



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

Rapport d'activités 2016 Fourchette verte

Vaud

Version 06.03.17

Fourchette verte Vaud

c/o Ligues de la Santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

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



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

Sommaire

1. Temps forts de l'année écoulée	3
2. Fonctionnement de la section cantonale	4
3. Priorités et réalisations de la section cantonale	5
3.1 Objectifs pour 2016	5
3.2 Activités en 2016	6
3.2.1 Adresses labellisées	6
3.2.2 Tests et évaluations des planifications de menus	7
3.2.3 Formations	8
3.2.4 Informations - Collaborations	8
3.2.5 Labellisation et suivi des adresses labellisées	9
3.2.6 Matériel promotionnel	10
3.2.7 Couverture médiatique / presse écrite	10
4. Perspectives pour l'année à venir	12
5. Comptabilité de l'année écoulée	13
6. Fourchette verte Suisse	14
7. Remerciements	17
8. Annexes	17



1. Temps forts de l'année écoulée

L'année 2016 a été une année compliquée en termes de ressources humaines pour Fourchette verte Vaud (FV-VD), avec plusieurs nouvelles personnes en charge de ce mandat dans les régions (de manière transitoire, en raison de remplacements). La priorité des activités a donc dû être mise sur le suivi des labellisés au détriment parfois des actions promotionnelles

26 nouvelles adresses de même que 2 cuisines de production sont devenues FV en 2016 ; 12 restaurants ou structures ont cessé la collaboration avec Fourchette verte Vaud. Le suivi des 327 adresses déjà labellisées a été effectué ou est prévu pour janvier 2017.

Le nombre total d'adresses FV au 31.12.16 est ainsi de 353, soit 14 de plus qu'au 31.12.15. Ceci représente 25'317 repas FV servis chaque jour, pour un total de 37'439 repas.

Par ailleurs, 12 restaurants de collectivité vaudois sont suivis par FV-CH dans le cadre d'un mandat national pour la société de restauration SV-Group. Le nombre d'adresses se monte donc à 365.

Fin 2016, 17 adresses ne sont pas encore prêtes pour une labellisation, la procédure se poursuivra en 2017.

Les demandes de labellisation ont continué d'arriver par différents canaux (prestataires de repas, professionnels de la cuisine ou de l'éducation, parents, communes, etc.).

Les cours proposés au personnel de cuisine ou éducatif ont repris certains thèmes des années précédentes comme « les mets gras et les desserts légers » et « le développement du goût chez l'enfant ». Un nouveau thème sur « le petit déjeuner et les collations » a été mis au programme ; 56 personnes réparties en 5 cours les ont suivis dans deux régions. Ces cours ont également été proposés sous une forme réduite directement dans les lieux labellisés, 22 en ont bénéficié.

Les collaborations antérieures se sont poursuivies avec 63 séances de formations-informations à différents publics, animations et stands dans les structures pour enfants ou les collectivités. Certains prestataires de repas ont fait l'objet de rencontres individuelles permettant une discussion globale sur les critères FV.

Le suivi du label par le biais des tests représente toujours un travail important. Au total et avec ceux effectués par la Fédération romande des consommateurs, le nombre de tests rendus en 2016 a été de 1216.

L'aspect du développement durable a pris de l'ampleur dans le projet vaudois en 2016. La formation pour le module complémentaire Ama terra a débuté et une collaboration avec le « Plan de restauration collective durable » de la ville de Lausanne a été initiée.



2. Fonctionnement de la section cantonale

Depuis 1997 et pour le canton de Vaud, le mandat Fourchette verte (FV) est confié aux Ligues de la santé par le Service de la santé publique (SSP). Celles-ci gèrent le projet et confient la mise en œuvre aux diététicien-ne-s des quatre Espaces Prévention (EP) couvrant les régions de Lausanne, la Côte, l'Est vaudois, le Nord vaudois-Broye. En juillet 2013, le projet a été rattaché au programme cantonal Ça marche !

Le Comité de labellisation vérifie les critères FV lors de la demande de label et participe au développement du projet vaudois. Depuis 2009, il est composé de quatre membres :

- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Alexia Fournier pour le SSP
- Christine Mueller pour les EP
- Rose-Marie Notz pour la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA)

Rose-Marie Notz est à disposition pour toute question mais ne siège pas à chaque séance.

Le Comité s'est réuni deux fois pendant l'année 2016 et a fait deux séances de labellisation par email.

Les personnes qui ont travaillé pour ce projet représentent fin décembre 2016, 3.1 EPT, soit :

- 6 diététicien-ne-s à temps partiel pour 2.3 EPT (1.1 EPT pour Lausanne, 0.45 EPT pour la Côte, 0.45 EPT pour l'Est vaudois, 0.3 EPT pour le Nord vaudois-Broye) qui suivent les labellisés au niveau régional
- 2 secrétaires à 0.4 EPT (0.05 EPT pour la Côte, 0.35 EPT pour le Nord vaudois-Broye) chargées du suivi des testeurs pour l'ensemble du canton
- 1 secrétaire à 0.1 EPT (Ça marche !) chargée du courrier et de l'envoi de matériel
- 1 diététicienne à 0.3 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, des évaluations, de la promotion du label au niveau cantonal et des relations intercantionales

En 2016, 5 nouvelles personnes ont travaillé pour Fourchette verte Vaud (FV-VD) (1 diététicienne dans le Nord vaudois-Broye, 2 diététiciennes dans l'Est vaudois, 1 diététicienne à Lausanne, 1 diététicien sur la Côte). Les secrétariats pour le suivi des testeurs des régions de l'Est vaudois et de Lausanne ont été regroupés en courant d'année dans le Nord vaudois.

Les temps de travail sont déterminés en fonction du nombre d'adresses à suivre dans chaque région. Fin 2016, ils permettraient d'assurer le suivi de 411 adresses (208 à Lausanne, 76 sur la Côte, 76 dans l'Est vaudois, 51 dans le Nord vaudois-Broye).

Fourchette verte Vaud

c/o Ligues de la Santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

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



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

3. Priorités et réalisations de la section cantonale

3.1 Objectifs pour 2016

Objectifs pour 2016

Objectifs	A faire	Responsable	Niveau d'atteinte
Maintenir le nombre de labellisés à 340 adresses (80 TTP / 170 Ju+AFJu / 25 Collectivités / 40 Se / 25 CR+SS+AFV)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététicien-ne-s régional-e-s	100% et dépassé
	Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires et FVTTP dans les garderies	Diététicienne resp. projet	100%
	Définir quelques options pour pouvoir augmenter à nouveau en 2017 les objectifs annuels du nombre de labellisés	Diététicienne resp. projet	En attente de la réponse du SSP quant au financement du PAC 2017-2020
Assurer le suivi des établissements labellisés	Rencontrer systématiquement les responsables des lieux labellisés Proposer des modules courts de formation pour les colloques du personnel des lieux labellisés	Diététicien-ne-s régional-e-s	99%
	Intégrer les nouveaux critères du petit-déjeuner pour les adresses concernées	Diététicien-ne-s régional-e-s	100%
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluer par les testeurs des EP les lieux de restauration adultes, les EMS	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires des EP Diététicienne resp. projet	97%
	Evaluer par les testeurs des EP les lieux d'accueil pour enfants	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires des EP Diététicienne resp. projet	98%
	Evaluer par la Fédération romande des consommateurs les lieux nouvellement labellisés	FRC Diététicienne resp. projet	100%
	Proposer des cours pour les cuisiniers et le personnel éducatif, sur les collations, les mets gras et les desserts légers, le développement du goût de l'enfant	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaire FV-VD Diététicienne resp. projet	100%
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie infantine, écoles, EMS (113 informations soit environ 1/3 des adresses)	Organiser des stands d'information pour les clients (dans les restaurants), des échanges avec le personnel ou les parents Animer des activités pour les enfants	Diététicien-ne-s régional-e-s	56%
	Promouvoir la semaine du goût selon le thème défini par FV-CH	Diététicien-ne-s régional-e-s Diététicienne resp. projet	100%
Evaluer la faisabilité du module de développement durable Ama terra	Participer à la formation sur le module et le tester dans au moins deux établissements	Diététicien-ne-s régional-e-s Diététicienne resp. projet	50%



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

3.2 Activités en 2016

3.2.1 Adresses labellisées

26 adresses ont obtenu, retrouvé ou changé de catégorie de label (+ 2 cuisines de production) :

- **5 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (CVE des Diablerets, l'Ecoline, Garderie la Trottinette-Villard, CVE les Marronniers, Crèche les P'tits kangourous)
- **16 restaurants scolaires** pour le label junior (UAPE Grand rue, APEMS Bourdonnette, APEMS Fanfare, UAPE Servan, UAPE Ancien-Stand, UAPE les Tournesols, UAPE Chenille Mont-Tendre, UAPE Entrebois, UAPE Mon-Repos, UAPE Andromède, UAPE Céphée, Réfectoire/APEMS Espace 12, Réfectoire des Bergières, Réfectoire St-Roch, UAPE Castor-Pomy (dédoublée), UAPE la Bulle)
- **2 restaurants de collectivité** (Béjart Ballet Lausanne, EVAM)
- **2 institutions pour adultes** (la Résidence, la Maison de la Rouvraie)
- **1 EMS** pour l'affiliation senior (Prerisa)
- **2 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label tout-petits (Hôpital de Cery, Eldora-Béthusy)

12 adresses ont cessé de collaborer avec FV-VD, ont été suspendues ou ont changé de catégorie de label :

- **1 crèche** (l'Arche de Noé)
- **6 lieux scolaires** (Maison Picson, Verdeil-Rovéréaz (en suspens), l'Ecoline, la Cantine de Mont sur Rolle, Ecole de la Garanderie, Collège Beau-Soleil)
- **2 cafés-restaurants** (la Chandelle, le Mistral)
- **2 restaurants de collectivité** (Hôpital de Morges, Clinique de Bois-Bougy regroupée avec la Clinique de la Métairie en raison d'un nombre insuffisant de repas FV quotidiennement)
- **1 EMS** a arrêté le label (l'Escale)

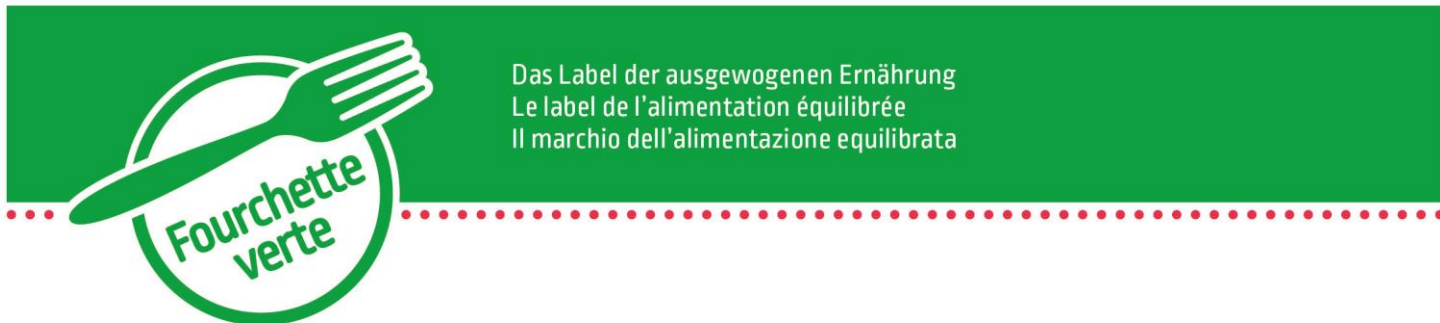
Les adresses détaillées figurent sur le site www.fourchetteverte.ch.

17 adresses ont déposé leur dossier et sont, fin 2016, en attente d'une labellisation.

Le total des adresses labellisées au 31.12.16 est donc de 353 (5 cafés-restaurants, 5 self-services, 26 restaurants de collectivité, 82 tout-petits, 175 juniors, 9 affiliations junior, 11 affiliations adultes, 40 affiliations senior), soit 14 de plus qu'au 31.12.15.

Ceci représente **29'157 places assises** toutes sans fumée.

Par ailleurs, 12 restaurants de collectivité vaudois sous mandat de SV-Group sont suivis par FV-CH, dans le cadre d'un contrat national. Le nombre d'adresses vaudoises se monte ainsi à 365.



Le nombre de nouveaux labellisés est semblable à celui de 2015 (25), mais est en partie le résultat d'une mise en conformité administrative d'adresses lausannoises FV junior, celles-ci avaient été incluses jusque-là dans les adresses tout-petits des Centres de vie enfantine.

Le nombre de retrait de labels a retrouvé son niveau des années 2013 et précédentes, les années 2015 et 2014 ayant été particulières car il avait été décidé de retirer le label aux adresses ne servant pas quotidiennement 20 repas FV, augmentant ainsi le nombre de retraits.

Ainsi, en 2016, l'objectif de 340 au total a été dépassé.

Les déclinaisons qui ont progressé sont celles pour les moins de 16 ans, les tout-petits et les juniors, conformes aux attentes du SSP et de Promotion Santé Suisse (PS-CH).

En juillet 2016, et selon la liste de l'Office de l'accueil de jour des enfants (OAJE), les adresses labellisées FV junior et FV TTP représentaient 40% de l'ensemble de structures pour les 0 à 10 ans du canton.

En 2016, le nombre de menus FV servis par rapport à l'ensemble des menus est de 25'317/ 37'439 (68%), soit presque 100% des menus FV TTP, Aff. FV adultes et Aff. FV junior, 92% des menus FV junior, 90% de ceux Aff. FV senior, 61% de ceux des cafés-restaurants, 23% pour les collectivités et 21% des self-services.

Les demandes de label viennent par le biais des sociétés de restauration qui suggèrent la certification à leurs clients, mais également via des cuisinier-ère-s qui changent de poste de travail et font connaître le label, ainsi que par les autorités communales ou les parents ou encore par les diététicien-ne-s régional-e-s travaillant pour d'autres projets.

Les démarches auprès de lieux d'accueil s'étant auto-attribués le label FV ont continué d'être faites chaque fois qu'une telle situation a été mise en évidence. Les conditions leur ont été expliquées et certains ont fait par la suite la demande de labellisation.

3.2.2 Tests et évaluations des planifications de menus

L'évaluation des testeurs détermine la reconduction annuelle du label ; des planifications de menus et, le cas échéant, des collations sont jointes aux grilles de tests et sont validées par les diététicien-ne-s régional-e-s.

Parallèlement à ces tests, les diététicien-ne-s peuvent être amené-e-s à évaluer des grilles supplémentaires afin de confirmer le suivi des critères par les cuisinier-ère-s.

Plusieurs documents de synthèse peuvent être consultés :

- Evaluation des testeurs Fourchette verte adultes et seniors, 2016, 331 tests
- Evaluation des testeurs Fourchette verte junior et tout-petits, 2016, 813 tests
- Evaluation des lieux Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2016, 72 tests

Par ailleurs, **106 semaines de menus** ont été supervisées lors d'une labellisation ou d'un suivi annuel (hors évaluations testeurs) (171 en 2015, 113 en 2014, 303 en 2013).



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

3.2.3 Formations

- **5 cours** (3 à Lausanne, 2 à Vevey) pour **56 cuisinier·ère·s, membres du personnel de cuisine ou éducatif** (Développement du goût chez l'enfant (13 participant·e·s à Lausanne, 9 à Vevey), Mets gras et desserts légers (14 à Lausanne), Petit déjeuner et collations (12 à Lausanne, 8 à Vevey).
Ces cours font aussi l'objet d'une version raccourcie qui a été offerte en 2016 directement au sein des structures labellisées (voir également pt. 3.2.5)
- **3 cours de formation pour les testeurs adultes et senior** : 2 à Lausanne (10 testeurs), 0 pour la Côte, 1 pour l'Est vaudois (5 testeurs), 0 pour le Nord vaudois-Broye (4 en individuel lors de la visite annuelle)
- **8 cours de formation pour les testeurs junior et tout-petits** : 3 à Lausanne (48 testeurs), 1 pour la Côte (12 testeurs), 2 pour l'Est vaudois (14 testeurs et 1 en individuel), 2 pour le Nord-vaudois-Broye (6 testeurs et 1 en individuel)
- **1 cours de formation** et 1 séance de regroupement pour 13 testeurs de la FRC

3.2.4 Informations - Collaborations

- Bilan annuel avec les prestataires de repas (Concordance, Eldora (janvier 2017))
- Information sur FV lors de cours des EP ou de mandats extérieurs (cours à l'Ecole supérieure en éducation de l'enfance, au Centre de formation de l'Association des EMS vaudois, à Hotelis, lors des demi-journées de formation de Youp'là bouge)
- Participation aux journées de formation Ama terra, recherche de lieux intéressés par la démarche. La phase de test sera envisagée une fois la formation finalisée
- Diffusion auprès d'une centaine de lieux intéressés du recueil de recettes et d'activités pédagogiques pour la semaine du goût sur le thème « Du blé au pain : les différents pains de la Suisse et du monde »
- Participation au Comité vaudois de la semaine du goût
- Collaboration avec FV-CH (activité au sein de la Commission de coordination, participation à l'AG)
- Participation au groupe de travail UNIL-EPFL sur le développement durable
- Présentation d'un point de situation sur l'affiliation Fourchette verte senior à la Coordination interservices de visites en établissements sanitaires et sociaux (Civess)
- Collaboration avec le projet « Restauration collective durable » de la ville de Lausanne, présentation d'un rapport spécifique pour 75 lieux
- Participation au groupe de travail FV-CH « Mets gras-produits sucrés »
- Participation au groupe de travail FV-CH sur les menus des dossiers de présentation



3.2.5 Labellisation et suivi des adresses labellisées

99% des restaurants labellisés avant 2016 ont fait l'objet d'une visite du/de la diététicien-ne régional-e pendant l'année, 4 l'ont reportée en janvier 2017 (164/165 à Lausanne (à faire : rest. scol. de Béthusy), 61/61 pour la Côte, 59/62 pour l'Est vaudois (à faire : Garderie la Coccinelle, UAPE la Pomme d'Or, APEMS de Montreux), 39/39 pour le Nord vaudois-Broye

Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année, **63 informations** pour **1098 partenaires** ont eu lieu (82 en 2015, 98 en 2014, 118 en 2013, 106 en 2012).

- **18 séances d'information du personnel de cuisine** : Concordance-Crissier (1), Fondation Vernand (1), EMS Bois-Gentil (1), Nestlé-Orbe (5), Unithèque (2), Hôpital ophtalmique (2), HEP-Vaud (2), CHUV (1), Foyer féminin-la Résidence (3), Ecole de Mémise (mets gras et produits laitiers : 1), CVE et UAPE des Jardins de Prélaz (collations : 1), Garderie Ludo&Duc (2), APEMS Chailly (1), Verdeil-Rovéréaz (1), Migros-Nyon (1), Cliniques de la Métairie-Bois-Bougy (1), rest. scol. de Nyon-Marens (2), rest. scol. des Rojalets (1)
- **15 séances pour le personnel éducatif ou la direction** : CVE les P'tits mômes (développement du goût : 22), Crèche et UAPE du Clos-de-Bulle (6), CVE de la Cité (20), APEMS Vers-chez-les-Blanc-Antenne du Pavillon (goût : 12), Dame Tartine préscolaire (20), UAPE de Founex (goût : 7), les Horizons (12), AREMS Morges-les Jardins (goût : 16), UAPE Cèdre magique (collations : 2), UAPE Grand T'Etraz (1), Garderie Plein Soleil (goût : 12), CVE de St-Claude (goût : 28), Garderie Tire-Lune (goût : 20), Garderie les Goélants (9), CES Cheminet (6)
- **1 séance pour les résidents et le personnel éducatif** a été organisée : Maison de la Rouvraie (25)
- **4 séances pour les parents** : la Bulle d'air (33), Ecole de Valmont (2), Crèche Easykids (25), CVE St-Claude (20)
- **22 stands-concours ou animations pour les enfants** : CVE et UAPE de Montelly-la Colline (goût : 15), Garderie Domino (légumes : 36), rest. scol. des Alpes (boissons sucrées : 26), la Bulle d'air (goût : 20), Classes vertes du Signal (boissons sucrées : 30), APEMS Bois-Gentil (FV : 13), APEMS Bourdonnette (boissons sucrées : 13), APEMS Coteau Fleuri (concours : 20), rest. scol. Villamont (concours : 45), UAPE Communty (semaine du goût-pain : 13), rest. scol. Trelex (goût : 18), rest. scol. Givrins (goût : 28), UAPE Tournicotty (goût : 22), UAPE la Boîte à malice (goût : 35), UAPE les Z'Eysinous (goût : 27), Pause-Déj Perrerets (concours : 25), Pause-Déj Mauverney (concours : 30), Ecole Moser (concours : 55) rest. scol. Cheminet (goût : 35), rest. scol. Quai de la Thièle (goût : 30), rest. scol. 4 Marronniers (goût : 40), rest. scol. des Isles (goût : 70)
- **3 stands-concours adultes** : Migros la Combe (32), EPFL-le Vinci (66), Clinique la Source (27)

Globalement, les nombres de prestations pour les labellisés (formations, informations) ont été moindres que lors des années précédentes.

En 2016, ces prestations se sont réparties à raison de 31 à Lausanne, 21 sur la Côte, 11 pour le Nord vaudois-Broye et aucune dans la région de l'Est vaudois.

Des réorganisations internes, des absences des diététicien-ne-s régionaux-ales, pas toujours immédiatement remplacées, et le temps consacré par les nouvelles personnes à se mettre au courant ont impliqué la priorisation des activités sur les visites annuelles, ne permettant pas d'assurer ces prestations habituellement offertes et appréciées des labellisés.

En moyenne et lors des exercices précédents (2013, 2012, 2011), le tiers des labellisés avaient bénéficié d'une telle prestation chaque année.

330 diplômes ont été refaits en raison de la modification du visuel de Fourchette verte, 23 restent à faire.

Fourchette verte Vaud

c/o Ligues de la Santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

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



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

3.2.6 Matériel promotionnel

En 2016, des verres en plastique et des tabliers pour enfants ont été choisis par FV-CH, leurs impressions sont en cours et ils seront disponibles dès janvier 2017.

Le coût total du matériel distribué en 2016 dans le canton de Vaud s'élève à 19'500 CHF. Comme en 2015, ce sont les serviettes, les sets de table, les dépliants tout-petits, les post-its et les stylos qui ont été les articles les plus diffusés pendant l'année.

3.2.7 Couverture médiatique / presse écrite

23 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois et 1 émission de radio traitent ou mentionnent FV.

Si le projet FV ne fait presque plus l'objet de sujet d'article, par manque d'éléments d'actualité, il n'en demeure pas moins que les collaborateurs sont régulièrement sollicités à titre d'expert-e ou que le label est cité comme référence en matière de restauration collective.

L'Agefi

- 5 avril 2016 : La tendance quantitative se poursuit (FV citée)

La semaine du goût

- 16 août 2016 : le pain : basique, jamais banal (FV citée)

Lausanne Cité

- 16 mars 2016 : Une recette, un invité (FV citée)

Le cafetier

- 24 juin 2016 : Concours culinaire pour le 15^{ème} anniversaire de Fourchette verte Neuchâtel

L'Illustré

- 20 juillet 2016 : Un cactus pour Eddy Beney (FV citée)

L'Hebdo

- 20 octobre 2016 : L'insolent succès de Holy Cow !, du burger au menu végétarien (FV citée)

Le Temps

- 22 février 2016 : L'interview « Comme un lundi » (FV citée)



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

Migros Magazine

- 1^{er} février 2016 : Une alimentation adaptée à bébé (FV citée)
- 22 février 2016 : Les féculents ne font pas forcément grossir (FV citée)
- 14 mars 2016 : Féculents : de la variété naît le plaisir (FV citée)
- 4 avril 2016 : Ecouter sa faim (FV citée)
- 25 avril 2016 : A table avec ses cinq sens (FV citée)
- 17 mai 2016 : Un rapport complexe au repas (FV citée)
- 6 juin 2016 : Du peps en bouteille, vraiment ? (FV citée)
- 27 juin 2016 : L'eau règne à table (FV citée)
- 29 août 2016 : L'art de la collation
- 19 septembre 2016 : Bien manger sur le pouce (FV citée)
- 10 octobre 2016 : Beurk, j'aime pas (FV citée)
- 31 octobre 2016 : Les bienfaits de l'œuf (FV citée)
- 21 novembre 2016 : A quelle sauce manger son œuf (FV citée)
- 19 décembre 2016 : Profiter des fêtes sans culpabiliser (FV citée)

20 minutes

- 2 février 2016 : Ils prônent des repas sans viande pour les marmots (FV citée)

24 Heures/Newsnet

- 28 novembre 2016 : SV met les bouchées doubles

RTS-la Première

Emission On en parle

- 24 mai 2016 : La lunch box (FV citée)



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

4. Perspectives pour l'année à venir

Objectifs pour 2017

Objectifs	A faire	Responsable-s	Délai
Augmenter le nombre de labellisés à 360 adresses (85 TTP / 185 Ju+AFJu / 25 Collectivités / 40 Se / 25 CR+SS+AFV)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.17
	Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires et FVTTP dans les garderies	Diététicienne resp. projet	31.12.17
Assurer le suivi des établissements labellisés	Rencontrer systématiquement les responsables des lieux labellisés	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.17
	Proposer des modules courts de formation pour les colloques du personnel des lieux labellisés	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.17
	Promouvoir les recommandations concernant le poisson, les menus végétariens, les mets sucrés et les farineux complets, variés	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.17
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluer par les testeurs des EP les lieux de restauration adultes, les EMS	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires des EP Diététicienne resp. projet	31.12.17
	Evaluer par les testeurs des EP les lieux d'accueil pour enfants	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires des EP Diététicienne resp. projet	31.12.17
	Evaluer par la Fédération romande des consommateurs les lieux nouvellement labellisés	FRC Diététicienne resp. projet	31.12.17
	Promouvoir et proposer des cours pour les cuisiniers et le personnel éducatif, sur les petits déjeuners et les collations, les mets gras et les desserts légers, le développement du goût de l'enfant	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaire FV-VD Diététicienne resp. projet	31.12.17
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie infantine, écoles, EMS (120 informations, soit 1/3 des adresses)	Organiser des stands d'information pour les clients (dans les restaurants), des échanges avec le personnel ou les parents Animer des activités pour les enfants	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.17
	Promouvoir la semaine du goût selon le thème défini par FV-CH	Diététicien-ne-s régional-e-s Diététicienne resp. projet	31.12.17
	Participer au projet de l'Unité PSPS de sponsoring du menu FV dans les gymnases et les écoles professionnelles	Diététicien-ne-s régional-e-s Diététicienne resp. projet	31.12.17
Evaluer la faisabilité du module de développement durable Ama terra	Finir de suivre la formation sur le module et le tester dans au moins deux établissements	Diététicien-ne-s régional-e-s Diététicienne resp. projet	30.06.17



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

5. Comptabilité de l'année écoulée

	Vaud
Total charges	454'125
Subvention cantonale (Service santé publique via Ça marche !)	435'000
Contribution Fourchette verte Suisse (matériel)	3'480
Total produits	438'480
Report 2015	54'294
Total disponible	492'774

Le solde annuel de 38'650.00 CHF a été redistribué sur d'autres projets 2016 de Ça marche !

En 2016, le coût annuel par adresse est de 1'285 CHF.

Fourchette verte Vaud

c/o Ligues de la Santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

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



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

6. Fourchette verte Suisse

Temps forts de l'année 2016

Fourchette verte se développe durablement

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

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



Partenariat avec SV Group :

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

A noter que ce partenariat n'est nullement exclusif, bien au contraire. Fourchette verte Suisse et son partenaire souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration pour permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors tout à fait envisageable.

Autres projets et collaborations :

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

Fourchette verte Vaud

c/o Lignes de la Santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

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



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

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

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

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

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

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

Secrétariat général :

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

- Esther Jost Honegger, diététicienne diplômée, employée à 50% pour FV (et 30% pour la SSN), coordinatrice pour la Suisse alémanique.
- Elizabeth Bieri, diététicienne diplômée et employée de commerce, travaillant à 80%, en charge de la conduite opérationnelle du projet avec SV Group et de l'administration générale de la Fédération depuis septembre 2014.
- Stéphane Montangero, titulaire d'un master en Administration publique de l'IDHEAP, employé à 55%, secrétaire général de la Fédération en charge notamment de tous les aspects de coordination, communication et relations publiques.

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

Financement de la Fédération :

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

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

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

Stéphane Montangero, secrétaire général

Fourchette verte Vaud

c/o Ligues de la Santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

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



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

Situation au 31.12.16

	AG	BE	BL AT	BS AT	FR	GE	JU/ JUBE	NE	SG AT	SO	TG AT	TI	UR	VD	VS	ZG AT	CH	Total
Cafés-restaurants	0	0	0	0	1	13	1	0	0	0	0	14	0	5	7	0	0	41
Self-services	0	0	0	0	2	15	0	0	0	0	0	4	0	5	20	0	0	46
Collectivité	0	0	0	0	9	63	15	13	0	0	0	23	0	26	8	0	71	228
Affiliations adultes	0	0	0	0	2	7	3	3	0	0	0	11	0	11	6	0	0	43
Affiliations senior	0	0	0	0	4	1	0	3	0	0	0	26	0	40	11	0	0	85
Affiliations junior	0	0	0	0	0	5	0	2	0	2	0	5	0	9	4	0	0	27
Juniors	4	21	2	6	15	128	12	16	10	5	7	166	0	175	54	1	0	622
Tout-petits	29	97	4	15	22	60	23	24	5	16	5	11	0	82	36	6	0	435
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
Total	33	118	6	21	55	292	54	61	15	23	12	260	0	353	148	7	71	1529

Fourchette verte Vaud

c/o Lignes de la Santé, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 623 37 22, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

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



7. Remerciements

Le projet FV-VD n'aurait pu être développé sans la collaboration active des diététicien-ne-s régionaux-les Roger BATALLA, Daniela DA COSTA, Annick KAAG-CHEVALLEY, Laïla PORTA MONNEY et Pauline SOLIOZ à Lausanne, Jeremy CELA, Caroline GALAN-GIROD et Daniela DA COSTA pour la Côte, Elodie ALVARES, Muriel DEBAZ-REPOUND et Jannick GRIN pour l'Est vaudois, Naomi CHEVALLEY et Eva SCHILTER dans le Nord vaudois-Broye.

Le suivi des testeurs a été réalisé grâce à Alexandra GRÜENBERG à Lausanne, Sandra COLOMB pour la Côte, Chantal MELET sur l'Est vaudois, Corinne PERRENOUD pour le Nord vaudois-Broye, Lausanne et l'Est vaudois.

Le secrétariat et la logistique de FV-VD a été assuré par Corinne TERRETTAZ.

Fourchette verte Suisse, la Fédération romande des consommateurs, la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaire sont des partenaires précieux pour FV-VD.

Le soutien financier du Service de la santé publique du canton de Vaud, de la CLASS et de Promotion Santé Suisse a été un élément indispensable au développement de ce projet.

8. Annexes

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