

RAPPORT D'ACTIVITES DU PROJET « FOURCHETTE VERTE » VAUDOIS 2000

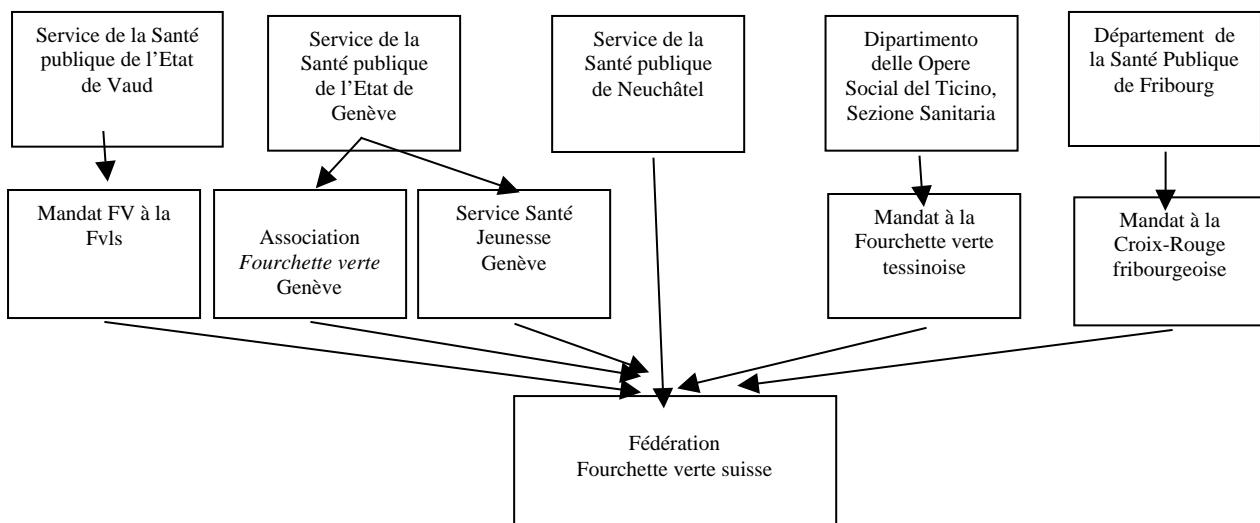
Le projet « *Fourchette verte* » (FV) est une initiative genevoise qui a débuté en 1993, et a été reprise par les cantons de Vaud et du Tessin en 1997. Les cantons de Neuchâtel et de Fribourg se lanceront dans ce projet en 2001 et les cantons du Jura et du Valais y réfléchissent. Le mandat vaudois a été confié par le Service de la Santé publique de l'Etat de Vaud à la Fédération vaudoise des Ligues de la Santé (Fvls).

But : Réduire l'incidence des maladies cardio-vasculaires en intervenant sur les facteurs de risque

Objectifs :

- Donner la possibilité aux personnes mangeant leur repas de midi hors de leur domicile de consommer un plat du jour équilibré dans un environnement favorable à leur santé
- Favoriser la consommation de boissons sans alcool
- Augmenter les connaissances nutritionnelles des clients et des restaurateurs vaudois
- Contribuer à l'amélioration, sur une large échelle, des conditions d'hygiène et d'environnement de la restauration collective

Structure



Comité d'attribution vaudois

Le comité d'attribution composé d'un membre de la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, un membre de la Ligue pulmonaire vaudoise, un membre du Service de la Santé publique, un membre de la Fédération romande des consommateurs (FRC), trois membres de la Fédération vaudoise des Ligues de la Santé (Fvls), s'est réuni 3 fois en 1999, la 4^{ème} séance prévue ayant été annulée, faute de restaurants à labelliser.

Ressources :

- 5 diététiciennes s'occupent chacune à temps très partiel, de mettre en place le label, par des entretiens avec les cuisiniers et par des séances d'information au personnel de cuisine.
- 1 démarcheur a été engagé à l'heure, pendant 3 mois pour promouvoir le label dans les cafés-restaurants ; ses efforts n'ont pas directement porté leurs fruits. Le démarchage s'est aussi fait localement par les diététiciennes.
- Le laboratoire cantonal a donné 7 préavis favorables concernant l'hygiène des restaurants.

Activités

Objectifs pour 2000 :

- Maintenir le nombre de restaurants labellisés, si possible l'augmenter à 45.
- Viser également les institutions subventionnées par le Service de la Santé Publique pour implanter FV dans les restaurants du personnel.
- Favoriser la consommation de légumes en proposant un cours de cuisine aux restaurateurs.
- Augmenter l'effort de promotion du label vers le grand public en participant à différentes manifestations (Salon du livre par exemple).
- Faire en sorte que la FRC assure l'évaluation des restaurants labellisés depuis plus de 12 mois.
- Développer un outil pour drainer la clientèle des manifestations en mettant au point un concours, s'appuyant sur des photos d'assiettes FV, sous réserve de financement extérieur.
- Organiser une campagne médiatique en utilisant les télévisions locales par exemple, sous réserve de financement extérieur.
- Evaluer la connaissance du label par le grand public en mandatant un institut spécialisé pour faire un sondage téléphonique, sous réserve de financement extérieur.

Restaurants labellisés :

- 6 restaurants ont reçu le label (1 café restaurant, 1 self-service, 4 restaurants d'entreprise), 1 café restaurant (Agora) est fermé temporairement pour cause de travaux.; portant le total à 44 restaurants (21 cafés restaurants, 8 self-services, 15 restaurants d'entreprise). Ceci représente 6966 places dont 2578 sans fumée.
L'objectif prévu pour 2000 est donc pratiquement atteint.

Information au public-cible :

- 8 modules traitant des critères FV ont paru du 14 janvier au 17 mars sous la rubrique Gastrocoq de 24 Heures (encarts financés par la Fondation 19).
- 1 annonce a été publiée dans la brochure de formation de Gastrosuisse.
- 1 article a paru dans un modèle de journal d'entreprise présenté au Salon du livre de Genève.
- 1 stand display a été commandé sur le modèle genevois afin de pouvoir assurer une présentation du label dans les restaurants.
- 18 stands ont été organisés dans le canton (1 à l'UEFA à Nyon, 2 à la Migros à Aigle, 1 à l'Hôpital ophtalmique, 1 à l'Age d'or, 1 à la Pomme de Pin, 2 à l'Ecole d'études sociales et pédagogiques, 1 à la Fondation Plein Soleil à Lausanne, 1 au Castel de Bois-Genoud à Crissier, 3 à la Pinte vaudoise à Pully, 1 chez Veillon à Bussigny, 1 chez Nextrom à Ecublens, 1 à la clinique psychiatrique de Cery, 1 chez Tesa Braun, 1 à l'UBS à Renens)
- 1 concours a été créé et testé pour le Salon du livre de Genève.
- Toutes les diététiciennes ont collaboré à l'animation d'un stand de la Fourchette verte genevoise au Salon du livre.
- 30 dossiers descriptifs du projet FV ont été distribués aux restaurateurs, à certains clients, et à des représentants de la presse.
- 3'700 dépliants FV avec liste d'adresses ont été distribués aux restaurateurs pour qu'ils les mettent à la disposition de leur clientèle, ou aux personnes intéressées s'adressant à la Fvls.
- 1150 fourchettes en plastique ont été distribuées gratuitement aux restaurateurs intéressés pour mettre en évidence l'assiette FV.
- 3000 blocs de post-it ont été distribués gratuitement aux restaurateurs en guise de cadeau à leur clientèle.
- 16'000 sets de table ont été mis à disposition des restaurateurs pour promouvoir l'assiette FV.
- 23 affiches pour présenter la façon de composer une assiette FV dans un système de distribution de type buffet ont été mises à disposition.
- 2 cours de cuisine pour les restaurateurs FV ont été dispensés pendant le premier trimestre 2000.
- 2 cours de formation pour un groupe de testeurs ont été donnés au Centre de prévention de Lausanne.
- 1 information sur le label a été organisée à l'attention de l'amicale des chefs de cuisine de la région de Vevey.
- 1 site internet a été développé par la Fourchette verte suisse, dont profitent également les FV cantonales.

Collaboration avec la Fourchette verte suisse :

- Participation à l'atelier de réflexion organisé par la Fondation 19, puis aux groupes de travail pour mettre en place les modifications suggérées.

Demande de fonds :

- 1 demande de fonds a été adressée à la Commission Cantonale de Prévention.
- 1 demande de fonds a été adressée par Fourchette verte suisse à la Fondation 19.

Evaluations réalisées

Le programme de « testeurs » a été mis en place par le Centre de Prévention de Lausanne en novembre 1999. 14 personnes ont suivi un cours afin bien connaître les critères FV. Elles avaient pour tâche d'effectuer 140 visites dans les cafés-restaurants et self-services, 80 évaluations ont été renvoyées.

L'analyse de ces évaluations montre que l'espace sans fumée est plutôt bien respecté mis à part dans certains restaurants "haut de gamme", que la législation concernant les boissons sans alcool est suivie mais que l'information au client est déficiente (pour un même restaurant, certains testeurs trouvent les 3 boissons sans alcool, d'autres pas).

Pour les critères nutritionnels (viande, légumes, MG, farineux), les matières grasses sont en général limitées, les farineux présents (sauf dans quelques restaurants) et que ce sont les portions d'aliments protéinés et les quantités de légumes qui sont le moins exactes.

L'information à la clientèle des self-services est lacunaire.

Clients / Usagers

Problèmes rencontrés

Les problèmes évoqués en 1998 et 1999 sont toujours d'actualité :

- **l'espace sans fumée**

C'est le critère qui justifie qu'un restaurateur refuse d'entrer en matière par rapport au label.

- **le financement**

Aucun budget pour la promotion du label n'a été dégagé par la Santé Publique.

- **le tournus important du personnel**

Les restaurateurs changent, leur personnel aussi. Le travail d'information est donc toujours à refaire. Ceci est particulièrement marqué pour les restaurants d'entreprise et les self-services. Les chefs de cuisine sont facilement amenés à changer de lieu de travail au gré des promotions.

- **le fractionnement des postes de travail** (temps de travail de 1 à 10% selon les diététiciennes des Espaces Prévention)

Ce fait résulte de la volonté de régionaliser le projet, mais induit des difficultés à uniformiser le mode de faire. FV représente une tâche parmi beaucoup d'autres pour les diététiciennes, et il est parfois difficile de dégager du temps à des heures précises pour suivre ce projet.

- **la difficulté de trouver un intérêt au label**

Ce fait se remarque particulièrement lors du démarchage. Le restaurateur cherche un avantage financier, alors que la motivation au label repose sur l'intérêt de la santé du consommateur.

Changements envisagés et raisons

L'atelier de réflexion d'avril 2000 a montré qu'il faudrait réorienter le label en direction des restaurants d'entreprise essentiellement, ceci afin de mieux toucher la population à risque.

Dans le cadre d'un autre travail destiné à la Commission cantonale vaudoise de prévention, il est proposé d'intégrer dès 2002, Fourchette verte à un éventail d'activités (cours d'alimentation ou de promotion de l'activité physique par exemple) à mettre en place au sein des entreprises. La promotion de toutes ces activités seraient faites par une seule et même personne.

Les critères du label sont actuellement en rediscussion (intégrer la fumée au critère de l'hygiène, s'intéresser à la gestion des déchets, supprimer le mets gras jusqu'alors toléré 1 fois par semaine, sauf pour les restaurants de collectivité).

Objectifs pour 2001

Objectif	A faire	Responsable	Délai
Maintenir le nombre de labellisés	Démarchage en entreprise	Délégué (si financement accordé)	31.12.01
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention	Coordinatrices des Espaces Prévention	15.06.01 (1 ^{er} bilan)
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs régionaux	Coordinatrices des Espaces Prévention	31.12.01
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC	31.12.01
Evaluer la connaissance du label par la population suite à la campagne d'affichage	Sondage Erasme	FVLS (si financement accordé)	30.06.01

Synthèse

L'année 2001 sera sans doute une année de transition pour le projet *Fourchette verte* puisqu'un nouveau cadre cantonal de prévention sera défini d'ici là, dans lequel FV aura vraisemblablement un rôle important à jouer, et donc des moyens lui seront accordés ; la collaboration avec la Fondation 19 donnera également à cette action, une envergure qu'elle n'a pu avoir jusqu'à présent.

Solde matériel FV

60 dossiers
37 Affiches (25 A3, 12 A4)
1900 Fourchettes
0 Sets
3800 blocs Post-it
2'500 cartes de dépliants
3000 Mémos
60 Chevalets espace sans fumée
45 présentoirs plexiglas
700 pins