



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Rapport d'activités 2018

Fourchette verte

Vaud

Sommaire

Sommaire	1
1. Temps forts de l'année écoulée	2
2. Fonctionnement de la section cantonale	2
3. Priorités et réalisations de la section cantonale	4
3.1 Objectifs 2018	4
3.2 Activités en 2018	5
3.2.1 Adresses labellisées	5
3.2.2 Tests et évaluations des planifications de menus	6
3.2.3 Formations	7
3.2.4 Informations – Collaborations	7
3.2.5 Labellisation et suivi des adresses labellisées	7
3.2.6 Matériel promotionnel	9
3.2.7 Couverture médiatique / presse écrite	9
4. Perspectives pour l'année à venir	10
5. Comptes 2018	11

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



6.	Fourchette verte Suisse	12
7.	Remerciements	15

1. Temps forts de l'année écoulée

L'année 2018 a été une année d'évolution pour le projet Fourchette verte-Vaud. En effet la diététicienne responsable du projet, Mme Laurence Margot a mis un terme à sa collaboration à fin août 2018. Elle a été remplacée par un nouveau coordinateur de projet (M. Roger Batalla) en septembre.

L'équipe des diététicien-nes a aussi évolué avec l'arrivée d'une nouvelle diététicienne pour la région Est Vaudois (Mme Carine Cescutti) en septembre. Le poste étant resté vacant jusqu'en août, ce sont les professionnelles des autres régions qui ont assuré au mieux les suivis de base.

Malgré ces changements, les objectifs ont pu être atteints à la distinction des suivis des établissements labellisés sur l'Est qui ont été inférieurs aux objectifs. Ce retard sera compensé en 2019.

Ainsi, le nombre total d'adresses FV au 31.12.18 est ainsi de 360, soit un statu quo par rapport aux chiffres au 31.12.17. Ceci représente 22'955 repas FV servis chaque jour, pour un total de 31'603) repas. Par ailleurs, 12 restaurants de collectivité vaudois sont suivis par FV-CH dans le cadre d'un mandat national pour la société de restauration SV-Group. Le nombre d'adresses se monte donc à 372.

9 nouvelles adresses de même que 5 cuisines de production sont devenues Fourchette verte (FV) en 2018; 9 établissements ont cessé la collaboration avec le label. Le nombre de nouveaux labellisés est 3 fois moins élevé qu'en 2017, chiffre expliqué par le gel des nouvelles labellisations durant le second semestre 2018 par manque de ressources sur la région Est vaudois. A l'exception d'un établissement adulte, l'ensemble des nouveaux labellisés sont des labels Junior et Tout-Petits.

Les cours proposés au personnel de cuisine ou éducatif ont repris deux thèmes à succès, à savoir « Développement du goût chez l'enfant » et « Petit déjeuner et collations ». Une nouvelle thématique a été proposée en 2018 : « Végétariens ou comment cuisiner les légumineuses ». Au total, 7 cours pour 65 personnes ont eu lieu. 17 lieux ont bénéficié de ces cours sous une forme réduite directement sur place pour les équipes.

Les collaborations antérieures se sont poursuivies avec 95 séances de formations-informations 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 les critères FV.

Le suivi du label par le biais des tests représente toujours un travail important. Au total et avec ceux effectués par la Fédération romande des consommateurs, le nombre de tests rendus en 2018 a été de 1'262.

La collaboration avec la ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan de restauration collective durable.

2. Fonctionnement de la section cantonale

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Depuis 1997 et pour le canton de Vaud, le mandat Fourchette verte (FV) est confié à Promotion Santé Vaud (ProSV, Ligues de la santé jusqu'à fin novembre 2017) par le Service de la santé publique (SSP). Ce projet a été géré dès juillet 2013 par le programme d'action cantonal Ça marche ! (PAC). La mise en œuvre est confiée aux diététicien-ne-s des quatre antennes régionales de Promotion Santé Vaud (ProSV) couvrant les régions de Lausanne, la Côte, l'Est vaudois et le Nord vaudois-Broye.

La réorganisation de ProSV amorcée en début d'année 2018 avec le rattachement des activités à de nouveaux secteurs a été achevée dans le courant de l'été. Fourchette Verte a été relié dès lors au nouveau Secteur Prestations. Les Espace Prévention sont devenus des antennes régionales de ProSV et les diététiciennes régionales ont été rattachées hiérarchiquement au nouveau coordinateur Fourchette Verte-Vaud.

Par ailleurs, 2019 marque la création d'un tout nouveau « Centre universitaire de médecine générale et santé publique » (Unisanté), dans lequel Promotion Santé Vaud sera intégré.

Le Comité de labélisation vérifie les critères FV lors de la demande de label et participe au développement du projet vaudois. En 2018, le comité était composé de 5 personnes en début d'année, puis de 3 seulement en fin d'année suite au remaniement de Promotion Santé Vaud et Fourchette verte Vaud. Il est souhaitable de trouver 2 nouvelles personnes pour enrichir le Comité.

La composition du Comité de labélisation :

- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Alexia Fournier pour le SSP, jusqu'en juin 2018
- Christine Mueller pour les EP, puis pour le Secteur Prestations ProSV
- 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 trois fois pendant l'année 2018 et a fait une séance de labellisation par email.

Les personnes qui ont travaillé pour ce projet représentent fin décembre 2018, 3.1 EPT, soit :

- 5 diététiciennes pour 2.3 EPT (1.1 EPT pour Lausanne, 0.45 EPT pour la Côte, 0.3 EPT pour le Nord vaudois-Broye, 0.45 EPT pour l'Est vaudois) qui suivent les labellisés au niveau régional ;
- 2 secrétaires à 0.4 EPT (0.05 EPT pour la Côte, 0.35 EPT pour le Nord vaudois-Broye) chargées du suivi des testeurs pour l'ensemble du canton
- 1 secrétaire à 0.1 EPT chargée du courrier et de l'envoi de matériel
- 1 diététicien à 0.3 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, des évaluations, de la promotion du label au niveau cantonal et des relations inter cantonales.

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse

3. Priorités et réalisations de la section cantonale

3.1 Objectifs 2018

Objectifs	A faire	Responsable-s	Niveau d'atteinte
Stabiliser le nombre de labellisés à 360 adresses (92 TTP / 179 Ju+AFJu / 28 Collectivités / 41 Se / 20 CR+SS+AFV)	Répondre aux demandes de labellisation dès avril 2018	Diététicien-ne-s régional-e-s	atteint
	Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires et FVTTP dans les garderies, les EMS	Coordinateur-trice	atteint
Assurer le suivi des établissements labellisés	Rencontrer systématiquement les responsables des lieux labellisés	Diététicien-ne-s régional-e-s	Partiellement atteint
	Proposer des modules courts de formation pour les colloques du personnel des lieux labellisés	Diététicien-ne-s régional-e-s	atteint
	Promouvoir les recommandations concernant les mets sucrés et les farineux complets, variés	Diététicien-ne-s régional-e-s	atteint
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluer par les testeurs Unisanté les lieux de restauration adultes, les EMS	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires Coordinateur-trice	atteint
	Evaluer par les testeurs Unisanté les lieux d'accueil pour enfants	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires Coordinateur-trice	atteint
	Evaluer par la Fédération romande des consommateurs les lieux nouvellement labellisés	FRC Coordinateur-trice	Partiellement atteint
	Promouvoir et proposer des cours pour les professionnel-le-s de la cuisine et de l'éducation, sur les petits déjeuners et collations, les repas végétariens, le développement du goût de l'enfant	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaire FV-VD Coordinateur-trice	atteint
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie enfantine, écoles, EMS (95 informations, soit 1/3 des adresses)	Organiser des stands d'information pour les clients (dans les restaurants), des échanges avec le personnel ou les parents. Animer des activités pour les enfants	Diététicien-ne-s régional-e-s	atteint
	Promouvoir la semaine du goût selon le thème défini par FV-CH	Diététicien-ne-s régional-e-s Coordinateur-trice	atteint
	Participer au projet de l'Unité PSPS de sponsoring du menu FV dans les gymnases et les écoles professionnelles	Diététicien-ne-s régional-e-s Coordinateur-trice	atteint
Promouvoir les critères de développement durable de FV	Faire le lien entre les projets cantonaux de développement durable et le label FV	Coordinateur-trice	atteint
	Participer au programme RCD de la ville de Lausanne	Diététicien-ne-s régional-e-s	atteint

Le poste de travail du/de la diététicien-ne de l'Est vaudois étant demeuré vacant jusqu'au 01.09.18, les adresses de cette région ont été réparties entre les diététicien-ne-s FV-VD. Afin de pouvoir intégrer ces

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



prestations supplémentaires dans leurs temps de travail, l'objectif annuel pour les animations-formations a été diminué et les demandes de labellisation mises en suspens pour le premier trimestre de 2018.

3.2 Activités en 2018

3.2.1 Adresses labellisées

16 adresses ont obtenu le label FV, dont 5 cuisines de production :

- **5 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (Garderie l'île aux oiseaux, Garderie Sébeillon Est, Crèche de la Poussinière, Nursery-Garderie Les Coppalines, Crèche Les Petits Lutins).
- **5 restaurants scolaires** pour le label junior (APEMS MandiBulle, UAPE l'Appart', APEMS du Parc, APEMS de Montolivet, Restaurant scolaire de l'AEE Bo'Resto, Collège du Cossy).
- **1 café-restaurant** (Restaurant de la Roselière-GRAAP).
- **5 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label des tout-petits et/ou junior (Traiteur Gilles Pradervand, Restaurant scolaire du Collège du Cossy, Restaurant scolaire du Collège de Crassier / Bo'Resto, Hôtel de police - ZFV, Geopolis-SV-Group).

9 adresses ont cessé de collaborer avec FV-VD :

- **1 crèche** (Garderie les Bout'choux).
- **6 lieux scolaires** (Les Pralies, UAPE de Corseaux, UAPE de Chardonne, UAPE de Corsier, UAPE de Jongny, Crèche du Centre de Croquelune - Maison d'en haut).
- **2 restaurants de collectivité** (Generali- Riviera, Cliniques de la Métairie-Bois-Bougy).

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

Fin 2018, 8 adresses sont en attente d'une labellisation.

Le total des adresses labellisées au 31.12.18 est donc de 360 (5 cafés-restaurants, 4 self-services, 28 restaurants de collectivité, 92 tout-petits, 170 juniors, 9 affiliations junior, 11 affiliations adultes, 41 affiliations senior), soit statu quo par rapport à l'année 2017.

Ceci représente **30'561 places assises** toutes sans fumée.

Par ailleurs, 12 restaurants de collectivité vaudois sous mandat de SV-Group sont suivis par FV-CH, dans le cadre d'un contrat national. Le nombre d'adresses vaudoises se monte ainsi à 372.

Le nombre de nouveaux labellisés est 3 fois moins élevé qu'en 2017, chiffre expliqué par le gel des nouvelles labellisations durant le second semestre 2018 par manque de ressources sur la région Est



vaudois. A l'exception d'un établissement adulte, l'ensemble des nouveaux labellisés sont des labels Junior et Tout-Petits. En ce qui concerne les retraits, ceux-ci ont diminués en 2018 (9 vs 19 en 2017).

Ainsi, en 2018, l'objectif de 360 au total est atteint et sera reconduit à l'identique pour 2019. La déclinaison qui a progressé est celle pour les moins de 4 ans. Le nombre d'adresses Junior a diminué en 2018. En ce qui concerne, les autres déclinaisons du label, elles restent stables en 2018.

En 2018, le nombre de menus FV servis par rapport à l'ensemble des menus est de 22'955 / 31'603 (73%), soit presque 100% des menus FV TTP, Aff. FV adultes et Aff. FV junior, 88% de ceux Aff. FV senior, 90% des menus FV junior, 51% de ceux des cafés-restaurants, 32% des self-services et 27% pour les collectivités.

Les demandes de label viennent par le biais des sociétés de restauration qui suggèrent la certification à leurs clients, mais également via des cuisinier-ère-s qui changent de poste de travail et font connaître le label, ainsi que par les autorités communales ou les parents ou encore par les diététicien-ne-s régional-e-s travaillant pour d'autres projets.

3.2.2 Tests et évaluations des planifications de menus

L'évaluation des testeurs détermine la reconduction annuelle du label ; des planifications de menus et, le cas échéant, des collations sont jointes aux grilles de tests et sont validées par les diététicien-ne-s régional-e-s.

Parallèlement à ces tests, les diététicien-ne-s peuvent être amené-e-s à évaluer des grilles supplémentaires afin de confirmer le suivi des critères par les cuisinier-ère-s.

Plusieurs documents de synthèse peuvent être consultés :

- Evaluation des testeurs Fourchette verte adultes et seniors, 2018, 338 tests
- Evaluation des testeurs Fourchette verte junior et tout-petits, 2017, 873 tests
- Evaluation des lieux Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs en 2018, 54 tests.

Par ailleurs, **83 semaines de menus** ont été supervisées lors d'une labellisation ou d'un suivi annuel (hors évaluations testeurs).



3.2.3 Formations

- **7 cours** (2 à Lausanne, 2 à Morges, 2 à Vevey, 1 à Yverdon) pour **65 cuisinier-ère-s, membres du personnel de cuisine ou éducatif** (Développement du goût chez l'enfant (14 participant-e-s à Lausanne, 10 à Vevey, 10 à Yverdon), Mets gras et desserts légers (14 à Lausanne, 8 à Vevey), Petit déjeuner et collations (13 à Morges).
Ces cours font aussi l'objet d'une version raccourcie qui a été offerte en 2018 directement au sein des structures labellisées (17 établissements, voir également pt. 3.2.5)
- **4 cours de formation pour les testeurs adultes et senior** : 1 à Lausanne (8 testeurs, dont 1 testeur formé individuellement), 1 pour l'Est vaudois (3 testeurs), 1 pour le Nord vaudois-Broye (2 testeurs), 1 pour la Côte (4 personnes).
- **8 cours de formation pour les testeurs junior et tout-petits** : 3 à Lausanne (39 testeurs, dont 1 testeur formé individuellement), 1 pour la Côte (8 testeurs), 1 pour l'Est vaudois (10 testeurs), 1 pour le Nord vaudois-Broye (11 testeurs, dont 1 personnes formée individuellement).
- **1 cours de formation** pour 7 testeurs de la FRC

3.2.4 Informations – Collaborations

- Bilan annuel avec les prestataires de repas (Concordance, Eldora).
- Information sur FV lors de mandats externes.
- Participation à la journée nationale de formation Ama terra.
- Diffusion auprès des lieux intéressés d'un kit Fourchette verte pour la semaine du goût avec un recueil de recettes et d'activités pédagogiques pour la semaine du goût sur le thème « *Les Fromages de nos cantons* ».
- Collaboration avec FV-CH (activité au sein de la Commission de coordination, du Groupe technique, participation à l'AG).
- Collaboration avec le projet « Restauration collective durable » de la ville de Lausanne, présentation d'un rapport spécifique pour 16 cuisines de production livrant 78 lieux
- Collaboration avec le projet « Sponsoring du menu FV dans une école professionnelle » de l'Unité de promotion de la santé et prévention en milieu scolaire.
- Participation à des séances intercantionales dans le contexte d'un projet d'extension du concours fourchette gourmande aux cantons latins, en collaboration avec FV-CH, CPPS et d'autres organismes cantonaux de promotion de la Santé.
- Participation à des interviews dans le cadre d'un projet de recherche en lien avec le label FV senior.

3.2.5 Labellisation et suivi des adresses labellisées

94% des restaurants labellisés avant 2018 ont fait l'objet d'une visite du/de la diététicien-ne régional-e pendant l'année, certaines ont été reportées en premier semestre 2019 pour l'Est-Vaudois (193/194 à Lausanne, 71/71 pour la Côte, 31/53 pour l'Est vaudois, 42/42 pour le Nord vaudois-Broye).

Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année, **95 informations** pour **1'380 partenaires** ont eu lieu (119 en 2017, 63 en 2016, 82 en 2015, 98 en 2014, 118 en 2013).

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



- **15 séances d'information du personnel de cuisine :** Restaurant scolaire de Béthusy (1), Fondation Vernand, site de Chavannes (1), Restaurant scolaire de l'AEE Bo'Resto (1), Fondation Verdeil Aigle-Chapelle (1), Crèche les P'tits kangourous (1), EMS les Lusiades (1), Armée du Salut, la Résidence (1), EPFL, le Vinci (1), RTS Lausanne (1), Béjart Ballet Lausanne (1), Medtronic (1), Concordance-Crissier (1), Geopolis-SV-Group (1), Cessouest, Compass-Group (1), Réfectoire de Béthusy, Eldora (1).

- **50 séances pour le personnel éducatif ou la direction :** APEMS du Léman (collations et mets sucrés : 8), APEMS du 24 janvier (collations et mets sucrés : 8), CVE Entre-bois- UAPE d'Entre-bois (rallye du goût : 13), Fondation de l'enfance et de la jeunesse (développement du goût : 5), Restaurant scolaire la PAMtine (critères FV : 5), APEMS Pierrefleure (petit-déjeuner et collations : 12), APEMS Coteau Fleuri (café-débat avec équipe. 8), APEMS Entre-bois (développement du goût : 10), UAPE la Trottinette (développement du goût : 11), UAPE la Marelle (petit-déjeuner et collation :12), APEMS Bourdonnette (boissons sucrées : 6), APEMS de Montolivet (critères FVJ : 8), UAPE de Tannay (critères FVJ :1), Restaurant scolaire la Dinette (critères FVJ :1), UAPE Grand T'Etraz (critères FVJ : 2), Ecole Montessori "The Secret of Childhood" (critères FVJ :1), Restaurant scolaire de l'AEE Bo'Resto (critères FVJ : 2), Fondation Verdeil Aigle-Chapelle (goûters : 6), UAPE du parc (collations : 1), Fondation Verdeil (critères FVJ : 5), APEMS et restaurant scolaire des Isles (développement du goût : 10), UAPE les Cygnes (petit-déjeuner : 10), Garderie Mosaïque (critères FVTTP : 18), Garderie et UAPE Carambole (critères FVTTP : 32), CVE et UAPE Minibulles (critères FVTTP :1), Garderie la Pépinière (critères FVTTP :14), Crèche Pomme d'Happy (critères FVTTP et mets sucrés :8), Centre de la petite enfance-site de la Clochette (mets gras et collations : 7), Espace Enfance Vinet (petit-déjeuner et collation :1), Garderie du Léman (critères FVTTP :1), CVE le Microcosme (critères FVTTP : 1), Garderie l'Île aux oiseaux (critères FVTTP : 20), Garderie de Sébeillon-Est (critères FVTTP : 14), Dame Tartine préscolaire Yens-Lussy (critères FVTTP : 1), Crèche du Centre Croquelune / l'Union 8développement du goût : 7), Crèche Easykids (critères FVTTP : 1), Crèche les P'tits kangourous (critères FVTTP : 1), Crèche Ô comme trois pommes/restaurant scolaire de le Vaud (critères FVTTP : 8), Crèche la Galiote (critères FVTTP : 1), Crèche garderie le Colibri-Eikenott (critères FVTTP : 1), Crèche de la Poussinière (critères FVTTP : 1), Nursery-Garderie Les Coppalines (critères FVTTP : 19), Crèche Les Petits Lutins (critères FVTTP : 32), Garderie Plein Soleil (petit-déjeuner : 10), Garderie le Papayou / le Petit passage (réponses-questions :6), Garderie le Château de sable (petit-déjeuner et collations : 19), EMS la Veillée (laitages :6), Fondation Bartimée (petit-déjeuner. 7), EVAM (critères FV: 36), Hôtel de police, ZFV (critères FV : 2).

- **8 séances pour les parents et personnel éducatif :** Ecole Vivalys (8), CVE de la Chenille - UAPE la Chenille-Mont tendre (45), CVE les P'tits mômes (25), CVE la Chenille (38), CVE et UAPE de Montoie (23), CVE le Microcosme (mets sucrés : 9), l'Ecoline (développement du goût : 7), Nursery-Garderie Les Coppalines (7),

- **21 stands-concours ou animations pour les enfants :** CVE de la Chenille - UAPE la Chenille-Mont tendre (45), Ecole catholique du Valentin (46), Centre thérapeutique de jour pour enfants du Bugnon 8animation sur le toucher : 12), Ecole de Valmont (Petit-déjeuner : 26 / rallye du goût : 89), APEMS Val D'Angrogne (rallye du goût : 29), Restaurant scolaire des Classes vertes du Signal (11), APEMS Floréal (concours FVJ : 34), APEMS Montriond (concours FVJ : 38), APEMS Montoie (animation les herbes & épices : 29), Antenne Réfectoire Parc (rallye du goût : 36), UAPE de Crans (animation épices :18), Restaurant scolaire primaire de Trélex (animation odorat : 20), Restaurant scolaire primaire de Givrins (animation odorat : 18), Abricroque, UAPE Bassins (animation vue

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



et odorat :15), APEMS de Chernex (concours boissons sucrées : 36), APEMS de Chailly s/Montreux (concours boissons sucrées : 24), Restaurant scolaire des 4 Marronniers (découverte des légumes :35), CVE la Chenille (découverte des légumes :45), Crèche les P'tits kangourous (animation enfants. 18), Garderie les Petits Poucets (rallye du goût :24),

- **2 stands-concours adultes :**

Ecole professionnelle commerciale de Lausanne (53), Gymnase intercantonal de la Broye (150).

Ces prestations ont diminué cette année, en raison de l'absence de collaborateur sur l'est-vaudois.

En 2018, ces prestations se sont réparties à raison de 56 à Lausanne, 24 sur la Côte, 4 dans la région de l'Est vaudois et 12 pour le Nord vaudois-Broye. L'objectif attendu n'est pas atteint sur l'ensemble du canton. A noter que la diététicienne de l'Est vaudois a terminé son activité à la fin du mois de novembre 2017 et que sa remplaçante n'a débuté qu'en septembre 2018.

3.2.6 Matériel promotionnel

En 2018, il n'y a pas eu de nouveau matériel promotionnel.

Le coût total du matériel distribué en 2018 dans le canton de Vaud s'élève à 10'988 CHF. Cette année, les articles les plus diffusés pendant l'année ont été : les stylos, les dépliants tout-petits-junior, les gommes, les sacs rouges, ainsi que les tomates anti-stress.

3.2.7 Couverture médiatique / presse écrite

12 articles de presse mentionnant FV-VD dans différents journaux à lectorat vaudois

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



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

4. Perspectives pour l'année à venir

Objectifs pour 2019

Objectifs	A faire	Responsable-s	Délai
Stabiliser le nombre de labellisés à 360 adresses	Répondre aux demandes de labellisation	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.19
Assurer le suivi des établissements labellisés	Rencontrer systématiquement les responsables des lieux labellisés	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.19
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluer le respect des critères FV par les testeurs	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires Coordinateur	31.12.19
	Evaluer le respect des critères FV par la Fédération romande des consommateurs les lieux nouvellement labellisés	FRC Coordinateur	31.12.19
	Elargir la composition du Comité de labellisation	Coordinateur	30.09.19
	Promouvoir et proposer des cours pour les professionnel-le-s de la cuisine et de l'éducation.	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires Coordinateur	31.12.19
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, centres de vie enfantine, écoles, EMS	Organiser des stands d'information pour les clients (dans les restaurants), des échanges avec le personnel ou les parents. Animer des activités pour les enfants	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.19
	Promouvoir la semaine du goût selon le thème défini par FV-CH	Diététicien-ne-s régional-e-s Coordinateur	31.12.19
Promouvoir les critères de développement durable de FV	Faire le lien entre les projets cantonaux de développement durable et le label FV	Coordinateur	31.12.19
	Participer au programme RCD de la ville de Lausanne	Diététicien-ne-s régional-e-s	31.12.19
Migration dans la nouvelle base de données FV-CH	Intégrer les données dans la nouvelle base, et assurer la formation des parties prenantes.	Diététicien-ne-s régional-e-s Secrétaires Coordinateur	30.06.19

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

5. Comptes 2018

Promotion Santé Suisse	80 000
SSP	345 000
Facturation	3 360
Total Produits	428 360
Charges de personnel	406 586
Autres charges	16 686
Total Charges	423 272
Résultat	5 088

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



6. Fourchette verte Suisse

Temps forts de l'année 2018

Nouvelles impulsions

Avec l'arrivée de notre nouvelle présidente, Madame Anne-Claude Demierre, Conseillère d'Etat en charge de la santé dans le canton de Fribourg, 2018 a non seulement poursuivi la mue et les changements amorcés l'an dernier, mais trouvé également un nouvel élan.

Sous l'impulsion de sa présidente, notre comité a débuté l'année par une journée de réflexion stratégique, de manière à prendre de la hauteur et de dégager des lignes-forces pour repenser notre action de santé publique au quotidien.

Dans cette optique, il a été décidé de ne pas célébrer fin 2018, les 25 ans du lancement du label, mais de plutôt s'orienter vers le futur et de fêter ce moment important durant la première des 25 années suivantes.

Nous avons voulu concentrer l'ensemble de nos forces de travail sur le passage au numérique, projet planifié de longue date. Ainsi, 2018 a vu le développement d'un outil de digitalisation de nos processus, un outil CRM (pour Customer Relationship Management), intégrant l'ensemble de nos données et de nos actions. En fin d'année, une section cantonale a pu débiter les phases de tests et l'implémentation est prévue pour le premier semestre 2019.

La réflexion stratégique a également débouché sur une double nécessité en matière de communication : pour la Suisse alémanique, impérativement mieux faire connaître le label ; pour la Suisse romande, montrer l'évolution du label au fil du temps et qu'il est en adaptation constante, via une redynamisation de la communication et la simplification de certaines procédures. Le nouveau site internet, également en développement en 2018, répondra déjà en grande partie à ces objectifs, par son orientation 4.0 et par la vitrine « Fourchette verte au quotidien » que pourront utiliser toutes les sections.

De plus, il est apparu nécessaire de débiter un projet de plusieurs années afin de nous doter d'une « culture commune ». Cette démarche menée avec l'ensemble des sections cantonales, ainsi qu'avec les acteurs qui « font Fourchette verte », vise à construire de manière conjointe les valeurs, le savoir-vivre, le savoir-faire qui animent notre action, tout comme notre expertise de santé publique.

Enfin, nous avons retravaillé notre stratégie 2022 et intégré non seulement les éléments ci-dessus, mais aussi ancré davantage le développement durable au sein de notre action, entre autres via Fourchette verte – Ama terra.

Mouvements

Si notre Fédération est spécialiste de l'alimentation, en 2018 elle a également été championne du mouvement. En effet, en décembre, nous avons déménagé les bureaux tant de Berne que de Lausanne. Dans la capitale nationale, nous avons suivi la Société Suisse de Nutrition SSN qui, suite à sa réorganisation, a intégré les bureaux de RADIX. Nos bureaux bernois sont désormais à l'Eigerplatz No 5. Et dans la capitale vaudoise, après dix ans d'hébergement aux Ligues de la Santé (devenues ProSV) ne pouvant obtenir de garantie de prolongation sur un moyen terme, nous avons rejoint l'avenue de la Gare 52 et les bureaux de Promotion Santé Suisse.

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Par ailleurs, la Fédération a vécu de nombreux mouvements au niveau de son personnel : la comparaison des effectifs au 1^{er} janvier 2019 avec ceux de l'année précédente montre que l'entier de l'équipe a changé, à l'exception du Secrétaire général. Ainsi, fin 2018, le secrétariat s'organise autour d'un poste de coordinatrice pour la Suisse alémanique à 60%, une personne référente alimentation à 20%, toutes deux se partageant la charge de toutes les questions liées à l'alimentation (« métier »). Pour les appuyer et répondre aux besoins des sections, une responsable de l'administration incluant la logistique travaille à 60%, le tout coordonné par le Secrétaire général, toujours à 55%.

Rappelons qu'avec 195% de temps de travail, auxquels s'ajoutent quelques mandats à Aduna Romandie pour la comptabilité ou la gestion des salaires par exemple, tout changement de collaborateur-trice a des répercussions importantes en termes de management. Si certains dossiers ont sans doute pris quelque retard, nous notons toutefois avec satisfaction, que l'ensemble de nos missions de base ainsi que les importants travaux stratégiques mentionnés plus haut ont pu être menés à bien, tout comme nos projets courants que voici.

Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group s'est poursuivie à la pleine satisfaction des deux partenaires, si et le contrat est arrivé au bout des cinq années prévues. De fait, les deux partenaires ont décidé de prolonger la collaboration pour trois années supplémentaires, ce qui nous réjouit :



Rappelons que ce partenariat n'est pas exclusif. Fourchette verte Suisse et SV Group souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration, permettant au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse, notamment en Suisse alémanique. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors non seulement tout-à-fait possible, mais souhaitable.

Autres projets et collaborations

Au 1^{er} semestre 2018, la Fédération a lancé son projet pilote Fourchette verte Senior à domicile, soit la labellisation des repas à domicile à destination des personnes âgées, visant à améliorer leur santé et ainsi de contribuer à leur maintien à domicile. Quatre sections ont répondu positivement à l'appel, à savoir SG, JU, BL et FR, chaque projet avance désormais à son rythme cantonal.

Si la Société Suisse de Nutrition (SSN) a traversé une période de turbulences en 2018, les lignes-forces de notre partenariat ont pu être préservées. Ainsi, la localisation des bureaux Fourchette verte pour la Suisse alémanique reste au sein de la SSN à Berne. Cette manière de faire permet que les deux organisations puissent répondre aux sollicitations concernant la restauration collective et de bénéficier mutuellement des réseaux construits.

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

En 2018, Fourchette verte Suisse a choisi « les fromages de nos cantons » comme thème de la Semaine du Goût, pour l'ensemble de ses sections cantonales. A nouveau, le « kit la Semaine du Goût de Fourchette verte » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, et proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique. Ce matériel permet notamment aux enfants, de faire des expériences gustatives variées et de découvrir que le bonheur est aussi dans la meule.

Dans les collaborations, les échanges fructueux et réguliers, ceux avec Fédération romande des Consommateurs (FRC), autre partenaire de longue date de FV, peuvent être relevés.

Fourchette verte Suisse a également reçu fin 2018, un mandat de l'OSAV pour œuvrer en collaboration avec RADIX, à la multiplication des standards de qualité des repas pour les structures parascolaires.

Enfin, les représentants de Fourchette verte Suisse siègent dans de nombreux projets régionaux ou nationaux, ou sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires.

Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). Le projet pilote Fourchette verte Senior à domicile est aussi financé par PSCH, pour la période 2017 à 2019.

Par ailleurs, le soutien de la CLASS à la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations a été renouvelée, également pour la période 2017-2019. Ce montant, d'une hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation. A cela, s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats.

Fourchette verte Suisse tient à remercier chaleureusement Promotion santé Suisse et la CLASS pour leur soutien indispensable à son travail et son autonomie.



Stéphane Montangero
Secrétaire général Fourchette verte Suisse

Situation au 31.12.18

Etablissements / Betriebe

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	9	0	2	5	0	0	29
Self-services	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	4	0	16	4	0	0	34
Restaurants de collectivité	0	2	0	0	10	46	7	7	0	0	0	12	0	8	28	0	74	194
Affiliations	0	0	0	0	2	3	1	3	0	0	0	12	0	6	11	0	0	38
Affiliations senior	0	0	0	0	3	2	0	3	0	0	0	32	0	13	41	0	0	94
Affiliations junior	0	0	0	0	0	6	1	2	0	2	0	4	0	4	9	0	0	28
Juniors	5	0	0	41	14	125	9	9	0	11	0	185	0	59	170	0	0	628
FV-AT juniors	0	0	18	0	0	1	24	0	24	2	1	0	0	4	0	9	0	83
Tout-petits	33	11	0	81	24	68	8	21	0	13	0	14	0	41	92	0	0	406
FV-AT tout-petits	0	0	24	6	1	2	0	0	12	2	4	0	0	4	0	22	0	77
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	38	13	42	128	56	274	50	45	36	30	5	272	0	158	360	31	74	1'612

* Des établissements sont en cours de labellisation. / Betriebe befinden sich im Labellisierungsprozess.

Fourchette verte Vaud

Unisanté, av. de Provence 12, 1007 Lausanne

Tél. 021 545 10 11, e-mail: vd@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

7. Remerciements

FV-VD est géré par le Secteur Prestations en promotion de la santé de Promotion Santé Vaud et n'aurait pu être développé sans la collaboration active des diététiciennes dans les régions : Daniela GONCALVES, Annick KAAG-CHEVALLEY et Laïla PORTA MONNEY à Lausanne, Daniela GONCALVES et Caroline GALAN-GIROD pour la Côte, Carine CESCUTTI pour l'Est vaudois, Eva SCHILTER dans le Nord vaudois-Broye.

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

Le secrétariat et la logistique de FV-VD a été assuré par Corinne TERRETTAZ puis par Sandrine CORREVON

Fourchette verte Suisse, la Fédération romande des consommateurs, la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, le Service cantonal de la consommation et des affaires vétérinaire 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.

Roger Batalla
Coordinateur FV-Vaud