



RAPPORT D'ACTIVITE
FOURCHETTE VERTE VAUD
2006

Sommaire

Sommaire	2
1. Les temps forts de l'année 2006	3
2. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud	4
3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud	5
Objectifs pour 2006	5
Activités en 2006	6
Labellisation et suivi des restaurants labellisés	7
Matériel de communication	7
Actions de communication	7
Collaboration avec le guide « La clef lausannoise »	8
Couverture médiatique	8
Stands dans diverses manifestations	8
Formations-Informations	9
Evaluations	9
Demandes de fonds	9
4. Perspectives	10
5. Comptabilité 2006	11
6. Fourchette verte Suisse	11
Les forces	11
Les défis	12
Conclusion	13
Situation au 31.12.06	13
7. Remerciements	13
8. Annexes	13

1. Les temps forts de l'année 2006

2006 a été une année délicate pour le projet Fourchette verte dans le canton de Vaud : si les demandes de labellisation ont continué d'affluer, la promotion du label a dû être limitée car le financement du projet ne permettait pas de les assurer toutes rapidement.

54 nouvelles adresses sont devenues FV. Le nombre total de restaurants FV au 31.12.06 était donc de 200 (14 cafés-restaurants, 1 self-services, 52 restaurants de collectivités, 26 tout-petits, 80 juniors, 6 Affiliations FV junior, 21 Affiliations FV senior), représentant 18'836 places assises dont 15'609 non-fumeurs, et 11'860 places adultes et seniors cumulées dont 8633 non-fumeurs.

L'augmentation du nombre de labellisés génère forcément plus de tests, de testeurs, de demandes d'interventions.

Depuis 2002, le nombre d'adresses a augmenté de 500%, alors que les ressources ordinaires attribuées pour ce projet sont restées stables.

Les demandes de financement ont été multiples et ont nécessité beaucoup de travail administratif. Le budget 2006 a dû être redimensionné car la demande de fonds à la ville de Lausanne a été refusée.

Le budget 2007 se profile avec une augmentation des ressources cantonales, permettant d'augmenter les temps de travail des diététiciennes. Dès 2008, un nouveau cadre cantonal sera défini ainsi que le programme "poids corporel sain". Ces réflexions détermineront si la pérennité financière du programme Fourchette verte peut être assurée jusqu'en 2011.

Comme les années précédentes, presque tous les restaurants juniors (69) ont participé à la « Journée du goût à l'école ».

Fourchette verte Vaud a participé à un cours « Assiette FV » programmé par le Centre de formation de GastroSuisse.

387 évaluations pour les restaurants adultes et 286 pour les restaurants junior ont été réalisées par les testeurs formés dans les Espaces Prévention (EP). La Fédération romande des consommateurs (FRC) a passé dans 125 restaurants afin de reconduire leur label pour 2007.

Quant à Fourchette verte suisse (FVS), M. Thomas Burgener conseiller d'Etat valaisan a remplacé à la présidence M. Pierre-François Unger, conseiller d'Etat genevois.

Le soutien financier de Promotion Santé Suisse (PSS) a été reconduit pour 4 ans, moyennant le développement d'actions de partenariat avec des manifestations sportives et l'extension de FV dans les cantons alémaniques intéressés. PSS a mis en valeur notre label lors de sa conférence de presse en décembre 2006.

Les statuts de FVS ont été refondus et devront être acceptés lors de l'Assemblée générale de 2007.

2. 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 et confient le suivi des restaurants aux diététiciennes des quatre Espaces Prévention couvrant les régions de Lausanne, La Côte, Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, le Nord vaudois.

Le Comité d'attribution vérifie les critères FV lors de la demande de label et participe à la mise en œuvre du projet vaudois. Il est composé de 6 membres :

- Jean-Pierre Durgniat pour le Service d'assainissement de la ville de Lausanne
- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Vincent Falcy pour le CIPRET-Vaud
- Fabienne Kern pour le Service de la Santé publique (SSP)
- Christine Müller, responsable de l'Espace Prévention de Lausanne
- Rose-Marie Notz pour la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA)

Le Comité s'est réuni 4 fois pendant l'année 2006 afin d'examiner les dossiers des restaurateurs et leur accorder le label.

Les personnes travaillant pour ce projet, représentent 1.6 EPT, soit :

- 4 diététiciennes à temps partiel (0.56 EPT pour Lausanne, 0.21 EPT pour la Côte, 0.22 EPT pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 0.2 EPT pour le Nord vaudois)
- 1 secrétaire à 0.1 EPT chargée de l'envoi de matériel et du courrier
- 1 diététicienne à 0.3 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, des évaluations, de la conception du matériel promotionnel, de la promotion du label au niveau cantonal, des relations intercantionales

3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud

Objectifs pour 2006

Objectifs	A faire	Responsable	Etat
Maintenir le nombre de labellisés à 150 (dont 7'000 places non-fumeurs pour les établissements adultes et seniors cumulés)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététiciennes des EP	Dépassé
	Promouvoir le label en particulier FV Senior et FV des tout-petits	Diététicienne resp. projet	Suspendu Du ... au ...
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	Pas toujours atteint selon les régions
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS	Diététiciennes des EP, diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététiciennes des EP, diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC, diététicienne resp. projet	Atteint
	Organiser un atelier de formation-pilote pour les cuisiniers FV (sous réserve)	Diététicienne resp. projet (sous réserve)	Atteint
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, Centres de vie infantile, écoles	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents	Diététiciennes des EP	Partiellement atteint
	Inciter les cuisiniers à participer à la semaine du goût	Diététicienne resp. projet	Atteint
	Participer à l'élaboration du matériel promotionnel	Diététicienne resp. projet	Atteint
Rechercher des fonds	Faire des demandes à des organismes externes	Diététicienne resp. projet	Atteint
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététiciennes des EP	Pas toujours atteint selon les régions
	Tester l'ouverture des restaurateurs et des clients à ce que le restaurant devienne 100% non-fumeurs	Diététiciennes des EP	Non atteint
Evaluer la connaissance du label par la population	Sondage MIS-Trend	Diététicienne resp. projet	Atteint

Les objectifs attribués aux diététiciennes des Espaces Prévention, à la FRC et à la diététicienne responsable de projet ont presque tous été atteints.

Activités en 2006

Restaurants labellisés :

54 adresses ont obtenu le label FV (+ 11 cuisines de production) :

- **2 cafés-restaurants** (Auberge de Baulmes, le Delta)
- **6 restaurants de collectivité** (Afiro, le Corbusier, Foyer Féminin de l'Armée du Salut, Clinique La Source, Gymnase de Burier, Hôpital orthopédique)
- **21 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (Clos-de-Bulle, la Chenille, la Souris verte, les Fontaines, CdVE de Montelly, P'tits Mômes, CdVE de la Cité, Garderie de Lavaux, le Tournesol, CdVE la Grangette, la Case, la Farandole, la Roue enchantée, Garderie du Servan, CdVE d'Entrebois, Croquelune, la Galiote, les Lucioles, les Sapins, Papayou (changement de label), Plein-Soleil (changement de label))
- **11 restaurants scolaires** pour le label junior (structures avec encadrement éducatif : APEMS Bourdonnette, APEMS Bossons, APEMS Jardins de Prélaz, Antenne Paroisse de Chailly, classes vertes de l'Arzillier, classes vertes du Signal, Classes-croûtes, réfectoire Nord de Renens; restaurants scolaires : Roche-Combe, Bois-Murat, Ecole internationale de Lausanne)
- **14 Affiliations FV senior** ont distingué des EMS pour personnes âgées (Grand-Vennes, le Flon, Clémence, les Pergolas, le Marronnier, les Berges du Léman, Mon Désir, Etoile du Matin, Phare Elim, les Boveresses, EMS de l'Hôpital d'Aubonne, Pré-Pariset, Pré-de-la-Tour, Haute-Combe)
- **11 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label tout-petits, junior, adulte ou senior (Afiro (FVTTP), Jacky Show Traiteur (FVTTP), Bobst (FVTTP), Semoy (changement de label), Maillefer (FVJ+TTP), CPNV (FVJ), Relais (FVJ), Atelier des saveurs (changement de cuisine de production de l'Assiette volante), Concordance-Pergolas (FVSe), Concordance-Berges du Léman (FVSe), Pré-Pariset (FVSe))

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

- 4 restaurants ont décidé d'arrêter le label (1 a suspendu et reprendra le label lors du changement de gérant (Pierre Mercier), 3 pour difficultés à respecter les critères (Mirador, Eurotel, Carré d'Services)
- **2 lieux d'accueil** (CdVE Jardins de Prélaz, Fondation Belet), 1 café-restaurant (Auberge de Trelex) et 1 restaurant d'entreprise (Thermo Electron) ont collaboré avec la diététicienne régionale en vue d'être labellisés et ont interrompu leur démarche en cours de processus, soit pour des raisons budgétaires, pour des difficultés de collaboration avec le chef de cuisine ou par manque d'intérêt pour le label
- 22 restaurants ont déposé leur dossier fin 2006 et sont en cours de labellisation ou en suspend

Le total des restaurants au 31.12.06 est donc de 200 (14 cafés-restaurants, 1 self-services, 52 restaurants de collectivités, 26 tout-petits, 80 juniors, 6 Affiliations FV junior, 21 Affiliations FV senior), soit 50 restaurants de plus qu'en 2005. Ceci représente 18'836 places assises dont 15'609 non-fumeurs, et 11'860 places adultes et seniors cumulées dont 8633 non-fumeurs.

L'objectif de maintenir le nombre de labellisés à 150 est donc largement dépassé.

La collaboration avec les sociétés de restauration comme Compass, DSR, Novae Restauration et des traiteurs pour enfants (Jacky Show, Concordance) est toujours bonne; les demandes de nouveaux labels ont souvent été faites par ce biais.

En raison du temps de travail limité des diététiciennes régionales et l'affluence de demandes spontanées de labellisation, aucun démarchage n'a été effectué activement. Les adresses à labelliser se sont présentées suite aux propositions des sociétés de restauration, aux présentations dans des groupes professionnels et aux articles de journaux.

Certains groupes ont demandé des présentations de labels (FVTTP : Malley-Prairie, FVJ : restaurant scolaire de Cossonnay, Affiliation FVJ : Association Entre-lacs ; Ecole internationale des Monts de Corsier; FVSe : EMS Gambetta, Mont-Pèlerin).

Labellisation et suivi des restaurants labellisés

Deux tiers environ des restaurants labellisés de Lausanne, Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, la Côte et du Nord vaudois ont fait l'objet d'une visite de la diététicienne régionale pendant l'année. Cette proportion est variable selon les régions (100% pour Le Nord vaudois, 55-75% pour Lausanne, 50% pour La Côte, 25% pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera) car elle est tributaire du temps de travail accordé au mandat FV et du nombre de nouveaux labels. Pour assurer cette prestation dans tous les restaurants labellisés, le poste des diététiciennes devra être augmenté en 2007 pour 3 régions.

Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année, **49 séances** d'information du personnel ont été organisées :

- **personnel de cuisine** : Croquelune, la Galiote, les Sapins, Roche-Combe, Bois-Murat, Classes-croûtes, Ecole internationale de Lausanne, Gymnase de la Broye, le Corbusier, le Delta, la Chandelle, Hôpital orthopédique, Foyer Féminin, Maison des Chavannes, Afiro Lausanne, Afiro Ecublens, Relais, Fondation Pré-Pariset, EMS Hôpital d'Aubonne, EMS le Flon, EMS les Boveresses, EMS Marc-Aurèle
- **personnel éducatif** : les Fontaines, la Souris verte, la Roue enchantée, la Case, la Farandole, les P'tits Mômes, Clos-de-Bulle, les Lucioles 2x, Zig-Zag-Zoug, CdVE la Cité, CdVE la Grangette, CdVE Montelly, APEMS les Jardins de Prélaz, Réfectoire Nord de Renens, Réfectoires de Pully, les Copains d'abord, Bois-Murat, Classes-croûtes, Ecole Pestalozzi, Maison des enfants d'Avenches, Florere, Maison des Chavannes
- **personnel soignant** : EMS Hôpital d'Aubonne, EMS les Berges du Léman, EMS le Marronnier, EMS le Phare Elim
- **16 animations pour les enfants** ont été proposées (CdVE Montelly 2x, APEMS Bourdonnette, APEMS Bossons, APEMS Jardins de Prélaz, Réfectoire Nord de Renens, Antenne Valency, Verdeil Lausanne, UAPE Vassin, Maison Picson 2x, Stands : Belvédère, Nyon-Marens, Roche-Combe, Beausobre, Ecole internationale de Lausanne)
- **7 informations aux parents** : les Lucioles, le Papayou, CdVE Montelly, CdVE de la Cité, le Tournesol, Fondation Myosotis, Ecole internationale de Founex
- **6 pour les étudiants** : ETML, Gymnase de la Broye, CESSNOV, Cafétéria BC, le Corbusier, HEP
- **3 pour les résidents** : Maison des Chavannes, EMS Hôpital d'Aubonne, EMS le Marronnier
- **7 stands** : la Poste, Cafétéria de Sévelin, CFF, Medtronic, Romande Energie, Nestlé, Hôtel de ville d'Echallens

Des supervisions de menus limitées dans le temps ont été régulièrement offertes (Garderie du Servan, la Chenille, Entre-Bois, Concordance, Ecole Nouvelle, Champittet, Ecole du Valentin, le Corbusier, Foyer Féminin, Afiro, le Delta, EMS Grand-Vennes).

Par ailleurs, certaines prestations dépassant le mandat FV ont été effectuées moyennant rémunération (supervision prolongée des menus, soirées d'information aux parents sur l'alimentation, animations auprès des jeunes, etc.). Ces activités ne figurent pas dans le présent rapport.

Matériel de communication

Du nouveau matériel promotionnel a été créé pour faire connaître le label lors des différentes manifestations (stands) ou pour laisser une trace auprès des clients (sacs en papier, gommes, crayons, porte-monnaie, sparadraps, jetons pour caddie, sac à dos)

Le coût total du matériel distribué a été de 19'400 francs pour 2006

Actions de communication

- 69 restaurants (juniors et affiliations juniors) ont participé à la « Journée du goût à l'école » le 15 septembre. Les diététiciennes du Nord vaudois étaient présentes dans plusieurs restaurants de leur région.
- FV-VD proposé de financer la participation des cafés-restaurants à la semaine du goût. 1 restaurant a profité de cette offre.

Collaboration avec le guide « La clef lausannoise »

La collaboration avec le guide « La clef lausannoise » (LCL) (type Passeport gourmand) a été reconduite en 2006 ; selon l'accord entre FV Vaud et LCL, le responsable du guide procède au démarchage des restaurants, le pictogramme d'une fourchette verte figure sur la page de présentation des restaurants labellisés dans le guide et en contrepartie FV-VD finance un lien sur la page-titre du site de LCL.

Fin 2006, aucun café-restaurant n'avait demandé le label par ce biais. Cette collaboration ne sera pas reconduite en 2007 ; le Service de la Santé publique du Canton de Vaud a demandé que le mandat Fourchette verte s'oriente plutôt vers les collectivités (enfants, entreprises, EMS) que vers les restaurateurs privés.

Couverture médiatique

Presse écrite :

12 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois, certains de ces articles figurent sur le site FV, rubrique : presse ; articles de presse

24 Heures :

- Mars 06 : Fit@work attaque les bourrelets au boulot (FV citée)
- 25.09.06 : L'assiette du jour des cuistots de demain (FV citée)
- 27.10.06 : Cuisine saine à l'hôpital (FV citée)

Journal de Morges :

- Octobre 06 : Label Fourchette verte senior à l'EMS d'Aubonne

Bulletin de l'Ecole internationale de Genève

- Octobre 06 : Le plaisir de bien manger et de manger bien

Infoligues

- No 9 : Janvier 06 : De l'âge des premiers pas à celui de la sagesse..

Santé plus (Magazine des pharmaciens de famille)

- No 4/06 : Des enfants en pleine forme (FVJ citée)

Expresso (Journal des cafetiers-restaurateurs)

- No 38/06 : Fourchette verte junior : un label à la conquête des communes

Info-Nutrition (Journal de l'Association des diététicien(ne)s suisses)

- No 2/06 : Fourchette verte junior et Fourchette verte des tout-petits

Terre et Nature

- 30.03.06 : Stop à la malbouffe

Migros Magazine

- 28.02.06 : Plaisir et santé, le bien-être grâce à de bonnes habitudes alimentaires

Journal de H Compétences :

- 06.01.06 : Le label de qualité Fourchette verte

Séquences TV :

- TSR1 : 31.08.06, 19h00 : FV des tout-petits

Stands dans diverses manifestations

- 02.09.06 : Mise à disposition de matériel FV pour une journée d'inauguration au CdVE de Montelly
- 06.10.06 : à disposition de matériel FV pour l'inauguration du CdVE de Chailly

Formations-Informations

- 12.01.06 : Présentation de FVJ aux préfets du canton de Vaud
- 26.01.06 : Présentation de FV Senior à un groupe de cuisiniers d'EMS (la Rose)
- mars 06 : 2 présentations du label FV à L'Ecole hôtelière de Lausanne
- 8.05.06 : Présentation de FVJ aux infirmières scolaires lausannoises
- 27.09.06 : Animation d'une journée de formation de Gastrosuisse sur « l'Assiette FV »
- octobre 06 : Consulting pour l'offre alimentaire d'un congrès à la demande de PSS
- 20.06.06 : Cours FV aux élèves de l'Ecole ménagère de Marcellin
- avril et mai 06 : 7 séances d'information pour les apprentis de 2^{ème} année de l'Ecole professionnelle de Montreux
- Information sur la FV lors des cours des Espaces Prévention ou de mandats extérieurs

Formations testeurs

- 8 cours de formation pour les testeurs adultes et seniors (3 à Lausanne, 3 pour la Côte, 2 pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera); les testeurs du Nord vaudois ont été formés individuellement
- 10 cours de formation pour les testeurs juniors et tout-petits (5 à Lausanne, 2 pour la Côte et 3 pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera), les testeurs du Nord vaudois ont été formés individuellement
- 1 cours de formation et 2 séances de regroupement pour les testeurs de la FRC (Lausanne)

Evaluations

L'évaluation de la FRC donnant droit à la reconduction du label a été réalisée en 2006. Elle fait l'objet d'un document détaillé qui peut être consulté (Evaluation des restaurants Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2006, 125 restaurants).

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, 2006, 387 tests). Un autre présente spécifiquement les restaurants pour enfants (Evaluation des testeurs Fourchette verte junior, 2006, 286 tests).

La synthèse de ces documents montre des pourcentages stables pour les critères espace non-fumeurs, boissons sans alcool et assiette équilibrée. L'intérêt de ces évaluations est de repérer les adresses où les critères ne sont plus respectés. 2 cafés-restaurants ont perdu leur label suite au passage de la FRC et 2 suite aux évaluations des testeurs des EP.

Un sondage téléphonique par MIS-TREND auprès de 439 personnes représentatives de la population vaudoise a montré que la connaissance du label par rapport à 2004 s'était améliorée (50.8% en 2006, ne connaissaient pas le label en 2004, 54.6% en 2004). Les critères caractérisant les personnes qui connaissent le mieux le label sont : les femmes, de 50-74 ans, ayant fait une école professionnelle, vivant en zone urbaine.

Demandes de fonds

- Une demande de fonds a été adressée à la ville de Lausanne (refusée)
- La demande de fonds habituellement adressée au Fonds des toxicomanies et à la Dîme de l'alcool n'a pu être faite, les conditions d'attribution du fonds ayant changé
- Une demande de fonds au Service de la Santé public a été faite (acceptée partiellement pour le budget 2007)
- Une demande de fonds adressée au Département de la formation et de la jeunesse et au Service de la santé publique via l'Office des écoles en santé, a été faite pour le soutien de Fourchette verte junior (acceptée pour le budget 2007)

Comme chaque année, Promotion Santé Suisse, via Fourchette verte suisse, a financé une partie du matériel promotionnel.

En raison du refus de la ville de Lausanne, le budget 2006 a dû être revu.

4. Perspectives

Objectifs pour 2007

Objectifs	A faire	Responsable	Délai
Augmenter le nombre de labellisés à 230 (dont 8'500 places non-fumeurs pour les établissements adultes et seniors cumulés)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététiciennes des EP	31.12.07
	Promouvoir le label en particulier FV Junior dans les restaurants scolaires	Diététicienne resp. projet	31.12.07
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	31.12.07
Préparer la modification du critère « espace non-fumeurs »	Courrier informatif aux restaurants FV adultes, sensibilisation des adresses labellisées en 2007	Diététicienne resp. projet Diététiciennes des EP	31.12.07
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS	Diététiciennes des EP, diététicienne resp. projet	31.12.07
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététiciennes des EP, diététicienne resp. projet	31.09.07
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC, diététicienne resp. projet	31.12.07
	Organiser un atelier de formation pour les cuisiniers FV	Diététicienne resp. projet	31.12.07
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, Centres de vie infantine, écoles	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents	Diététiciennes des EP	31.12.07
	Inciter les cuisiniers à participer à la semaine du goût	Diététicienne resp. projet	30.06.07
	Participer à l'élaboration du matériel promotionnel (Concours FVJ)	Diététiciennes des EP, Diététicienne resp. projet	31.12.07
Assurer le financement du projet pour la législature 2008-2011	Collaborer avec la cheffe de projet « Poids corporel sain », faire des demandes de fonds à d'autres organismes le cas échéant	Diététicienne resp. projet	31.12.07
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététiciennes des EP	31.12.07
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Développer un partenariat avec 2 manifestations en lien avec l'activité physique	Diététiciennes des EP, diététicienne resp. projet	31.12.07

5. Comptabilité 2006

	Vaud
Total charges	253'122.12
Subvention cantonale (Service Santé publique via Liges)	118'195.00
Autres contributions cantonales (Dîme de l'alcool, Fonds des toxicomanies)	108'062.00
Contribution Fourchette verte suisse (incitation nouveaux cantons, matériel)	26'910.93
Autres sponsors (Loterie romande, mandats extérieurs)	18'206.80
Report 2005	21'812.20
Total recettes	268'599.73

6. Fourchette verte Suisse

Après plusieurs années passées à la Présidence de la Fourchette verte, Pierre-François Unger, Conseiller d'Etat du canton de Genève a remis la Présidence de la Fourchette verte Suisse (FVS) à son successeur Thomas Burgener, Conseiller d'Etat du canton du Valais. Appuyé par des équipes cantonales dynamiques et motivées, notre nouveau Président est prêt à relever les défis d'importance comme la pérennité financière du label ainsi que son extension à l'ensemble du territoire national. Outre son charisme, son bilinguisme est certainement un atout non négligeable.

Les forces

En plein dans la cible !

Dans son rapport sur les habitudes alimentaires en Suisse, paru au début du mois de mars 2006, l'Office fédéral de la statistique souligne que la prévention devra porter en priorité sur les jeunes afin de lutter contre les nouvelles tendances des habitudes alimentaires. L'offre Fourchette verte dans les crèches et les restaurants scolaires, répond complètement à cet objectif et fait office de référence dans ce segment.

Ce rapport signale aussi que certains obstacles à une alimentation saine sont les habitudes et les contraintes du quotidien ainsi qu'une offre lacunaire dans les restaurants et les cantines. La croissance des restaurants de collectivité, labellisés Fourchette verte, démontre que de plus en plus d'employeurs désirent proposer à leurs collaborateurs une alimentation équilibrée sur leur lieu de travail. Dans ce segment, notre label est aussi une référence.

Notoriété et visibilité

Régulièrement sollicité par les médias pour les sujets d'alimentation saine et équilibrée, notre label s'impose, particulièrement grâce à l'expertise de nos diététiciennes diplômées. Les sections ont pris une part active à la Semaine du Goût et nous avons participé aux Journées nationales de Promotion Santé Suisse (PSS) à Aarau les 26 et 27 janvier 06.

Le professionnalisme démontré par notre association depuis plus de 10 ans a été récompensé par PSS qui a mis en valeur notre action dans le cadre de sa Conférence de presse de décembre 2006. La sollicitation à participer au « Who Counteracting obesity award » prix de l'OMS pour les institutions luttant contre l'obésité est aussi une récompense. Même si nous n'avons pas remporté ce concours, notre concept a été présenté au niveau européen.

Quant à notre notoriété vis-à-vis des professionnels de la restauration, près d'une dizaine de cours de perfectionnement pour les cuisiniers ont été mis sur pied par les différentes sections.

Les défis

Organisation

Les changements de personnalités au sein du Bureau et du Secrétariat général ont généré une remise en question de l'organisation de la Fédération. Chaque canton étant structuré de manière différente, le schéma institutionnel leur a semblé interprétable, difficile à maîtriser et peu en lien avec les flux financiers. La complexité de notre structure est ressortie également dans un audit des sections réalisé par notre Secrétaire générale, qui s'est déplacée dans tous les cantons. Ce rapport, présenté aux membres du Comité, a fait ressortir certaines zones d'ombre qu'il est apparu important d'éclaircir, pour se doter d'une organisation sans faille, comprise, appliquée par tous de la même manière et qui favorise un esprit FVS.

Pour construire cette nouvelle structure, à même de répondre aux défis ambitieux des années à venir ainsi qu'aux exigences d'efficacité de nos partenaires, le Bureau a travaillé sur une refonte des statuts. Les axes principaux sont une simplification des processus et une structure allégée permettant des décisions rapides et efficaces. Ces statuts, qui seront soumis au vote lors de notre prochaine Assemblée générale, seront le fondement de notre nouvelle organisation.

Notre partenariat avec les Ligues de la santé du canton de Vaud, concernant notre stock de matériel promotionnel, l'hébergement du contrat de la Secrétaire générale et la supervision de notre comptabilité vont aussi dans le sens d'une professionnalisation de notre Fédération.

Nouvelles exigences

PSS le principal partenaire de la Fédération, s'est doté d'une nouvelle stratégie pour 2007 et s'est fixé de nouveaux objectifs. Ses activités couvriront 3 domaines :

- renforcer la prévention et la promotion de la santé
- **poids corporel sain (activité physique et alimentation)**
- santé psychique et stress

Pour répondre à ces nouveaux critères, nous devons intensifier notre collaboration avec les promoteurs de l'activité physique car toutes les sections s'associent déjà à des manifestations en lien avec l'activité physique. Les Départements de santé des cantons dans lesquels nous sommes implantés, disposent tous de plans cantonaux/programmes "alimentation activité physique" qui sont réalisés ou en cours de réalisation.

Lobbying

Devant la diversité des structures (communales, cantonales, associatives), il est particulièrement difficile de déposer des motions ou de faire passer des lois. Cette thématique étant de compétence cantonale et de surcroît politique, le seul recours à une obligation d'offrir le label dans les établissements subventionnés par l'Etat, est un lobbying actif auprès des politiciens. Nous pourrions toutefois prendre conseil auprès du canton du Jura, précurseur en la matière.

Expansion

Un des objectifs fixé par PSS à FVS est la mise en œuvre d'un concept pour les cantons alémaniques. Dans cette optique, une présentation a été mise sur pied et une délégation du Jura bernois, désireuse d'implanter le label dans sa région, a été rencontrée le 6 décembre 2006 au Noirmont. Les tractations sont avancées et les perspectives d'accueillir une nouvelle section « Jura bernois » en 2007 sont grandes, le canton de Berne pourrait suivre en 2008. Le canton de Bâle s'est lui aussi montré intéressé au label Fourchette verte, en particulier pour les écoles.

Finances

Le financement de PSS qui s'achevait cette année a été reconduit à titre exceptionnel pour 4 ans à raison de CHF 200'000. -- en 2007 et 2008 et CHF 100'000. -- pour 2009 et 2010. Si nous avons gagné une bataille, nous n'avons pas encore gagné la guerre de la précarité, qui est aussi valable pour les sections. Nous devons impérativement mettre l'accent dès l'année prochaine sur la recherche de fonds et de sponsors afin de pouvoir assurer une pérennité financière à notre institution.

Conclusion

Un grand travail de fond aura marqué l'année 2006. Mais avec un Bureau soudé, des sections dynamiques et entreprenantes atteignant leurs objectifs avec du personnel motivé, des partenaires qui nous renouvellent leur confiance, l'année aura été une très grande cuvée. Le bilan est extrêmement réjouissant et les perspectives encore meilleures !

Situation au 31.12.06

	Fribourg	Genève	Jura	Neuchâtel	Tessin	Valais	Vaud	Total
Cafés-restaurants	5	23	2	1	2	11	14	58
Self-services	3	16		3	1		1	24
Collectivités	19	49	8	13	10	19	52	170
Affiliations adultes		5		3				8
Affiliations Senior					19		21	40
Tout-petits						10	26	36
Juniors	5	60	2	18	172	23	80	360
Affiliations Junior	2					4	6	12
Total	34	153	12	38	204	67	200	708

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.

7. Remerciements

Le projet Fourchette verte Vaud a pris de l'ampleur en 2006 : l'intérêt pour ce label a été manifeste et les demandes de labellisation sont arrivées sans démarchage agressif, 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 bonne couverture médiatique et aux informations destinées aux clients dans les restaurants.

Ce travail n'aurait pas pu être réalisé sans la collaboration active des diététiciennes régionales Annick CHEVALLEY et Catherine SCHMITT à Lausanne, Muriel DEBAZ-REPOND pour Aigle–Pays-d'Enhaut-Lavaux–Riviera et la Côte, Murielle EQUEY pour le Nord vaudois.

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 Loterie Romande et de Promotion Santé Suisse a été un élément indispensable au développement de ce projet.

8. Annexes

Liste des restaurants labellisés : cf www.fourchetteverte.ch

Liste des membres du Comité de Fourchette verte Suisse : cf www.fourchetteverte.ch