

Association Fourchette verte Valais/Wallis

Rapport d'activité 2011



Centre Alimentation
et Mouvement



Promotion Santé
Valais



ADDICTION | VALAIS



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

« 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.	Bilans et suivis	
3.4.	Testeurs	
3.5.	Collaboration FV-Senso5	
3.6.	Actions de communications	
3.7.	Mandats	
3.8.	Matériel de communication	
3.9.	Couverture médiatique	
3.10.	Demandes de fonds	
4.	Objectifs pour 2012	p. 14
5.	Fourchette verte Suisse	p. 14
6.	Remerciements	p. 16
7.	Annexes	p. 16
-	Comptes et bilan 2011	
-	Etablissements labellisés dans le canton : cf. site www.fourchetteverte.ch .	

1. Les temps forts de l'année écoulée

Labellisés

Durant l'année 2011, 20 labels ont été décernés et 1 label D-li vert a rejoint les statistiques de FV-VS, ce label étant intégré aux autres déclinaisons dès le 1^{er} janvier. Les nouveaux labels concernent : 3 labels FV, 1 Aff. FV-senior, 1 Aff. FV-junior, 9 FV-junior, 5 FV-tout-petits, 2 D-li vert.
8 établissements ont cessé leur collaboration avec FV-VS durant l'année.

Au 31.12, l'association compte 153 labels qui se répartissent comme suit : 17 cafés-restaurants, 23 restaurants de collectivité, 10 Aff. FV, 8 Aff. FV-senior, 6 Aff. FV-junior, 46 FV-junior, 39 FV-tout-petits, 2 D-li vert)

50% des établissements ont eu un bilan avec l'association. Ce chiffre est plus faible que l'année 2010. Par contre 91% des établissements ont eu au moins un contact que ce soit par téléphone, tests, stand ou dégustation d'un repas (98% en 2010).

Durant 2011, il y a eu davantage de demandes de labellisation, de séances de formation et d'information et d'animations lors de manifestations.

Testeurs

60 personnes ont été formées lors de 7 séances. En tout, 136 personnes se sont engagées comme testeur pour FV-VS dont 10 au nom de la FRC. Ces derniers ont visité 48 établissements sur les 54 prévus.

76% des tests nous ont été retournés. Les résultats de ces tests font l'objet d'un rapport en cours de finalisation. Nous remercions les testeurs pour leur collaboration.

Séances de formation et d'information

Davantage de séances ont été effectuées par rapport à 2010 soit 26.

3 structures d'accueil ont bénéficiés de la formation continue FV-Senso5 « Accompagner les enfants dans la construction de leur comportement alimentaire ».

Manifestations

D-li vert-Fourchette verte Valais était présent à 4 manifestations : VIFRA dans le Haut-Valais, la course du bisse du Bénou, l'Ascension du Christ Roi et sur toutes les aires du slowUp Valais. Lors de cette dernière, une collaboration avec Biofruits de Vétroz a permis une promotion de la consommation de fruits et légumes auprès de 500 personnes qui ont mangé sur l'aire de Sion.

FV-VS, en collaboration avec Senso5, était également présente à la Fête du Goût de la ville de Sion et sur le stand de Promotion Santé Valais pendant la Foire du Valais. 100 personnes ont participé aux ateliers « Découverte et création de jus de fruit » animés les samedis et dimanches. Cette fréquentation maximum nous indique que cette activité était adaptée aux conditions et contraintes de la manifestation.

Des stands ont été tenus notamment lors de la Kermesse du Foyer Saint-Joseph à Sierre, 400 menus FV ont été servis et dans le cadre de l'exposition de la crèche Croc'Soleil.

L'association FV-VS était également présente sur les stands du Centre Alimentation et Mouvement dont la Fête cantonale de gymnastique, la Fugue chablaisienne, la Fête du Goût et la Course de Noël à Sion.

Demandes de fonds

Elles ont été adressées et acceptées au Centre Alimentation et Mouvement et à la Dîme de l'alcool. Dès le premier décembre, Madame Ginetta Cesarino Profico, diététicienne dipl. HES, a rejoint l'association à 30%. Parallèlement, Madame Bochatay Morel Fabienne a diminué son temps de travail.

Presse et médias

En Valais, 21 articles sont parus dans la presse mentionnant Fourchette verte et 1 reportage, tourné dans le canton, présentant le concept des testeurs, est passé dans l'émission Couleurs locales de la TSR.

2. Fonctionnement de Fourchette verte Valais/Wallis

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

L'Assemblée générale du 17 mai 2011 a eu lieu à l'OSEO (Œuvre Suisse de l'Entraide Ouvrière) à Sion. Nous les remercions pour leur accueil chaleureux et cet apéritif des plus réjouissants servi aux trente personnes présentes.



Le comité a vu le départ de Mesdames Nicolay Laurence, professeur en génie alimentaire à la HES-SO Gendre Karin, diététicienne diplômée ES, membres depuis la première heure. Nous les remercions vivement pour leur engagement.

Nous souhaitons la bienvenue à Madame Beney Antonella directrice de la crèche Pouponnière à Sion et présidente de l'Association valaisanne des directions d'institutions de la petite enfance (AVSDIPE) ainsi qu'à Madame Claudine Joris Mayoraz collaboratrice au CAM qui succède à Monsieur Gilles Crettenand au sein du comité.

Le comité s'est réuni trois fois durant l'année. Sa composition au **17 mai 2011** est :

Présidente

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

Membres

Beney Antonella, directrice de la crèche Pouponnière et présidente de l'AVSDIPE

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

Garcia Claire-Lise, coprésidente de la FRC section Valais

Joris Mayoraz Claudine, collaboratrice au Centre Alimentation et Mouvement

Moix Jean-Bernard, directeur PSV, trésorier

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

Stern Thierry, chef de cuisine Altersheim Rignacker Leuk-stadt

Suard Patrick, responsable CAP Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies *

Collaboratrices

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

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

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

La commission de labellisation est composée de 3 membres (cf « * » ci-dessus) et s'est réunie quatre fois durant l'année.

Dès décembre, Fabienne Bochatay Morel a diminué son temps de travail à 40% et s'occupe de la coordination de l'association. Ginetta Cesarino Profico a été engagée à 30% en tant que diététicienne de FV-VS. Nous lui souhaitons la bienvenue.

3. Priorités et réalisations

Objectifs 2011	A faire	Responsable	Résultat au 31.12.11
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) établissements servant un public captif enfant de préférence et adulte	Répondre aux demandes. Démarchage ciblé auprès des réfectoires scolaires, crèches, unités d'accueil, foyers et institutions. Pour le haut-valais, démarchage auprès des cafés-restaurants.	Diététicienne et coordinatrice	Atteint Atteint
Assurer le suivi des établissements labellisés FV et leur niveau de qualité	Au minimum 1 contact par année par la diététicienne	Diététicienne	Quasi atteint (91%)
	Evaluation de chaque établissement par des testeurs formés	Diététicienne	Partiellement atteint
	Evaluation des établissements labellisés des 2 dernières années par la Fédération romande des consommateurs	FRC	Partiellement atteint (88%)
<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	Stands d'information pour le public (dans des manifestations ou dans les restaurants)	diététicienne	Atteint
	Planification du cours cuisiniers : rassembler les cuisiniers, mettre sur pied le cours, puis informer ritzy	Coordinatrice et diététicienne	Partiellement atteint
Intégrer l'approche sensorielle dans le concept Fourchette verte	Crèche : proposition formation aux éducateurs dans 2 crèches Cuisinier : cours FV-CH : finaliser réflexion label junior en collaboration avec Senso5	Coordinatrice et diététicienne	Atteint Partiellement atteint Atteint

3.1 Labellisations:

3 labels FV	OPRA Brigue Oberwalliser Mittelschule St-Ursula (OMS) Rehazentrum Leukerbad
1 Aff. FV-senior	Alters- und Pflegeheim St. Antonius Sass Grund
1 Aff. FV-junior	Foyer la Chaloupe
9 FV-junior	UAPE Totem Martigny Spielchischa Visp (UAPE) CO de Troistorrents UAPE de Verbier Pension la Forêt (ASA) OPRA Brigue (producteur de repas) DSR Restaurant des Iles Sion (producteur de repas) Restaurant les Touristes Verbier (producteur de repas) Fondation Fleurs des Champs (producteur de repas)
5 FV-tout-petits	Spielchischa Visp (Crèche) Crèche les Galopins Martigny OPRA Brigue (fournisseur de repas) DSR Restaurant des Iles Sion (producteur de repas) Fondation Fleurs des Champs (producteur de repas)
1 D-li vert	Kollegium Spiritus Sanctus
1 FV (manifestation)	Vivra
14 propositions D-li vert (manifestation)	Course du Bisse du Bénou SlowUp Ascension du Christ-Roi

Le nombre total de labels décernés au 31.12.2011 est de 153.

Catégorie	Nombres d'établissements
Cafés-restaurants	17
Self-services	0
Restaurants de collectivité	24
Affiliations	10
Affiliations senior	8
Affiliations junior	7
Juniors	46
Tout-petits	39
D-li vert	2
	153

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

3.2 Retrait de label ou décision d'arrêter la collaboration:

8 labels ôtés dans les établissements suivant: Rehazentrum Leukerbad, Hôtel de Val d'Illiez, Centre de préapprentissage, Fovahm Saxon, Café Chez Pierre.

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

Bilans/suivis :

50% des établissements ont eu un bilan (79% en 2010, 75% en 2009). 91% (98% en 2010) 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:

28 interventions ont été effectuées auprès des établissements ci-dessous, auprès de 230 personnes au total:

- Kita, Saas Fee, 24 janvier
- EMS Saas- Grund, 24 janvier
- Hotel communal, Val d'Illiez, 27 janvier
- Crèche les Galopins Martigny, 8 février
- Kollegium Spiritus Sanctus Brig, 10 février
- Crèche et UAPE Val d'Illiez, 10 février
- EMS Saas- Grund, 2 mars
- Crèche Naftaline, Ayent, 17 mars
- Fovahm Pierre à Voire, Saxon, 22 mars
- UAPE le Totem Martigny 18 avril
- Crèche Naftaline, Ayent, 20 avril
- Kollegium Spiritus Sanctus, 26 avril
- OPRA, 27mai
- Foyer la Chaloupe Collombey, 31 mai
- Kita Visp, 1^{er} juin
- Crèche et UAPE Bouveret, 4 juillet
- Formation continue senso5 Sierre, 18 août
- Pension la Forêt Vercorin, 19 septembre
- DSR les Aviateurs Sion, 25 septembre
- ST Ursula, 27 septembre
- Spillchischa, 8 octobre
- OPRA, 28 octobre
- Reha Leukerbad, 8 novembre
- Membres de la FRC, section Valais, 25 novembre
- 4 séances d'information effectuées auprès d'établissements (1 café-restaurant, 2 institutions, 1 crèche) n'ont pas donné suite, au 31.12.

Stands/animations () = nombre de personnes ayant participé:

- Crèche Croc'soleil 28 octobre (80)



- Kolegium Spiritus Sanctus, 22 août (50)

L'association FV-VS était également présente sur les stands du Centre Alimentation et Mouvement durant la Fête cantonale de gymnastique, la Fugue chablaisienne, la Fête du Goût et la Course de Noël à Sion.

3.4 Testeurs :

60 personnes ont été formées lors de 7 séances. En tout, 136 personnes se sont engagées comme testeur pour FV-VS dont 10 au nom de la FRC. Ces derniers ont visité 48 établissements sur les 54 prévus.

76% des tests nous ont été retournés. Nous remercions les testeurs pour leur collaboration.

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.

Evaluations des testeurs :

Internes : Les points que nous pouvons relever, concernant le respect des quantités, dans :

1. Les restaurants de collectivités :

- les quantités des groupes d'aliments sont à améliorer
- diplôme plus visible qu'en 2010

2. Les institutions affiliation FV et FV senior

- Adaptation positive des quantités de viande ou équivalent par rapport à 2010
- Légère diminution de la visibilité des diplômes
- Augmentation de la fréquence des produits laitiers

3. Les établissements FV-junior affiliation FV-junior et FV des tout-petits

- amélioration concernant la quantité de légumes et de l'utilisation des graisses
- légère diminution concernant la quantité de viande ou équivalent
- augmentation de la fréquence des crudités, des fruits et légumes et des mets protidiques par rapport à 2010
- diplôme plus visible qu'en 2010

Externes (FRC) : Les points à améliorer sont :

- la visibilité des diplômes, autocollants, dépliants et mention de FV sur les menus d'une manière générale dans tous les établissements
- les quantités servies dans les cafés-restaurants et chez les juniors et tout-petits
- d'une manière générale les fréquences sont à améliorer surtout concernant les mets gras et la fréquence des crudités dans les institutions et des produits laitiers dans les desserts chez les juniors et tout-petits.

Les points améliorés par rapport à 2010 sont:

- meilleure visibilité des diplômes, autocollants et dépliants chez les juniors et tout-petits
- les quantités dans les restaurants de collectivité et les institutions.
- les collations ont été davantage indiquées et jointes dans les tests ce qui a permis de les évaluer

3.5 Collaboration FV-Senso5 :

La collaboration s'est poursuivie sous différentes activités :

- intervention FV auprès de 35 enseignants dans le cadre de la formation continue Senso5 (19 août)
- animation d'un stand lors du rallye pour 200 enfants (22 septembre) et d'ateliers pour 30 personnes (24 septembre) pour la Semaine du Goût 2011 à Sion
- animation de l'atelier « Découverte et création de jus de fruit » lors de la Foire du Valais auprès de 100 personnes (1,2,8 et 9 octobre)
- finalisation en cours du rapport sur l'amélioration de l'application des critères FV-junior, mandaté par FV-CH, suites aux enquêtes effectuées auprès des sections cantonales. Il

présentera les différentes mesures possibles à mettre sur pied selon les attentes et spécificités cantonales.

- 3 structures d'accueil ont participé à 2 formations continues: « Encadrer les enfants dans la construction de leur comportement alimentaire » : l'UAPE le Totem à Martigny, l'UAPE l'Abricojeux à Martigny et la crèche et UAPE d'Ardon.

3.6 Actions de communications:

1) D-li vert-Fourchette verte Valais était présent à 3 manifestations en relation avec le mouvement :

- **la course du bisse du Bénou, 4 juin** environ 200 menus D-li vert- FV servis

Cette manifestation offre 4 parcours dont 3 pour les enfants. Le repas est préparé par M. Kalandranis du Grand-Bleu, Cuisine Evasion de Conthey.

- **l'Ascension du Christ Roi, 9 octobre** 300 menus D-li vert- FV servis

Cette course à pied populaire propose 3 parcours, 1 pour les enfants. Le repas est préparé par M. Roggwilier du café restaurant de l'Union à Lens.

- **SlowUp Valais, 5 juin**

Objectifs atteints :

- au minimum 1 menu D-li vert par aire
- collaborer avec un producteur qui fournirait la portion fruit et/ou légumes des menus vendus sur l'aire de Sion.

Les informations (résumé des critères D-li vert + flyers D-li vert) sont passées auprès des cuisiniers via les responsables des aires.

Remarque :

Une collaboration avec Biofruits de Vétroz a permis une promotion de la consommation de fruits et légumes auprès de 500 personnes qui ont mangé sur l'aire de Sion. Avec chaque menu vendu, un bon a été donné au consommateur. Il pouvait retirer au stand Biofruits une salade de légume, une barquette de fruits ou un jus de pomme. Chacune de ces portions correspondait aux critères D-li vert. Sur les 500 bons 197 provenaient des menus D-li vert et 290 non D-li vert.



Repas vendus : environ 1057 menus D-li vert + 290 repas non D-li vert avec Bon Biofruits.

Les 11 menus proposés pour l'obtention du label tiennent compte des critères présentés lors de la réunion. Le label D-livert est présent sur chaque aire.

Nous remercions les responsables des aires et des stands pour leur collaboration soit à Sion Mme Begg, Mme Mayoraz, M. Masserey et M. Tassoni, à Bramois : Mme Guadin et M. Luyet, à Grone : Mme Lachat et M. Girard, à Sierre : M. Fellay M. Lou à Granges : Mme Mayoraz et M. Favre.

Evaluation des menus D-li vert

- 6 menus étaient servis avec les quantités respectées.
- 3 menus offraient moins de 120 g de légumes.
- 1 menu testé comportait peu de farineux
- Les testeurs ont appréciés
 1. les herbettes sur la salade à Grône.
 2. les sauces à salade à Sion et Grône
 3. à Sion : la qualité, la fraîcheur et le choix possible de l'offre Biofruits. Barquette de fruits, salade de légume ou jus.
 4. les couleurs dans l'assiette à Sion, Chalais et Sierre.
- Aucune boisson n'est comprise dans le menu
→ une affiche qui conseillait des boissons pour accompagner le menu D-li vert a été fournie à toute les aires.



Evaluation du menu non D-li vert mais avec le bon Biofruits



Repas très apprécié ainsi que l'offre Biofruits : avoir le choix pour accompagner son repas de fruits ou légumes.

Visibilité du label

- sur le site internet
- dans le flyers officiel du slowUp Valais : information sur l'action D-li vert au sein de cette manifestation en Valais.
- Sur les affiches des menus se trouvant sur les différents stands

L'expérience des bons Biofruits sur l'aire de Sion est une expérience très positive.

Elle résulte d'une réflexion entre plusieurs partenaires et d'une expertise qui a été faite par sensocreativ en 2010. Cette expérience des bons présente ces plusieurs avantages:

- la livraison, le stockage, le dressage des salades, barquettes de fruits et jus sont fait par une entreprise et des personnes expérimentées par ce type de produit
- choix entre plusieurs produits de qualité pour accompagner son repas
- soulagement formulé de la part des autres stands spécialisés dans les pâtes, pizza ou menus exotiques. Les responsables de ces stands n'avaient pas à s'occuper de la partie « légumes-salade » du repas.

▪ VIFRA à Viège, 13-18 mai 400 menus FV servis

Cette foire a lieu chaque année. Le repas FV est préparé par Peter Schetter, Turmhôtel Grächen.



▪ Kermesse du Foyer Saint-Joseph à Sierre, 27 et 28 août 500 menus FV servis

Cette fête était destinée aux ainés et à leur famille. Un stand présentait le label FV, coordonné par M. Stelitano.

- **Semaine du goût à Sion, 22 et 24 septembre**

Les partenaires de Promotion santé Valais (FV, CAM et Senso 5), ainsi que l'amical des cuisiniers du Valais romand, sensibilisent les enfants et les enseignants à l'approche sensorielle de l'alimentation.

Les deux actions prévues, basées sur le thème : « le Goût, source de créativité ! » sont :

Jeudi 22 septembre – rallye des écoles Sion

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

1. Stand FV-Senso5 : sentir, déguster les aliments et dessiner les ingrédients choisis pour l'élaboration de la recette du jus de fruit.



2. Stand amical des cuisiniers du Valais romand : Sur la base du dessin, créer le jus de fruit et le déguster.



Samedi 24 septembre – atelier thématique

Atelier : dégustation dans le noir, 2 animations

Plongés dans le noir complet, privés de repères visuels habituels, les participants découvrent les ingrédients d'une recette. Privés de leurs yeux, sauront-ils reconstituer la recette finale ? Activités: reconnaître des odeurs, des arômes des aliments grâce au goût, au toucher ou aux bruits qu'ils produisent. 30 personnes ont participé aux ateliers.

- **Foire du Valais, 30 septembre-9 octobre**

A l'occasion de ses 60 ans, Promotion Santé Valais était l'un des invités d'honneur de l'édition 2011 et a offert à FV-VS une visibilité durant cette manifestation qui attire environ 200000 visiteurs.

L'activité temporaire retenue est la « Découverte et création de jus de fruit » animé en collaboration avec Senso5. Plus de 100 personnes ont participé à ces 8 animations (les samedis et dimanches). Le contenu et la durée de ces ateliers étaient bien ciblés et adaptés au contexte de la manifestation.



Un mur présentant des fruits et légumes valaisans était accompagné d'un quiz avec des questions nutritionnelles sur les aliments exposés. Plus de 150 questionnaires ont été imprimés et emportés. Afin d'augmenter le côté pédagogique, une interaction plus ludique avec un boîtier électrique, comme prévu initialement, aurait été souhaitable (question et réponse avec petites lumières activées).



- **Gastro Trophy :**

De mai à octobre, 7 restaurants ont participé au Gastro Trophy. Le but était de cuisiner avec des produits régionaux et de saison. Une des recommandations était de se rapprocher des recommandations du label FV. Lors de la soirée de Gastro Trophy Award Night, le nom du gagnant a été dévoilé : le Restaurant Flaschen in Albinen, Renà und Maya Briand.

Depuis, 3 restaurateurs se sont intéressés au label FV. Les contacts sont en cours.

3.7 Mandats:

Durant 2011, FV-VS a participé à 1 groupe de travail de FV-CH pour le développement du projet Unilever Foodsolutions Suisse (UFS). L'élaboration de recettes conformes aux critères FV pour la saison 4,5 et 6 sont terminées. Pour 2012, la finalisation des recettes 7 et 8 et d'un cahier "boisson" sont agendés. FV-CH et Unilever sont en discussion pour la poursuite du mandat (saison 9-10-11-12 pour l'année 2013)

3.8 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 lors de manifestations:

- 8000 serviettes Fourchette verte
- 6150 dépliants des différents labels
- 2200 serviettes D-li vert
- 1050 sets de table
- 970 post-it
- 577 règles
- 500 stylos
- 450 fourchettes
- 385 ballons
- 300 gommes
- 250 dépliants D-li vert
- 110 boop bags (sac à commission)
- 58 affiches A4 junior
- et des autocollants, ballons, parapluies, tabliers, balles anti-stress

3.9 Couverture médiatique

En Valais, 21 articles sont apparus dans la presse mentionnant Fourchette verte et 1 reportage, tourné dans le canton, présentant le concept des testeurs, est passé dans l'émission Couleurs locales de la TSR.

PRESSE ECRITE	DATE	
Nouvelliste	3 février	Une assiette de bon sens (FV mentionnée)
Femina	6 février	L'art de prendre le temps de manger vite (chick'n'more)
Walliser Bote	5 mars	Label Fourchette verte senior – Altersheim St. Antonius in Saas-Grund
Nouvelliste	16 mars	Bellinzone, ville du goût (FV mentionnée)
Nouvelliste	11 avril	Une UAPE dès cet automne (FV mentionnée)
Nouvelliste	3 mai	Parc naturel de Finges : Concours gastronomique.
Nouvelliste	19 mai	Sur commune en santé...
Nouvelliste	6 juin	20000 valaisans à vélo, rollers ou trottinette (FV mentionnée)
Nouvelliste	24 juin	En route vers les étoiles, commune en santé (FV mentionnée)
Nouvelliste	27 juin	A l'aide des fumeurs, Aproz Source minérale S.A. (FV mentionnée)
Walliser Bote	24 août	Gute Kost zu fairem Preis
Nouvelliste	25 août	La Suisse par le bout de la Fourchette (FV mentionnée)
Nouvelliste	26 septembre	Rallye du goût dans la capitale : la santé vient en mangeant et en bougeant !
Nouvelliste	8 octobre	Foire du valais : Fourchette verte et cryocooking pour vous surprendre : Le bon goût de la découverte
Walliser Bote	17 octobre	Label Fourchette verte für Spillchischa: label flürs Tagi
Nouvelliste	27 octobre	Exposition à la crèche de Chermignon. Bougez-vous, mes enfants !
Nouvelliste	8 novembre	Le Gastro Trophy tient ses finalistes
Nouvelliste	16 novembre	Gastro Trophy: déguster le menu des trois finalistes
Nouvelliste	24 novembre	Une photo de l'état des lieux (FV mentionnée)
Walliser Bote	9 décembre	Ernährung : Label Fourchette verte für Handelsmittelschule OMS
Nouvelliste	6 décembre	Dans les coulisses de la finale (FV mentionnée)

TELEVISION	DATE	
12h45 TJ	12 avril	Concept Testeur de Fourchette verte
19h00 couleurs locales	12 avril	Concept Testeur de Fourchette verte

3.10 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 2012

L'association Fourchette verte Valais/Wallis souhaite :

- Augmenter le nombre de labellisés dans le Haut-Valais
- Répondre aux demandes de labellisation dans le Valais romand
- Faire un bilan annuel chez le 50% des établissements labellisés,
- Avoir au moins un contact téléphonique ou autre avec les autres 50%
- 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,
- Planifier une table ronde pour les cuisiniers,
- Animer deux formations continues pour les crèches en collaboration avec Senso5
- Créer un groupe réunissant producteur de repas, responsables de crèches ou adolescents (selon établissement), FV

5. Fourchette verte Suisse

1. TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2011

Le développement de Fourchette verte s'est poursuivi avec une croissance de 7% en 2011, pour parvenir à 1'074 établissements labellisés au 31 décembre. Cette augmentation est le reflet notamment de l'arrivée de deux cantons alémaniques (Soleure et Berne). Par ailleurs, la volonté des pouvoirs publics, largement reflétée par la forte croissance dans le secteur de la petite enfance et des écoles, perdure. 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 2011, pour 360 nouveaux établissements labellisés, 277 le furent dans les catégories « tout-petits » (+157) et « junior » (+120), soit plus de 3 établissements labellisés sur 4 (76.94%).

Ainsi, 2011 fut une année marquée par la concrétisation du développement de la Fédération en Suisse alémanique, la révision totale des statuts pour adapter les structures à un nombre plus important de membres, le renforcement de collaborations avec divers partenaires, sans oublier le changement de président.

Fédération

Les éléments majeurs au niveau de la Fédération furent le développement en Suisse alémanique, la révision totale des statuts et le changement de président. A un ministre de la santé jurassien a succédé... un autre ministre de la santé jurassien. En effet, suite aux élections cantonales, Philippe Receveur, président de la Fédération depuis 2009, a changé de département et c'est Michel Thentz qui a repris les rênes et du département de la Santé jurassien, et de la Fédération Fourchette verte. Nous tenons à remercier Philippe Receveur pour son engagement et son aide au développement de la Fédération.

Enfin, 2011 a permis les travaux préparatoires pour la recherche de fonds, opération indispensable à la pérennisation de la Fourchette verte. Le contrat signé avec Promotion Santé Suisse pour la période 2011-2012 a permis d'avancer en parallèle sur les deux importants dossiers que sont l'extension en Suisse alémanique et la recherche de fonds. La Fédération remercie chaleureusement Promotion

Santé Suisse pour son soutien ! Il apparaît cependant déjà à ce stade que les financements structurels seront difficiles à obtenir, vu la période de crise et que le challenge pour 2012 sera élevé.

Cantons alémaniques

Le 2 février 2011, le canton de Soleure lançait officiellement son projet cantonal Fourchette verte à Olten lors d'une conférence de presse en présence du Conseiller d'Etat en charge de la Santé Peter Gomm. Le 12 août, le canton de Berne lui emboîtait le pas avec une conférence de presse menée par le Conseiller d'Etat en charge de la Santé bernoise Philippe Perrenoud et en présence de Thomas Mattig, directeur de Promotion Santé Suisse. Lors de l'AG du 27 juin, ces deux cantons devenaient membres de la Fédération à part entière et pour la première fois, une représentation alémanique allait siéger au comité. Enfin, toujours en août, le comité de la Fédération donnait son feu vert au projet pilote argovien, qui devrait être lancé officiellement à la rentrée 2012. Ainsi, 2011 a vu les deux premiers cantons alémaniques rejoindre décerner le label Fourchette verte. Les besoins spécifiques en matière de coordination de la Suisse alémanique ont amené le comité à décider de l'engagement d'une coordinatrice pour la Suisse alémanique, dès 2012.

Collaborations

La collaboration avec Unilever Foodsolutions Suisse s'est poursuivie, conformément aux objectifs stratégiques, et les travaux concrets ont abouti aux classeurs Unikit. D'autres grandes entreprises ont abordé Fourchette verte et ont fait part de leur intérêt pour un éventuel partenariat. Le comité examinera ces propositions au cas par cas et veillera à ce que, si des collaborations voient le jour, elles permettent à la Fédération de poursuivre sur la ligne tracée jusqu'à présent en matière de partenariat. Par ailleurs, la Fédération a été invitée à présenter ses activités, notamment le contenu du partenariat avec Unilever et son extension en Suisse alémanique, à diverses occasions et acteurs importants de la santé en Suisse, notamment lors de la « plateforme nationale de l'alimentation » de l'OFSP (15 mai 2011) ou du congrès annuel de la Société Suisse de Nutrition SSN (16 septembre 2011). Enfin, outre le fait de siéger dans divers projets nationaux ou régionaux, signalons que la Fédération a reconduit son partenariat avec la Semaine du Goût Suisse et que ce dernier a été légèrement étendu (notamment en siégeant dans le jury pour le concours de films « goût et santé » lancé avec l'OFSP).

Communication

Il n'y a pas eu de campagne de promotion ou de moyens engagés de manière spécifique, si ce n'est ceux pour faire évoluer le site internet (www.fourchetteverte.ch) qui reste la principale source d'informations.

En revanche, les dossiers des catégories « tout-petit » et « junior » ont été retravaillés en allemand. Certains points techniques ont été modifiés, suite à une relecture effectuée par la Société Suisse de Nutrition SSN et l'aide de Pascale Mühlmann.

Enfin, signalons que le matériel promotionnel qui avait été détruit par l'incendie de 2009 a pu être refait, mais que ces efforts devront être poursuivis et intensifiés, notamment l'uniformisation graphique sur l'ensemble du territoire.

2. Nombres d'établissements labellisés en Suisse au 31.12.2011

	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU/JUBE	SO	BE	TOTAL
Cafés-restaurants	16	6	9	2	0	17	3	0	0	53
Self-services	15	4	5	2	1	0	0	0	0	27
Restaurants de collectivité	64	4	43	12	15	24	13	0	0	175
Affiliations	5	12	8	1	3	10	1	0	0	40
Affiliations senior	0	22	39	2	3	8	0	0	0	74
Affiliations junior	2	3	9	1	1	7	0	0	3	26
Juniors	113	154	133	11	16	46	8	1	0	482
Tout-petits	38	3	53	16	10	39	16	4	13	192
« D-li vert »	0	0	3	0	0	2	0	0	0	5
	253	208	302	47	49	153	41	5	16	1'074

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
- L'Association Valaisanne des Directions d'Institutions de la Petite Enfance
- 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 2011 :
2. Etablissements labellisés dans le canton : cf. site www.fourchetteverte.ch

Annexe 1 : Budget et Comptes 2011

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

<u>D E P E N S E S</u>	<u>COMPTES 2011</u>	<u>BUDGET 2011</u>
<u>Frais de personnel</u>		
Salaires (50% + 70% + indemn. présidente)	80'501.95	80'000.00
AVS-AC (6.55 %)	5'161.75	5'080.00
CIVAF (3.3 %)	2'623.75	2'640.00
LPP (6% et 4.75%)	3'862.85	4'000.00
LAA (0.093 %)	100.25	71.20
APG maladie (1.44 %)	1'087.60	1'152.00
Formation + form. Continue	-	1'000.00
Frais de déplacements	3'813.40	4'500.00
Autres frais pers. (Testeurs)	6'739.75	7'000.00
Personnel PSV	11'851.15	18'000.00
Autre interventions (mandat)	-	4'000.00
Sous-total	115'742.45	127'443.20
<u>Frais d'exploitation</u>		
Loyer bureau	3'000.00	3'000.00
Err, mach. bureau et informatique	191.80	300.00
Ass. Responsabilité civile	351.70	350.00
Sous-total	3'543.50	3'650.00

Frais d'administration

Matériel de bureau	2'068.85	1'000.00
Photocopies	1'275.60	1'400.00
Téléphone - fax	357.20	500.00
Affranchissements	850.00	1'200.00
Frais de représentation	38.00	100.00
Frais de séances	678.85	100.00
Publicité-manifestation-mandat	473.30	4'000.00
Sponsoring	500.00	1'000.00
Frais anim.- manif. (bons concrs)	131.00	3'000.00
Mat. Promo (8'190.- FV CH)	<u>5'200.00</u>	<u>5'200.00</u>
	<u>11'572.80</u>	<u>17'500.00</u>

Frais bancaires

Charges : Frais et intérêts CCP	16.90	20.00
Produits : Intérêt CCP	<u>59.55</u>	<u>30.00</u>
Sous-total	<u>42.65</u>	<u>10.00</u>

Amortissements

Mobilier et équipement	<u>270.00</u>	<u>300.00</u>
TOTAL DES DEPENSES	<u>131'086.10</u>	<u>148'883.20</u>

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

<u>RECETTES</u>	<u>COMPTES 2011</u>	<u>BUDGET 2011</u>
<u>Recettes diverses</u>		
Aide financière PSV	95'000.00	95'000.00
Contribution LVPP	5'000.00	5'000.00
Contr. F.V. Suisse	11'851.15	18'000.00
Cotisations individuelles	5'200.00	5'200.00
Cotisations collectives	3'250.00	3'000.00
Dons extra /Dîme de l'alcool	15'420.00	13'000.00
Facturation à des tiers	6'904.45	3'000.00
Interv. Séminaires + cours	-	4'000.00
Sous-total	<u>142'625.60</u>	<u>146'200.00</u>
TOTAL DES RECETTES	<u>142'625.60</u>	<u>146'200.00</u>
RESULTAT DE L'EXERCICE	<u>11'539.50</u>	<u>2'683.20</u>

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

BILAN ARRETE AU 31.12.2011

ACTIF

Disponibilités

CCP 17-650548-3	74'498.55
-----------------	-----------

Réalisables

Débiteurs	1'719.10
Actifs transitoires	1'424.70
Impôt anticipé	-

Réalisables

Mobilier et équipement	350.00
Informatique	440.00

PASSIF

Fonds étrangers

Créanciers	6'472.25
Passif transitoire	8'695.35

Fonds propres

Capital	10'157.35
PP reporté	41'567.90

Résultat de l'exercice 2011	11'539.50
------------------------------------	------------------

TOTAL

78'432.35

78'432.35