

RAPPORT D'ACTIVITES DU PROJET « *FOURCHETTE VERTE* » VAUDOIS 2001

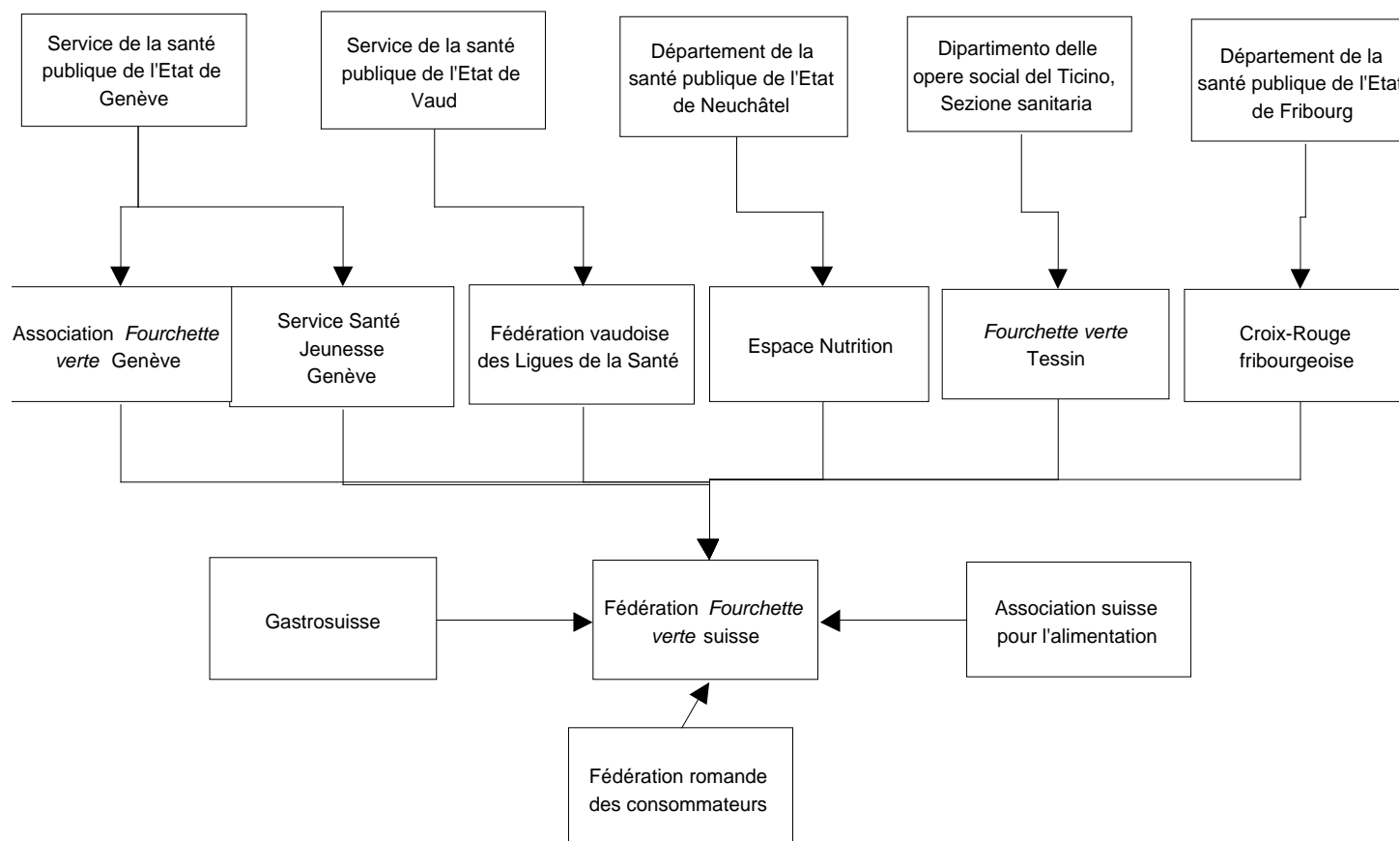
Le projet « *Fourchette verte* » (FV) est une initiative genevoise qui a débuté en 1993, et a été reprise par les cantons de Vaud et du Tessin en 1997. Les cantons de Neuchâtel et de Fribourg ont adhéré au projet en 2001, les cantons du Jura et du Valais étudient la situation. Le mandat vaudois a été 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 (inchangés) :

- 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 2000, la 4^{ème} séance prévue ayant été annulée, faute de restaurants à labelliser.

Rapport d'activités 2001
20 mars 2002

Laurence Margot
Cheffe de projet pour
Fourchette verte Vaud

Ressources :

- 6 diététiciennes s'occupent chacune à temps très partiel (Vevey-Aigle : 8%, Lausanne-Morges : 15%, Nyon : 4%, Yverdon : 2%), de mettre en place le label, par des entretiens avec les cuisiniers, des séances d'information au personnel de cuisine, des stands dans les restaurants.
- 1 secrétaire à 5% est chargée de l'envoi du matériel.
- 1 diététicienne à 10% s'occupe de la gestion du projet, la conception du matériel d'information, des contacts intercantonaux.
- Le laboratoire cantonal a donné 3 préavis favorables et 1 défavorable concernant l'hygiène des restaurants.

Activités**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

Restaurants labellisés :

- 2 restaurants ont reçu le label (1 café restaurant, 1 restaurant d'entreprise) ;
- 2 restaurant n'ont pas eu le label (1 pour raison de non-conformité au critère d'hygiène, l'autre parce que sa clientèle était des enfants et que les quantités prévues par FV sont définies pour des adultes) ;
- 3 cafés restaurant ont décidé d'arrêter le label (2 pour changement de propriétaire, 1 parce que le label ne correspondait pas à la demande de leur clientèle) ;
- l'évaluation de la FRC a permis de discuter de l'intérêt de poursuivre le label pour 5 cafés restaurant et 1 self-service ;
- le label a été suspendu pour 1 restaurant d'entreprise qui ne mettait pas en application les critères du label, l'espace sans fumée notamment ;

Le total des restaurants labellisés est ainsi de 36 restaurants (15 cafés restaurants, 7 self-services, 14 restaurants d'entreprise). Ceci représente 5929 places dont 2446 sans fumée.

L'objectif prévu pour 2001 de maintenir le nombre de labellisés n'est donc pas atteint, surtout en raison du manque de nouveaux dossiers.

La demande de Fonds à la Fondation 19 a finalement été acceptée en septembre 2001 et les ressources attribuées pour 2002.

Certains objectifs de 2001 (démarcheuse, sondage Erasme) étaient partiellement financés par la Fondation 19, ils n'ont donc pas pu être réalisés dans les délais prévus.

La démarcheuse commencera son activité le 1^{er} mars 2002, le sondage est prévu également pour mars 2002.

Les ressources reçues pour cofinancer ces 2 objectifs seront réattribuées pour passer des annonces dans la presse au printemps 2002.

Information au public-cible :

- 1 article est paru le 27 mars 2001 dans le *Matin* pour annoncer la campagne d'affichage
- 1 article est paru dans le *J'achète mieux* le 29 avril 2001, pour expliquer le label
- 1 annonce a été publiée dans la brochure de formation de *Gastrosuisse*.
- 1 publicité récurrente a été diffusée sur Ici TV Riviera Chablais.
- 1 annonce a paru dans une brochure de recettes sur les légumes.
- 1 campagne intercantonale d'affichage s'est déroulée du 28 mars au 10 avril 2001, financée par *Fourchette verte* suisse.
- 20 stands ont été organisés dans le canton (1 à Providentia à Nyon avec distribution de questionnaires, 1 chez Novartis à Nyon, 1 à la Coop de Signy, 1 à l'UEFA de Nyon avec distribution de questionnaires, 1 avec concours à la Migros d'Aigle, 1 avec concours à la Chandelle d'Yverdon, 1 avec concours au restaurant du Tennis d'Yverdon, 1 à la Coop de Morges, 1 à la Romande Energie de Morges, 1 au Tournesol de Lausanne, 1 à l'Hôtel de Ville d'Echallens, 1 à la Coop de Prilly, 2 avec concours chez Bobst de Mex et Prilly, 1 à l'Ecole hôtelière de Lausanne, 3 au CHUV de Lausanne avec concours, 1 à l'Hôpital ophtalmique de Lausanne, 1 chez Maillefer à Ecublens).
- Des visites de démarchages auprès des restaurateurs ont été effectuées par les diététiciennes d'Yverdon et de Morges.
- 3 informations aux futurs patentés cafetiers-restaurateurs ont été dispensées.
- Toutes les diététiciennes ont collaboré à l'animation d'un stand à Mednat.
- 43 dossiers descriptifs du projet FV ont été distribués aux restaurateurs, à certains clients, et à des représentants de la presse.
- 3'900 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.
- 1270 fourchettes en plastique ont été distribuées gratuitement aux restaurateurs intéressés pour mettre en évidence l'assiette FV.
- 1200 blocs de post-it ont été distribués gratuitement aux restaurateurs en guise de cadeau à leur clientèle.
- 700 pins ont été distribués pendant les stands.
- 4200 sets de table ont été mis à disposition des restaurateurs pour promouvoir l'assiette FV.
- 3'300 serviettes également.
- 200 mémos « Vous mangez dans un restaurant *Fourchette verte*, le savez-vous ? »
- 37 affiches pour présenter la façon de composer une assiette FV dans un système de distribution de type buffet ont été mises à disposition.
- 181 affiches de la campagne d'affichage « www.fourchetteverte.ch », format A4.
- 1 cours de formation pour un groupe de testeurs a été donné à l'Espace Prévention de Lausanne, 1 à l'Espace Prévention de Vevey., 1 à l'Espace Prévention d'Yverdon.
- 1 cours démonstration « Assiette fourchette verte » a été dispensé à l'Espace Prévention de Lausanne.
- 1 cours de formation pour un groupe de testeurs a été organisé pour la FRC.
- 1 intervention lors d'une journée de formation continue des diététiciennes romandes a été faite à Genève.

Demande de fonds :

- 1 demande de fonds a été adressée à la dîme de l'alcool et 1 autre au Fonds des toxicomanies (acceptée)
- 1 demande de fonds a été adressée par *Fourchette verte* suisse à la Fondation 19 (acceptée finalement)

Evaluations réalisées

L'évaluation par la FRC a été faite auprès de tous les restaurateurs labellisés, elle déterminait la reconduite du label pour l'année 2002. Elle a montré que l'ensemble des critères sont en général respectés à 80% et que le point le plus lacunaire est l'information du personnel de service.

Le programme de « testeurs » a été mis en place par le Centre de Prévention de Lausanne en janvier 2001.

14 personnes ont suivi un cours afin bien connaître les critères FV. Elles avaient pour tâche d'effectuer 139 visites dans les cafés-restaurants et self-services, 104 évaluations utilisables ont été renvoyées.

L'analyse de ces évaluations montre que l'espace sans fumée est plutôt bien respecté, 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 portions recommandées sont respectées dans 63% à 83% des tests ; les portions protéiques et de légumes sont celles qui sont le moins conformes aux exigences du label. L'information à la clientèle des self-services est insuffisante.

Les cours pour les testeurs en entreprise ou testeurs des cafés restaurant et self-services ont été prévus par tous les Espaces Prévention et permettront d'évaluer les restaurants en l'an 2002.

Rapport d'activités 2001
20 mars 2002

Laurence Margot
Cheffe de projet pour
Fourchette verte Vaud

Clients / Usagers

Problèmes rencontrés

Les problèmes évoqués en 1998, 1999 et 2000 sont malheureusement toujours d'actualité :

Le manque de ressources attribuées à ce projet l'ont particulièrement handicapé cette année :

- Le démarchage n'a pas pu être fait et les nouveaux dossiers ont cruellement fait défaut.
- Le restaurateur n'a pas de contrepartie au fait de prendre le label. Son adresse n'a pas pu être mise en évidence par de la publicité, puisqu'aucun financement n'a pu être trouvé pour cela.
- La clientèle est peu demandeuse du label, puisqu'elle n'est pas informée de son existence. Le restaurateur pensant répondre à un souhait de sa clientèle est souvent démotivé (dans une entreprise précise par exemple, 10 menus sur 300 sont *Fourchette verte*).

Les relations avec la société de restauration DSR ont été quelque peu conflictuelles en 2001 ; le respect des critères comme celui de l'espace sans fumée n'étant pas optimal, le DSR accordant plus d'importance à la satisfaction de la majorité de sa clientèle.

D'autres sociétés comme Compass ou Coop, utilisent par contre le label *Fourchette verte* comme argument publicitaire lorsqu'ils répondent à un appel d'offre pour la gestion d'un restaurant d'entreprise.

Changements envisagés et raisons

Les changements évoqués en 2001 se concrétisent : le label va mettre en évidence 3 critères plutôt que 4.

- L'assiette équilibrée (plus aucun mets gras ne fait partie de l'assiette *Fourchette verte*)
- Les 3 boissons sans alcool à un prix plus avantageux que la première boisson avec alcool
- L'environnement respecté (espace sans fumée, hygiène et tri des déchets)

Les relations avec le DSR sont en nette amélioration suite à une réunion entre la Fvls et le DSR. Une procédure de fonctionnement entre les parties sera établie par le DSR.

Par ailleurs, un financement par Promotion santé suisse, via la FVS, a été attribué à la Fvls pour le démarchage en entreprises.

Objectifs pour 2002

Objectif	A faire	Responsable	Délai
Augmenter le nombre de labellisés	Démarchage en entreprise	Démarcheuse Coordination-entreprises Fvls	31.12.02
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Responsables et diététiciennes des Espaces Prévention	31.12.02
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs régionaux	Responsables et diététiciennes des Espaces Prévention	31.12.02
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC	31.12.02
Développer le label pour les restaurants scolaires	Concept Fourchette verte enfants	Diététiciennes responsables de projet, dans le cadre de la Fédération Fourchette verte suisse	30.06.02
Promouvoir le label auprès du grand public, et des collaborateurs en entreprise notamment	Concept marketing	Fédération Fourchette verte suisse	31.12.02
	Annonces dans la presse	FVLS	31.03.02
	Matériel promotionnel	Fédération Fourchette verte suisse	31.12.02
Evaluer la connaissance du label par la population	Sondage Erasme	FVLS	31.03.02
Répondre à la demande de Promotion santé suisse	Créer l'Association <i>Fourchette verte</i> Vaud	FVLS	31.12.02

Rapport d'activités 2001
20 mars 2002

Laurence Margot
Cheffe de projet pour
Fourchette verte Vaud

Synthèse

L'année 2001 a été une année-tunnel pour *Fourchette verte* Vaud, le nombre de restaurants labellisés a diminué, la recherche de nouveaux restaurants est difficile par manque de contrepartie pour le restaurateur et la promotion de ceux qui le sont n'a pu être faite par manque de moyens. La qualité globale des restaurateurs labellisés s'est par contre améliorée grâce à la collaboration active de la Fédération romande des consommateurs, des testeurs et des diététiciennes des Espaces Prévention, puisque les restaurateurs peu motivés ont été éliminés.

La campagne de l'Office fédéral de la santé publique, de l'Association suisse pour l'alimentation et de la Ligue suisse contre le cancer « des fruits et des légumes 5 fois/jour » appuiera sans doute la label *Fourchette verte* pendant les 5 prochaines années.