



**RAPPORT D'ACTIVITE
FOURCHETTE VERTE VAUD
2003**

Sommaire

I. Les temps forts de l'année 2003	3
II. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud	4
Liste des membres du Comité d'attribution	
III. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud	5
Objectifs 2003	
Activités 2003	
IV. Fourchette verte suisse	9
Schéma institutionnel de la Fourchette verte suisse	
Tableau du nombre de restaurants labellisés au 31.12.03 par canton	
V. Perspectives	10
Objectifs 2004	
VI. Comptes 2003	11
VII. Remerciements	12
VIII. Annexes	12
Liste des établissements labellisés du canton	
Liste des membres de la Fourchette verte suisse au 31.12.03	

I. Les temps forts de l'année 2003

Les événements marquants de 2003 ont été l'augmentation du nombre de labellisés. 35 nouvelles adresses sont devenues Fourchette verte (FV), alors que 5 restaurants ont cessé leur participation au label.

Le concept Fourchette verte Junior a fait l'objet d'une conférence de presse en janvier, suscitant l'intérêt dans les structures parascolaires du canton, à Lausanne en particulier.

Le Comité de la semaine du goût a sollicité Fourchette verte Vaud pour collaborer au lancement de la « Journée du goût à l'école », action pour laquelle le canton de Vaud était pilote en 2003. 17 restaurants FV Junior y ont participé.

Une collaboration entre l'Association suisse des diététiciens diplômés (ASDD), le projet « Prévention des chutes et de la malnutrition » de l'Organisme médico-social vaudois (OMSV) et FV a été initiée afin de présenter les activités de chacun lors du salon Mednat au Palais de Beaulieu à Lausanne.

La couverture médiatique (presse, radio) a été plus importante que les années précédentes, FV Junior intéressant particulièrement les journalistes et leurs lecteurs.

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.

171 évaluations de restaurants ont été réalisées par les testeurs formés dans les Espaces Prévention (EP). La FRC a passé dans 37 restaurants afin de reconduire leur label pour 2004.

Enfin, Fourchette verte suisse a vu des modifications au sein de son Comité avec le changement de secrétaire exécutif, Madame Maria Teresa Esclar Mettraux succédant à M. J. Wohnas, améliorant ainsi la coordination intercantionale et l'harmonisation des pratiques régionales.

II. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud

Le mandat Fourchette verte est confié depuis 1997 aux Ligues de la santé (LS) par le Service de la santé publique du canton de Vaud. Celles-ci gèrent le projet au siège cantonal et confient le suivi des restaurateurs à six Espaces Prévention situés à Aigle, Lausanne, Morges, Nyon, Vevey et Yverdon.

Le Comité d'attribution qui vérifie les critères FV lors de la demande de label et participe à la mise en œuvre du projet vaudois est composé de 7 membres :

- Murielle Avondet, responsable de l'Espace Prévention de Lausanne
- Pierre Delcourt pour le Service d'assainissement de la ville de Lausanne
- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Valérie Holzer pour la Commission cantonale du Service de la Santé publique
- Laurence Margot pour Fourchette verte Vaud
- Anne-Catherine Merz pour le CIPRET-Vaud
- Rose-Marie Notz pour la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA)

Le Comité s'est réuni 5 fois pendant l'année 2003 afin d'examiner les dossiers des restaurateurs et de leur accorder le label.

Les personnes travaillant pour ce projet, représentent un 0.7 EPT, soit :

- 6 diététiciennes à temps très partiel (0.2 EPT pour Lausanne, 0.04 EPT pour Nyon, 0.02 EPT pour Morges, 0.06 EPT pour Vevey, 0.01 EPT pour Aigle, 0.08 EPT pour Yverdon).
- 0.02 EPT (équipe pluri-disciplinaire) pour le suivi des testeurs FV.
- 1 secrétaire à 0.05 EPT chargée de l'envoi de matériel et du courrier.
- 1 diététicienne à 0.2 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, des évaluations, de la conception du matériel promotionnel, des relations intercantionales.

III. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud

Les objectifs pour 2003 étaient les suivants :

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

Les objectifs attribués à FV Vaud, aux Espaces Prévention, à la FRC et aux diététiciennes responsables de projet ont presque tous été atteints.

La rédaction du dossier « Affiliation » pour les adultes n'a pas été faite car les échos de l'expérience genevoise ont mis en évidence un suivi exigeant des labellisés et priorité a été donnée en 2003 à FV Junior.

Le concept « Affiliation Senior » va être testé lors du premier semestre 2004 en lien avec une démarche nouvelle sur le contexte de consommation.

Le concept marketing a fait l'objet dans un premier temps d'une charte graphique, d'un cahier des charges pour le site internet, du choix d'un moyen de promotion du label. Un spot TV visant à augmenter la connaissance du label auprès du grand public sera conçu et diffusé pendant le premier semestre 2004.

Activités en 2003 :

Restaurants labellisés :

- 35 restaurants ont obtenu le label FV : 2 cafés-restaurants (La Lande, World Trade Center), 13 restaurants de collectivités (Centre professionnel d'Yverdon, CESSNOV, Nestlé Orbe, La Suisse, Le Vinci à l'EPFL, HEP, CAB, EPSIC, CFF Lausanne, Ecole professionnelle de Montreux, La Lignière, Medtronic, Hôpital de Morges), 20 restaurants scolaires pour le label Junior (structures avec encadrement éducatif : Chissiez, Mont-Repos, Pontaise, Courte-Echelle, Mousquetaires, Vassin, Chantemerle, Mallieu, Chamblandes, Fontanettaz, Jules Loth; restaurants scolaires : Béthusy, St-Roch, Planta, Vassin, Nyon-Marens, Gland, Ecole de la Garanderie, Ecole du Valentin, Centre musical). 3 traiteurs ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'ils servent puissent recevoir le label Junior.
Les adresses détaillées figurent en page 10 du rapport.
- 5 restaurants ont décidé d'arrêter le label (1 pour changement de gérant (Migros Aigle), 3 pour changement de priorités de la direction (Coop Morges, La Tour-de-Peilz et Prilly), 1 pour difficulté à respecter les critères (Hôtel de la Gare, Yvonand)).
- 3 restaurants ont déposé leur dossier fin 2003 et sont en cours de labellisation.

Le total des restaurants au 31.12.03 est donc de 70 (15 cafés-restaurants, 4 selfs-services, 29 restaurants de collectivités, 22 juniors), soit 29 restaurants de plus qu'en 2002. Ceci représente 9'932 places assises dont 6'058 non-fumeurs. La proportion élevée de places non-fumeurs (61%) s'explique par la présence de restaurants juniors, totalement sans fumée.

L'objectif (octobre 2003) d'augmenter le nombre de labellisés à 65 est donc dépassé.

A relever que la collaboration avec les sociétés de restauration comme Compass, DSR et des traiteurs pour enfants (Jacky Show, Concordance) est très bonne; les demandes de nouveaux labels ont souvent été faites par ce biais.

Une étude demandée par le Service médical scolaire de la ville de Lausanne a été réalisée pendant le premier trimestre 2003. Elle a permis une évaluation du travail à effectuer pour faire correspondre l'offre de 20 lieux d'accueil aux critères FV Junior. Suite à cette évaluation, plusieurs APEMS et restaurants scolaires ont souhaité être labellisés.

Suivi des restaurants labellisés :

Presque tous les restaurants labellisés de Lausanne, Vevey, Aigle, Morges, Nyon et Yverdon ont fait l'objet d'au moins une visite de la diététicienne régionale pendant l'année.

Suite à ces visites, 5 séances d'information du personnel (personnel éducatif pour Pully et Morges, personnel de cuisine de l'EPSIC, Hôpital de Morges, Hôtel de ville d'Echallens) et 28 stands (La Suisse, Le Vinci, CFF, CAB, Maillefer, Hôpital de la Providence, Nestlé, HEP, ETML(2x), Marcellin, CESSNOV (6x), Centre professionnel d'Yverdon (5x), Béthusy, Planta, Ecole du Valentin, Beausobre, Nyon-Marens, Gland) ont été effectuées.

A l'Ecole du Valentin et à la Croquette des séances d'information pour les enfants ont été organisées.

Matériel de communication :

- 54 dossiers descriptifs du label FV et 61 dossiers Juniors ont été distribués aux restaurateurs, à certains clients, et à des représentants de la presse.
- 6'200 dépliants FV et 4'200 dépliants Juniors avec 10'000 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 FV Vaud.
- 100 fourchettes en plastique et 246 en inox ont été distribuées gratuitement aux restaurateurs intéressés pour mettre en évidence l'assiette FV.
- 1140 blocs de post-it ont été distribués gratuitement aux restaurateurs en guise de cadeau à leur clientèle ou sur les stands FV.
- 910 pin's ont été donnés sur les stands FV.
- 9'000 sets de table ont été mis à disposition des restaurateurs pour promouvoir l'assiette FV.
- 11'850 serviettes également.
- 330 sets Junior plastifiés ont été donnés aux APEMS.
- 6 ardoises « Menu Junior » ont été distribuées.
- 240 affiches pour inciter à prendre l'assiette FV ont été mises à disposition.
- 380 autocollants de différents formats ont été distribués.
- 19 présentoirs en plexiglas ont été mis à disposition.
- 12 chevalets « espace sans fumeurs » ont été donnés gratuitement.

Actions de communication :

- 5 annonces avec la suggestion de menu du jour d'un restaurant labellisé dans la rubrique « Gastrocoq » du 24 Heures chaque vendredi (janvier à février). 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.
- 1 conférence de presse pour annoncer le label FV Junior a été organisée le 28.01.03 au restaurant scolaire de Beausobre à Morges.
- 1 conférence lors de la journée sur l'excès pondéral des enfants à l'Association suisse pour l'alimentation (ASA) a été faite le 13.06.03.
- 1 participation à la conférence de presse de la semaine du goût a été faite 27.08.03.
- 1 communiqué de presse pour présenter la participation à la journée du goût à l'école a été diffusé en septembre 03.

Stands dans diverses manifestations :

La Fourchette verte a été présente à Mednat sur un stand partagé avec l'Association des diététiciennes (ASDD) et le projet « Prévention des chutes et de la malnutrition de la personne âgée ». Une conférence sur l'alimentation des enfants et un atelier ont été organisés.

Couverture médiatique :

- 24 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois :
Coopération : 08.01.03 (n°2) sur FV chez Coop
24 Heures : 13.01.03 : FV Junior ; 29.01.03 FV Junior ; 18.09.03 Journée du goût à l'école
Le Matin : 28.01.03 FV Junior
La Côte : 29.01.03 FV Junior ; 19.09.03 Journée du goût à l'école
La Presse Riviera Chablais : 29.01.03 FV Junior
La Presse Nord vaudois : 29.01.03 FV Junior ; 8.04.03 FV dans les restaurants d'adolescents ; 18.09.03 Semaine du goût
Journal de Morges : 07.02.03 : FV Junior
Lac Hebdo : 3.04.03 (FV citée)
Le Cafetier : 02.05.03 (n°17) sur FV Fribourg, 04.07.03 (n°26) sur FV Valais-Wallis.
J'achète mieux : 31.05.03 FV Junior
Lausanne Cité : 20.03.03 FV
Optima : juin 03 FV Junior
Femina : 06.07.03 FV Junior; 16.11.03 FV citée comme référence du bien manger pour les enfants
Construire : 5.08.03 FV Junior
Flash EPFL : 2.09.03 FV
Pick up : septembre 03 Semaine du goût
Communiqué ATS : septembre 03 Journée du goût

- 3 sons radio :
 - La Première : 13.07.03 alimentation des enfants
 - Lausanne FM, Radio Framboise : septembre 03 Journée du goût à l'école

Formation-Information :

- 1 séance d'information aux futurs-patentés cafetiers-restaurateurs a été dispensée (Pully).
- 4 cours de formation pour les testeurs de tout le canton ont été organisés à Lausanne, animés par les diététiciennes de Lausanne et un cuisinier.
- 1 cours de formation et 2 séances de regroupement pour les testeurs de la FRC ont été donnés (Lausanne).
- 2 cours de formation pour les testeurs Junior de tout le canton ont été proposés à Lausanne, animés par les diététiciennes de Lausanne et Morges, et un cuisinier.
- 2 séances pour les élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne ont été données dans le cadre du cours de nutrition.
- 5 séances d'information pour les apprentis de 3^{ème} année de l'Ecole professionnelle de Montreux ont été dispensées.
- 6 présentations du label Junior pour toutes les infirmières de l'Office des écoles en santé (ODES).
- 1 présentation du label Junior à la Fondation Verdeil (écoles spécialisées).
- Information sur la FV lors de cours à H+, AVDEMS, Nestlé, ou de ceux des Espaces Prévention.

Evaluations

L'évaluation de la FRC donnant droit à la reconduction du label a été réalisée en 2003. Elle fait l'objet d'un document détaillé qui peut être consulté (Evaluation des restaurants Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2003). L'analyse montre que les critères de la FV sont respectés maintenant à plus de 90%.

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, 2003). La synthèse montre également une amélioration du respect des critères fumée et alcool, et de l'information à la clientèle, même si celle-ci laisse toujours à désirer.

Demandes de fonds :

- Une demande de fonds a été adressée à la Dîme de l'alcool (acceptée).
- Une demande de fonds adressée au fonds des toxicomanies en 2002 a été acceptée fin 2002 et reportée pour 2003.
- Fourchette verte suisse a financé en 2003 une partie du matériel de promotion ainsi que des annonces parues dans la presse.
- Un partenariat financier avec l'Office central vaudois de la culture maraîchère a été trouvé pour le graphisme et l'impression de sets et d'ardoises FV Junior.

IV. Fourchette verte suisse

La structure de Fourchette verte suisse (FVS) s'est modifiée en 2003. Le canton du Valais a rejoint la Fédération et le canton du Jura a constitué une association FV.

Une nouvelle coordinatrice de la Fourchette verte suisse, Madame Maria-Teresa Esclar Mettraux, a débuté son activité au 1^{er} janvier 2003.

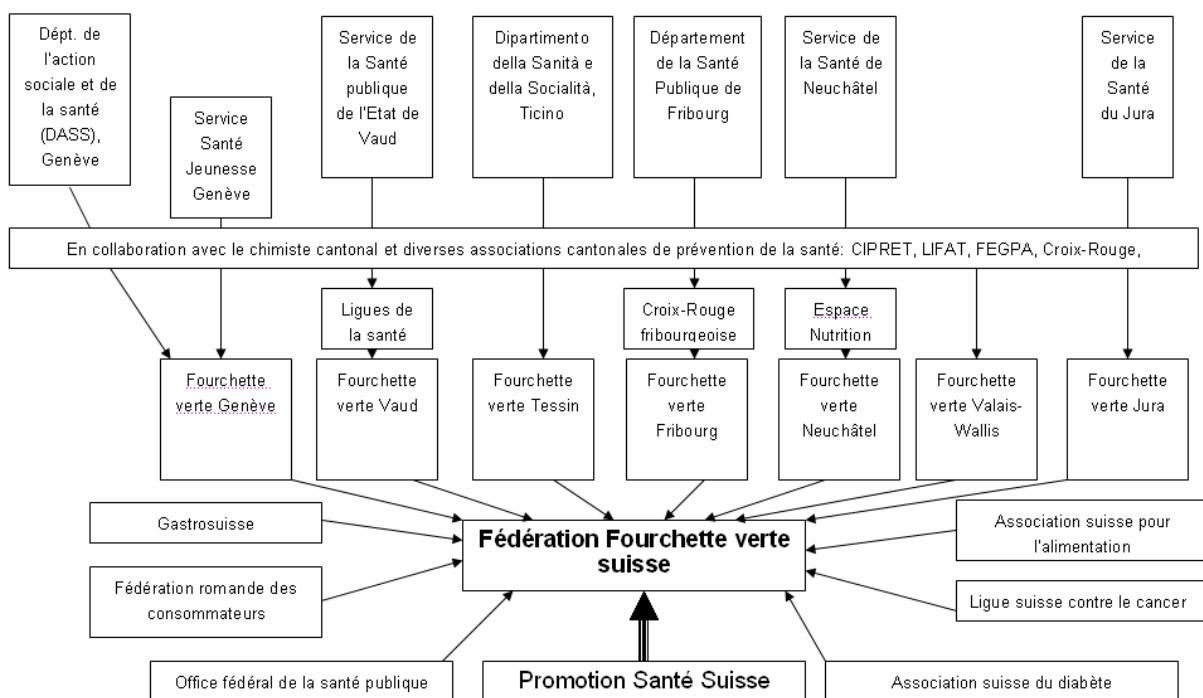
Le travail effectué au sein du Comité de FVS, de son bureau et de la Commission Projets a visé une harmonisation des pratiques cantonales et le développement de matériel commun. En 2003, des dossiers restaurateurs « Affiliation Junior », des dépliants, des sets, des aides mémoire pour le personnel des self-services, des fourchettes vertes en inox, des affiches de promotion de l'assiette FV, une adaptation du concours FV, des sets Junior, des ardoises Junior ont pu être réalisés.

La promotion du label grâce à une rénovation du site internet, un nouveau logo, une charte graphique et l'élaboration d'un concept marketing, a été recherchée. L'agence de communication a changé, Edena de Genève a été choisie.

Les adresses électroniques ont été unifiées de même que les documents administratifs (papier à entête, cartes de visite, etc.).

Le dépôt de la marque « Fourchette verte » auprès de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle a été mis à jour.

Organigramme de la FVS



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

Situation au 31.12.03

	Genève	Vaud	Tessin	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Total
Cafés-restaurants	21	15	2	6	7	5	56
Self-services	17	4	2	3	3	-	29
Collectivités	32	29	14	15	6	7	103
Affiliations	5	-	-	-	-	-	5
Juniors	7	22	18	3	13	2	65
Total	82	70	36	27	29	14	258

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.

V. Perspectives

Les objectifs pour 2004 sont :

Objectifs	A faire	Responsable	Délai
Augmenter le nombre de labellisés à 72 (dont 6500 places non-fumeurs)	Maintenir les contacts avec les sociétés de restaurations	FV Vaud	31.12.04
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	31.12.04
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes	Diététiciennes des EP	31.12.04
	Evaluation pour les restaurants scolaires	Diététiciennes des EP	31.12.04
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC	31.12.04
Promouvoir le label auprès du grand public, des collaborateurs d'entreprises notamment et des écoles	Conception et diffusion d'un spot TV FV	Fourchette verte suisse (FVS)	31.06.04
	Prévoir une campagne «sachets de sucre»	FV Vaud	31.12.04
	Matériel promotionnel Matériel pour les Juniors	FVS, diététiciennes responsables de projet cantonaux	31.12.04
	Stands d'information pour le public (dans les restaurants et les manifestations)	Diététiciennes des EP	31.12.04
Adapter le concept « Affiliation Junior» pour le canton de Vaud	Rédaction du dossier «Affiliation Junior» Vaud	FV Vaud	31.04.04
Développer le label pour les EMS	Tester et diffuser le concept « Affiliation Senior »	FV Vaud, EESP	31.12.04
Faire évoluer le label	Mettre en œuvre les recommandations du rapport d'évaluation externe de FVS	FV Vaud	31.12.04
Rechercher des fonds	Faire des demandes à des organismes externes	FV Vaud	31.12.04
Evaluer la connaissance du label par la population	Sondage MIS-Trend	FV Vaud	

VI. Comptes 2003

Libellé	Fourchette Verte 2003				
	Budget	Report 2003	Bailleurs de fonds (FVLS, Dîme de l'alcool, Fonds des toxicomanies SSP, Ville de Lausanne)	Fourchette Verte Suisse	Coût 2003
UTILISATION DES FONDS					
Ressources humaines					
Coordination, diététiciennes, secrétariat, monitoring, formation testeurs	127'725.00	48'425.00	60'000.00		134'392.10
Chef de projet, Fourchette verte Senior	11'627.00		11'627.00		11'627.00
Projet entreprises	41'065.00		11'100.00	29'965.00	40'652.00
Frais déplacements entreprises	3'000.00	3'000.00			631.15
Total RH	183'417.00	51'425.00	102'027.00	29'965.00	187'302.25
Ressources matérielles					
Frais de fonctionnement Administration/fonctionnement	8'250.00	8'250.00			8'250.00
- proj. entreprises	1'650.00	1'650.00			1'650.00
Administration/fonctionnement - FV senior	375.00		375.00		375.00
Matériel (adultes et juniors)	70'000.00	25'000.00	24'000.00	21'000.00	17'481.60
Matériel FV junior	3'000.00			3'000.00	
Matériel adultes et juniors payé direct. par FVS					12'275.80
Promotion label: ann. presse/concours	15'000.00		15'000.00		2'884.05
Actions spécifiques cant./bons concours	10'000.00		10'000.00		1'336.50
Test FRC	3'000.00		3'000.00		1'673.40
Auxiliaires - testeurs	6'000.00	2'000.00	4'000.00		4'015.00
Total RM	117'275.00	36'900.00	56'375.00	24'000.00	49'941.35
Total RH + RM	300'692.00	88'325.00	158'402.00	53'965.00	237'243.60
SOURCES DE FONDS					Coût 2003
Solde exercice précédent	-	88'069.86			88'069.86
Montants reçus			160'900.00	- 24'000.00	184'900.00
Montant à recevoir				- 29'965.00	29'965.00
REPORT SUR EXERCICE SUIVANT					Report s/2004
				- 65'691.26	

VII. Remerciements

Le projet Fourchette verte Vaud a pris de l'ampleur en 2003 : le nombre de labellisé a augmenté, le matériel de promotion du label s'est diversifié, la connaissance du label par le public s'est améliorée grâce à une couverture médiatique intensifiée.

Ce travail n'aurait pas pu être réalisé sans la collaboration active des diététiciennes régionales : Wafa AMSTUTZ à Vevey, Sophie BUCHER à Lausanne, Sandy BUSHELL à Aigle, Mireille CHABLOZ et Véronique MASSET à Nyon, Nadège COTTARD et Eva SCHILTER à Yverdon, Aïcha MARSELLA à Morges.

La Fédération romande des consommateurs, le CIPRET-Vaud, la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, le laboratoire cantonal et le Service d'assainissement de la ville de Lausanne sont des partenaires précieux pour Fourchette verte Vaud.

Le soutien financier des partenaires, le Service de la santé publique et la Commission cantonale de Prévention du canton de Vaud, la Dîme de l'alcool, le Fonds pour la prévention et la lutte contre la toxicomanie, Promotion Santé suisse et, pour cette année, l'Office central vaudois de la culture maraîchère, a été un élément indispensable au développement de ce projet.

VIII. Annexes

Liste des établissements FV Vaud au 31.12.03

Cafés-restaurants

World Trade Center, restaurant DSR, av. de Gratta-Paille 2 – 1000 Lausanne 30 – tél. 021 641 12 50
Brasserie Le Métropole, r. des Terreaux 21 – 1003 Lausanne – tél. 021 312 68 30
A la Pomme de Pin, r. Cité-Derrière 11 – 1005 Lausanne – tél. 021 323 46 56
La Pinte Vaudoise, av. du Général-Guisan 42 – 1009 Pully – tél. 021 721 07 22
Fondation Plein Soleil, Isabelle de Montolieu 98 – 1010 Lausanne – tél. 021 651 28 28
Le Tournesol, EMS Bois-Gentil, ch. du Petit-Flon 49 - 1018 Lausanne – tél. 021 641 00 99
Au Grain de Sel, rue de la Borde 21 – 1018 Lausanne – tél. 021 646 95 98
Le Castel du Bois-Genoud, rte du Bois-Genoud 36, Vernand – 1023 Crissier – tél. 021 648 07 07
L'Hôtel-de-Ville - 1040 Echallens – tél. 021 881 62 63
Hôtel La Lande, 1 pl. de la Lande – 1348 Le Brassus – tél. 021 845 44 41
La Chandelle, quai de la Thièle 13 – 1400 Yverdon-les-Bains – tél. 024 425 71 66
Hôtel Pavillon & Résidence, pl. de la Gare 4 – 1800 Vevey – tél. 021 925 04 04
Hôtel Le Mirador - 1801 Le Mont-Pèlerin – tél. 021 925 11 11
Eurotel Riviera, Grand'Rue 81 – 1820 Montreux – tél. 021 963 49 51
Classic Hôtel – 1854 Leysin – tél. 024 493 06 06

Self-services

Self-service Migros, ch. du Closalet 7 - 1023 Crissier– tél. 021 633 46 11
Self-service Migros, r. du Pont-Neuf 6 - 1110 Morges - tél. 021 804 73 20
Self-service Hyper Coop, En fléchère, CP 237 - 1274 Signy 2 – tél. 022 363 61 80
Union cycliste internationale, Restaurant Coop, ch. de la Mêlée - 1860 Aigle – tél. 024 468 59 21

Collectivités

Restaurant « La Ferme », Ecole Hôtelière Lausanne, Chalet-à-Gobet - 1000 Lausanne 25 – tél. 021 785 11 11
La Suisse Assurances, restaurant Compass « Le Saxo », Rumine 13 – 1001 Lausanne
CFF Les Voyageurs, restaurant DSR, pl. de la Gare 3 – 1003 Lausanne – tél. 021 312 09 37
Cafétérias 2000, EPSIC, rte de Genève 63 – 1004 Lausanne – 021 624 75 00
Hôpital ophthalmique, av. de France 15 – 1004 Lausanne – tél. 021 626 81 11
Ecole technique des métiers de Lausanne, restaurant DSR, Sébeillon 12-1004 Lausanne
HEP-Vaud, restaurant DSR, av. de Cour 33 - 1007 Lausanne – tél. 021 601 05 45
Clinique Psychiatrique Universitaire, Site de Cery – 1008 Prilly – tél. 021 643 61 11
Bobst, restaurant DSR, av. de la Rochelle 5 - 1008 Prilly – tél. 021 624 93 76
CAB, restaurant DSR, av. de la Vallombreuse 100 – 1008 Prilly – 021 212 10 82
Ecole d'Etudes Sociales et Pédagogiques, ch. des Abeilles 17-1010 Lausanne – tél. 021 651 62 00
CHUV – 1011 Lausanne – tél. 021 314 11 11
EPFL, restaurant « Le Vinci », Centre Midi - 1015 Lausanne – tél. 021 693 32 75
Tesa, restaurant DSR, r. du Bugnon 38 – 1020 Renens – tél. 021 633 16 00
UBS Les Baumettes, restaurant Compass, av. des Baumettes 23 - 1020 Renens – tél. 021 215 21 11
Maillefer, Novaé Restauration – rte du Bois 37 – 1024 Ecublens – tél. 021 694 45 85
Nestlé, restaurant DSR - 1350 Orbe – tél. 024 442 76 36
CESSNOV, restaurant DSR, rte de Cheseaux – 1400 Yverdon-les-Bains – tél. 024 425 13 61
CEPNV, restaurant DSR, r. Roger de Guimps 41 – 1400 Yverdon – tél. 024 425 12 50
Hôpital de la Providence, restaurant Medirest, r. de l'Oyonne 4 - 1800 Vevey – tél. 021 977 55 55
Ecole professionnelle de Montreux, av. Rousseau 3 – 1815 Clarens – tél. 021 964 74 84
Romande Energie, restaurant DSR, rte de Lausanne 55 – 1110 Morges – tél. 021 802 96 95
Centre scolaire de Marcellin, Nova Restauration, av. de Marcellin - 1110 Morges – tél. 021 803 08 27
Hôpital de Morges, ch. du Crêt 2 – 1110 Morges – tél. 021 804 22 11
Medtronic, restaurant Compass, rte du Molliau – 1131 Tolochenaz – tél. 021 802 77 04
Clinique La Lignière - 1196 Gland – tél. 022 999 64 64
Clinique La Métairie, av. de Bois-Bougy - 1260 Nyon – tél. 022 363 20 20
Novartis, restaurant DSR, rte de l'Etraz -1260 Nyon – tél. 022 363 31 11
UEFA, restaurant Compass, rte de Genève 46 – 1260 Nyon – tél. 022 994 44 44

Restaurants Junior

Restaurant de l'Ecole catholique du Valentin, Jacky Show Traiteur, r. du Valentin 7 – 1004 Lausanne
Restaurant de l'Ecole de la Garanderie, Jacky Show Traiteur, E. Rambert 16 – 1005 Lausanne
APEMS de Chissiez, Jacky Show Traiteur, av. du Léman 26, 1005 Lausanne
APEMS de Mon-Repos, DSR, av. de Béthusy 16, 1005 Lausanne
Restaurant scolaire de Béthusy, restaurant DSR, av. Béthusy 7 – 1005 Lausanne
Restaurant scolaire de St-Roch, restaurant DSR, r. St-Roch 7, 1004 Lausanne
Restaurant du Centre d'enseignement musical, Jacky Show Traiteur, av. Ruchonnet 57 – 1003 Lausanne
Restaurant scolaire des Alpes et de Chantemerle, Jacky Show Traiteur – 1009 Pully
Restaurant scolaire de ChamblanDES, Jacky Show Traiteur – 1009 Pully
Restaurant scolaire de la Fontanettaz, Jacky Show Traiteur – 1009 Pully
Restaurant scolaire de Jules Loth, Jacky Show Traiteur – 1009 Pully
Restaurant scolaire de Mallieu, Jacky Show Traiteur – 1009 Pully
APEMS de la Pontaise, Jacky Show Traiteur, ch. des Crêtes 7, 1018 Lausanne
La Courte-Echelle, Jacky Show Traiteur, rte de la Croix-Blanche 46 – 1066 Epalinges
Restaurant scolaire de la Planta, Helfenstein Traiteur, av. Concorde 1 – 1022 Chavannes
La Croquette, ARFEY, r. de la Plaine 9 - 1400 Yverdon-les-Bains
Restaurant scolaire des Mousquetaires, Concordance, r. du Collège –1814 La Tour-de-Peilz
Restaurant scolaire de Vassin, Concordance, ch. Vassin, 1814 La Tour-de-Peilz
UAPE Vassin, Concordance, ch. Vassin, 1814 La Tour-de-Peilz
Restaurant scolaire de Nyon-Marens, restaurant DSR, rte du Stand 11– 1260 Nyon
Restaurant scolaire de Grand-Champ, r. du Collège – 1196 Gland
Restaurant scolaire de Morges, Novaé Restauration, ch. de Grosse Pierre - 1110 Morges

Membres du comité de Fourchette verte suisse

Président:

UNGER Pierre-François

Conseiller d'Etat, Genève

Vice-président:

SIMOS Jean

Direction générale de la santé (DASS), Genève

Coordinatrice:

ESCOLAR METTRAUX Maria Teresa

Fourchette verte suisse, Fribourg

Membres:

CHEVILLAT-MAGNI Giovanna

Fourchette verte Ticino, Lugano

DEL CURTO Petra

Service du médecin cantonal, Fribourg

ERNE Dominique

Fédération romande des Consommateurs, Cheseaux-Noréaz

FROIDEVAUX Pascal

Promotion Santé Suisse, Lausanne

GLASSON Alexandra

Fourchette verte Fribourg, Sorens

INDERWILDI BONIVENTO Laura

Dip. Della Sanità e della Socialità, Sez. sanitaria, Bellinzona

LAFARGE Patricia

Fourchette verte Valais-Wallis, St-Maurice

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève, Genève

MARGOT Laurence

Fourchette verte Vaud, Lausanne

MASSON Jean-Christophe

Ligues de la santé, Lausanne

MASSY France

Fourchette verte Valais-Wallis, Sion

NICOLAY Laurence

Fourchette verte Valais-Wallis, Sion

PEDROLINI Luca

Fourchette verte Ticino, Muzzano

PERRINJAQUET Déborah

Fourchette verte Fribourg, Fribourg

PROGIN Sophie

Fourchette verte Neuchâtel, Neuchâtel

SAAS Chloé

Fourchette verte Jura, Delémont

STAEMPFLI Pierre

Gastrosuisse, Pully

THEUBET Marie-Pierre

Service santé jeunesse, Genève

UMMEL Lysiane

Service de la santé publique, Neuchâtel