



**RAPPORT D'ACTIVITE
FOURCHETTE VERTE VAUD**

2007

Sommaire

Sommaire	2
1. Les temps forts de l'année 2007.....	3
2. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud	4
3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud.....	5
Objectifs pour 2007	5
Activités en 2007.....	6
Labellisation et suivi des restaurants labellisés	7
Matériel de communication	7
Actions de communication	7
Couverture médiatique.....	8
Stands dans diverses manifestations	8
Formations-Informations	8
Evaluations.....	9
Demandes de fonds	9
4. Perspectives.....	10
5. Comptabilité 2007	11
6. Fourchette verte Suisse	11
Situation au 31.12.07	12
7. Remerciements	13
8. Annexes	13

1. Les temps forts de l'année 2007

L'année 2007 a été une année de consolidation pour Fourchette verte Vaud : budget augmenté, engagement de nouvelles personnes, répartition des tâches administratives avec une secrétaire permettant aux diététiciennes de se concentrer sur leur travail spécifique, prise de position de deux des conseillers d'Etat P.Y. Maillard pour le Département de la santé et de l'action sociale et A.C. Lyon pour celui de la formation et de la jeunesse, afin d'inciter chaque commune à labelliser son/ses restaurant(s) scolaire(s) d'ici 2011.

24 nouvelles adresses sont devenues Fourchette verte (FV) et 9 restaurants n'ont plus le label. Le nombre total de restaurants FV au 31.12.07 était donc de 215 (10 cafés-restaurants, 1 self-services, 56 restaurants de collectivités, 33 tout-petits, 85 juniors, 7 Affiliations FV junior, 23 Affiliations FV senior), représentant 20'089 places assises dont 17'218 non-fumeurs, et 12'370 places adultes et seniors cumulées dont 9'499 non-fumeurs.

La tendance du label est clairement axée sur les collectivités d'enfants et d'adultes, les cafés-restaurants sont en diminution et la modification du critère tabac à 100% d'espace non-fumeur demandée par Promotion Santé Suisse d'ici 2009, risque d'accentuer encore cette chute, sauf si la législation cantonale se modifie d'ici-là.

Le financement pour 2008-2011 se précise, permettant une projection du nombre d'adresses à labelliser ainsi que de mieux définir les ressources humaines nécessaires.

545 évaluations pour les restaurants adultes et 577 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 138 restaurants afin de reconduire leur label pour 2007.

Le pourcentage de retour des tests s'est amélioré, permettant d'en prévoir moins dès 2008. D'autres labels « alimentation équilibrée » sont développés par les chaînes de restaurant, « Délifit » chez Migros, « Fit@work » pour SV group, « Power&Energy » par DSR ; le fait de s'adresser à chaque cuisine de collectivité, gérée par une société ou par un particulier reste pour l'instant la spécificité de Fourchette verte.

Le suivi des restaurants est stable, 62% ont été vus en 2007 et tous devraient l'être en 2008.

Comme les années précédentes, presque tous les restaurants juniors (65) ont participé à la « Journée du goût à l'école ».

Fourchette verte Vaud s'est associée à un cours « Assiette FV » programmé par le Centre de formation de GastroSuisse.

Quant à Fourchette verte suisse (FVS), la collaboration intercantonale est aujourd'hui agréable, le temps consacré à la définition des pratiques communes a été moindre en 2007 que lors des années précédentes.

Peu de matériel promotionnel a été développé, une réflexion de fond sur la pertinence de chaque objet et du public ciblé devant être mise en place en 2008.

Au niveau de Fourchette verte Suisse (FVS), un grand travail d'organisation a marqué l'année 2007, avec beaucoup d'énergie mise en œuvre pour l'analyse et la refonte des statuts. Une extension du projet dans le canton de Berne a permis la création d'une entité interjurassienne Fourchette verte «Jura/Jura bernois ».

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 2007 afin d'examiner les dossiers des restaurateurs et leur accorder le label.

Les personnes travaillant pour ce projet, représentent fin décembre 2007, 2.0 EPT, soit :

- 5 diététiciennes à temps partiel (0.6 EPT pour Lausanne, 0.3 EPT pour la Côte, 0.3 EPT pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 0.2 EPT pour le Nord vaudois)
- 1 secrétaire à 0.2 EPT chargée du suivi des testeurs de la région lausannoise et d'une partie de ceux de la Côte
- 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 intercantonales

En moyenne sur 2007, il y a eu un financement de 1.82 (0.6 EPT pour Lausanne, 0.23 EPT pour la Côte, 0.26 EPT pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 0.2 EPT pour le Nord vaudois ; 0.13 de secrétariat à l'EP de Lausanne, 0.1 de secrétariat aux Ligues de la santé, et 0.3 pour la gestion du projet).

Les fractions de poste sont dues au fait que le financement pour l'augmentation des ressources humaines dans les EP a été accordé fin février 07 et qu'un délai a été nécessaire pour engager de nouvelles personnes (avril-mai à Lausanne, juin à Vevey, septembre à Morges).

En 2007, quatre nouvelles personnes ont débuté leur activité pour Fourchette verte - Vaud, dont une à 10%. Le tournus de collaboratrices sollicite les diététiciennes déjà expérimentées et implique un temps de mise au courant pour la nouvelle personne, temps perdu si elle quitte le projet au bout de quelques mois.

3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud

Objectifs pour 2007

Objectifs	A faire	Responsable	Etat
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	Partiellement atteint
	Promouvoir le label en particulier FV Junior dans les restaurants scolaires	Diététicienne resp. projet	Atteint
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	Partiellement atteint
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	Atteint
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 pour les cuisiniers FV	Diététicienne resp. projet	Atteint
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, Centres de vie enfantine, écoles	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents	Diététiciennes des EP	Atteint
	Inciter les cuisiniers à participer à la semaine du goût	Diététicienne resp. projet	Atteint
	Participer à l'élaboration du matériel promotionnel (Concours FVJ)	Diététiciennes des EP, Diététicienne resp. projet	Atteint
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	Atteint
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététiciennes des EP	Partiellement atteint
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	Partiellement atteint, réévalué en cours d'année

Les objectifs attribués aux diététiciennes des Espaces Prévention, à la FRC et à la diététicienne responsable de projet ont presque tous été atteints. L'atteinte partielle de certains objectifs est due au financement des ressources humaines accordé lors du premier trimestre 2007 et au temps de réaction des EP pour l'engagement des nouvelles personnes.

L'objectif « manifestation mobilité » a été revu en cours d'année car il était demandé à FVS 5 manifestations pour l'ensemble des cantons romands et tessinois.

Activités en 2007

Restaurants labellisés :

24 adresses ont obtenu le label FV (+ 4 cuisines de production) :

- **7 restaurants de collectivité** (Fareas, UNIL : la Banane, Fondation Médiane-Epidorge, Fondation Bugnon, SICPA, Bartimée, EPFL : Giacometti)
- **7 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (Vanille-chocolat, les Cèdres, la Trottinette, la Pouponnière de Montreux, la Ribambelle, la Pépinière, le CdVE de l'Ancien-Stand)
- **7 restaurants scolaires** pour le label junior (structures avec encadrement éducatif : O tablier bleu, Midi moins le quart, la Griotte, UAPE Mac Trott, la Trottinette, Bel-Air ; restaurant scolaire de Bussigny)
- **1 Affiliation FV junior** : Chalet Bois-Gentil
- **2 Affiliations FV senior** ont distingué des EMS pour personnes âgées (Fondation Bugnon, EMS les Baumettes)
- **4 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label junior (Fondation Bugnon, Zig-zag-zoug, Fleur de sel, Pinte vaudoise)

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

- **7 restaurants** ont décidé **d'arrêter le label**, pour difficulté à respecter les critères ou par la perspective de devoir passer 100% sans fumée (Ecole hôtelière de Lausanne, la Poste, Merck-Serono Corsier, Tetra Laval, Hôtel Astra, Classic Hôtel, Brasserie le Métropole)
- **2 lieux d'accueil pour enfants ont fermé** en juin 2007 (APEMS des Bossoms, Classes-croûtes)
- **1 école et 2 restaurants d'entreprise** (Leysin american school, Swisscom, Imprimeries réunies de Lausanne) 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
- **20 restaurants** ont déposé leur dossier et, fin 2007, sont en cours de labellisation ou en suspend

Le total des restaurants au 31.12.07 est donc de 215 (10 cafés-restaurants, 1 self-services, 56 restaurants de collectivités, 33 tout-petits, 85 juniors, 7 Affiliations FV junior, 23 Affiliations FV senior), soit 15 restaurants de plus qu'en 2006. Ceci représente 20'089 places assises dont 17'218 non-fumeurs, et 12'370 places adultes et seniors cumulées dont 9'499 non-fumeurs.
L'objectif d'atteindre le nombre de 230 labellisés aurait presque pu être atteint s'il n'y avait pas eu de retrait de label.

L'évolution des déclinaisons des labels montre une diminution du nombre des cafés-restaurants, perte qui va encore s'accentuer en raison de la modification du critère tabac (100% non-fumeurs d'ici fin 2008) au profit des collectivités d'enfants ou d'adultes, des clientèles captives, ce qui est pertinent en terme de promotion de la santé.

La collaboration avec les sociétés de restauration comme Compass, DSR, Novaë Restauration et des traiteurs pour enfants (Jacky Show, Concordance) est toujours bonne et une partie des demandes de labels sont à leur initiative.

Suite à une injonction des deux conseillers d'Etat, P.Y Maillard et A.C. Lyon, un mailing a été adressé à toutes les communes et à tous les directeurs d'établissements scolaires pour les encourager à introduire le label junior dans leurs restaurants scolaires. Ces mailings ont eu peu d'écho.

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 (90% pour Le Nord vaudois, 52% pour Lausanne, 70% pour La Côte, 75% pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera)

- Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année, **47 séances** d'information du personnel ont été organisées :
- **personnel de cuisine** : Semoy, la Pouponnière de Montreux, les Cèdres, la Trottinette (Villars), restaurant scolaire de Grand-Champ, restaurants scolaires de Nyon-Marens-Roche-Combe, restaurant scolaire de Terre-sainte, UAPE Mac Trott, la Fleur de sel, Ecole Valmont, Gymnase de Burier, UNIL (3x), la Source, Hôpital ophtalmique, BAP, restaurant le Tournesol, EMS les Pénates, EMS le Flon, Home Salem
- **personnel éducatif** : Garderie Plein-Soleil, la Ribambelle, la Pépinière, Vanille-Chocolat, Garderie de Collonges, CdVE la Granette, Zig-Zag-Zoug, CdVE Ancien-Stand, la Roue enchantée, Pain d'Epice, les Cèdres, la Trottinette (Villars), la Pouponnière de Montreux, UAPE Trottinette (Epal.), restaurant scolaire de Bussigny, Antenne St-Luc, Antenne Ancien-Stand, Ô Berges, UAPE Courte-Echelle, APEMS Pierrefleur, APEMS Chailly, APEMS Pontaise, la Fourmilière, Midi moins quart, Bel-Air, restaurant scolaire de Vassin
- **27 animations pour les enfants** ont été proposées : CdVE Ancien-Stand, CdVE la Cité, la Roue enchantée, UAPE Trottinette (Epal.), restaurant scolaire de Bussigny, Antenne Ancien-Stand, Verdeil-Rovéréaz, Centre thérapeutique de jour (2x), restaurant scolaire de Cugy, classes vertes du Signal (3x), APEMS Coteau Fleuri, UAPE Courte-Echelle, APEMS Chailly, Antenne Paroisse de Chailly, APEMS Pontaise, Antenne St-Luc (2x), la Fourmilière, UAPE Vassin (2x), Maison Picson, les Airelles (2x), restaurant scolaire de Vassin
- **3 informations aux parents** : la Ribambelle, la Trottinette (Villars), restaurant scolaire de Bussigny
- **13 pour les étudiants** : ETML, EPM (8x), EHL (4x)
- **1 pour les bénéficiaires** : Fareas
- **13 stands** : restaurant scolaire de la Planta, restaurant scolaire de Grand-Champ, restaurant scolaire de Terre-sainte, CESSNOV ; Gymnase de Burier, UNIL, HEP, Nestlé Orbe, Tesa, CHUV, Plein-Soleil, Hôpital ophtalmique, Hôpital orthopédique, la Source, Hôpital de Lavaux. Des supervisions de menus limitées dans le temps ont été régulièrement offertes (le Menhir, la Carambole, la Mosaique, le Polychinelle, CdVE la Granette, Garderie du Servan, Agela, Pinte vaudoise, Ecole du Valentin, Ecole Valmont, Ecole Nouvelle, EMS les Pénates, EMS les Baumettes, Grand-Vennes, Fondation de l'Orme, EMS les Novalles, EMS le Flon).

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

En 2007, seuls de grands sacs à courses et des dépliants FV des tout-petits ont été imprimés en guise de nouveau matériel ; une réflexion sur l'ensemble des supports promotionnels devant être amorcée en 2008.

Le coût total du matériel distribué a été de 17'200 francs pour 2007.

La conception d'un concours-photo FVJ et d'affiches sur les légumes a débuté en 2007, les photos ont été testées avec des enfants de plusieurs structures scolaires.

Actions de communication

- 65 restaurants (juniors et affiliations juniors) ont participé à la « Journée du goût à l'école » le 13 septembre.

Couverture médiatique

Presse écrite :

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

24 Heures

- 30.01.07 : Une fourchette verte pour les malades
- 4.06.07 : La marche, c'est la santé...avec ou sans bâtons (FV citée)
- 6.06.07 : Ecole : mieux prévenir les dépendances et l'obésité (FV citée)
- 13.09.07 : Pas besoin d'experts pour « moucher des mouflets » (FV citée)
- 30.10.07 : Pour les petits Lausannois, le réfectoire n'est plus une punition (FV citée)
- 5.11.07 : Un réfectoire scolaire privé pour apprendre à manger sainement (FV citée)
- 26.11.07 : Comment faire manger du poisson aux enfants (FV citée)

La Côte

- 08.02.07 : De plus en plus d'enfants sont obèses (FV citée)

Expresso (Journal des cafetiers-restaurateurs) :

- 25.07.07 : Restaurant scolaire : partenaire de la promotion de la santé ou tiroir-caisse ?

J'achète mieux (FRC)

- juillet-août 07 : Fourchette verte grignote toujours plus de terrain

Forum Déchets

- mai 07 : Le label Fourchette verte s'engage aussi pour la prévention et le tri des déchets

Matin bleu

- 8.06.07 : Agir sur l'alimentation ne suffit pas (FVJ citée)

News letter de la Société suisse de nutrition

- Août 2007 : Restaurant scolaire : partenaire de la promotion de la santé ou tiroir-caisse ?

Stands dans diverses manifestations

- 3.06.07 : Participation au Walking-Day de Morges
- 30.10-10.11.07 : Participation à « Tapis rouge », les 10 ans des APEMS lausannois
- 24.11.07 : Participation à la journée portes ouvertes de Cardiomet (Centre des maladies cardio-vasculaires et métaboliques du CHUV)

Formations-Informations

- 16.01.07 : présentation des labels FV adultes et tout-petits à Malley Prairie
- 23.03.07 : Présentation de FV Senior à la journée de formation des cuisiniers du DSR
- 11.09.07 : Co-animation d'un cours « Assiette FV » pour GastroSuisse
- 04.10.07 : Présentation de FV à la réunion des cuisiniers de SV-Group
- Présentation de FV des tout-petits lors d'une rencontre régionale des professionnels de la petite enfance du Nord-vaudois
- 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 (4 à Lausanne, 1 pour la Côte, 2 pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 1 pour le Nord vaudois)
- 9 cours de formation pour les testeurs juniors et tout-petits (4 à Lausanne, 2 pour la Côte et 2 pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 1 pour le Nord-vaudois)
- 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 2007. Elle fait l'objet d'un document détaillé qui peut être consulté (Evaluation des restaurants Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2007, 138 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 adultes et seniors 2007, 545 tests). Un autre présente spécifiquement les restaurants pour enfants (Evaluation des testeurs Fourchette verte junior et tout-petits, 2007, 577 tests).

Le taux de retour des évaluations est maintenant très bon, proche des 80%.

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.

Demandes de fonds

- Une demande de fonds à la Commission cantonale de prévention a été faite (acceptée)
- 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, avait été faite pour le soutien de Fourchette verte junior (acceptée pour le budget 2007)
- L'ODES a accepté de soutenir des actions de promotion dans des restaurants nouvellement labellisés FVJ (pas utilisé en 2007, reporté pour 2008)
- Une demande a été faite au Service de la santé publique pour que FV soit désormais au budget ordinaire des Ligues de la santé

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

4. Perspectives

Objectifs pour 2008

Objectifs	A faire	Responsable	Délai
Augmenter le nombre de labellisés à 230 (40 TTP/ 120 Ju+AFJu / 45 Collectivités / 25 Seniors)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététiciennes des EP	31.12.08
	Promouvoir le label en particulier FV Junior dans les restaurants scolaires	Diététicienne resp. projet	31.12.08
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	31.12.08
Préparer la modification du critère « espace non-fumeurs »	Courrier informatif aux restaurants FV adultes, discussion pour les adresses adultes acceptant la fumée	Diététicienne resp. projet Diététiciennes des EP	31.12.08
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS	Diététiciennes des EP Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	31.12.08
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététiciennes des EP Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	31.09.08
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC, diététicienne resp. projet	31.12.08
	Organiser un atelier de formation pour les cuisiniers FV Junior	Diététicienne resp. projet	31.12.08
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, Centres de vie enfantine, écoles	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents	Diététiciennes des EP	31.12.08
	Participer à l'élaboration du matériel promotionnel (Concours FVJ)	Diététiciennes des EP Diététicienne resp. projet	31.12.08
Assurer le financement du projet pour la législature 2008-2011	Collaborer avec la cheffe de projet « Ca marche, bouger plus, manger mieux»	Diététicienne resp. projet	31.12.08
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététiciennes des EP	31.12.08
Assurer l'implantation de tous les labels FV	Développer le label « Affiliation adultes »	Diététicienne resp. projet	31.12.08
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Développer un partenariat avec 1 manifestation en lien avec l'activité physique	Diététiciennes des EP, diététicienne resp. projet	31.12.08

5. Comptabilité 2007

	Vaud
Total charges	285'490.00
Subvention cantonale (Service Santé publique via Ligues)	109'170.00
Autres contributions cantonales (Santé publique, Commission cantonale de prévention)	140'485.00
Contribution Fourchette verte suisse (matériel)	18'900.00
Autres sponsors (ODES)	-
Report 2006	37'289.81
Total recettes	268'555.00

6. Fourchette verte Suisse

Une 1^{ère} année de présidence bien remplie pour M. Thomas Burgener, Conseiller d'Etat du Valais, qui a relevé ses premiers défis à la tête de Fourchette verte.

- L'avenir financier de la Fédération est assuré jusqu'en 2010**
Le Conseil de fondation de Promotion Santé Suisse (PSS) a accepté le 18 janvier 2007 d'allouer au projet Fourchette verte un financement total de CHF 600'000. --.
- L'extension du label à l'ensemble du territoire national s'est poursuivie**
M. P. Perrenoud, Conseiller d'Etat du canton de Berne a accepté en début d'année d'implémenter le label Fourchette verte dans la partie francophone de son canton. Grâce au dynamisme de M. Cédric Bossart, Président de la section du Jura et à la collaboration active du Département de santé du canton de Berne, l'Association Fourchette verte Jura a modifié ses statuts fin juin 2007 et a créé une entité interjurassienne « Jura/Jura bernois ». Début septembre, Mme Aline Hentzi, diététicienne diplômée a été engagée pour s'occuper du Jura bernois. Fin 2007, 2 établissements du Jura bernois étaient déjà labellisés.
- Nouveaux statuts**
Pour répondre aux défis des années à venir ainsi qu'aux exigences d'efficience de nos partenaires, les statuts ont été dynamisés en simplifiant les processus et en allégeant les structures par la suppression d'un échelon décisionnel. Les nouveaux statuts votés lors de l'Assemblée générale du 29.5.07 sont le fondement de notre nouvelle organisation.
- Projet de menu équilibré à l'emporter**
Sur demande de PSS, en partenariat avec la Société Suisse de Nutrition et l'Office fédéral de la santé publique, nous avons rejoint le projet Balance Boy. Ce projet dont le but est de répondre aux nouvelles habitudes alimentaires des 15 à 25 ans est financé pour 2 ans par PSS à raison de CHF 100'000,--. Le développement des critères nutritionnels étant déjà avancé, c'est l'expérience de Fourchette verte en matière d'implémentation d'un label qui est sollicitée. Les cantons de Fribourg, Valais et Vaud se sont engagés activement dans ce projet soutenu également par la Fondation « SV Stiftung » et la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales « CLASS ».

- **La croissance continue**

Avec un total de 757 établissements labellisés Fourchette verte, nous affichons une croissance annuelle consolidée de 7%. FV des tout-petits, destinés aux institutions de la petite enfance et dernier-né de nos labels, affiche quant à lui plus de 100% d'augmentation !

- **Alimentation, activité physique et poids corporel**

Nous promouvons une alimentation saine, mais une activité physique de 30 minutes par jour est aussi nécessaire à notre hygiène de vie et au maintien d'un poids corporel sain. Toutes nos sections cantonales ont participé à des manifestations en lien avec l'activité physique afin de promouvoir les bénéfices d'une alimentation équilibrée.

Un grand travail d'organisation aura marqué l'année 2007, avec beaucoup d'énergie mise en œuvre pour l'analyse et la refonte des statuts. Avec des structures plus claires, Fourchette verte se donne la possibilité de grandir harmonieusement en partenariat avec des sections innovantes et entreprenantes. Des partenaires renouvelant leur confiance et reconnaissant nos compétences sont également une perspective de succès.

Situation au 31.12.07

	Fribourg	Genève	Jura	Neuchâtel	Tessin	Valais	Vaud	Total
Cafés-restaurants	3	17	1	0	4	15	10	50
Self-services	3	16	0	3	4	0	1	27
Collectivités	17	55	9	12	4	23	56	176
Affiliations adultes	0	2	1	3	8	1	0	15
Affiliations Senior	0	0	0	0	19	1	23	43
Tout-petits	9	5	3	3	0	17	33	70
Juniors	6	73	4	17	154	28	85	367
Affiliations Junior	0	1	0	0	0	1	7	9
Total	38	169	18	38	193	86	215	757

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.

L'évolution des déclinaisons des labels montre les mêmes tendances que pour FV-Vd : diminution des cafés-restaurants au profit des enfants et des entreprises.

7. Remerciements

Le projet Fourchette verte Vaud s'est stabilisé en 2007 : l'intérêt pour ce label est toujours manifeste, celui-ci devient une référence en matière d'alimentation équilibrée et la coopération intercantonale est maintenant facile.

Ce projet n'aurait pas pu être développé sans la collaboration active des diététiciennes régionales Annick CHEVALLEY, Lidia MARGUERAT et Catherine SCHMITT à Lausanne, Muriel DEBAZ-REPOND et Mélanie MAYOR pour Aigle-Pays-d'Enhaut-Lavaux-Riviera, Muriel DEBAZ-REPOND et Lidia MARGUERAT pour la Côte, Ophélia GOLAZ GIGANDET pour le Nord vaudois.

Le secrétariat de Fourchette verte – Vaud a été assuré par Maria VIQUEIRA et le suivi des testeurs par Véronique RUCHET.

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, l'ODES et 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