



RAPPORT D'ACTIVITES DU PROJET FOURCHETTE VERTE VAUDOIS 2002

I. Les temps forts de l'année 2002

Les événements marquants de 2002 ont été l'augmentation du nombre de labellisés. 15 demandes de label sont parvenues à la Fédération vaudoise des ligues de la santé alors que 4 restaurants ont cessé leur participation à la *Fourchette verte*. L'évaluation de la Fédération romande (FRC) des consommateurs avait donné lieu en 2001 à une remise en question du label pour plusieurs restaurateurs, ce qui n'a pas été le cas en 2002.

Les demandes de label ont été les retombées concrètes de démarches d'ordre politique : motion au conseil communal de la ville de Lausanne, recommandation du Contrôle cantonal des finances pour le Grand conseil vaudois, toutes deux incitant les restaurateurs à proposer la *Fourchette verte* dans les restaurants scolaires lausannois ou de l'administration cantonale vaudoise.

Les critères du label ont passé de 4 à 3, avec un regroupement de l'hygiène et de l'espace sans fumée sous l'apparition « environnement respecté », avec l'intégration de la notion de tri des déchets.

Des actions de promotion du label ont pu être entreprises puisqu'elles ont été financées par *Fourchette verte* suisse, grâce au soutien de Promotion santé suisse.

Une enquête téléphonique sur la connaissance du label *Fourchette verte* par la population vaudoise a été réalisé par M.I.S-Trend.

191 évaluations de restaurants ont été réalisées par les testeurs formés dans les Espaces Prévention. La FRC a, elle, passé dans 34 restaurants afin de reconduire leur label pour 2003.

Le label *Fourchette verte* se décline depuis l'automne 2002 en une version « Junior » pour les restaurants scolaires servant des enfants de 5 à 15 ans. Son lancement a été soutenu par l'Office des écoles en santé (ODES).

Enfin, *Fourchette verte* suisse a vu des modifications au sein de son Comité avec le changement de président, M. Pierre-François Unger succédant à M. P. Kohler, et le remplacement du secrétaire exécutif.

II. Fonctionnement du projet *Fourchette verte* Vaud

Le mandat *Fourchette verte* est confié depuis 1997 par le Service de la santé publique du canton de Vaud à la Fédération vaudoise des Ligues de la santé (FVLS). Cette dernière gère le projet au siège cantonal et confie le suivi des restaurateurs à six Espaces Prévention situés à Aigle, Lausanne, Morges, Nyon, Vevey et Yverdon.

Ainsi, les personnes travaillant pour ce projet, représentent un 0.66 EPT, soit :

- 6 diététiciennes à temps très partiel (0.14 EPT pour Lausanne, 0.03 EPT pour Nyon, 0.01 EPT pour Morges, 0.02 EPT pour Vevey, 0.02 EPT pour Aigle, 0.03 EPT pour Yverdon). A noter que les diététiciennes de Morges et de Vevey ont interrompu leur activité en cours d'année en raison d'un congé maternité et d'une démission et n'ont été que partiellement remplacées.
- 0.15 EPT (équipe pluri-disciplinaire) pour le suivi des testeurs FV.
- 1 responsable d'Espace Prévention (0.02 EPT) pour la collaboration avec les autres responsables d'Espace.
- 1 secrétaire à 0.05 EPT chargée de l'envoi de matériel et du courrier.
- 1 diététicienne à 0.19 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, de la conception du matériel promotionnel, des relations intercantionales.

Le Comité d'attribution, composé de 7 personnes (1 membre de la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, 1 membre du CIPRET-Vaud, 1 représentant du Service de la santé publique, 1 membre de la Fédération romande des consommateurs, 1 représentant du Service d'assainissement de la ville de Lausanne et 2 membres de la Fédération vaudoise des Ligues de la santé) s'est réuni 4 fois pendant l'année 2002 afin d'examiner les dossiers des restaurateurs et d'accorder le label.

III. Priorités et réalisations

Les objectifs pour 2002 étaient les suivants :

Objectif	A faire	Responsable	Délai
Maintenir le nombre de labellisés	Démarchage en entreprise	Délégué 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 <i>Fourchette verte</i> Junior	Diététiciennes responsables de projet, dans le cadre de <i>Fourchette verte suisse</i>	31.06.02
Promouvoir le label auprès du grand public et des collaborateurs d'entreprises notamment	Concept marketing	Fédération <i>Fourchette verte suisse</i> (FVS)	31.12.02
	Annonces dans la presse	Fvls	31.03.02
	Matériel promotionnel	FVS	31.12.02
Evaluer la connaissance du label par la population suite à la campagne d'affichage	Sondage Erasme	Fvls	31.03.02
Répondre à la demande de FVS	Créer l'Association <i>Fourchette verte</i> Vaud	Fvls	31.12.02

Les objectifs attribués à la Fvls, aux Espaces Prévention, à la FRC et aux diététiciennes responsables de projet ont tous été atteints, ceux de la FVS devront être reportés en 2003, en raison d'un changement du secrétaire exécutif.

L'objectif « Démarchage » avait été attribué à la déléguée Coordination entreprises. Ce projet fait l'objet d'un rapport d'activités propre.

A la demande des responsables de projet de Neuchâtel, Fribourg et Vaud, la création des associations cantonales n'a pas été nécessaire dans la mesure où le mandat FV était confié à un organisme indépendants des services de l'Etat.

Activités en 2002 :

Restaurants labellisés :

- 9 restaurants ont demandé et obtenu le label FV (1 café-restaurant (Le Métropole) , 1 self-services (Union internationale du cyclisme à Aigle), 5 restaurants de collectivités (Fondation des Oliviers, Ecole technique des métiers, Hôpital de la Providence, Ecole de Marcelin, La Métairie), 2 restaurants scolaires pour le label Junior (restaurant scolaire de Morges, La Croquette à Yverdon).
- 4 restaurants ont décidé d'arrêter le label (1 pour changement de propriétaire (Tennis), 2 pour cessation d'activités (Epicerie au 31.12.02, la Soldanelle), 1 pour difficulté à respecter les critères sur tout le site, Fondation des Oliviers)
- 6 restaurants ou traiteurs pour des écoles ont déposé leur dossier fin 2002 et sont en cours de labellisation.

Le total des restaurants au 31.12.02 est donc de 41 (14 cafés-restaurants, 8 selfs-services, 17 restaurants de collectivités, 2 juniors), soit 5 restaurants de plus qu'en 2001. Ceci représente 6719 places assises dont 3007 sans fumée.

L'objectif de maintenir le nombre de labellisés est donc dépassé.

A relever que la collaboration avec les sociétés de restauration comme la Coop, Compass et DSR est actuellement très bonne, et que les demandes de nouveaux labels ont souvent été faites par ce biais.

Au niveau politique, une recommandation a été faite en 2002 par le Contrôle cantonal des finances d'inclure au contrat-type des gérants des restaurants de l'administration cantonales vaudoise, l'obligation de servir une assiette FV, lorsqu'il s'agit de grands sites de restauration.

Une motion au conseil communal de la ville de Lausanne sur la qualité de la nourriture servie dans les unités d'accueil pour écoliers et les restaurants scolaires de l'école obligatoire, a incité le service scolaire de la ville de Lausanne à demander une étude à la Fvls sur les démarches à faire pour labelliser leurs lieux de restauration. Cette motion a été portée à la connaissance des restaurateurs.

L'Office des écoles en santé a co-signé avec FV Vaud un mailing incitant les communes à labelliser leurs restaurants scolaires.

Ce faisceau de démarches a sans doute contribué à favoriser les relations entre les sociétés de restauration et la *Fourchette verte* Vaud.

Suivi des restaurants labellisés :

Tous les restaurants labellisés de Vevey, Nyon, Lausanne, Aigle et Yverdon ont fait l'objet d'au moins une visite de la diététicienne pendant l'année, avec notamment la demande de mise à niveau pour le critère du tri des déchets et la suppression du mets gras hebdomadaire dans la planification des menus.

Suite à ces visites, 2 séances d'information du personnel (Novartis, Chandelle,) et 8 stands (Migros-Crissier, Plein Soleil, Veillon, 2x Bobst, Cery, EESP, Maillefer) ont été organisées.

Ce même type de prestation a été offert aux nouveaux labellisés, 2 séances d'information du personnel (Métairie, Croquette) ont été faites en 2002.

Quelques actions de démarchage auprès des restaurateurs de la région ont été entreprises par la diététicienne de l'EP d'Yverdon.

Matériel de communication :

- 160 dossiers descriptifs du label FV et 73 dossiers Juniors ont été distribués aux restaurateurs, à certains clients, et à des représentants de la presse.
- 8'100 dépliants FV avec 8'700 listes 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.
- 530 fourchettes en plastique ont été distribuées gratuitement aux restaurateurs intéressés pour mettre en évidence l'assiette FV.
- 270 blocs de post-it ont été distribués gratuitement aux restaurateurs en guise de cadeau à leur clientèle.
- 7'300 sets de table ont été mis à disposition des restaurateurs pour promouvoir l'assiette FV.
- 4'450 serviettes également.
- 400 mémos « Vous mangez-dans un restaurant *Fourchette verte*, le savez-vous ? ».
- 17 affiches pour présenter la façon de composer une assiette FV dans un système de distribution de type buffet ont été mises à disposition.
- 89 affiches de la campagne d'affichage www.fourchetteverte.ch, format A4, ont été données.
- 146 autocollants de différents formats ont été distribués.
- 24 présentoirs en plexiglas ont été mis à disposition.
- 41 chevalets « espace sans fumeurs » ont été donnés gratuitement.

Collaborations développées :

La représentante du CIPRET Vaud a accepté de donner des conseils sur l'espace sans fumée, sur demande des restaurateurs.

Un représentant du Service d'assainissement de la ville de Lausanne fait partie depuis 2002 du Comité d'attribution. Il peut déléguer un collaborateur de son service ou relayer la demande à un partenaire de la commune concernée, lorsqu'un restaurateur sollicite des conseils en matière de tri des déchets.

Demandes de fonds :

- Une demande de fonds à été adressée à la Dîme de l'alcool (acceptée).
- Une demande de fonds a été adressée au fonds des toxicomanies (acceptée pour 2003).
- La Fédération *Fourchette verte* suisse a financé en 2002 une partie du matériel de promotion ainsi que des annonces parues dans la presse.

Actions de communication :

- 4 annonces présentant les critères FV et la liste d'adresses des restaurants de la région ont paru dans des journaux locaux le jour du tout ménage. Les annonces étaient diluées parmi d'autres annonces, cet essai n'a pas été jugé concluant (24 heures : 01.02.02 ; La Presse Riviera-Chablais : 06.02.02 ; La Côte : 07.03.02 ; La Presse Nord-Vaudois : 07.03.02).
- 14 annonces avec la suggestion de menu du jour d'un restaurant labellisé dans la rubrique « Gastrocoq » du 24 Heures chaque vendredi (septembre à décembre). Une annonce représentant un montant de frs. 500.- a été offerte à tous les restaurateurs qui le souhaitaient. Les self-services Coop et Migros, les chaînes de restauration DSR et Compass n'ont pas manifesté d'intérêt pour ce type de promotion.

Couverture médiatique :

- 13 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois (Coopération : 02.01.02 ; News letter PSS : 02.02 ; Le Matin : 23.02.02 ; 06.11.02 ; Focus : 06.02 ; 24 Heures : 8.06.02 ; 23.08.02 ; Le Cafetier : 28.06.02 ; J'achète mieux : 07-08.02 ; Femina : 13.10.02 ; Construire : 15.10.02 ; 26.12.02; Gazette de l'Etat de Vaud : 18.12.02 ;).
- Intervention à l'émission « On en parle » de la RSR pour présenter le label Junior.
- Participation à la conférence de presse de la FRC pour la sortie de son dépliant 5 fois/jour.
- Participation à la conférence de presse de l'Union centrale des maraîchers vaudois pour la sortie de sa brochure « légumes Attack 2 ».

Stands dans diverses manifestations :

La *Fourchette verte* a été présente .

- Au comptoir d'Aigle, pendant 5 jours
- Dans le cadre du stand « Feel good », organisée par la Migros à Crissier.

Formation-Information :

- 3 séances d'information aux futurs-patentés cafetiers-restaurateurs ont été dispensées (Pully).
- 3 cours de formation pour les testeurs ont été organisés (Lausanne, Nyon, Vevey).
- 1 cours de formation pour les testeurs de la FRC a été donné (Lausanne).
- 1 cours démonstration « Assiette Fourchette verte » a été proposé à l'Espace Prévention (Lausanne).
- 2 séances pour les élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne ont été données dans le cadre du cours de nutrition.
- Information sur la FV lors de cours à H+, AVDEMS, Nestlé, ou de ceux des Espaces Prévention.

IV. Evaluations

L'évaluation de la FRC donnant droit à la reconduction du label a été réalisée en 2002. Elle fait l'objet d'un document détaillé qui peut être consulté (*Evaluation des restaurants Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2002*). L'analyse montre que les critères de la FV sont respectés maintenant à plus de 90%, ce qui dénote une amélioration depuis 2001.

L'évaluation des testeurs permettant d'avoir un suivi du label par les clients est, elle aussi, détaillée dans un document (*Evaluation des testeurs Fourchette verte, 2002*). La synthèse montre également un meilleur respect des critères qu'en 2001.

Un sondage téléphonique effectué par M.I.S-Trend sur la connaissance du label par un panel représentatif de la population vaudoise a mis en évidence qu'en moyenne 21% des vaudois connaissent la FV, les femmes de 35-49 ans sont les personnes qui savent le mieux qu'il s'agit d'un label de qualité pour les restaurants (25%). 10% de la population vaudoise adulte mange au restaurant, 12% au restaurant d'entreprise et 59% à domicile.

Difficultés rencontrées

Celles évoquées en 2001, comme le manque de ressources financières ou la difficulté d'implanter un espace sans fumée ont été moins lourdes que précédemment. La FVS grâce à Promotion santé suisse a permis le financement d'une partie du matériel promotionnel.

L'espace sans fumée fait l'objet depuis avril 2002 d'un article dans la loi sur les établissements publics ; le règlement est à l'heure actuelle encore en cours de rédaction. Prochainement, le CIPRET Vaud va engager une personne pour mettre en place cet espace dans les restaurants du canton.

Par contre, le tournus du personnel de service et des gérants est toujours un facteur limitant l'information à la clientèle. La formation du personnel sur les critères du label devrait être envisagée très régulièrement et les responsables des restaurants ne sont pas toujours disposés à dégager du temps pour leur personnel. Un concept d'information pour la clientèle des self-services en particulier fait cruellement défaut.

D'ailleurs, les problèmes administratifs de FVS (cf chapitre suivant) ont retardé l'impression de documents et ralenti l'avancement de certains travaux (concept marketing, matériel spécifique aux selfs-services).

La pérennisation du projet FV Vaud par un soutien partiel du Service de la santé public fera sans doute l'objet d'un contrat de prestation à partir 2004, cela pour une durée de 3 ans.

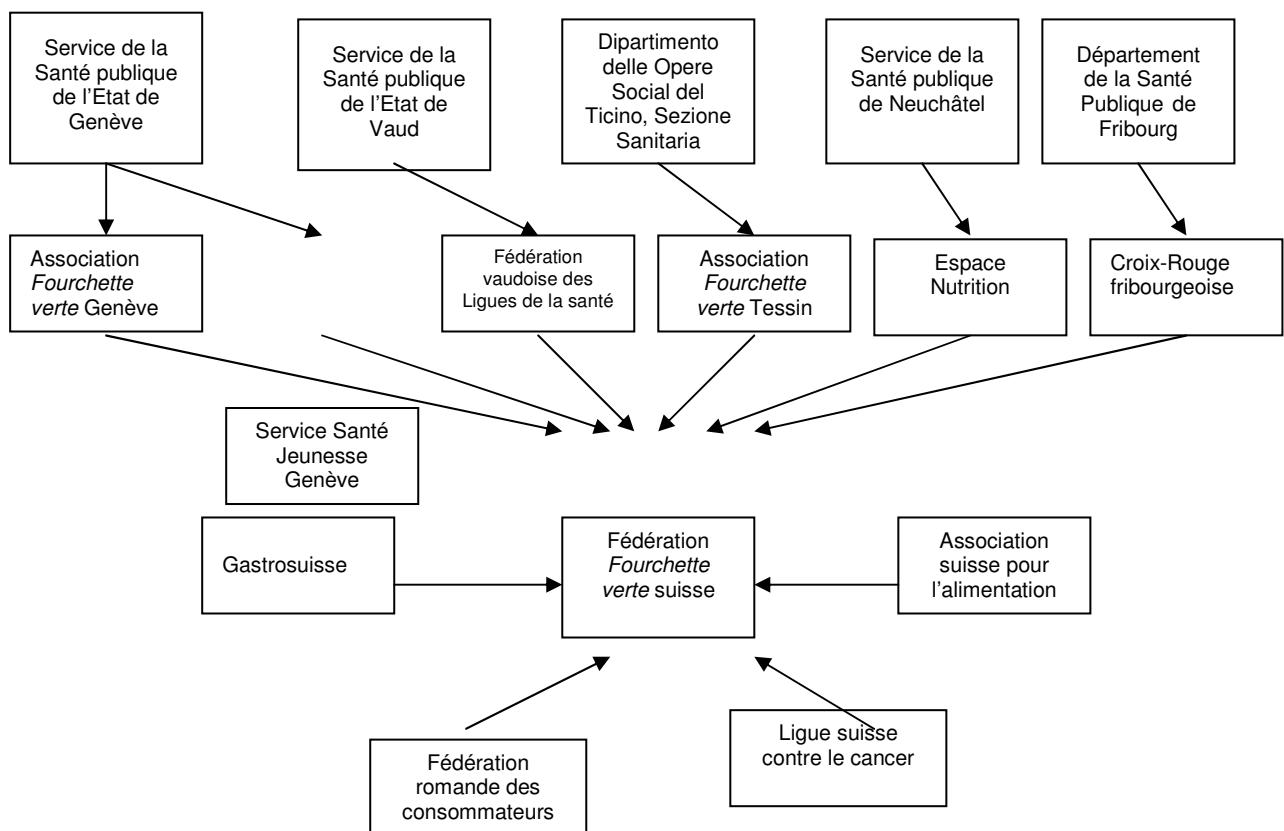
V. Fédération Fourchette verte suisse

La structure de la *Fourchette verte suisse* (FVS) ne s'est pas modifiée en 2002. Les cantons du Valais et du Jura projettent à court terme de rejoindre la Fédération.

Le président a par contre changé, M. Pierre-François Unger, conseiller d'Etat à Genève a remplacé M. Pierre Kohler, ministre dans le Jura.

Le contrat avec la Fondation Charlotte Olivier, en vue d'assurer le secrétariat et la comptabilité de FVS, a été dénoncé. Une nouvelle secrétaire exécutive, Madame Maria-Teresa Esclar Mettraux débutera son activité le 1^{er} janvier 2003.

Organigramme de la FVS



Le rapport d'activités de FVS fait l'objet d'un document séparé.

Situation au 31.12.02

	Genève	Vaud	Tessin	Fribourg	Neuchâtel
Cafés-restaurants	20	14	2	1	5
Self-services	18	8	2	7	3
Collectivités	30	17	-	10	5
Affiliations	6	-	11	-	-
Juniors	1	2	17	-	1
Total	75	41	32	18	14

D'autres informations, telles la liste des membres ou les adresses des restaurants *Fourchette verte* de chaque canton peuvent être consultées sur le site www.fourchetteverte.ch.

VI. Perspectives

Les objectifs pour 2003 sont :

Objectifs	A faire	Responsable	Délai
Augmenter le nombre de labellisés	Maintenir les contacts avec les sociétés de restaurations	Fvls	31.12.03
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Responsables et diététiciennes des EP	31.12.03
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les entreprises	Responsables et diététiciennes de l'EP de Lausanne	31.12.03
	Evaluation par des groupes de testeurs régionaux pour les cafés-restaurants et les self-services	Responsables et diététiciennes des EP	31.12.03
	Conception et mise en place de l'évaluation pour les restaurants scolaires	Responsables et diététiciennes des EP	31.12.03
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC	31.12.03
Promouvoir le label auprès du grand public, des collaborateurs d'entreprises notamment et des écoles	Concept marketing	Fédération <i>Fourchette verte suisse</i> (FVS)	31.03.03
	Matériel promotionnel Matériel pour les Juniors	FVS, diététiciennes responsables de projet cantonaux	31.12.03
	Annonces dans la presse	Fvls	31.12.03
	Stands d'information pour le public (dans les restaurants et les manifestations)	Responsables et diététiciennes des EP	31.12.03
Adapter le concept « Affiliation » pour le canton de Vaud	Rédaction du dossier « Affiliation » Vaud	Fvls	31.04.03
Développer le label pour les EMS	Concept <i>Fourchette verte Senior</i>	Fvls, EESP, AVDEMS, Résid'EMS	31.12.03