance de joindre les collations de la semaine des crèches et UAPE afin de diminuer le nombre de "sans réponse"

Collaboration FV-Senso5 :

La collaboration s'est poursuivie sous différentes activités :

- dans le cadre du slowUp afin d'augmenter l'attractivité des menus de la manifestation,
- intervention FV auprès de 35 enseignants dans le cadre de la formation continue senso 5 (18 août)
- animation d'un stand lors du rallye pour les enfants (16 septembre) et d'ateliers pour le tout public (18 septembre) pour la Semaine du Goût 2010 à Sion
- élaboration d'un projet permettant l'amélioration des critères FV-junior, mandaté par FV-CH. Les enquêtes auprès des sections cantonales ont été réalisées. Elles permettront la proposition d'outils adaptées aux problématiques relevées.

Fin 2010, 2 crèches sont en contact avec l'association. Elles souhaitent planifier pour leurs équipes éducatives, courant 2011, la formation continue : « Encadrer les enfants dans leur comportement alimentaire ». Ces formations sont co-animées par FV-VS et senso5. Pour plus d'information : voir www.senso5.ch, rubrique « formations ».

Actions de communications:**▪ SlowUp Valais (6 juin)**

Six menus labellisés D-livert, le label pour les manifestations, sont répartis sur 4 aires. Ils tiennent compte des critères nutritionnels ainsi que des points présentés lors de la réunion afin d'en améliorer l'attractivité. Nous remercions les restaurateurs pour leur collaboration soit à Sion Chez Zenhausern et Le Restaurant de la Piscine, à Bramois le Carnaband, à Granges le FC Granges et à Chalais le Chalais-Jeunesse.

Offres D-livert :

- Sandwich fromage du Valais ou sandwich intégral viande séchée et salade de fruits, 9.-,
- Taillé de Pereinet (porc) en émulsion d'huile d'olive et citron vert, Taboulé et Mic-Mac de petits légumes aux saveurs méditerranéennes, Fruits exotiques avec mélisse et citronnelle 13.-/10.-
- Salade de pâte, salade mêlée, tranche dans le cou, 1 pomme, 1 tranche de pain céréales (tranche de dinde pour la petite assiette), 12.- / 9.-
- Emincé de poulet à la provençale, riz, pain, salade mêlée, 13.-
- Spaghettis sauce bolognaise, salade mêlée, 10.-
- Spaghettis sauce tomate, fromage râpé, salade mêlée, 8.-

Des testeurs ont évalué les repas le jour du slowUp :

- La quantité des légumes étaient insuffisantes dans deux menus
- Les quantités étaient respectées dans les 4 autres menus
- Des remarques positives ont été faites sur
 - o la présentation telles que « appétissant », « couleurs variées »
 - o la qualité : « viande tendre », « très bon »
- La possibilité d'agrémenter la salade de persil/ciboulette, oignon a été très appréciée.
- La mise à disposition de l'eau et de gobelets sur les aires n'a pas pu être réalisée ni par les restaurateurs, ni par les responsables des aires
- L'affichage des menus doit être amélioré : deux aires sur les quatre offraient une visibilité moyenne.

- **Semaine du goût à Sion (16 et 18 septembre)** : Les partenaires de Promotion santé Valais (FV, CAM et Senso 5) sensibilisent les enfants et les enseignants à l'approche sensorielle de l'alimentation

Les deux actions prévues sont :

Judi 16 septembre – rallye des écoles Sion

180 élèves et 40 inscriptions supplémentaires (parents accompagnés de leurs enfants) ont participé au rallye.

Sur le stand FV le thème choisit est "La Vue ". L'objectif est de décrire et différencier les produits AOC-IGP Valais des autres aliments. L'activité portait sur :

- Raclette du Valais AOC: photos de différents fromages, présentation de la présure
- Viande séchée du Valais IGP: différence AGP et IGP, présentation d'une vache et des morceaux utilisés pour faire la viande séchée, épices
- Munder Safran AOC: présentation de la fleur et de ses stigmates, sous forme de filaments ou en poudre, de son utilisation pour la cuisine, du nombre de fleurs nécessaire pour faire un gramme de safran en poudre.
- Pain de seigle valaisan AOC: comparaison avec un autre pain également produit à base de farine de froment et seigle, présentation des céréales utilisées, du levain.

Sur le stand Senso 5 le thème retenu est "Le rétronasal". L'objectif est de reconnaître par le rétronasal trois arômes en dégustant trois guimauves.

Samedi 18 septembre – atelier thématique

Atelier : dégustation dans le noir, 2 animations

Plongés dans le noir complet, privés de repères visuels habituels, les participants découvrent des univers olfactifs, tactiles ou savoureux.

Activités: reconnaître des odeurs, des arômes, des aliments grâce au goût, au toucher ou aux bruits qu'ils produisent.

33 personnes ont participé aux ateliers.

▪ **Ascension du Christ-Roi (1^{er} septembre) :**

Cette course à pied populaire propose trois parcours, deux pour les adultes et un pour les enfants. Un repas labellisé D-li vert est proposé aux coureurs et au public. 350 personnes ont mangé ce menu à base de pâtes, fromage et salade mêlée, accompagné d'un verre d'eau minérale. La repas a été préparé par Pierre Roggwiler du café restaurant de l'Union à Lens.

▪ **Passeport Fourchette verte, Ovronnaz (du 12 juin au 31 octobre)**

Sur l'initiative de six établissements d'Ovronnaz et de l'office du tourisme un Passeport Fourchette verte est disponible durant l'été. Ce passeport comprend un menu Fourchette verte, une entrée aux Bains thermaux, une course aller retour sur le télésiège de Jorasse. 460 passeports sont vendus durant l'été.

Conscient de la vitrine que nous offre cette action, nous remercions les restaurants qui ont participé à cette action soit l'Hostellerie de l'Ardèche, le Restaurant Thermalp les Bains d'Ovronnaz, Jorasse, La Pension d'Ovronnaz, ô Ptit Prince (labellisé le temps de l'action) et La Promenade.

Mandats:

Durant 2010, FV-VS a participé au groupe de travail pour le développement de deux projets de FV-CH D-livert et Unilever Foodsolutions Suisse (UFS) (cf. chapitre 5.)

Matériel de communication :

Ce matériel, financé par Promotion Santé Suisse, via Fourchette verte suisse, a été distribué dans les établissements labellisés, sur des stands et manifestations:

- 6680 dépliant des différents labels
- 6000 serviettes
- 2750 sets de table
- 2050 crayons de papier
- 900 cartes de restaurant liste enfants
- 890 post-it
- 650 cartes de restaurant liste adultes
- 636 fourchettes
- 340 ballons
- 305 gommes
- 130 balles anti-stress
- 114 boop bags (sac à commission)
- 53 affiches A4 junior
- et des autocollants, des cartes aide-mémoires, règles

Couverture médiatique

PRESSE ECRITE	DATE	
Nouvelliste	4 janvier	Ovronnaz la verte
Journal de Sierre	5 février	Prendre les bonnes habitudes (FV mentionnée)
Nouvelliste	5 mars	C'est au tour de RoCHAT (FV mentionnée)
Nouvelliste	10 mars	Le plaisir la clé du bien être
Nouvelliste	22 juillet	Achetez-lui des baskets ! (FV mentionnée)
Nouvelliste		Fourchette verte : passeport prolongé
La Gazette	17 septembre	La visite des crèches (FV mentionnée)
Nouvelliste	7 décembre	La santé, une idée à faire circuler (FV mentionnée)
RADIO	DATE	
Rhône FM	6.12.2010 - 19h08	Le Valais innove et lance le label « Commune en santé »

Demandes de fonds

Les demandes ci-dessous ont été acceptées et nous les en remercions.

- Fonds cantonal de Promotion de la santé
- Centre Alimentation et Mouvement
- La commission cantonale de la dîme de l'alcool

4. Objectifs pour 2011

L'association Fourchette verte Valais/Wallis souhaite :

- répondre aux demandes de labellisation,
- avoir au moins un contact avec chaque établissement labellisé,
- planifier les évaluations des testeurs internes et des testeurs FRC. Ces derniers visiteront les nouveaux labellisés des deux dernières années.
- promouvoir le label auprès du grand public,
- réaliser un cours pour les cuisiniers,
- animer deux formations continues pour les crèches en collaboration avec Senso5.

5. Fourchette verte Suisse

1. TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2010

Le développement de Fourchette verte s'est poursuivi avec une croissance de 6% en 2010 et a passé la barre symbolique des 1'000 établissements labellisés. La volonté des pouvoirs publics est largement reflétée par la très forte croissance dans le secteur de la petite enfance et des écoles. Plus que la recherche d'un équilibre nutritionnel, l'objectif est que les enfants développent des habitudes alimentaires bénéfiques leur vie durant. Ainsi, entre 2006 et 2010, pour 300 nouveaux établissements labellisés, 226 le furent dans les catégories Junior (+123) et Tout-petits (+103).

2010 fut une année marquée par le renforcement des collaborations avec des partenaires variés, la consolidation de la Fédération et la préparation à l'extension du label à l'ensemble de la Suisse.

Fédération

L'élément majeur au niveau de la Fédération fut la conclusion d'un nouveau contrat avec Promotion Santé Suisse pour la période 2011-2012. En effet, il est apparu aux deux parties que l'ensemble des tâches souhaitées dans le contrat 2007-2010 était difficile à réaliser, notamment l'assise financière à moyen et long terme. De fait, un nouveau contrat a été conclu avec pour objectif principal l'autonomie financière de la FV-CH à la fin de 2012. La Fédération remercie chaleureusement Promotion Santé Suisse pour son soutien !

Cantons alémaniques

Les discussions et travaux de préparation avec la Suisse alémanique se sont intensifiés. Le canton de Soleure a effectué une période pilote en été-automne 2010 qui devrait déboucher sur le lancement d'un projet début 2011. Par ailleurs le canton de Berne travaille intensément à la mise sur pied d'un projet et devrait lui aussi être prêt en 2011. Des discussions ont en outre eu lieu avec la ville de Winterthur qui est intéressée à développer un projet Fourchette verte sur son territoire. Ainsi, 2011 devrait voir les deux premiers cantons alémanique décerner le label Fourchette verte !

Collaborations

La Fédération avait depuis quelques années parmi ses objectifs stratégiques, la volonté de collaborer avec la grande distribution. Un partenariat avec le groupe Unilever Foodsolutions Suisse (UFS), soit la branche qui effectue la vente en gros, a pu être conclu. Ce dernier prévoit que FV-CH mette à disposition ses compétences en matière nutritionnelle pour aider à l'élaboration de recettes, ce qui permet d'en améliorer la qualité, notamment quant aux aspects de santé. UFS s'est pour sa part engagé à verser une contribution annuelle de CHF 75'000.- à titre de soutien général aux activités de la FV-CH.

A relever encore que la collaboration avec le projet de la Berner Fachhochschule s'est poursuivie et que Fourchette verte Suisse est devenue partenaire principal de la Semaine du Goût Suisse.

Communication

Le site internet (www.fourchetteverte.ch) poursuit ses mises à jour successives pour répondre au plus près aux besoins des internautes. Par ailleurs, le site a été certifié HONcode le 16 novembre dernier. Ce label est attribué aux sites qui démontrent qu'ils publient de l'information de santé utile, objective et correcte. Il est attribué par la Fondation "Health On the Net" (HON - La Santé sur Internet).

Notons encore que l'éventail des supports a été élargi, permettant de répondre au mieux aux besoins du terrain.

Fin projet pilote D-li vert

Le 31 décembre 2010, le projet pilote D-li vert se terminait. Et le 1er janvier 2011, une nouvelle déclinaison du label Fourchette verte, spécifique aux manifestations et aux plats à l'emporter a vu le jour, conformément au souhait de l'assemblée générale de novembre. FV-CH retire de cette expérience qu'il faut beaucoup de temps (ou alors beaucoup de moyens financiers) pour permettre l'implémentation d'un nouveau label. La Fédération remercie encore chaleureusement la Société Suisse de Nutrition, la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS), Promotion Santé Suisse, la Fondation SV et l'OFSP sans que ce projet n'aurait pu être réalisé.

Suites incendie

Le début de l'année 2010 fut encore marqué par les suites de l'incendie subi en septembre 2009. En effet, l'ensemble du matériel promotionnel a dû être refait et bon nombre de dossiers sont désormais sous scellé comme archives, à ne rouvrir qu'en cas de nécessité, tant les odeurs sont incommodantes. A cela s'ajoute un déménagement : depuis le mois de septembre 2010, les locaux de la Fédération Fourchette verte Suisse sont cis à Chavannes-près-Renens, rue de la Mouline 8, dans les anciens locaux de l'IDHEAP. Le tout pour une période transitoire d'environ 2 ans, le temps de redonner vie aux locaux de Provence 12.

2. Nombres d'établissements labellisés en Suisse au 31.12.2010

Genève	Tessin	Vaud		Fribourg	Neuchâtel	Valais	Jura/JUBE	TOTAL
Cafés-restaurants	14	6	9	2	1	16	3	51
Self-services	15	4	4	2	1	0	2	28
Restaurants de collectivité	65	4	46	14	13	23	13	178
Affiliations	7	12	6	0	3	11	1	40
Affiliations senior	0	22	36	2	3	7	0	70
Affiliations junior	2	2	9	1	1	7	0	22
Juniors	109	154	127	11	17	40	6	464
Tout-petits	35	3	48	16	8	36	14	160
	247	207	285	48	47	140	39	1013

6. Remerciements

Nous tenons à remercier particulièrement toutes les personnes qui, par leur soutien ou leur engagement contribuent au développement de Fourchette verte Valais/Wallis.

Nos partenaires et sponsors

- Gastrovalais
- Promotion Santé Valais
- Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies
- Le Centre Alimentation et Mouvement
- Fédération Romande des Consommateurs, section Valais
- La commission cantonale de la dîme de l'alcool
- Chambre Valaisanne d'Agriculture
- Le groupe valaisan des diététicien-ne-s diplômé-e-s
- Interprofession des fruits et légumes du Valais
- Le service de la Protection de l'environnement, Canton du Valais
- Fonds cantonal de Promotion de la santé
- Service Santé publique, Canton du Valais

Les membres de notre association

Le comité de Fourchette verte Valais/Wallis

Le comité de Fourchette verte suisse.

7. Annexes

1. Comptes et bilan 2010 :
2. Etablissements labellisés dans le canton : cf. site www.fourchetteverte.ch

Annexe 1 : Budget et Comptes 2010

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

<u>D E P E N S E S</u>	<u>COMPTES 2010</u>	<u>BUDGET 2010</u>
<u>Frais de personnel</u>		
Autre interventions (mandat)	2'952.40	4'000.00
Projets	-	-
Salaires (50% + 70% + indemn. présidente)	74'517.95	80'000.00
AVS-AC (6.2 %)	4'624.10	4'960.00
CIVAF (3.1 %)	2'437.95	2'480.00
LPP	3'924.50	4'000.00
LAA (0.087 %)	139.25	69.60
APG maladie (1.44 %)	1'010.60	1'152.00
Formation + form. Continue	1'819.00	900.00
Frais de déplacements	4'147.00	4'500.00
Autres frais pers. (Testeurs)	7'948.90	5'500.00
Personnel PSV	14'758.75	18'000.00
Sous-total	118'280.40	125'561.60
<u>Frais d'exploitation</u>		
Loyer bureau	3'000.00	3'000.00
Err, mach. bureau et informatique	-	300.00
Ass. Responsabilité civile	341.50	250.00
Sous-total	3'341.50	3'550.00

Frais d'administration

Matériel de bureau	548.45	1'000.00
Photocopies	1'127.40	1'400.00
Abt + cotisation (FVCH) + dons	-	-
Téléphone - fax	205.30	500.00
Affranchissements	573.30	1'200.00
Frais de représentation	31.60	100.00
Frais de séances	883.35	100.00
Publicité-manifestation-mandat	1'162.40	5'000.00
Sponsoring	1'000.00	700.00
Frais anim.- manif. (bons concrs)	2'354.00	500.00
Mat. Promo (8'190.- FV CH)	5'200.00	5'200.00
	13'085.80	15'700.00

Frais bancaires

Charges : Frais et intérêts CCP	21.40	20.00
Produits : Intérêt CCP	12.00	-30.00
Sous-total	33.40	-10.00

Amortissements

Mobilier et équipement	320.00	300.00
TOTAL DES DEPENSES	135'061.10	145'101.60

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

<u>RECETTES</u>	<u>COMPTES 2010</u>	<u>BUDGET 2010</u>
<u>Recettes diverses</u>		
Aide financière (+timbre)	50'000.00	50'000.00
Contribution CAM	45'100.00	45'000.00
Contribution PSV	14'758.75	18'000.00
Contr. F.V. Suisse	5'200.00	5'200.00
Cotisations individuelles	3'100.00	2'500.00
Cotisations collectives	14'660.00	12'500.00
Dons extra /Dîme de l'alcool	5'000.00	5'000.00
Facturation à des tiers	-	1'000.00
Interv. Séminaires + cours	4'415.15	4'000.00
Financement projets	-	-
Sous-total	142'233.90	143'200.00
 TOTAL DES RECETTES	 142'233.90	 143'200.00
 RESULTAT DE L'EXERCICE	 7'172.80	 -1'901.60

25.3.2011/ldv

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

BILAN ARRETE AU 31.12.2010

1 ACTIF

Disponibilités

10100	CCP 17-650548-3	62'948.70
-------	-----------------	-----------

Réalisables

11000	Débiteurs	242.00
-------	-----------	--------

13000	Actifs transitoires	-
-------	---------------------	---

11760	Impôts anticipés	-
-------	------------------	---

Réalisables

15110	Mobilier et équipement	470.00
-------	------------------------	--------

15210	Informatique	590.00
-------	--------------	--------

2 PASSIF

Fonds étrangers

20000	Créanciers	12'525.45
-------	------------	-----------

Fonds propres

28000	Capital	10'157.35
-------	---------	-----------

28020	PP reporté	34'395.10
-------	------------	-----------

Résultat de l'exercice 2010	7'172.80
------------------------------------	-----------------

TOTAL

64'250.70

64'250.70

25.3.2011/ldv