



RAPPORT D'ACTIVITE

FOURCHETTE VERTE VAUD

2011

Sommaire

1. Les temps forts de l'année 2011	3
2. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud	4
3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud	5
Activités en 2011	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
5. Comptabilité 2011	11
6. Fourchette verte Suisse, temps forts de l'année 2011	11
Situation au 31.12.11	13
7. Remerciements	13
8. Annexes	13

1. Les temps forts de l'année 2011

En 2011, le projet Fourchette verte Vaud (FV-VD) a continué sa progression, la croissance est linéaire maintenant depuis 2009 et, comme pour l'ensemble des labellisés en Suisse, porte essentiellement sur les déclinaisons pour les enfants et les seniors. Un frein a été posé en milieu d'année aux nouvelles labellisations, ceci afin de pouvoir assurer prioritairement le suivi des adresses déjà labellisées, tout en respectant le budget imparti aux ressources humaines du projet. L'aspect du financement est maintenant un problème aigu et si jusqu'à présent le soutien du Service de la santé publique (SSP) et certains reports de comptes suite à une clarification des flux financiers chez nos partenaires, ont permis de couvrir chaque année un nombre de labellisés plus important, cela ne sera plus le cas dès 2013. Pour mémoire 44 adresses étaient labellisés en 2000, 200 en 2006. Les nouvelles demandes de labellisation sont mises en file d'attente pendant plusieurs mois, créant parfois incompréhension et mécontentement des futurs labellisés.

Par ailleurs, Fourchette verte devient de plus en plus incontournable, puisque des motions communales rendent le label obligatoire dans certaines communes, et que l'expansion en Suisse alémanique ainsi que le travail avec des sociétés agro-alimentaires augmentent sa crédibilité.

25 nouvelles adresses ainsi que 6 cuisines de production sont devenues FV en 2011 ; 11 restaurants ou structures n'ont plus le label. Le nombre total de restaurants FV ou D-li vert au 31.12.11 est donc de 302. Ceci représente 17'195 repas FV servis chaque jour à midi (pour un total de 29'075 repas).

L'objectif de 300 labellisés a été dépassé ; tous les autres objectifs du mandat ont été atteints, sauf celui lié à un questionnaire hédonique pour les juniors, dépendant d'un travail intercantonal et celui de recherche de financement.

Le temps de travail imparti au projet FV-VD a été légèrement augmenté en 2011, représentant 2.50 EPT.

L'enjeu majeur de 2012 sera donc de trouver des sources de financement pour continuer à progresser ou sinon, de définir des priorités dans le type de déclinaisons Fourchette verte à conserver.

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 (SSP). Celles-ci gèrent le projet et confient la mise en œuvre aux diététiciennes (ce terme est aussi valable pour les diététiciens) des quatre Espaces Prévention (EP) couvrant les régions de Lausanne, la Côte, l'Est vaudois, le Nord vaudois-Broye.

Le Comité d'attribution 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 Espaces Prévention
- 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 2011 et a fait une séance de labellisation par email en raison du peu de dossiers présentés cette fois-là.

Les personnes qui ont travaillé pour ce projet représentent fin décembre 2011 2.51 EPT, soit :

- 8 diététicien(ne)s à temps partiel pour 1.7 EPT (0.75 EPT pour Lausanne, 0.34 EPT pour la Côte, 0.36 EPT pour l'Est vaudois, 0.25 EPT pour le Nord vaudois-Broye) qui suivent les labellisés au niveau régional
- 4 secrétaires à 0.42 EPT (0.22 EPT pour Lausanne, 0.1 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 0.09 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 promotion du label au niveau cantonal, des relations intercantionales et du développement de D-li vert

En moyenne sur 2011, il y a eu un financement de 2.50 EPT (0.75 de diététiciennes pour Lausanne, 0.35 EPT pour la Côte, 0.35 EPT pour l'Est vaudois, 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 0.05 EPT de plus qu'en 2010.

En 2011, 2 personnes ont rejoint FV-VD (1 diététicien pour Lausanne, 1 diététicienne ayant collaboré à FV-VD en 2006 pour le Nord-vaudois).

3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud

Objectifs pour 2011

Objectifs	A faire	Responsable	Atteinte
Augmenter le nombre de labellisés à 300 adresses (50 TTP / 145 Ju+AFJu / 47 Collectivités / 38 Seniors / 20 CR+SS+AFV+D-li vert)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététiciennes des EP	Atteint
	Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires via le suivi d'une motion politique	Diététicienne resp. projet	Atteint
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	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 Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététiciennes des EP Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC Diététicienne resp. projet	Atteint
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie infantine, écoles, EMS	Standards d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents Animations pour les enfants	Diététiciennes des EP	Atteint
	Participer à l'élaboration du matériel promotionnel	Diététiciennes des EP Diététicienne resp. projet	Atteint
Améliorer le suivi des restaurants juniors	Tester et finaliser un questionnaire hédonique travaillé en intercantonal	Diététiciennes des EP Diététicienne resp. projet	Non atteint
Développer un matériel d'animation	Tester et finaliser un rallye sensoriel destiné aux enfants	Diététiciennes des EP 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	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 Assurer la mise en place du label au Paléo en 2012	Diététiciennes des EP Diététicienne resp. projet	Partiellement atteint
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Participer au slowUp de la Vallée de Joux, au Triathlon de la Vallée de Joux avec D-li vert	Diététiciennes des EP Diététicienne resp. projet	Atteint
Assurer le financement du projet FV-VD pour la prochaine législature	Présenter des budgets 2012-2015 au SSP	Diététicienne resp. projet	Non atteint

Commentaires

Le nombre d'adresses labellisées est de 302, y compris celles D-li vert qui font partie depuis 2011 du financement ordinaire du mandat confié par le SSP.

Tous les objectifs attribués aux diététiciennes et aux secrétaires des Espaces Prévention, à la FRC, à la diététicienne responsable de projet ont été atteints. Le questionnaire hédonique n'a pu être testé car le travail intercantonal de conception n'a pas été finalisé. Le projet D-li vert a été mis en place mais Paléo a répondu négativement à la proposition de collaboration en 2012.

Quant au financement du projet pour 2012-2015, les budgets ont été transmis en juin 2011 au service financier des LS. Le budget est assuré pour 2012 ; pour ceux de 2013-2015, une demande sera faite dans le cadre de la procédure budgétaire ordinaire en mars 2012.

Activités en 2011

Restaurants labellisés

25 adresses ont obtenu le label FV ou ont changé de catégorie de label (+ 6 cuisines de production) :

- **5 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (Tivoli, Croc'Pom, Vilarose, Barcarolle, Yakari (dédoublément d'une structure))
- **9 restaurants scolaires** pour le label junior (Antenne Martinet, Antenne Borde, Antenne PJB, UAPE les Marionnettes, les Horizons, UAPE la Campanule, UAPE Crédeilles, Collège Necker, Réfectoire Courbet)
- **2 lieux d'accueil avec l'Affiliation FV junior** (Ecole Chantemerle, Colonie les Grandes Roches)
- **1 café-restaurant** (Délices indiens)
- **1 self-services** (changement de catégorie : Lavigny, site de Plein Soleil)
- **1 restaurant de collectivité** (RTS Lausanne)
- **2 institutions avec l'Affiliation FV adultes** (Chanella/La Combe, 1 changé de catégorie : Foyer Féminin)
- **4 EMS** pour l'Affiliation FV senior (Fondation Beau-Site, EMS la Résidence Grande Fontaine, EMS Nelly de Beausobre, EMS les Pâquis)
- **6 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label junior ou tout-petits (Greenkids (FVJ+FVTTP), Nestlé Suisse (FVTTP), Afiro (FVJ), Fondation Beau-Séjour (FVJ), Croq'Midi (FVJ), EMS Résidence Grande Fontaine (FVJ))

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

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

- **1 café restaurant** a eu son label suspendu pendant la durée de travaux (Grain de sel)
- **3 restaurants scolaires n'ont plus le label** (APEMS la Pagode (fermeture), APEMS St-Luc (travaux), 2 restaurants scolaires ont fusionné en 1 (Trelex et Givrins))
- **2 lieux d'accueil avec l'Affiliation FV junior** ont cessé d'appliquer le label (Ecole Nouvelle, Fondation les Mémises (suspendue) ; les Ecoles de Vevey ont été relabellisées puis à nouveau suspendues
- **2 restaurants de collectivité** a cessé la collaboration (Gymase de Beaulieu par manque d'intérêt des élèves pour le label et Unilabs, suspendue jusqu'à ce que la cuisine de production soit labellisée)
- **2 restaurants de collectivité** ont changé de catégorie de label (Lavigny, site de Plein Soleil, Foyer Féminin)
- **1 EMS** a été mis en suspend (le Flon)

12 restaurants ont déposé leur dossier et, fin 2011, sont en cours de labellisation

Le total des restaurants au 31.12.11 est donc de 302 (9 cafés-restaurants, 5 self-services, 43 restaurants de collectivité, 53 tout-petits, 133 juniors, 9 Affiliations FV junior, 8 Affiliations FV adultes, 39 Affiliations FV senior, 3 D-li vert), soit 17 restaurants de plus qu'en 2010 car 3 adresses D-li vert figurent maintenant dans le total, alors que jusqu'à présent, cette déclinaison était un projet différent. Ceci représente 25'825 places assises toutes sans fumée. L'objectif de 300 labellisés est donc dépassé.

L'évolution des déclinaisons des labels montre toujours une prédominance d'adresses pour les moins de 16 ans, conforme aux objectifs fixés par le Service de la santé publique.

En 2011, le nombre de menus FV servis à midi par rapport à l'ensemble des menus est de 17'195/ 29'075 (59%), soit presque 100% des menus des tout-petits et des affiliations (adultes, juniors), 97% des seniors, 83% des juniors, 49% des café-restaurants, 34% des self-services et 18% des menus de collectivités.

Les demandes de label viennent par le biais de 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 diététiciennes des EP travaillant pour d'autres projets.

Labellisation et suivi des restaurants labellisés

100% des restaurants labellisés avant 2011 ont fait l'objet d'une visite de la diététicienne régionale pendant l'année (160/160 à Lausanne, 39/39 pour la Côte, 42/42 pour l'Est vaudois, 32/33 pour le Nord vaudois-Broye (manque CESSNOV mais discussions en cours avec la diététicienne de DSR).

Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année, il y a eu 88 informations pour les partenaires (86 en 2010, 129 en 2009).

- **23 séances d'information du personnel de cuisine** : Foyer Féminin, EMS la Rozavère, Gymnase de Beaulieu, Pinte vaudoise, Fondation Renée Delafontaine, ETML, Croq'Midi, rest. scol. Béthusy, cuisine du Menhir, Ecole de Mémises, rest. scol. Nyon-Marens, UAPE Tannay, Nestlé (Orbe), Concordance (Lutins, Béranges, Bel-Air, Mousquetaires, Courbet), rest. scol Bex, Ecole de Vevey à Château d'Oex, EMS les Quatre saisons, EMS Beau-Séjour (Marionnettes Vevey), Chanella-la Combe
- **17 séances pour le personnel éducatif** : rest. scol Cugy, CVE Montelly, Garderie Tivoli, Pouponnière et l'Abri (2x), Garderie Mosaïque, Garderie les Bout'Choux, CVE la Grangette, Garderie la Pépinière, Garderie la Galiote, rest. scol. Beausobre, Florère, Garderie les Ateliers, Garderie Vilarose, Garderie Croq'Pom, réfectoires Béranges-Bel-Air-Mousquetaires-Courbet, Ecole Chantemerle
- **4 séances d'information du personnel soignant** ont été organisées : EMS les Pâquis, EMS Nelly de Beausobre, EMS les Driades, EMS la Résidence Grande Fontaine
- **4 séances pour les résidents** : les Oliviers (site Clochatte), les Oliviers (site Pontaise), Fondation Champ-Fleuri, EMS les Quatre saisons
- **30 stands-concours ou animations juniors** : Antenne St-Esprit, Antenne Bourdonnette, Centre thérapeutique de jour, APEMS Bois-Gentil, rest. scol Bussigny, Antenne réfectoire Chailly, UAPE les Alpes, rest. scol A. Reymond, APEMS Prélaz, Antenne St-Joseph, UAPE Coppet, UAPE Tannay, Ecole Moser, cantine Cheminet (2x), cantine Quai de la Thièle (2x), la Croquette, cantine 4 Marronniers, CES Cheminet, CES Maison rouge, réfectoire Béranges, réfectoire Bel-Air, réfectoire Mousquetaires, UAPE Jongny, UAPE Chardonne, UAPE Corsier, UAPE Corseaux, UAPE Crédeilles, UAPE Campanule,
- **2 informations aux parents (+personnel)** : Petites Couleurs, UAPE Chavannes-de-Bogis,
- **3 stands-concours adultes** : RTS, Romande Energie, Migros-Nyon
- **3 cours pour les élèves, étudiants** : HEP, EESP, Gymnase de Payerne
- **2 stands** dans diverses manifestations : Journées santé de l'EPFL, Forum CPNV du Nord-vaudois

200 semaines de menus ont été supervisées lors d'une labellisation ou d'un suivi annuel (hors évaluations testeurs), (185 en 2010)

Formations-Informations-Collaborations

- Information sur la FV lors de cours des Espaces Prévention ou de mandats extérieurs
- Bilans des APEMS lausannois avec le Service de la jeunesse et des loisirs, les responsables d'APEMS
- Initiation du projet « Petit jus Fourchette verte » avec la ville de Lausanne pour la semaine du goût 2012
- Collaboration avec le secrétaire général de FV-CH (activité au sein du Comité FV-CH, réponses aux questions d'ordre diététique)
- Participation au slowUp de la Vallée de Joux (3 labellisations), au Triathlon de la Vallée de Joux (1 labellisation)
- Participation au Comité vaudois de la semaine du goût, rédaction d'encarts nutritionnels pour leur livre et mise en forme des recettes, en collaboration avec I. Bratschi, journaliste et avec la FRC
- Participation à la définition du mandat d'étude qualitative sur l'image de FV dans le canton de Vaud (mandat MIS-Trend)
- Animation d'un atelier pour la journée de formation « Youp la bouge » à Neuchâtel
- Participation à la première étape de la rédaction d'un kit de démarrage pour FV-CH

Formations testeurs

- 6 cours de formation pour les testeurs adultes et seniors (2 à Lausanne, 2 pour la Côte, 1 pour l'Est vaudois, 1 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 permet 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 2011, 592 tests). Un autre présente spécifiquement les restaurants pour enfants (Evaluation des testeurs Fourchette verte junior et tout-petits, 2011, 794 tests).

Le taux de retour des évaluations est bon, 88% pour les enfants et de 83% pour les adultes, meilleur qu'en 2010 (74% pour les enfants, 80% pour les adultes) permettant un bon suivi pour 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, 2011, 107 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, et la procédure sera harmonisée selon les recommandations de FV-CH.

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.

Une enquête, financée par le programme «Ca marche» sur l'image de Fourchette verte des tout-petits et junior dans le canton de Vaud a été réalisée en automne 2011 par M.I.S-Trend. Elle s'est faite sur la base de 2 focus-groups (parents et adolescents) et de 68 entretiens téléphoniques auprès de directeurs d'école, de garderies, de décideurs politiques, de cuisiniers, de société de restauration, d'éducateurs, de structures labellisées comme de non-labellisées. Elle a montré que l'image de Fourchette verte est bonne tant auprès des jeunes que des professionnels et des parents, mais qu'elle mériterait d'être dynamisée car elle est perçue comme ennuyeuse. Le travail des diététiciennes est apprécié, tant pour l'aspect nutritionnel qu'éducatif (ateliers de sensibilisation notamment). Les jeunes apprécieraient de manger des menus plus originaux, avec des légumes moins cuits et de la viande moins dure. Le rapport complet de cette enquête, tout comme le dépliant le résumant, se trouvent sur le site www.fourchetteverte.ch et www.ca-marche.ch.

Matériel de communication

En 2011, des clés USB ont été conçues par FV-CH comme nouvel article promotionnel. Le coût total du matériel distribué dans le canton de Vaud s'élève à 19'750 CHF.

Fin 2011, 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 2012 probablement.

Couverture médiatique / presse écrite :

16 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois et mentionnent FV ou D-li vert, 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

- 23.06.11 : Une alternative à la saucisse (D-li vert cité)
- 22.11.11 : Comment moins manger salé (FV citée)

24 Heures

- 08.03.11 : Les camps de vacances pour enfants ont la cote (FV citée)
- 29.03.11 : Les snacks sains et frais s'invitent dans les écoles (FV citée)
- 03.05.11 : Votations du 15 mai – nous pouvons être un jour « ces parents » (FV citée)
- 14.09.11 : Les retraités se bougent pour leur santé (FV citée)
- 17.10.11 : Réflexions (FV citée)
- 23.11.11 : Il faut sauver les bons vieux produits vaudois (FV citée)

Lausanne Cités

- 09.06.11 : Un moment inoubliable au cœur des Alpes (FV citée)

Journal de Morges

- 18.02.11 : Alimentation en question

Migros Magazine

- 06.06.11 : Ils sont toqués à Balexert (FV citée)
- 20.06.11 : Du sport en toute convivialité (FV citée)

Terre et Nature

- 25.08.11 : La semaine des 7 cantons (FV citée)
- 15.09.11 : La semaine du goût a 11 ans et elle tient ses promesses (FV citée)

Hotelrevue

- 05.05.11 : Les saveurs gastronomiques d'un parc naturel seront au menu de Finges (FV citée)
- 07.07.11 : Le tic-tac de la mobilité douce (D-li vert cité)

Demandes de fonds

Comme chaque année, FV-CH, a financé une partie du matériel promotionnel à raison de 12'000 CHF.

Aucune demande de fonds n'a été faite en 2011.

4. Perspectives

Objectifs pour 2012

Objectifs	A faire	Responsable	Délai
Augmenter le nombre de labellisés à 315 adresses (50 TTP / 145 Ju+AFJu / 47 Collectivités / 38 Seniors / 20 CR+SS+AFV+D-li vert)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététiciennes des EP	31.12.12
	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	31.12.12
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	31.12.12
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS	Diététiciennes des EP Secrétaires des EP Diététicienne resp. projet	31.12.12
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététiciennes des EP Secrétaire des EP Diététicienne resp. projet	31.12.12
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC Diététicienne resp. projet	31.12.12
	Proposer des cours pour les cuisiniers et le personnel éducatif, sur les produits laitiers et les menus végétariens	Diététiciennes des EP Secrétaire FV-VD Diététicienne resp. projet	31.12.12
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie infantine, écoles, EMS	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents Animations pour les enfants	Diététiciennes des EP	31.12.12
	Participer aux actions de « Lausanne ville du goût » pour les APEMS	Diététicienne de l'EP de Lausanne Diététicienne resp. projet	
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététiciennes des EP	31.12.12
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	31.12.12
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Participer au SlowUp de la Vallée de Joux	Diététicienne resp. projet	31.12.12
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	31.12.12

5. Comptabilité 2011

	Vaud
Total charges*	355'774
Subvention cantonale (Service Santé publique via Liges)	319'700
Contribution Fourchette verte Suisse (matériel)	12'000
Autres sponsors	0
Mandats (FV-CH, Slow-up)	2'487
Total produits	334'187
Report 2010	45'643
Autres contributions cantonales (budget sup. cafés-restaurants) report 2010	5'567
Total disponible	385'397

Report sur 2012	24'055
Report sur 2012, contribution « cafés, restaurants »	5'567

Les comptes définitifs rendus en 2011 par les partenaires et relatifs à 2010 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 avril 2012. Si ceux-ci devaient montrer un excédent, ce dernier serait reporté sur le budget 2012.

Dans les comptes 2011 figure un montant de 5567.15 (hors TVA) qui résulte d'une non-utilisation d'un budget supplémentaire obtenu en 2010 pour des heures supplémentaires afin de labelliser des café-restaurants. Les labellisations en question avaient pu être intégrées dans l'activité normale, ce montant a donc été reporté sur 2012.

Le coût annuel par adresse est maintenant de 1180 CHF.

6. Fourchette verte Suisse, temps forts de l'année 2011

Le développement de Fourchette verte s'est poursuivi avec une croissance de 7% en 2011, pour parvenir à 1'073 établissements labellisés au 31 décembre. Cette augmentation est le reflet notamment de l'arrivée de deux cantons alémaniques (Soleure et Berne). 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 2006 et 2011, pour 360 nouveaux établissements labellisés, 276 le furent dans les catégories « tout-petits » (+157) et « junior » (+119), soit plus de 3 établissements labellisés sur 4 (76.66%).

Ainsi, 2011 fut une année marquée par la concrétisation du développement de la Fédération en Suisse alémanique, la révision totale des statuts pour adapter les structures à un nombre plus important de membres, le renforcement de collaborations avec divers partenaires, sans oublier le changement de président.

Fédération

Les éléments majeurs au niveau de la Fédération furent le développement en Suisse alémanique, la révision totale des statuts et le changement de président. A un ministre de la santé jurassien a succédé... un autre ministre de la santé jurassien. En effet, suite aux élections cantonales, Philippe Receveur, président de la Fédération depuis 2009, a changé de département et c'est Michel Thentz qui a repris les rennes et du département de la Santé jurassien, et de la Fédération Fourchette verte. Nous tenons à remercier Philippe Receveur pour son engagement et son aide au développement de la Fédération.

Enfin, 2011 a permis les travaux préparatoires pour la recherche de fonds, opération indispensable à la pérennisation de la Fourchette verte. Le contrat signé avec Promotion Santé Suisse pour la période 2011-2012 a permis d'avancer en parallèle sur les deux importants dossiers que sont l'extension en Suisse alémanique et la recherche de fonds. La Fédération remercie chaleureusement Promotion Santé Suisse pour son soutien ! Il apparaît cependant déjà à ce stade que les financements structurels seront difficiles à obtenir, vu la période de crise et que le challenge pour 2012 sera élevé.

Cantons alémaniques

Le 2 février 2011, le canton de Soleure lançait officiellement son projet cantonal Fourchette verte à Olten lors d'une conférence de presse en présence du Conseiller d'Etat en charge de la Santé Peter Gomm. Le 12 août, le canton de Berne lui emboîtait le pas avec une conférence de presse menée par le Conseiller d'Etat en charge de la Santé bernoise Philippe Perrenoud et en présence de Thomas Mattig, directeur de Promotion Santé Suisse. Lors de l'AG du 27 juin, ces deux cantons devenaient membres de la Fédération à part entière et pour la première fois, une représentation alémanique allait siéger au comité. Enfin, toujours en août, le comité de la Fédération donnait son feu vert au projet pilote argovien, qui devrait être lancé officiellement à la rentrée 2012. Ainsi, 2011 a vu les deux premiers cantons alémaniques rejoindre le label Fourchette verte. Les besoins spécifiques en matière de coordination de la Suisse alémanique ont amené le comité à décider de l'engagement d'une coordinatrice pour la Suisse alémanique, dès 2012.

Collaborations

La collaboration avec Unilever Foodsolutions Suisse s'est poursuivie, conformément aux objectifs stratégiques, et les travaux concrets ont abouti aux classeurs Unikit. D'autres grandes entreprises ont abordé Fourchette verte 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.

Par ailleurs, la Fédération a été invitée à présenter ses activités, notamment le contenu du partenariat avec Unilever et son extension en Suisse alémanique, à diverses occasions et acteurs importants de la santé en Suisse, notamment lors de la « plateforme nationale de l'alimentation » de l'OFSP (15 mai 2011) ou du congrès annuel de la Société Suisse de Nutrition SSN (16 septembre 2011).

Enfin, outre le fait de siéger dans divers projets nationaux ou régionaux, signalons que la Fédération a reconduit son partenariat avec la Semaine du Goût Suisse et que ce dernier a été légèrement étendu (notamment en siégeant dans le jury pour le concours de films « goût et santé » lancé avec l'OFSP).

Communication

Il n'y a pas eu de campagne de promotion ou de moyens engagés de manière spécifique, si ce n'est ceux pour faire évoluer le site internet (www.fourchetteverte.ch) qui reste la principale source d'informations.

En revanche, les dossiers des catégories « tout-petit » et « junior » ont été retravaillés en allemand. Certains points techniques ont été modifiés, suite à une relecture effectuée par la Société Suisse de Nutrition SSN et l'aide de Pascale Mühlemann.

Enfin, signalons que le matériel promotionnel qui avait été détruit par l'incendie de 2009 a pu être refait, mais que ces efforts devront être poursuivis et intensifiés, notamment l'uniformisation graphique sur l'ensemble du territoire.

Situation au 31.12.11

	BE	FR	GE	JU/ JUBE	NE	SO	TI	VS	VD	Total
Cafés-restaurants	0	2	16	3	0	0	6	17	9	53
Self-services	0	2	15	0	1	0	4	0	5	27
Collectivités	0	12	64	13	15	0	4	24	43	175
Affiliations adultes	0	1	5	1	3	0	12	10	8	40
Affiliations senior	0	2	0	0	3	0	22	8	39	74
Tout-petits	13	16	38	16	10	4	3	39	53	192
Juniors	0	11	112	8	16	1	154	46	133	481
Affiliations junior	3	1	2	0	1	0	3	7	9	26
D-li vert	0	0	0	0	0	0	0	2	3	5
Total	16	47	252	41	49	5	208	153	302	1073

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 2010 : diminution des restaurants de collectivité au profit de ceux d'enfants et de personnes âgées.

7. Remerciements

Le projet FV-VD n'aurait pas pu être développé sans la collaboration active des diététiciens régionaux Roger BATALLA, Annick KAAG-CHEVALLEY et Laïla PORTA à Lausanne, Caroline GALAN-GIROD pour la Côte, Muriel DEBAZ-REPOND et Stéphanie OREILLER pour l'Est vaudois, Ophélie GOLAZ GIGANDET et Murielle EQUEY pour le Nord vaudois-Broye.

Le suivi des testeurs a été réalisé grâce à Margrit THUNER à Lausanne, Eliane BESSON 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 Fourchette verte Suisse : cf. www.fourchetteverte.ch, rubrique FV-CH