



**RAPPORT D'ACTIVITE
FOURCHETTE VERTE VAUD
2012**

Sommaire

Sommaire	2
1. Les temps forts de l'année 2012.....	3
2. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud	4
3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud.....	5
Objectifs pour 2012	5
Activités en 2012.....	6
Labellisation et suivi des restaurants labellisés.....	7
Formations-Informations-Collaborations.....	7
Evaluations.....	8
Matériel de communication	8
Couverture médiatique / presse écrite :	9
Demandes de fonds	9
4. Perspectives.....	10
Objectifs pour 2013	10
5. Comptabilité 2012	11
6. Fourchette verte Suisse, temps forts de l'année 2012	11
Situation au 31.12.11	13
7. Remerciements	13
8. Annexes	13

1. Les temps forts de l'année 2012

Cette année a été marquée par un ralentissement de la progression, fléchissement essentiellement dû à une diminution des nouveaux labellisés. Le nombre de retrait (15) a en effet été semblable à ceux des trois dernières années (11 en 2011, 14 en 2010, 22 en 2009) et si celui des nouvelles adresses a compensé les départs, le développement souhaité afin d'atteindre 315 adresses au total, n'a pas été obtenu.

Cet écart est sans doute dû au fait que le projet vaudois a atteint une masse critique où la rotation naturelle ne permet plus d'augmentation sans promotion active. La relance d'un modèle de motion diffusée en 2010 à tous les partis politiques du canton avait été prévue ; si elle avait été suivie d'effets, la perspective de devoir labelliser des adresses supplémentaires en 2013 nécessitait la garantie de budgets supérieurs de la part du financeur, le Service de la santé publique (SSP). Cette augmentation n'ayant pas été confirmée pour 2013, le nombre de label sera gelé à 315 en 2013 pour permettre un suivi adéquat des structures labellisées. La recherche de nouvelles adresses en particulier pour les 0 à 16 ans via la relance politique a donc été reportée.

25 nouvelles adresses ainsi que 7 cuisines de production sont devenues Fourchette verte (FV) en 2012 ; 15 restaurants ou structures n'ont plus le label. La déclinaison D-li vert pour les repas à l'emporter ou les manifestations continue à avoir peu d'échos, 2 adresses ont arrêté la collaboration par manque d'intérêt de la clientèle. Cette déclinaison ne bénéficie plus de soutien financier particulier et est intégrée au budget ordinaire de FV-VD. Le suivi des 287 adresses déjà labellisées a été effectué ou est prévu pour janvier 2013.

Le nombre total de restaurants FV ou D-li vert au 31.12.12 est donc de 312. Ceci représente 21'722 repas FV servis chaque jour à midi (pour un total de 31'294 repas).

8 adresses n'étaient pas encore prêtes pour une labellisation fin 2012 et sont restées en suspens.

Des actions inédites ont été réalisées cette année : deux cours différents « l'intérêt des produits laitiers » et « les alternatives à la viande » proposés au personnel de cuisine ou éducatif, ont eu un large succès dans les quatre régions, puisque 93 personnes les ont suivis.

Par ailleurs, Lausanne était « Ville du goût » de la semaine du goût agendée en septembre 2012 dans toute la Suisse. La ville a sollicité FV-VD pour étoffer ses propositions d'animation auprès des écoliers, 11 Accueils pour enfants en milieu scolaire (APEMS) ont ainsi bénéficié d'ateliers du goût initiés par une diététicienne de FV-VD et de dégustations d'apéritifs originaux préparés par les cuisiniers.

Sinon, les collaborations antérieures se sont poursuivies avec 106 séances de formation-information à différents publics, animations et stands dans les structures pour enfants ou les collectivités. Certains prestataires de repas ont fait l'objet de rencontres individuelles permettant une discussion globale sur le suivi des critères FV.

Le temps de travail imparti au projet FV-VD a été augmenté de 0.25 EPT en 2012, représentant 2.75 EPT. Le travail de secrétariat pour suivre les testeurs sera allégé dès 2013 par le nombre de tests réduit.

L'intégration de nouveaux cantons et le développement de FV en Suisse allemande en fait maintenant un projet national et reconnu ; l'activité cantonale, tributaire des décisions au niveau suisse, en a quelque peu perdu de sa réactivité.

2. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud

Le mandat Fourchette verte est confié depuis 1997 aux Ligues de la santé par le SSP. Celles-ci gèrent le projet et confient la mise en œuvre aux diététicien(ne)s des quatre Espaces Prévention (EP) couvrant les régions de Lausanne, la Côte, l'Est vaudois, le Nord vaudois-Broye.

Le Comité de labellisation vérifie les critères FV lors de la demande de label et participe au développement du projet vaudois. Il est composé depuis 2009 de 4 membres :

- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Alexia Fournier pour le Service de la Santé publique (SSP)
- Christine Müller pour les EP
- Rose-Marie Notz pour la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA)

Rose-Marie Notz est à disposition pour toute question mais ne siège pas à chaque séance.

Le Comité s'est réuni 2 fois pendant l'année 2012 et a fait 2 séances de labellisation par email en raison du peu de dossiers présentés ces fois-là.

Les personnes qui ont travaillé pour ce projet représentent fin décembre 2012 2.71 EPT, soit :

- 7 diététicien(ne)s à temps partiel pour 1.98 EPT (0.99 EPT pour Lausanne, 0.36 EPT pour la Côte, 0.37 EPT pour l'Est vaudois, 0.26 EPT pour le Nord vaudois-Broye) qui suivent les labellisés au niveau régional
- 4 secrétaires à 0.39 EPT (0.25 EPT pour Lausanne, 0.04 EPT pour la Côte, 0.05 EPT pour l'Est vaudois, 0.05 EPT pour le Nord vaudois-Broye) chargées du suivi des testeurs
- 1 secrétaire à 0.08 EPT chargée de l'envoi de matériel et du courrier
- 1 diététicienne à 0.26 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, des évaluations, de la promotion du label au niveau cantonal, des relations intercantionales et du suivi de D-li vert

En moyenne sur 2012, il y a eu un financement de 2.75 EPT (1.0 de diététicien(ne)s pour Lausanne, 0.35 EPT pour la Côte, 0.35 EPT pour l'Est vaudois (+24 heures supplémentaires négociées pour des labellisations supplémentaires, 0.25 EPT pour le Nord vaudois-Broye ; 0.25 de secrétariat à l'EP de Lausanne, 0.05 de secrétariat pour les EP de l'Est vaudois, du Nord vaudois-Broye et de la Côte, 0.1 de secrétariat aux Ligues de la santé et 0.3 pour la gestion du projet), soit 0.25 EPT de plus qu'en 2011.

En 2012, 1 personne a rejoint FV-VD (1 secrétaire pour la Côte).

3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud

Objectifs pour 2012

Objectifs	A faire	Responsable	Atteinte
Augmenter le nombre de labellisés à 315 adresses (50 TTP / 145 Ju+AFJ / 47 Collectivités / 38 Se / 20 CR+SS+AFV+D-li vert)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététicien(ne)s des EP	Non atteint (312)
	Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires en relançant les élus communaux par rapport à la motion transmise en 2010	Diététicienne resp. projet	Non atteint
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététicien(ne)s des EP, information du personnel	Diététicien(ne)s des EP	Atteint
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS	Diététicien(ne)s des EP Secrétaires des EP Diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététicien(ne)s des EP Secrétaire des EP Diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC Diététicienne resp. projet	Atteint
	Proposer des cours pour les cuisiniers et le personnel éducatif, sur les produits laitiers et les menus végétariens	Diététicien(ne)s des EP Secrétaire FV-VD Diététicienne resp. projet	Atteint
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie enfantine, écoles, EMS	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents Animations pour les enfants	Diététicien(ne)s des EP	Atteint
	Participer aux actions de « Lausanne ville du goût » pour les APEMS	Diététicienne de l'EP de Lausanne Diététicienne resp. projet	Atteint
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététicien(ne)s des EP	Atteint
Développer le label D-li vert sur le canton	Répondre aux demandes de labellisation, assurer le suivi et les tests des adresses labellisées en 2010-2011	Diététicienne resp. projet	Atteint
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Participer au SlowUp de la Vallée de Joux	Diététicienne resp. projet	Atteint
Assurer le financement du projet FV-VD pour la prochaine législature	Présenter des budgets 2013-2015 au SSP Chercher d'autres sources de financement le cas échéant	Diététicienne resp. projet Service financier des LS	Non atteint

Commentaires

Le nombre d'adresses labellisées est de 312 ; pour la première fois depuis le lancement du projet FV-VD, l'objectif annuel n'a pas été atteint. Ceci s'explique par le mode de faire adopté depuis 2011 par la direction des LS pour la négociation des budgets garantissant l'augmentation des ressources humaines consacrées à la labellisation et aux suivis des adresses. Le budget 2013 n'étant connu qu'en février 2013, la direction des LS a décidé en septembre 2012 de bloquer le nombre de labellisés pour 2013, empêchant ainsi de relancer la motion politique visant à inciter les communes à favoriser le label tout-petits et junior dans leurs lieux d'accueil.

Activités en 2012

Restaurants labellisés

25 adresses ont obtenu le label FV ou ont changé de catégorie de label (+ 7 cuisines de production) :

- **6 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (Espace enfants Vinet, Garderie les Tournesols (Lausanne), Garderie Bois-Gentil, Nursery-Garderie le Jars'din, Garderie les Petits pois, Crèche Pop et Poppa)
- **8 restaurants scolaires** pour le label junior (restaurant scolaire de Villamont, UAPE du Bourg, Pause Déjeuner de Perrelets, Pause Déjeuner de Grand-Champ, Pause Déjeuner de Mauverney, Accueil de midi en milieu scolaire du Cherrat, UAPE la Pomme d'Or, restaurant des Isles)
- **2 lieux junior ont retrouvé leur label** (Verdeil Yverdon, AMPE de Yens)
- **1 lieu d'accueil avec l'Affiliation FV junior** a retrouvé son label (Ecole à la montagne de Vevey)
- **3 cafés-restaurants** (les Capucines, Marterey 56 ; le Grain de sel a retrouvé son label après travaux)
- **1 self-services** (la Suva)
- **2 restaurants de collectivité** (BAP (retiré en janvier, repris en octobre), Centre de recherches Nestlé)
- **2 EMS** pour l'Affiliation FV senior (Fondation Gambetta, EMS Montbrillant - le Maillon – Coteau Muraz)
- **7 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label junior ou tout-petits

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

15 adresses ont cessé de collaborer avec FV ou ont changé de catégories de label :

- **1 café restaurant** a eu son label retiré par manque d'intérêt de la clientèle (les Délices indiens)
- **3 lieux scolaires n'ont plus le label junior** (l'Abri n'a conservé que le label tout-petits, restaurant scolaire d'Arnold Reymond (nombre insuffisant de menus vendus), UAPE de Cugy (collations non conformes))
- **8 restaurants de collectivité** ont cessé la collaboration par manque d'intérêt de la clientèle (CAB, EPSIC, Giacometti, Bobst, CPNV), manque de testeurs permettant d'assurer le suivi (Gymnase d'Yverdon), obligation de diminuer le nombre de types de menus servis (Cafétaria BC) ou manque de respect des critères (BAP, repris en octobre)
- **1 EMS** a été mis en suspens (Résidence Grand-Vennes)
- **2 lieux labellisés D-li vert** ont cessé la collaboration (Cafétaria des auditoires, Bugnon 21) par manque d'intérêt de la clientèle pour le label

8 restaurants ont déposé leur dossier et, fin 2012, étaient en attente d'une labellisation.

Le total des restaurants au 31.12.12 est donc de 312 (11 cafés-restaurants, 6 self-services, 37 restaurants de collectivité, 59 tout-petits, 140 juniors, 10 Affiliations FV junior, 8 Affiliations FV adultes, 40 Affiliations FV senior, 1 D-li vert), soit 10 restaurants de plus qu'en 2011. Ceci représente 25'290 places assises toutes sans fumée. L'objectif de 315 labellisés n'a pas été atteint.

L'évolution des déclinaisons des labels montre toujours une prédominance d'adresses pour les moins de 16 ans, conforme aux objectifs fixés par le SSP et Promotion Santé Suisse.

En 2012, le nombre de menus FV servis à midi par rapport à l'ensemble des menus de midi est de 21'722/31'294 (69%), soit presque 100% des menus des tout-petits et des affiliations (adultes, juniors), 97% des seniors, 86% des juniors, 48% des café-restaurants, 27% des self-services et 40% des menus de collectivités.

Les demandes de label viennent par le biais des sociétés de restauration qui proposent le label à leurs clients, mais également via des cuisiniers qui changent de poste de travail et font connaître le label, ainsi que par l'émulation régionale entre restaurants de même catégorie ou la promotion par les diététicien(ne)s des EP travaillant pour d'autres projets.

Labellisation et suivi des restaurants labellisés

99% des restaurants labellisés avant 2012 ont fait l'objet d'une visite du (de la) diététicien(ne) régional(e) pendant l'année (156/159 à Lausanne (3 lieux tout-petits ont reporté leur suivi en janvier 2013), 43/43 pour la Côte, 53/53 pour l'Est vaudois, 32/32 pour le Nord vaudois-Broye).

Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année, il y a eu 106 informations pour les partenaires (88 en 2011, 86 en 2010).

- **38 séances d'information du personnel de cuisine** : Garderie Zig-Zag-Zoug, Crèche les Miniwatts, Croq-midi, restaurant scolaire de Villamont, EMS les Boveresses, Fondation les Oliviers, la Suva (2x), le Grain de sel, BAP (3x), Centre de recherches Nestlé (3x), Fondation Bois-Gentil (2x), Ecole de Valmont, Orif, la Maison des jeunes, EPCL, restaurant scolaire de Grand-Champ, la Métairie, UAPE Crans, restaurant scolaire de Genolier (2x), restaurant scolaire de Necker, 5^{ème} saveur (cuisine de production), EMS Bellevue (cuisine de production), Garderie Vilarose, Crèche les Lutins, Garderie les Marionnettes, Garderie les Petits pois, Crèche Croc'Pomme, réfectoire de Béranges-Bel-Air-les Mousquetaires-Courbet, Ecole de Vevey à la montagne, Verdeil Yverdon, Sicpa
- **23 séances pour le personnel éducatif** : Crèche du Clos-de-Bulle, Espace Enfants Vinet, Garderie Zig-Zag-Zoug, CVE la Chenille, Fondation Renée Delafontaine, UAPE La Capite-UAPE Chat perché, Ecole de Mémises, Ecole Nouvelle, Garderie Carambole, Garderie les Tournesols (Lausanne) (2x), Garderie de Lavaux, UAPE la Courte-Echelle, Garderies la Pépinière-la Ribambelle-le Jars'din-UAPE la Trottinette-la Courte-Echelle, Fondation Bois-Gentil, Nursery-Garderie le Jars'din, UAPE la Maison d'en Haut, Pauses déj de Perrelet-Grand-Champ-Mauverney, cantine de St-Prex, la Pouponnière de Montreux, Garderie la Barcarolle, réfectoire de Béranges-Bel-Air-les Mousquetaires-Courbet, UAPE la Croquette-des Isles-Cheminet-Quai de la Thièle-4 Marronniers
- **3 séances d'information du personnel soignant** ont été organisées : EMS de l'Ours-Chanella-la Combe, Fondation Miremont, Fondation Beau-Site
- **3 séances pour les résidents** : Fondation les Oliviers la Clochatte, Fondation les Oliviers la Pontaise, Fondation Champ-Fleuri
- **35 stands-concours ou animations juniors** : Croque-Midi, Corsy-Croque, APEMS Bois-Gentil, APEMS Chailly (2x), Antenne Boisy (2x), APEMS Mon Repos, Ô Berges, APEMS Pontaise, APEMS Coteau Fleuri, APEMS Aubépines (2x), APEMS Ancien-Stand, APEMS la Sallaz, APEMS Malley (2x), APEMS Montchoisi, Antenne Martinet, restaurant scolaire de Villamont, APEMS Prélaz, APEMS CPO, restaurant scolaire de Bussigny, restaurant scolaire de Nyon-Marens, restaurant scolaire de Roche-Combe, restaurant scolaire de Terre-Sainte, restaurant scolaire de Necker, restaurant scolaire de Genolier, UAPE la Fourmilière, UAPE la Balle au bond, UAPE Commugny, UAPE Founex, Ecole Moser, Verdeil Vevey, Ecole de Chantemerle
- **1 information aux parents (+personnel)** : UAPE Vassin
- **3 stands-concours adultes** : la Suva, Centre de recherches Nestlé, Gymnase de la Broye

179 semaines de menus ont été supervisées lors d'une labellisation ou d'un suivi annuel (hors évaluations testeurs) (200 en 2011).

Formations-Informations-Collaborations

- 8 cours pour les 93 cuisiniers, membres du personnel de cuisine ou éducatif (cuisine végétarienne, planification de produits laitiers) Bilan des APEMS lausannois avec le Service de la jeunesse et des loisirs, les responsables d'APEMS
- Développement et animation d'ateliers du projet « Petit jus Fourchette verte » avec la ville de Lausanne pour la semaine du goût 2012, présence lors des dégustations d'apéritifs
- Participation à un débat de Gastronomia (Entre crise économique et exigences en hausse, quelle nourriture dans les assiettes de demain ?)
- Bilan annuel avec le prestataire de repas (Concordance (2x)
- Information sur la FV lors de cours des EP ou de mandats extérieurs
- Collaboration avec le secrétaire général de FV-CH (activité au sein du Comité FV-CH, réponses aux questions d'ordre diététique, de la Commission de coordination, suivi de la liste positive de produits agréés par FV-CH)
- Participation au slowUp de la Vallée de Joux (2 labellisations)
- Participation au Comité vaudois de la semaine du goût, promotion du livre « Histoire de goûts » co-écrit avec I. Bratschi, journaliste et avec la FRC
- Participation au groupe Page initié par le Service de nutrition clinique du CHUV

Formations testeurs

- 7 cours de formation pour les testeurs adultes et seniors (2 à Lausanne, 2 pour la Côte, 1 pour l'Est vaudois, 2 pour le Nord vaudois-Broye)
- 8 cours de formation pour les testeurs juniors et tout-petits (4 à Lausanne, 1 pour la Côte, 2 pour l'Est vaudois, 1 pour le Nord-vaudois)
- 1 cours de formation et 2 séances de regroupement pour les testeurs de la FRC

Evaluations

L'évaluation des testeurs détermine la reconduction annuelle du label.

L'évaluation des testeurs permettant d'avoir une appréciation par les clients est détaillée dans un document (Evaluation des testeurs Fourchette verte adultes et seniors 2012, 576 tests). Un autre présente spécifiquement les restaurants pour enfants (Evaluation des testeurs Fourchette verte junior et tout-petits, 2012, 869 tests).

Le taux de retour des évaluations est bon, 87% pour les enfants et de 82% pour les adultes, semblable à celui de 2011 (88% pour les enfants, 83% pour les adultes) permettant un bon suivi de toutes les adresses.

L'évaluation de la FRC fait elle aussi l'objet d'un document détaillé qui peut être consulté (Evaluation des restaurants Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2012, 98 restaurants).

Au vu de l'augmentation constante du nombre d'adresses et du bon taux de retour, le nombre de tests pour les adresses servies va pouvoir être diminué en 2013.

La synthèse de ces documents montre des pourcentages stables pour les critères des boissons sans alcool et quantités servies sur l'assiette équilibrée. Les fréquences hebdomadaires sont à suivre de près, car les mets gras, les crudités et les produits laitiers sont toujours problématiques dans certains lieux.

Matériel de communication

En 2012, des bavettes et des couverts pour les bébés ont été conçus par FV-CH comme nouveaux articles promotionnels.

Le coût total du matériel distribué en 2012 dans le canton de Vaud s'élève à 20'750 CHF.

Fin 2012, le remboursement du stock brûlé en septembre 2008 n'a toujours pas été effectué (valeur : 21'255 francs), il le sera lors de la clôture finale des comptes du sinistre par l'Etablissement d'assurance contre l'incendie et les éléments naturels du Canton de Vaud (ECA) en 2013.

Couverture médiatique / presse écrite :

14 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois et mentionnent FV ; certains articles figurent sur le site www.fourchetteverte.ch, rubrique : média.

Si le projet FV ne fait plus l'objet de sujet d'article, par manque d'éléments d'actualité, il n'en demeure pas moins que les collaborateurs sont régulièrement sollicités à titre d'expert ou que le label est cité comme référence en matière de restauration collective.

Le Matin

- 21.06.12 : Le menu le plus sain au monde (FV citée)
- 21.07.12 : Vacances : les pays où l'on grossit (FV citée) ; article pris dans newsnet (20.07.12)
- 13.09.12 : Semaine du goût et des découvertes (FV citée)

Le Matin Dimanche

- 02.09.12 : Soirée savoureuse au Château (FV citée)

24 Heures

- 17.02.12 : Des mets locaux dans les assiettes des écoliers (FV citée) ; article pris dans newsnet (16.02.12)

Le Temps

- 29.08.12 : La semaine des mille et une gourmandises (FV citée)

Le Journal de Morges

- 22.06.12 : La femme de la semaine (FV citée)
- 10.08.12 : Brèves Morges (FV citée)

Le journal de la Côte

- 20.12.12 : Les jeunes plébiscitent la cantine (FV citée)

La Broye

- 11.10.12 : L'accueil scolaire est sur ses rails (FV citée)

Lausanne-Cités

- 05.07.12 : Le bien-être au cœur des Alpes (FV citée)

Coopération

- 07.02.12 : Crèches romandes, manger sainement dès le jeune âge
- 16.10.12 : Se nourrir est l'affaire de chacun (FV citée)

Hotelrevue

- 29.11.12 : Quatre menus pour dynamiser Champéry (FV citée)

Interventions dans les médias liées à la sortie du livre «Histoire de goûts»

- **Radio** : Miam-miam, la Première (15.09.12) ; Radio-Jura (21.09.12)
- **Presse écrite** : Femina (16.09.12), 24 Heures (5.10.12) ; Vigousse (12.10.12)
- **TV** : (12:45, RTS1 (21.11.12) ; TV-Bourdo (21.11.12)

Demandes de fonds

Comme chaque année, la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS), via FV-CH, a financé une partie du matériel promotionnel à raison de 12'000 CHF.

Aucune demande de fonds n'a été faite en 2012, les incertitudes quant au financement par le SSP du budget des années à venir empêchant de présenter des demandes précises.

4. Perspectives

Objectifs pour 2013

Objectifs	A faire	Responsable	Délai
Maintenir le nombre de labellisés à 315 adresses (50 TTP / 145 Ju+AFJu / 47 Collectivités / 38 Se / 20 CR+SS+AFV+D-li vert) ou selon le budget garanti par le SSP : Augmenter le nombre de labellisés à 330 adresses (56 TTP / 159 Ju+AFJu / 49 Collectivités / 41 Se / 25 CR+SS+AFV+D-li vert) chiffres communiqués au SSP en 2011 mais à affiner	Répondre aux demandes de labellisation Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires et FVTTP dans les garderies en relançant les élus communaux par rapport à la motion transmise en 2010 (sous réserve du budget accordé par le SSP en 2013)	Diététicien(ne)s des EP Diététicienne resp. projet	31.12.13 31.12.13
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététicien(ne)s des EP, information du personnel	Diététicien(ne)s des EP	31.12.13
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS Evaluation pour les restaurants d'enfants Evaluation par la Fédération romande des consommateurs Proposer des cours pour les cuisiniers et le personnel éducatif, sur les produits laitiers, les menus végétariens, les collations	Diététicien(ne)s des EP Secrétaire des EP Diététicienne resp. projet Diététicien(ne)s des EP Secrétaire des EP Diététicienne resp. projet FRC Diététicienne resp. projet Diététicien(ne)s des EP Secrétaire FV-VD Diététicienne resp. projet	31.12.13 31.12.13 31.12.13 31.12.13
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie enfantine, écoles, EMS	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents Animations pour les enfants	Diététicien(ne)s des EP	31.12.13
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététicien(ne)s des EP	31.12.13
Assurer la continuité de la déclinaison D-li vert	Répondre aux demandes de labellisation éventuelles, assurer le suivi et les tests de l'adresse labellisée en 2010	Diététicienne resp. projet	31.12.13
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Participer au SlowUp de la Vallée de Joux	Diététicienne resp. projet	31.12.13
Assurer le financement du projet FV-VD pour la prochaine législature	Présenter des budgets 2014-2015 au SSP Chercher d'autres sources de financement le cas échéant	Diététicienne resp. projet Service financier des LS	31.12.13

5. Comptabilité 2012

	Vaud
Total charges*	396'195
Subvention cantonale (Service Santé publique via Ligues)	321'650
Subvention SSP via Ca marche	10'000
Contribution Fourchette verte Suisse (matériel)	12'000
Report EP 2009-2011	34'991
Autres sponsors	0
Mandats (Editions Favre, Slow-up)	2'892
Total produits	381'533
Report 2011	29'622
Total disponible	411'195

Report sur 2013	14'960
Report solde EP 2009-2011 sur 2013	37'234

Les comptes définitifs rendus en 2012 par les partenaires et relatifs à 2011 ont généré un excédent pour FV-VD, qui a été reporté sur le budget 2012.

* Les montants imputés aux ressources humaines représentent les montants prévus au budget ; les comptes définitifs seront rendus par les partenaires fin février 2013. Si ceux-ci devaient montrer un excédent, ce dernier sera reporté sur le budget 2013.

Le coût annuel par adresse est cette année de 1270 CHF.

6. Fourchette verte Suisse, temps forts de l'année 2012

(texte de S. Montangero, secrétaire général)

2012 fut une année marquée par l'intensification du développement de la Fédération en Suisse alémanique, le lancement de la révision totale des dossiers de labellisation, le renforcement de collaborations avec divers partenaires, principalement la Société Suisse de Nutrition (SSN) et l'engagement d'une coordinatrice pour la Suisse alémanique, conjointement avec la SSN.

Par ailleurs, le développement de Fourchette verte s'est poursuivi avec une croissance de 11% en 2012, pour parvenir à presque 1'200 établissements labellisés au 31 décembre (1196). Cette augmentation est le reflet notamment de l'arrivée dès 2011 des trois cantons alémaniques (Soleure, Berne et Argovie). Par ailleurs, la volonté des pouvoirs publics, largement reflétée par la forte croissance dans le secteur de la petite enfance et des écoles, perdure. Plus que la recherche d'un équilibre nutritionnel, l'objectif est que les enfants développent des habitudes alimentaires bénéfiques leur vie durant. Ainsi, entre 2007 et 2012, pour 439 nouveaux établissements labellisés, 439 le furent dans les catégories « tout-petits » (+206) et « junior » (+144), soit près de 4 établissements labellisés sur 5 (79.72%).

Fédération

Les nouveaux statuts de la Fédération, votés à l'assemblée générale 2011, sont pleinement entrés en force en 2012. De fait, il n'y a plus qu'une seule assemblée générale par année et une conférence de coordination des sections cantonales, avec une personne par canton, se réunit de manière régulière, afin de garantir les échanges de bonnes pratiques. Dans ce cadre, l'un de ses travaux principaux fut la refonte complète des dossiers de labellisation (cf. point communication).

Au niveau du comité, notons que 2012 fut la première année de fonctionnement avec un membre provenant de Suisse alémanique. Le bilinguisme est aisément pratiqué, chacun parlant sa langue et les documents étant traités dans la langue de leur production. Nous tenons ici à remercier chaleureusement l'entier du comité pour son engagement, ses conseils avisés et son aide concrète au développement de la Fédération.

Les autres éléments majeurs au niveau de la Fédération furent le développement en Suisse alémanique (cf. infra), mais aussi les discussions intenses en vue de l'intégration du projet « schnitz und drunder » à Fourchette verte Suisse (FV-CH). Le tout a débouché, fin 2012, sur un projet commun avec RADIX, qui détient les droits de multiplication de « s&d ». Une demande de financement de ce projet d'intégration de « s&d » à Fourchette verte a été adressée à Suisse Balance qui l'a acceptée, ce pour quoi nous l'en remercions vivement.

Enfin, de nombreuses demandes de soutiens financiers ont été effectuées en 2012, dont beaucoup sont restées lettre morte, vu notamment la conjoncture économique. Mais parmi les succès, notons que la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS) soutiendra dès 2013 FV-CH à hauteur de CHF 50'000.- par année, ce financement devant couvrir une part des coûts structurels de la Fédération. Notons également que Promotion Santé Suisse (PS-CH) poursuivra un soutien financier en 2013 à hauteur de CHF 50'000.-. La Fédération remercie chaleureusement pour leur soutien ces deux institutions !

Cantons alémaniques

Le 4 mai 2012, le canton d'Argovie lançait officiellement son projet cantonal Fourchette verte à Aarau dans le cadre de la journée argovienne concernant le programme cantonal 2012 – 2015 « poids corporel sain », comprenant 22 programmes cantonaux, soutenus par PS-CH. A cette occasion, la Conseillère d'Etat argovienne en charge de la santé Susanne Hochuli et le président de FV-CH, le Ministre jurassien Michel Thentz, ont salué le lancement de Fourchette verte Aargau. Ainsi, lors de l'AG du 11 novembre, Argovie devenait le 3^{ème} membre alémanique de la Fédération.

Pour soutenir, aider et accompagner ce développement Outre Sarine, le comité de la Fédération avait décidé fin 2011 d'autoriser l'engagement d'une personne ayant pour but principal la coordination alémanique, conjointement avec la SSN. Débutant au 1^{er} janvier 2012 à 20%, puis dès le mois d'avril travaillant à 50% pour FV-CH et à 30% pour la SSN, Esther Jost Honegger, diététicienne diplômée HES, a rapidement su trouver ses marques, notamment grâce à l'expérience de ses anciennes fonctions de responsable opérationnelle du Plan d'action cantonal (PAC) pour un poids corporel sain du canton d'Obwald/Nidwald. Parmi les premiers grands travaux menés, signalons un outil qui sera utile au déploiement de Fourchette verte en Suisse alémanique : le « starter-kit FV ». Ce dossier explicatif regroupe tous les documents et procédures utiles pour lancer un projet cantonal.

Collaborations

Comme indiqué précédemment, FV-CH a intensifié fortement ses liens avec la SNN, puisque la coordinatrice pour la Suisse alémanique y est basée. Dans ce cadre, Fourchette verte a pu bénéficier de réelles synergies, par les échanges et les contacts directs.

La collaboration avec Unilever Foodsolutions Suisse s'est poursuivie, conformément aux objectifs stratégiques : un nouveau contrat pour 3 ans a été conclu, sur les mêmes bases générales que le précédent, le montant de rémunération annuelle évoluant avec la taille de la Fédération, passant de CHF 75'000.- / an à CHF 100'000.- / an.

D'autres grandes entreprises ont abordé FV-CH et ont fait part de leur intérêt pour un éventuel partenariat. Le comité examinera ces propositions au cas par cas et veillera à ce que, si des collaborations voient le jour, elles permettent à la Fédération de poursuivre sur la ligne tracée jusqu'à présent en matière de partenariat.

Enfin, les représentants de Fourchette verte siègent dans de nombreux projets régionaux ou nationaux, par exemple au Conseil consultatif du projet « bonnes pratiques en restauration collective », ou sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires. Signalons encore que la Fédération poursuit son partenariat avec la Semaine du Goût Suisse.

Communication

Cette année encore, il n'y a pas eu de campagne de promotion ou de moyens engagés de manière spécifique, les finances de la Fédération étant très limitées, mais de nombreuses actions sont effectuées par les sections cantonales. Par ailleurs, le site internet (www.fourchetteverte.ch) reste la principale source d'information de la Fédération.

En revanche, les dossiers ont été retravaillés complètement pour présenter une partie générale et une partie spécifique à chaque déclinaison du label. Ils seront publiés, déclinaison après déclinaison, durant l'année 2013. A relever que ce travail a été fait en coordination avec la SSN et l'aide de Pascale Mühlmann.

Situation au 31.12.12

	AG	BE	FR	GE	JU/JUBE	NE	SO	TI	VS	VD	Total
Cafés-restaurants	0	0	2	15	3	1	0	6	15	11	53
Self-services	0	0	2	19	0	1	0	4	0	6	32
Collectivités	0	0	11	67	13	14	0	4	26	37	172
Affiliations adultes	0	0	2	5	2	3	0	13	11	8	44
Affiliations senior	0	0	2	0	0	2	0	22	9	40	75
Tout-petits	16	35	17	48	19	26	9	4	43	59	276
Juniors	0	0	12	118	11	19	6	154	51	140	511
Affiliations junior	0	5	1	3	0	1	0	3	7	10	30
D-li vert	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	3
Total	16	40	49	275	48	67	15	210	164	312	1'196

D'autres informations, telles la liste des membres ou les adresses des restaurants FV 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 et qu'en 2011 : diminution des restaurants de collectivité au profit de ceux d'enfants.

7. Remerciements

Le projet FV-VD n'aurait pu être développé sans la collaboration active des diététicien(ne)s régionaux(les) Roger BATALLA, Annick KAAG-CHEVALLEY et Laïla PORTA MONNEY à Lausanne, Caroline GALAN-GIROD pour la Côte, Muriel DEBAZ-REPOND et Stéphanie OREILLER pour l'Est vaudois, Ophélia GOLAZ GIGANDET dans le Nord-vaudois-Broye.

Le suivi des testeurs a été réalisé grâce à Margrit THUNER à Lausanne, Eliane BESSON et Sandra COLOMB pour la Côte, Danielle FELLER sur l'Est vaudois, Corinne PERRENOUD pour le Nord vaudois-Broye.

Le secrétariat de FV-VD a été assuré par Maria VIQUEIRA.

La Fédération romande des consommateurs, la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaire et le Service d'assainissement de la ville de Lausanne sont des partenaires précieux pour FV-VD.

Le soutien financier du Service de la santé publique du canton de Vaud 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 FV-CH : cf. www.fourchetteverte.ch, rubrique FV-CH