



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024 / JAHRESBERICHT FOURCHETTE VERTE SUISSE 2024

**La Fédération Fourchette verte Suisse est soutenue par la /
Der Verein Fourchette verte Schweiz wird unterstützt von**

CLASS | Conférence Latine
des Affaires
Sanitaires et Sociales



et par/ und von



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

TABLE DES MATIERES

Le mot de la PrésidentE / Wort deR PräsidentIN	3
1 Les temps forts de l'année 2024 / Erfolgsbericht 2024	4
2 Organes de la Fédération / Organe des Verbandes	8
2.1 Comité / Vorstand	8
2.2 Conférence de Coordination (COKO) / Koordinationskonferenz (COKO)	8
2.3 Bureau de direction FV-CH / Geschäftsleitung FV-CH	9
2.4 Hébergement administratif 2024 / Administrativer Sitz 2024	9
3 Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen	10
3.1 Aargau	10
3.2 Basel-Landschaft	11
3.3 Basel-Stadt	11
3.4 Bern und Berner Jura	12
3.5 Fribourg	12
3.6 Genève	13
3.7 Graubünden	14
3.8 Jura	15
3.9 Luzern	16
3.10 Neuchâtel	17
3.11 Nidwalden	17
3.12 Solothurn	18
3.13 St.Gallen	19
3.14 Thurgau	20
3.15 Ticino	20
3.16 Valais	21
3.17 Vaud	22
3.18 Zug	23
4 Statistiques JANVIER 2025 / Statistik JANUAR 2025	24
5 Comptes 2023 / Jahresrechnung 2023	26
5.1 Bilan / Bilanz	26
5.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	27
6 Remerciements / Danksagung	29

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE / WORT DER PRÄSIDENTIN



En 2024, Fourchette verte Suisse a accueilli un nouveau membre : le canton des Grisons rejoint officiellement notre fédération. Nous lui adressons une chaleureuse bienvenue et le remercions pour son engagement.

L'année a été placée sous le signe de la réflexion interne. Sur mandat de Promotion Santé Suisse, l'entreprise socialdesign a réalisé une analyse organisationnelle de la fédération. Forts des résultats de cette analyse, le comité et les membres auront l'opportunité, en 2025, de lancer un processus visant à améliorer et clarifier les rôles, les compétences et l'engagement de chacun.

Ce processus sera participatif. Tous les membres sont cordialement invités à y prendre part activement, car il représente une occasion unique de co-construire un avenir durable pour Fourchette verte.

Je souhaite à l'association et à ses membres un futur harmonieux, fondé sur la cohésion et la promotion de nos valeurs communes : la santé et la durabilité.

Im Jahr 2024 konnte Fourchette verte Schweiz ein neues Mitglied begrüßen: Der Kanton Graubünden tritt offiziell unserem Verband bei. Wir heissen Graubünden herzlich willkommen und danken dem Kanton für sein Engagement.

Das Jahr stand im Zeichen der internen Reflexion. Im Auftrag von Gesundheitsförderung Schweiz hat die Firma socialdesign eine Organisationsanalyse des Verbandes durchgeführt. Gestützt auf die Ergebnisse dieser Analyse werden der Vorstand und die Mitglieder im Jahr 2025 die Gelegenheit haben, einen Prozess zur Verbesserung und Klärung der Rollen, der Kompetenzen und des Engagements aller Beteiligten einzuleiten.

Dieser Prozess wird partizipativ sein. Alle Mitglieder sind herzlich eingeladen, sich aktiv daran zu beteiligen. Er stellt eine einmalige Gelegenheit dar, eine nachhaltige Zukunft für Fourchette verte mitzugestalten.

Ich wünsche dem Verband und seinen Mitgliedern eine harmonische Zukunft. Eine, die auf Zusammenhalt und der Förderung unserer gemeinsamen Werte beruht: Gesundheit und Nachhaltigkeit.

Susanne Schaffner
Conseillère d'Etat / Regierungsrätin (SO)
Présidente / Präsidentin FV-CH



1 LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2024 / ERFOLGSBERICHT 2024

Nouvelle section Fourchette verte Grisons

En juin 2024, la fédération Fourchette verte Suisse a accueilli un nouveau membre : le canton des **Grisons**. Une nouvelle section Fourchette verte a ainsi vu le jour. La fédération est heureuse d'accueillir ce nouveau membre qui s'engage déjà depuis plusieurs années pour une alimentation équilibrée et durable. Une quinzaine d'établissements seront en principe labellisés Fourchette verte – Ama terra dans ce canton l'année prochaine.

Fonctionnement et principales activités

La coordination des activités de la Fédération a été orchestrée par Carmen Sangin et Elisa Domeniconi, avec le précieux soutien d'Isabelle Donia, responsable administration, communication & digital ainsi que de la collaboratrice référente pour la Suisse alémanique, Nathalie Faller jusqu'à avril 2024, à qui a succédé Susanne Morach dès septembre 2024. Le bureau de direction a ainsi compté pour env. 2 EPT en 2024. Trois stagiaires ont été accueillis durant l'année.

Parmi les activités du bureau de direction, citons le **soutien** aux sections à hauteur d'un peu plus de 600 heures en 2024. À cela s'ajoutent de nombreuses heures de **traductions**.

Plusieurs **documents** et du **matériel professionnel** ont pu être développés durant l'année, tels qu'une fiche sur la fêverole, un document sur les féculents riches en fibres destinés aux cuisiniers, un flyer sur l'apport en protéines à destination des parents, un « contenu multiplicateurs » sur les repas végétariens (sur la base de l'expérience de FV-FR), etc.

FVCH a organisé **16 rencontres internes**, en présentiel ou par visioconférence : rencontres régionales, séances de coordination, assemblée générale, groupes de travail, séances du comité et leurs PVs. Ces rencontres permettent de traiter les dossiers et promeuvent les échanges entre sections.

Dans les régions, **1720** établissements labellisés Fourchette verte, dont **269** établissements Fourchette verte - Ama terra, ont bénéficié de l'accompagnement professionnel de proximité des 18 sections cantonales. Toutes les personnes qui travaillent pour Fourchette verte sont remerciées pour leur engagement et leur participation aux activités de la fédération.

Communication

Afin de mieux faire connaître FV et FV-AT et de promouvoir une alimentation équilibrée et durable, une campagne de communication a été menée en 2023 – 2024.

Environ **20 posts LinkedIn** ont été diffusés dont 12 à l'occasion des 30 ans du label, entre octobre 2023 et septembre 2024. La page LinkedIn de la fédération compte aujourd'hui **690 abonnés**.

La fédération a pu organiser **9 parutions** dans des médias et magazines. Les labels et les activités de la fédération ont été présentés lors de **5 événements**.

En outre, FVCH a été présente dans plusieurs **réseaux**, en présentiel ou online.

Analyse organisationnelle

Sur mandat de Promotion Santé Suisse, une **analyse organisationnelle** a été menée en 2024. Les représentant.e.s du comité, des cantons et des sections ainsi que les co-directrices ont participé à plusieurs entretiens et/ou focus groups qui ont permis à l'entreprise mandatée, socialdesign, de dessiner un panorama de la fédération et d'indiquer les marges d'amélioration en termes d'organisation.

Les résultats de l'analyse ont été présentés aux membres de l'Assemblée générale le 5 décembre 2024 à Berne. Parmi les mesures proposées par l'analyse, le comité a priorisé les suivantes : les **statuts** de la fédération méritent d'être précisés, notamment en ce qui concerne la définition et les rôles de membres ; un **règlement** sera rédigé qui précise le fonctionnement des différents organes de la fédération, à savoir l'AG, le comité, la COKO et le bureau de direction ; le comité a également décidé d'entreprendre une réflexion

visant à **simplifier le système** de labels Fourchette verte actuel et à améliorer la cohérence avec les autres labels/chartes.

Renforcement du label Fourchette verte – Ama terra

En collaboration avec les sections FV, un projet visant à renforcer le label Fourchette verte – Ama terra a été lancé fin 2023. Ce projet a pour objectif, d'une part, de préciser les critères existants et, dans la mesure du possible, de les harmoniser avec ceux d'autres labels ou chartes. D'autre part, le projet vise à permettre aux établissements accueillant des adultes et des seniors d'obtenir le label FV-AT, jusque-là disponible que pour les crèches et cantines scolaires. Les premières labellisations de ces établissements ont eu lieu en 2024.

Pour promouvoir le label, une courte [vidéo](#) de 2 minutes 30 a été réalisée, présentant le quotidien de deux établissements très différents : l'un est une crèche située dans le canton de Bâle-Campagne, qui accueille une quinzaine d'enfants par jour, l'autre un restaurant scolaire dans le canton de Genève, qui prépare des repas pour environ 600 enfants par jour, incluant deux sites livrés.



Partenariats

Bio Suisse :

Le partenariat initié avec Bio Suisse en 2021 s'est conclu en 2024. L'année dernière, 24 chefs de cuisine d'établissements Fourchette verte et Fourchette verte – Ama Terra ont participé au projet de valorisation et de renforcement de leurs achats en denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique. Accompagnés dans le cadre du pilote « Produits bio en restauration collective », ces crèches, foyers pour adultes et maisons de retraite ont recensé en moyenne 20% de produits bio et suisses utilisés en cuisine. Certains chefs en utilisent plus de 90%.

Sur le plan pédagogique, deux rencontres entre agriculteurs bio et groupes d'enfants accueillis dans des établissements FV ou FV-AT ont pu être réalisées en Valais. Ces rencontres sensibilisent les enfants aux origines des aliments et aux valeurs d'une agriculture respectueuse des ressources.

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) :

En juin 2024, l'OSAV a publié deux **Guides pratiques** pour la promotion de la santé et de la durabilité en restauration collective. Le guide [Education](#) est destiné aux établissements accueillant des enfants, tels que les crèches et lieux d'accueil parascolaires. Le guide [Business](#) est destiné aux restaurants d'entreprises, aux universités, etc.

Société Suisse de nutrition (SSN) :

En septembre 2024, la SSN et l'OSAV ont dévoilé la [nouvelle pyramide alimentaire](#). Les critères et brochures FV ont été adaptés aux nouvelles recommandations.

Financement de la Fédération

La Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH), de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) et des cantons alémaniques. Ces soutiens fondamentaux permettent d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces soutiens s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds pour les projets ainsi que les partenariats. Les organisations suivantes ont apporté un important soutien financier à Fourchette verte Suisse en 2024 : Promotion Santé Suisse, Fondation Mercator Suisse, Fondation Seedling, Bio Suisse, FiBL, Beelong et SV Group.

Fourchette verte Suisse tient à remercier très chaleureusement tous ses bailleurs de fonds pour leur aide et leur confiance.



Neue Sektion Fourchette verte Graubünden

Im Juni 2024 hat der Verband Fourchette verte Schweiz (FV-CH) ein neues Mitglied aufgenommen: den Kanton Graubünden. Damit wurde eine neue Fourchette verte Sektion ins Leben gerufen. Der Verband freut sich über das neue Mitglied, das sich bereits seit mehreren Jahren für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung einsetzt. Im kommenden Jahr werden in diesem Kanton voraussichtlich rund 15 Betriebe mit dem Label Fourchette verte - Ama terra ausgezeichnet werden.

Funktionsweise und wichtigste Aktivitäten

Die Koordination der Verbandsaktivitäten wurde von Carmen Sangin und Elisa Domeniconi orchestriert. Wertvolle Unterstützung erfolgte durch Isabelle Donia, Leiterin Administration, Kommunikation & Digital sowie der zuständigen Mitarbeiterin für die Deutschschweiz, Nathalie Faller bis April 2024. Die ab September 2024 von Susanne Morach abgelöst wurde. Die Geschäftsstelle zählte im Jahr 2024 somit ca. 2 Vollzeitstellen. Im Laufe des Jahres wurden drei Praktikanten beschäftigt.

Zu den Aktivitäten der Geschäftsstelle gehörte die Unterstützung der Sektionen im Umfang von etwas mehr als 600 Stunden im Jahr 2024. Hinzu kommen zahlreiche Stunden für Übersetzungen.

Mehrere Dokumente und professionelles Material wurden im Laufe des Jahres entwickelt. So zum Beispiel ein Merkblatt über die Ackerbohne, ein Dokument über nahrungsfaserreiche Stärke für Köche, ein Flyer zur Proteinzufuhr für Eltern, ein «Multiplikatoreninhalt» zu vegetarischen Mahlzeiten (auf der Grundlage der Erfahrungen von FV-FR), etc.

Die Geschäftsstelle FV-CH hat 16 interne Treffen organisiert und dazu die Protokolle geschrieben. Diese fanden entweder persönlich oder via Videokonferenz statt: regionale Treffen, Koordinationssitzungen, die Generalversammlung, Arbeitsgruppen und Vorstandssitzungen. Diese Treffen ermöglichen die Bearbeitung von Dossiers und fördern den Austausch zwischen den Sektionen.

In den Regionen profitierten 1720 Betriebe mit dem Label Fourchette verte, davon 269 Betriebe Fourchette verte - Ama terra, von der professionellen Betreuung durch die 18 kantonalen Sektionen. Vielen Dank für das Engagement und die Teilnahme an den Aktivitäten des Verbands an Alle, die für Fourchette verte arbeiten.

Kommunikation

Um FV und FV-AT bekannter zu machen und eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung zu fördern, wurde in den Jahren 2023 - 2024 eine Kommunikationskampagne durchgeführt.

Es wurden etwa 20 LinkedIn-Posts verbreitet, davon 12 anlässlich des 30-jährigen Bestehens des Labels zwischen Oktober 2023 und September 2024. Die LinkedIn-Seite des Verbands hat heute 680 Abonnenten.

Der Verband konnte 9 Veröffentlichungen in Medien und Magazinen organisieren. Die Labels und die Aktivitäten des Verbandes wurden bei 5 Veranstaltungen vorgestellt.

Darüber hinaus war FV-CH in mehreren Netzwerken präsent, sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch online.

Organisationsanalyse

Im Auftrag von Gesundheitsförderung Schweiz wurde 2024 eine Organisationsanalyse durchgeführt. Vertreterinnen und Vertreter des Vorstands, der Kantone und der Sektionen sowie die Co-Direktorinnen nahmen an mehreren Interviews und/oder Fokusgruppen teil. Dies ermöglichte der beauftragten Firma socialdesign, ein Panorama des Verbands zu zeichnen und Verbesserungspotenziale in Bezug auf die Organisation aufzuzeigen.

Die Ergebnisse der Analyse wurden den Mitgliedern der Generalversammlung am 5. Dezember 2024 in Bern vorgestellt. Von den in der Analyse vorgeschlagenen Massnahmen priorisierte der Vorstand die folgenden: Die Statuten des Verbands bedürfen einer Präzisierung, insbesondere in Bezug auf die Definition und die Rollen der Mitglieder. Es soll ein Reglement verfasst werden, das die Funktionsweise der verschiedenen

Organe des Verbands, d.h. der GV, des Vorstandes, der COKO und der Geschäftsstelle, abbildet. Der Vorstand beschloss zudem, Überlegungen anzustellen, um das aktuelle System des Fourchette verte Labels zu vereinfachen und die Einordnung gegenüber anderen Labels/Chartas zu verbessern.

Stärkung des Labels Fourchette verte - Ama terra

In Zusammenarbeit mit den FV-Sektionen, wurde Ende 2023 ein Projekt zur Stärkung des Labels Fourchette verte - Ama terra gestartet. Ziele des Projekts sind, die bestehenden Kriterien zu präzisieren und nach Möglichkeit mit denen anderer Labels oder Chartas zu harmonisieren. Zudem soll das Projekt Einrichtungen, die Erwachsene und Senioren betreuen, die Möglichkeit bieten das FV-AT-Label zu erhalten. Dieses Label war bislang nur für Kindertagesstätten und Schulkantinen verfügbar. Im Jahr 2024 konnten bereits die ersten solcher Einrichtungen das Label erhalten.

Zur Bewerbung des Labels, wurde ein kurzes [Video](#) von 2,5 Minuten Länge gedreht. Dieses zeigt den Alltag zweier sehr unterschiedlichen Einrichtungen: Die eine ist eine Kindertagesstätte im Kanton Basel-Landschaft, die täglich etwa 15 Kinder betreut. Die andere ist eine Schulkantine im Kanton Genf. Diese produziert täglich Mahlzeiten für ca. 600 Kinder und beliefert zwei externe Standorte.



Partnerschaften

Bio Suisse:

Die 2021 eingeleitete Partnerschaft mit Bio Suisse wurde 2024 abgeschlossen. Im vergangenen Jahr nahmen 24 Küchenchefs von Fourchette verte und Fourchette verte - Ama Terra am Pilotprojekt «Bioprodukte in der Gemeinschaftsgastronomie» teil. Das Ziel des Projekts lag in der Aufwertung und Stärkung des Einkaufs von Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft. Diese Kinderkrippen, Erwachsenen- und Altersheime, wurden im Rahmen des Projekts begleitet. Es zeigte sich, dass durchschnittlich 20% der in diesen Küchen verwendeten Lebensmittel biologischer Herkunft sind und aus der Schweiz stammen. Einige Köche verwenden sogar über 90% der Lebensmittel aus biologischer Herkunft.

Im Wallis fanden zwei Treffen zwischen Bio-Bauern und Kindergruppen, die in FV- oder FV-AT-Einrichtungen betreut werden, statt. Diese pädagogisch wertvollen Begegnungen sensibilisieren die Kinder über die Herkunft der Nahrungsmittel und die Werte einer ressourcenschonenden Landwirtschaft.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV):

Im Juni 2024 hat das BLV zwei Praxisleitfäden zur Förderung der Gesundheit und Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie veröffentlicht. Der Leitfaden [Education](#) richtet sich an Einrichtungen, die Kinder betreuen, wie z. B. Kindertagesstätten und ausserschulische Betreuungsorte. Der Leitfaden [Business](#) ist für Betriebsrestaurants, Universitäten usw. bestimmt.

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE):

Im September 2024 haben die SGE und das BLV die [neue Lebensmittelpyramide](#) enthüllt. Die FV-Kriterien und -Broschüren wurden an die neuen Empfehlungen angepasst.

Finanzierung des Verbands

Der Verband wird finanziell durch den Ankerfonds von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH), die «Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS)» und die Deutschschweizer Kantone unterstützt. Diese Unterstützungen ermöglichen eine strukturelle Finanzierung der Organisation.

Hinzu kommen Unterstützungen aus dem Fundraising für Projekte sowie aus Partnerschaften. Die folgenden Organisationen haben Fourchette verte Schweiz 2024 finanziell stark unterstützt: Gesundheitsförderung Schweiz, Stiftung Mercator Schweiz, Seedling Foundation, Bio Suisse, FiBL, Beelong und SV Group.

Fourchette verte Schweiz bedankt sich bei allen Geldgebern sehr herzlich für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen.

2 ORGANES DE LA FÉDÉRATION / ORGANE DES VERBANDES

2.1 Comité / Vorstand

Le comité de FV-CH s'est réuni quatre fois en 2024.

Der Vorstand von FV-CH traf sich im Jahr 2024 insgesamt zu vier Sitzungen.

Nom/Name	Prénom/Vorname	Fonction/Funktion	Institution
SCHAFFNER	Susanne	Präsidentin Regierungsrätin	Département des Innern Kanton Solothurn
MENEZHINI	Manuela	Vize-Présidentin Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Gesundheitsamt Kanton Solothurn
SCHWEIGHAUSER	Corina	Kassierin Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Medizinische Dienste Kanton Basel-Stadt
TERINK HUNZIKER	Carolien	Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Vaud c/o Unisanté
MERTENAT EICHER	Stéphanie	Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Jura c/o Fondation O2
MORARD GASPOZ	Emilie	Représentante des sections cantonales	Promotion Santé Valais
BALDINGER	Nina	Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Département Gesundheit und Soziales Kanton Aargau
SEIFERT	Daniel	Vertreter Bereich Landwirtschaft/Umwelt	Biovision
SANGIN	Carmen	Co-directrice / Co-Leiterin	FV-CH
DOMENICONI	Elisa	Co-directrice / Co-Leiterin	FV-CH

2.2 Conférence de Coordination (COKO) / Koordinationskonferenz (COKO)

La conférence de coordination se compose des représentant.e.s des sections cantonales, elle est présidée par les co-directrices de la Fédération. Deux rencontres ont eu lieu en 2024.

*Die Koordinationskonferenz setzt sich aus den Vertreter*innen der FV-Sektionen zusammen und wird von den Co-Leiterinnen des Verbandes présidiert. Im Jahr 2024 fanden zwei Sitzungen statt.*

Membres / Mitglieder :

MEIER WAHL Beatrice	Fourchette verte Aargau
BECK Anina	Fourchette verte Basel-Landschaft
VOGT Adriana (HERCHER Sabine bis August)	Fourchette verte Basel-Stadt
MESSERLI Daniel	Fourchette verte Bern
EQUEY Murielle	Fourchette verte Fribourg
LEHMANN Tania	Fourchette verte Genève
CASALE Giulia	Fourchette verte Graubünden
CHETELAT Florianne	Fourchette verte Jura
PORTMANN Marlis	Fourchette verte Luzern
SUNIER Daniela	Fourchette verte Neuchâtel
SOMMER Yvonne	Fourchette verte Nidwalden
ARNET Daniela (BUR Michelle bis August)	Fourchette verte Solothurn

GRABER Isabelle und STIEGER Roger
SCHÜTZ Andrea
GALLI Valentina
MURA KNÜSEL Monique
DAYER Christelle
TERINK HUNZIKER Carolien

Fourchette verte St. Gallen
Fourchette verte Thurgau
Fourchette verte Ticino
Fourchette verte Zug
Fourchette verte Valais-Wallis
Fourchette verte Vaud

SANGIN Carmen
DOMENICONI Elisa

Co-direction Fédération FV Suisse
Co-direction Fédération FV Suisse

2.3 Bureau de direction FV-CH / Geschäftsleitung FV-CH

SANGIN Carmen
DOMENICONI Elisa
DONIA Isabelle
FALLER Nathalie (1.1. – 30.4)
MORACH Susanne (ab September)

Co-direction Fédération FV Suisse
Co-direction Fédération FV Suisse
Responsable Administration
Koordination Deutschschweiz
Koordination Deutschschweiz

2.4 Hébergement administratif 2024 / Administrativer Sitz 2024

Le bureau de direction de Fourchette verte Suisse est hébergé dans les locaux de Promotion Santé Suisse, à Lausanne. L'hébergement administratif est géré par la Fondation O2 à Delémont.

Die Geschäftsleitung von Fourchette verte Schweiz befindet sich in den Büroräumen der Gesundheitsförderung Schweiz in Lausanne. Die administrativen und personellen Leistungen werden von der Fondation O2 in Delémont verwaltet.

3 ACTIVITÉS DES SECTIONS CANTONALES / AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN

3.1 Aargau

Im Berichtsjahr 2024 konnte die Fourchette verte Sektion Aargau ihre Aktivitäten zur Förderung einer ausgewogenen Ernährung in Betreuungseinrichtungen für Kleinkinder und Junioren sowie für Mahlzeitendienste für Senioren erfolgreich weiterführen. Hier sind die wichtigsten Highlights des Jahres:

Zertifizierungen und Rezertifizierungen

Im Schwerpunktprogramm «Bewegung und Ernährung» wurden 2024 drei neue Kindertagesstätten (Kitas) zertifiziert, die Mahlzeiten für Kinder und Junioren anbieten.

- 35 Bestehende Kitas wurden erfolgreich rezertifiziert, um die hohen Standards des Labels zu gewährleisten. 2 Kitas konnten aus organisatorischen Gründen (Schliessung und Kochwechsel) nicht mehr rezertifiziert werden.
- Im Bereich Gesundheitsförderung im Alter erhielten zwei weitere Altersheimküchen, die Mahlzeitendienste anbieten, das Label FV Senior@home. Insgesamt konnten vier Betriebe rezertifiziert werden. Total werden im Kanton täglich bis zu 330 Mahlzeiten für Senioren zubereitet und ausgeliefert, welche die Kriterien von Fourchette verte erfüllen.

Schwerpunkte und Weiterentwicklungen

- Die Anzahl der täglich in den Kitas ausgegebenen Mahlzeiten ist somit weiter gestiegen, insbesondere im Bereich der Verpflegung von Junioren.
- Das Label FV Senior@home fand bei den Kunden grossen Anklang. Die Nachfrage nach ausgewogenen Menüs für Senioren wuchs, und die positiven Rückmeldungen bestätigen die Bedeutung dieses Angebots.

Fortbildungen und Workshops

- Im Herbst fand die jährliche Weiterbildung für alle Mitarbeitenden von Kitas und Tagesstrukturen am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg in Gränichen statt. Im Fokus stand dieses Jahr das Thema «Ama terra in der Kita-Verpflegung». Die beiden Hauptreferate beleuchteten einerseits die Kriterien für das Label Ama terra und die praxisnahe Umsetzung in einer Kita. Anschliessend konnten die Teilnehmenden in Workshops eigene Möglichkeiten für die Umsetzung diskutieren.
- Für die Küchenverantwortlichen und Organisatoren der zertifizierten Mahlzeitendienste fand erstmals ein Online-Erfahrungsaustausch statt.

Öffentlichkeitsarbeit und Sensibilisierung

- Ein besonderer Fokus wurde auf die Bekanntmachung des Labels via Social Media gelegt und im Zusammenhang des 30-jährigen Jubiläums von Fourchette verte Schweiz wurden diverse Berichte gepostet.

Kommissionsarbeit

- An zwei Kommissionssitzungen wurden die zertifizierten Betriebe und ihre Leistungen anerkannt und gewürdigt. Alle zertifizierten Institutionen sind weiterhin auf der Website www.fourchetteverte.ch unter der Sektion Aargau aufgeführt.

Erfreulicherweise werden die Tätigkeiten im Kanton und das Engagement für das Label positiv wahrgenommen. Das Budget für das Programm wurde für weitere 4 Jahre vom Regierungsrat bewilligt.

Mit Blick auf 2025 plant Fourchette verte Aargau, die Zahl der zertifizierten Institutionen weiter zu steigern. Als Weiterentwicklung wird im folgenden Jahr das Label «Ama terra» im Bereich Kleinkind und Junior für interessierte Betriebe, zur Förderung einer nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung angeboten.

Vielen Dank an alle Partner, Institutionen und Mitwirkende für ihre Unterstützung und ihr Engagement im Jahr 2024. Gemeinsam konnten wir wichtige Fortschritte in der Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung erzielen.

3.2 Basel-Landschaft

Der Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach ist für die Umsetzung von «Fourchette verte – Ama terra» im Kanton Basel-Landschaft zuständig. Die beiden Beraterinnen mit Anstellung am Ebenrain wurden auch 2024 durch eine externe Beraterin (Mandat) bei der Durchführung von Erst- und Rezertifizierungen unterstützt. Das Mandat wird durch Gesundheitsförderung BL (KAP) finanziert.

Im Jahr 2024 wurde in der Kategorie «Kleinkind und Junioren» ein Betrieb neu zertifiziert. Zusätzlich wurde in der Kategorie «Erwachsene» starke Akquise betrieben und zwei Gymnasien sind im Beratungsprozess. Ein weiterer Erfolg verbuchen wir mit dem Video «Ama Terra» bei dem wir mit einem Betrieb aus dem Baselsbiet mitwirken durften. Insgesamt sind 28 Betriebe im Kanton Baselland Fourchette verte mit dem Label ausgezeichnet. Davon tragen zwei Betriebe u.a. das Label Senior@home.

Alle Rezertifizierungen konnten termingerecht durchgeführt werden.

Es wurden zwei praktische Weiterbildungen erfolgreich und mit maximaler Teilnehmerzahl von 14 Personen durchgeführt. Einerseits ein Kurs zum Thema «Tischkultur» und andererseits der Einführungskurs für neue Mitarbeitende bereits zertifizierter Betriebe.

2025 werden wieder zwei praktische Kurse angeboten. Zudem haben wir weitere Betriebe in Aussicht für eine Zertifizierung. Wir freuen uns auf ein weiteres Jahr mit Fourchette verte – Ama terra.

3.3 Basel-Stadt

Der Verein Gsünder Basel setzte das Projekt Fourchette verte – Ama terra in Basel-Stadt im Jahr 2024 erfolgreich um. Insgesamt 5 Betriebe wurden im Kanton Basel-Stadt zum ersten Mal mit dem Zertifikat «Fourchette verte – Ama terra» in der Kategorie Junior oder Kleinkinder ausgezeichnet. Zudem wurde mit zwei weiteren Betrieben bereits intensiv gearbeitet – eine Erstzertifizierung ist bereits im Frühjahr 2025 geplant. 45 Betriebe wurden erfolgreich rezertifiziert.

Dank einer bewährten Projektplanung und sorgfältigen Kommunikation zu den Betrieben, konnten sämtliche eingeplanten Betriebe vor Ort besucht und individuell beraten werden. Durch die langjährige Zusammenarbeit ist zu vielen Betrieben ein Vertrauensverhältnis entstanden. Dies erleichtert die Arbeit mit den Betrieben und fördert die Motivation in den Teams zur Umsetzung der Kriterien. Letzteres ist aufgrund von weiterhin sehr vielen Personalwechseln in den Betrieben besonders wichtig.

Zum Erfolg im Jahr 2024 trug auch die im Jahr 2023 initiierte Online-Basis Schulung bei. Die zweimal jährlich durchgeführte Schulung gibt einen Überblick zum Label, erläutert die Kriterien zur ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung und vermittelt Grundlagen zur Ernährungspädagogik. Teil nahmen sowohl neues Personal als auch bestehende Mitarbeiterinnen, die ihr Wissen auffrischen wollten.

Eine grosse Enttäuschung war der unerwartete Ausstieg von zwei Gruppen mit je vier zertifizierten Betrieben am Ende des Jahres. Die Bereitschaft der Entscheidungsträgerinnen der beiden Gruppen für offene und kollegiale Feedbackgespräche zum Austritt waren jedoch sehr versöhnlich. Die Arbeit der Co-Projektleiterinnen wurde gelobt. Zusammenfassend bezwecken die Austritte insbesondere Entlastung in Teams mit knappen personalen Ressourcen oder nach personellen Wechseln. Der Kontakt zu den Gruppen soll bestehen bleiben.

Als Erfolg kann auch das Weiterbildungs- und Erfahrungstreffen zum Thema „Achtsamkeit rund ums Essen – für Gross und Klein“ verbucht werden. Rund 40 Teilnehmende teilten im Anschluss mit, mit dem Abend sehr zufrieden zu sein.

Im August hat Adriana Vogt als Nachfolge der Co-Projektleiterin Sabine Hercher bei Gsünder Basel gestartet. Durch einen überschneidenden Monat der gemeinsamen Arbeit konnte eine sorgfältige und fließende Übergabe gewährleistet werden. Helena Koblasa ist weiterhin als Co-Projektleiterin tätig. Das bereits zuvor sehr bewährte Jobsharing verlief auch in neuer Konstellation auf Anhieb ausgezeichnet. Ebenfalls hervorzuheben ist die weiterhin sehr gute Zusammenarbeit mit den Fachstellen beim Kanton Basel-Stadt. Dies zeigt, dass das Projekt mit dem Fokus einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung im Kanton einen grossen Stellenwert hat.

3.4 Bern und Berner Jura

Im Jahr 2024 konnte das Fourchette verte-Team im Kanton Bern durch tatkräftigen Einsatz und eindrucksvolle Leistungen überzeugen. Mit der Expertise von sieben Ernährungsberaterinnen, der Unterstützung eines fachkundigen Lebensmittelinspektors und dem Beitrag einer versierten PEP-Mitarbeiterin wurden wichtige Fortschritte erzielt.

Wir konnten ein weiteres wertvolles Mitglied für die Zertifizierungskommission gewinnen: Tobias Bigler, Fachspezialist Verpflegung der Stadt Bern. Mit seiner fachlichen Expertise und seinen Verbindungen zu den städtischen Betrieben wird er uns mit bedeutenden Impulsen bereichern.

Im Laufe des Jahres haben wir fünf Zertifizierungssitzungen durchgeführt. Diese Sitzungen waren entscheidend, um sowohl bestehenden als auch neuen Betrieben das Fourchette verte Label zu ermöglichen. Unser Ziel, diese Zertifizierung möglichst vielen Betrieben zugänglich zu machen, wurde erreicht, und wir möchten uns bei den Betrieben und dem Zertifizierungsteam für ihren Einsatz und ihre Flexibilität herzlich bedanken.

Zusätzlich fand im Januar 2024 eine Arbeitssitzung unseres Teams statt, in der wir unsere Strategien und Ziele für das kommende Jahr festgelegt haben.

Das Jahr 2024 war für das Fourchette verte-Team des Kantons Bern ein erfolgreiches Jahr. Wir sind stolz auf unsere erreichten Ziele und blicken mit Freude darauf, auch im kommenden Jahr einen nachhaltigen und positiven Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention in unserer Gemeinschaft zu leisten.

Fourchette verte Kleinkind und Junior

Im Jahr 2024 haben wir erfolgreich 197 Betriebe zertifiziert und dabei insgesamt 9950 Fourchette verte-Mahlzeiten für Kleinkinder und Jugendliche serviert. Damit konnten wir einen wertvollen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention leisten.

Darüber hinaus haben wir folgende Fortbildungsveranstaltungen, Basisschulungen und betriebsinterne Schulungen durchgeführt:

Rund um die Wertschöpfungskette «Mozzarella herstellen», Workshop mit Köch*innen zum Thema Hülsenfrüchte.

«5 Basisschulungen» und «197 Schulungen in den Betrieben»

Die Angebote wurden von 585 Mitarbeitenden aus Betreuung und Gastronomie besucht. Diese Schulungen sind entscheidend für die Weiterentwicklung und die Professionalisierung der Gemeinschaftsgastronomie.

Diese Erfolge sind das Ergebnis einer guten Zusammenarbeit aller beteiligten Akteure. Wir möchten uns nochmals herzlich für die sehr gute Zusammenarbeit bedanken.

Fourchette verte Senior@home

Ein zentrales Ziel von Fourchette verte senior@home ist es, älteren Menschen in den Gemeinden das Wissen über eine ausgewogene Ernährung zu vermitteln, um Mangelernährung und Stürze zu verhindern. Im Jahr 2024 haben wir insgesamt 8 Mahlzeitendienste zertifiziert, was die Durchführung von Menübeurteilungen und die Schulung der Teams vor Ort beinhaltet.

In den Gemeinden, in denen wir aktiv waren, haben wir eng mit den Fachstellen für das Alter und den Kirchen zusammengearbeitet. Diese Kooperation ermöglichte es uns, 6 Vorträge und 3 Gesundheitscafés durchzuführen, bei denen wir 406 Teilnehmerinnen und Teilnehmer begrüßen durften.

Wir sind sehr stolz auf die Ergebnisse, die wir im Rahmen des Projekts Fourchette verte senior@home in diesem Jahr erzielen konnten.

3.5 Fribourg

En 2024, l'équipe de Fourchette verte Fribourg est restée stable. Son comité a vu l'arrivée d'une nouvelle représentante pour la FRC et il s'est réuni à 4 reprises. Le nombre total d'établissements labellisés a augmenté de 2 pour passer à 62 adresses, dont le premier label Fourchette verte - Ama terra adultes du canton. Les 62 établissements labellisés FV qui proposent 5'229 places assises et 3'955 repas FV quotidiens sont répartis ainsi : 6 labels adultes, dont 1 AT, 7 seniors dont 2 sont aussi senior@home, 25 juniors dont 8

AT et 24 tout-petits dont 10 AT. Le travail de promotion d'Ama terra porte ses fruits, désormais c'est près d'un tiers des établissements labellisés du canton qui l'arbore et reste une priorité cantonale.

■ Activités 2024

Visites aux établissements et repas-tests

56 visites d'établissements ou fournisseurs et 11 entretiens en vue de labellisations ont été réalisés. 191 repas-tests ont été dégustés, dont 100 par des testeurs FV, 40 par des testeurs FRC Fribourg et 51 par les diététiciennes. Ces dernières ont également effectué l'analyse de 348 semaines de menus.

Cours et formations

- 12 formations pour testeurs (20 participants au total), données en groupe ou en individuel,
- 3 cours pour les cuisiniers (23 participants au total) sur les thématiques des produits laitiers et calcium (1x en français et 1x en allemand) et sur les sucres de A à Z (en français)
- 3 formations pour des nouveaux cuisiniers (7 participants au total),
- 10 formations pour un total de 174 participants, sur les thématiques suivantes : Le label FV et FV Ama terra en pratique, les collations, l'alimentation des enfants et les idées reçues
- 6 séances de supervision de menus avec les cuisiniers ou le personnel de l'établissement (7 participants au total)
- 11 séances d'informations et de présentation du label avec un total de 39 participants, dont 25 personnes lors d'une participation à un repas pour le climat organisé par Les Grands-Parents pour le climat
- 1 passage à la TV RTS pour un reportage sur les mets végétariens dans les crèches Fourchette verte (suite à la publication de la nouvelle pyramide alimentaire).

■ Autres projets

Senior@home

En 2024, 1 établissement a obtenu le label pour un total de 2 ! Le travail de promotion se poursuit et 4 établissements ont reçu des informations. La liste des fournisseurs de repas du canton a été entièrement révisée et distribuée à grande échelle. Un établissement senior@home de Fribourg a été promu sur la page LinkedIn FV-CH et sur le site « Murten.unsere Region ».

Collaboration avec la charte fribourgeoise « Cuisinons notre région »

Poursuite de la collaboration avec Terroir Fribourg pour la mise en œuvre de la charte Cuisinons notre région et contacts avec le Valais. La diététicienne fait partie du Copil cantonal en tant que partenaire de la charte, participe à des groupes de travail et promeut la charte auprès de ses établissements labellisés. Sur le terrain, le suivi des établissements signataires de la charte et labellisés est réalisé par FV. Un système informatique de gestion des données est développé pour faciliter le travail et la coordination des suivis. Sa mise en place initialement prévue en 2024 a pris du retard et est reportée en 2025. 30 établissements sont signataires de la charte à fin 2024, dont 3 sont labellisés FV, et 18 établissements FV sont livrés par 5 fournisseurs de repas signataires.

Ce sont donc 30% des établissements FV qui sont concernés par la charte. Il est intéressant d'observer que sur les 19 labels FV-AT, 13 sont en lien avec la charte (signataire ou livré par fournisseur signataire). Une plateforme online pour la mise à disposition des produits locaux pour les restaurateurs a vu le jour en 2024 (de-saison.ch) et elle a été promue auprès des établissements labellisés dès son lancement.

3.6 Genève

Établissements et déclinaisons

292 établissements sont labellisés Fourchette verte au 31 décembre, soit 11 établissements labellisés en plus qu'en 2023 avec de nombreux mouvements en cours d'année : 16 nouveaux labels et 5 en moins.

La déclinaison Fourchette verte - Ama terra comprend 4 établissements de plus, soit 13 au total.

Entretiens, formations, animations

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label Fourchette verte et pour évaluer le respect des critères : 430 entretiens ont été effectués dans les établissements, 58 formations du personnel et de la clientèle, 4 séances d'information destinées aux parents d'élèves et 11 stands-animations.

Actions partenaires

La 24^{ème} édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 12 au 22 septembre sur le thème des céréales. Fourchette verte a mis à disposition : un kit pédagogique très complet et des exemples de menus.

Durant toute l'année, l'action Fourchette verte « plat du jour à 6.40 » a été proposée et subventionnée par le DIP dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II. Le plat Fourchette verte a représenté 50% de ventes de plats chauds et le plat Fourchette verte végétarien 15%. Un hamburger végétal, fait maison, a été proposé lors de la 1^{ère} édition du Kafestival.

Un plat Fourchette verte a continué d'être proposé à 5.- tous les jours pour les étudiants de l'Université de Genève.

Communication

Sur les réseaux sociaux, les publications, touchant tant l'alimentation équilibrée et durable que les activités de terrain, ont généré une augmentation du nombre d'abonnés : 1'677 sur Instagram, 818 sur Facebook et 360 sur LinkedIn.

52 textes et supports ont été rédigés en langage simplifié.

Les pages genevoises du site internet de Fourchette verte Suisse ont été alimentées régulièrement et la mise en page améliorée.

Ressources financières et humaines

En plus de la subvention du DSM (Etat de Genève), 24 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Aire-la-Ville, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Jussy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Pregny-Chambésy, Russin, Thônex, Troinex, Satigny, Vernier et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de Fourchette verte.

La Ville de Genève a notablement augmenté le montant de son soutien cette année.

De nombreux mandats rémunérés ont largement contribué aux ressources financières et diversifié les activités.

2,3 équivalents plein temps de ressources humaines.

Enquête

Lors de l'enquête d'appréciation, effectuée du 8 janvier au 28 juin, 131 établissements ont été testés. Le respect des critères nutritionnels est en hausse, soit 82% des plats sont corrects et 78% des évaluations respectent tous les critères nutritionnels du label Fourchette verte.

Accompagnement

Un accompagnement externe a débuté pour aider l'association Fourchette verte à renforcer son organisation, sa gouvernance et sa stratégie de développement pour les années à venir en tenant compte de l'opportunité offerte par une vraisemblable augmentation de ses ressources financières en 2025.

Fourchette verte Suisse

13 séances au service de Fourchette verte Suisse, sans compter la collaboration tout au long de l'année de l'équipe de Fourchette verte Genève avec la Fédération.

3.7 Graubünden

Teilnahme von Bündner Vertretungen an folgenden Anlässen:

Giulia Casale, operative Projektleitung und Ernährungsberaterin

- 05.11. Online-Weiterbildung

- 25.11. Austausch Deutschschweiz

Daniela Capatt, strategische Projektleitung, Fachstelle Gesundheitsförderung GR

- Generalversammlung am 5.12.2024 in Bern

Abgeschlossene Beratungen und Label-Vergabe 2024: keine, da Graubünden erst seit dem 20.6.2024 Mitglied von Fourchette verte ist.

Laufende Beratungsprozesse per 31.12.2024:

- Seniorenzentrum Rigahaus, 7000 Chur

Geplante Label-Vergabe «Fourchette verte – Ama terra» für Tagesmenu (kann als eine von zwei Varianten (Wochenmenu, Tagesmenu) von Bewohnenden des Pflegeheims sowie von Menschen mit eigener Wohnung im Seniorenzentrum gewählt werden. Bewohnende wurden bereits über das Label und den Mehrwert von ausgewogener Ernährung informiert, zweite Menu-Beurteilung ausstehend.

3.8 Jura

Les chiffres

La section Fourchette verte Jura comprend 35% de coordination, assurés par une diététicienne, ainsi que 0,5% de supervision, assuré par la direction de la Fondation O2, qui héberge le label.

En 2024, 23 établissements sont labellisés Fourchette verte, dont 8 au bénéfice de 2 déclinaisons (7 tout-petits et junior et 1 tout-petits et adulte). 4 établissements sont en renouvellement de labellisation.

Les 20 ans de la section Fourchette verte Jura

Le point culminant de l'année 2024 a été la célébration des 20 ans de la section Fourchette verte Jura. Pour fêter ces 20 années d'engagement en faveur d'une alimentation équilibrée, gourmande et durable, Fourchette verte Jura a proposé différentes activités festives et ludiques.

Conte pour les enfants



Le conteur Jacques Stämpfli a tout spécialement créé une histoire pour Fourchette verte et l'a conté à des enfants de 3 à 10 ans à l'Espace de Vie Infantile de Saignelégier. Il a été accompagné dans ce conte par la mascotte Fourchette verte Jura, l'écureuil Croc-noisette, créé à cette occasion, mais qui continuera d'accompagner Fourchette verte Jura dans les années à venir.

Concours « La pastille d'or »



Un concours a été organisé à l'Hôtel Restaurant Victoria à Delémont.

Durant 1 semaine, chaque client.e qui consommait le menu Fourchette verte avait une chance de trouver la pastille d'or cachée dans un rond de serviette, qui permettait de remporter 2 entrées exclusives à la grande soirée des 20 ans de Fourchette verte Jura.

Soirée des 20 ans



Cette soirée a eu lieu le 28 novembre 2024. Elle a débuté par un accueil officiel, suivi du spectacle de Philippe Lignon "Bon appétit" et s'est terminée avec un délicieux apéritif-dîatoire réalisé par l'équipe de cuisine de la Fondation Rurale Interjurassienne, au bénéfice du label Fourchette verte adulte.

« Coup de Fourchette », livre de recettes équilibrées et gourmandes

A l'occasion de la soirée des 20 ans, Fourchette verte Jura a dévoilé en primeur son livre "Coup de Fourchette", réalisé en collaboration avec le Quotidien Jurassien, dans le but de sensibiliser la population à une alimentation équilibrée, de saison, régionale et durable tout en montrant que cela rime aussi avec gourmandise et plaisir.

Plus de 70 recettes à découvrir, avec des astuces et des informations nutritionnelles pour chacune d'elles.



Activités section Fourchette verte Jura

Communication et cours/formations

- Posts pour les réseaux sociaux : légumes de saison, recette de lapin de Pâques maison, plusieurs posts pour les 20 ans de la section ;
- Animation d'un cours sur l'alimentation après 60 ans dans le cadre du programme d'activités pour les seniors proposé par la Commune mixte de Courroux-Courcelon ;
- Parution hebdomadaire de recettes Fourchette verte dans le Quotidien Jurassien ;
- Intervention sur l'alimentation équilibrée dans le cadre de la formation de base des accueillant-e-s en milieu familial, en binôme avec un spécialiste de l'activité physique ;
- Cours sur le gaspillage alimentaire dans le cadre de l'Université populaire.

Projets avec Fourchette verte Neuchâtel

Outils pour les établissements labellisés :

- 1 recette Fourchette verte de saison envoyée chaque mois, avec une recette végétarienne bonus tous les trois mois ;
- 1 atelier tout-petits clé en main avec bricolages, jeux, recettes, 5 sens, activités sur le thème des féculents ;
- Création en cours d'une nouvelle lettre d'information « Les critères de Fourchette verte à la loupe » : « Goûters sans sucres ajoutés ».

3.9 Luzern

Im Kanton Luzern tragen per Ende 2024 insgesamt 15 Betriebe (6 Kitas und 9 schulische Tagesstrukturen) das Label «Fourchette verte - Ama terra».

Von den 15 zertifizierten Betrieben wurden 2024 acht Betriebe erfolgreich rezertifiziert. Bei zwei weiteren Betrieben erfolgt die Rezertifizierung Anfang 2025. Ein Betrieb ist aus dem Projekt ausgestiegen. Die Kita war bereits im Jahr 2023 in einem Projektunterbruch und teilte im Oktober 2024 ihren Entschluss mit, das Label definitiv nicht mehr zu erneuern. Neuzertifizierungen konnten in diesem Jahre keine durchgeführt werden. Dennoch konnte mit zwei Kitas und einer schulischen Tagesstruktur der Start zur Zertifizierung gelegt werden.

Die Volksschule Stadt Luzern verfolgt das Ziel, sämtliche Betriebe der schulischen Tagesstrukturen mit dem Label auszuzeichnen. 7 Betriebe wurden bereits zertifiziert. Im Jahr 2024 konnte ein weiterer Betrieb in Angriff genommen werden. Die restlichen Betriebe folgen in den Jahren 2025 und 2026.

Die Weiterbildungen zum Thema «Nudging - gesundes Essen anschubsen» und «Nachhaltige Verpflegung», sowie die Kochkurse «Glücksküche für Kinder» und «Einfache und schnelle Rezepte» konnten bei maximaler Teilnehmerzahl durchgeführt werden. Die Kurse standen auch den «Fourchette verte»-Betrieben offen. Sie wurden vorwiegend von Kita Mitarbeitenden und Verantwortlichen von Mittagstischen der schulischen Tagesstrukturen besucht, fanden jedoch ebenso Anklang bei Betreuungspersonen von Tagesfamilien.

Die strategische Verantwortung für das Projekt «Fourchette verte» im Kanton Luzern liegt bei der Dienststelle Gesundheit und Sport (DIGE), Fachstelle Gesundheitsförderung. Die operative Projektleitung und Projektkoordination liegt beim BBZ Natur und Ernährung. Im März fand seitens BBZ Natur und Ernährung die Übergabe der Projektleitung von Helena Barnettler zu Marlis Portmann statt. Seit Projektbeginn steht Ernährungsberaterin Sue Schupp den Institutionen bis zur Label-Übergabe beratend zur Seite. Seitens DIGE weilte Isabelle Müller von April bis Dezember im Mutterschaftsurlaub und Beatrix Küttel übernahm deren Mutterschaftsvertretung.

Die Zertifizierungskommission der Sektion Luzern traf sich im Jahr 2024 zu vier Online-Sitzungen.

Die Zusammensetzung der Kommissionsmitglieder bestehend aus, Isabelle Müller / Beatrix Küttel (Dienststelle Gesundheit und Sport), Marlis Portmann (BBZ Natur und Ernährung, kantonale Koordinatorin), Yvonne Sommer (Ernährungsberaterin), Ronja Bohnenblust (Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartement) blieb bis Ende 2024 in dieser Konstellation bestehen.

Durch den Personalwechsel Anfang März am BBZ Natur und Ernährung lag der diesjährige Fokus im Bereich bestehende Zertifizierungsprozesse weiterzuführen und erfolgreich abzuschliessen. Im Jahr 2025 soll die Bekanntmachung und Bewerbung des Labels und die Akquise von neuen Betrieben weiter intensiviert werden. Im Jahr 2025 startet der Kanton Luzern zudem mit einem Vorprojekt im Bereich Mahlzeitendienste für Seniorinnen und Senioren (Fourchette verte Senior@home).

3.10 Neuchâtel

Au 31 décembre 2024, Fourchette verte Neuchâtel compte 37 établissements labellisés et 5 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (14 Fourchette verte junior, 14 Fourchette verte des tout-petits, 5 Fourchette verte adulte, 2 affiliations Fourchette verte adulte, 2 affiliations Fourchette verte senior). Au total, cela représente 1'868 places assises et 2'311 repas par jour en moyenne. 7 établissements ont obtenu le label Fourchette verte en 2024 :

- l'Accueil parascolaire Le Bec à Bonbons à La Sagne (Fourchette verte junior) ;
- la Fondation l'enfant c'est la vie pour 4 sites : Interface (Neuchâtel), Maison de Belmont (Boudry), Foyer La Ruche (Neuchâtel) et GAU (Boudry) (Fourchette verte junior) ;
- la Fondation Foyer Handicap - site de Neuchâtel (Affiliation Fourchette verte adulte) ;
- le restaurant du personnel du Home Le Foyer à La Sagne (Fourchette verte adulte).

En 2024, Fourchette verte Neuchâtel a effectué 29 entretiens de bilan, 4 entretiens de re-labellisation, 4 entretiens de labellisation ainsi que 15 entretiens d'accompagnement afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés. 259 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 2024 aura aussi été l'occasion pour Fourchette verte Neuchâtel d'animer 14 séances d'information auprès des équipes éducatives de 10 établissements accueillant des enfants (140 participants) ainsi qu'une séance d'information pour les parents d'un établissement parascolaire (16 participants). Fourchette verte a également animé un stand dans un établissement accueillant des consommateurs adultes. 14 personnes y ont participé.



En plus des suivis des établissements, Fourchette verte Neuchâtel a pérennisé son étroite collaboration avec Fourchette verte Jura. Cela s'est traduit notamment par l'envoi chaque mois d'une nouvelle recette de saison adaptée aux critères Fourchette verte ainsi qu'une recette d'un menu végétarien tous les 3 mois (4 menus avec des protéines végétariennes pour 2024) à tous les établissements labellisés des deux cantons. 24 fiches d'activité destinées aux enfants des établissements préscolaires ont également été distribuées afin de compléter le recueil d'idées débuté en 2021.

2024 aura également été l'occasion de remettre en place un cours pour les cuisiniers des établissements labellisés Fourchette verte avec pour thème « alimentation durable : bonnes pratiques ». 9 personnes y ont participé.

3.11 Nidwalden

Im Sommer 2024 hat das Alterswohnheim Hungacher in Beckenried die Zertifizierung für das Label Fourchette verte Senior Tagesstätte bekommen. Die Kita Stans des Chinderhuis Nidwalden hat im Sommer 2024 die Zertifizierung für das Label Fourchette verte Junior Tagesstätte erhalten; zudem wurde der Schulhort Stansstad zu diesem Zeitpunkt rezertifiziert. Zum aktuellen Zeitpunkt (28.1.25) gibt es zwei interessierte Betriebe, welche im Jahr 2025 womöglich in den Zertifizierungsvorgang einsteigen werden.

Die positive Zusammenarbeit mit der Nidwaldner Koordinatorin konnte fortgeführt werden. Die durch die Abteilung Gesundheitsförderung und Integration des Kantons Nidwalden geschaffenen Projektstrukturen, einschliesslich kantonseigener Zertifizierungskommission, haben sich dabei weiter bewährt.

3.12 Solothurn

Fourchette verte Kanton Solothurn kam 2024 in sein dreizehntes Projektjahr. Es tragen 34 Institutionen im Kanton das Label Fourchette verte, einige auch das Zusatzlabel Ama Terra.

In diesem Jahr konnte eine Institution neu zertifiziert werden, bei zwei Label-Beantragungen fanden Erstgespräche statt. Ausserdem fanden nebst Teamschulungen Elternabenden, Online-Schulungen für Mitarbeitende und auch Unterricht für angehende Fachpersonen Betreuung statt.

Alle bisherigen Institutionen konnten rezertifiziert werden. Wieder kam es in einigen Institutionen aber zu personellen Wechsels in Schlüsselpositionen. Dies hat zur Folge, dass trotz vorhandener Zertifizierung durch den Verlust von Know-how Herausforderungen entstehen. Dies unterstreicht die Bedeutung regelmässiger Rezertifizierungen, um das Qualitätsniveau des Labels zu sichern.

Das Angebot von Teamweiterbildungen wird rege genutzt, einige Institutionen interessieren sich auf für das Zusatzlabel Ama Terra und wurden diesbezüglich geschult.

Die im Jahr 2023 geplante Weiterbildung für Interessierte zum Thema «Abenteuer Esstisch» fand im Januar 2024 statt.

Organisation

Für Fourchette verte Solothurn ist neben der Projektkoordination eine Mitarbeiterin im Stundenlohn angestellt. Sie beide gehören, neben zwei Kitaleiterinnen, einer Köchin und der Fachverantwortliche für Prävention und Gesundheit, auch der Zertifizierungskommission an.

Rückblick 2024

- Im Jahr 2024 konnte eine Institution neu zertifiziert werden.
- Zwei Institutionen haben das Label beantragt. Die Erstgespräche für eine Zertifizierung haben stattgefunden.
- Alle bisherigen Institutionen konnten erfolgreich rezertifiziert werden.
- Eine Institution, welche mit dem Fourchette verte-Label zertifiziert ist, hat Interesse an einer Zertifizierung mit Fourchette verte – Ama terra. Die Umsetzung bezüglich Nachhaltigkeit ist noch ungenügend und wird nochmals evaluiert werden.
- Im Januar fand eine Weiterbildung mit einer externen Referentin zum Thema «Abenteuer Esstisch» statt.
- Zwei Newsletter wurden versendet.
- Im Februar erschien im Newsletter vom Departement des Innern, ein Artikel über eine Fourchette verte-zertifizierte Kita.
- Die Projektmitarbeiterinnen haben an diversen Schulungen und Besprechungen teilgenommen.

34 Institutionen zertifiziert davon:

12 Fourchette verte Kleinkind
7 Fourchette verte Kleinkind/Junior
7 Fourchette verte Junior
2 Fourchette verte Tagesstätte Kind
5 Fourchette verte – Ama terra Kleinkind/Junior
1 Fourchette verte – Ama terra Tagesstätte Kind

Im Jahr 2024 konnte zwar eine Kita neu zertifiziert werden, jedoch hatten zwei bestehende Institutionen kein Interesse mehr an einer Rezertifizierung, weshalb sich die Gesamtzahl im Vergleich zum Vorjahr um eins verringert.

100 Wochenmenupläne (30 Wochen von Rezertifizierungen, 10 von Neuzertifizierungen) wurden ausgewertet. Es fanden 18 Testessen und ebenso viele Auswertungsgespräche von Rezertifizierungen statt.

Zwei Erstgespräche für die an der Zertifizierung interessierten Institutionen fanden statt.

Bei ca. 1300 zertifizierten Betreuungsplätzen werden ebenso viele Fourchette verte-Menüs angeboten, davon können neben den betreuten Kindern auch rund 300 Betreuungspersonen profitieren.

Durchgeführt/teilgenommen wurden:

- 2 Teamschulungen mit rund 16 Teammitgliedern in zertifizierten Institutionen. Bei einer Teamschulung haben die Mitglieder verschiedene Zwischenmahlzeiten gekocht, bei der anderen Schulung wurden die Kriterien Fourchette verte – Ama terra und deren Umsetzung besprochen.
- 23 Auswertungsgespräche/Kurzschulungen mit mehr als 25 Personen, davon 5 Personen, die neu für die Menüplanung zuständig sind, vorher aber noch nicht mit dem Label Fourchette verte/Fourchette verte – Ama terra gearbeitet haben.
- 2 Elternabende mit rund 22 Eltern von Kindern, welche in einer Institution mit Fourchette verte betreut werden. Dabei wurde Fourchette verte vorgestellt und allgemeine Fragen zum Thema Ernährung bei Kindern beantwortet.
- 1 Schulung (vor Ort) mit 1 Teilnehmerin, welche Fourchette verte noch nicht gekannt hat.
- 1 Online-Weiterbildung mit 3 Teilnehmer. Dabei wurden die Kriterien und das Erlangen des Labels Fourchette verte vorgestellt.
- 4 Schulhalbtage mit rund 69 Lernenden des ersten Lehrjahres FaBeK.
- 4 Fach- und Austauschsitzen von Fourchette verte Schweiz.
- 3 Sitzungen der Zertifizierungskommission (vor Ort).
- 2 Newsletter (im Februar und November) an jeweils ca. 80 Empfänger versendet.

3.13 St.Gallen

Ende 2024 trugen im Kanton St.Gallen 66 Betriebe das Label «Fourchette verte – Ama terra», davon 22 in der Stadt St.Gallen und 44 im übrigen Kanton. Es wurden keine Betriebe neu zertifiziert. Zwei Betriebe werden nicht mehr rezertifiziert. Das Personal in den Betrieben ist in der Erfüllung der Kriterien grösstenteils sehr engagiert. An der Weiterbildung zum Thema «Fette und Öle» nahmen 43 Personen teil.

Im Juni fand das Kinderfest mit 30'000 Besuchenden statt. 2 «Fourchette verte» Mitarbeitende haben das Label an einem Stand vorgestellt und spielerisch mit dem SGE-Glücksrad über die ausgewogene Ernährung informiert.

Im September fand eine dreistündige Weiterbildung mit Austausch für Köchinnen und Köche sowie Betreuungs- und Leitungspersonen aus den «Fourchette verte»-Betrieben statt. Eine externe Ernährungsberaterin referierte zum Thema «Fette und Öle». Es wurde der Einfluss von Fetten und Ölen in der Ernährung auf die Gesundheit thematisiert und der Praxisbezug zu den «Fourchette verte»-Kriterien hergestellt. 43 Personen nahmen daran teil und bewerteten den Anlass als wertvoll und inspirierend. Es wurde die Weiterführung solcher Schulungen gewünscht.

Im Dezember fand die nationale Schulärztztagung mit 160 Teilnehmenden statt. An einem Stand wurde unter anderem über das «Fourchette verte» Label informiert.

Die Labelvergabe «Fourchette verte – Ama terra» findet in zwei Teams statt: Auf kantonaler Ebene wird «Fourchette verte» als Projekt des kantonalen Aktionsprogramms Ernährung und Bewegung geführt, während in der Stadt St.Gallen die Tagesbetreuungen und schulischen Mittagstische vom Fachbereich Ernährung und Bewegung des schulärztlichen Dienstes beraten werden. Die Betriebe werden von vier Ernährungsberatern betreut: Eine Person ist für die Betriebe in der Stadt St.Gallen und drei Personen für die Betriebe im übrigen Kanton St.Gallen zuständig.

Die Zertifizierungskommission trifft sich dreimal jährlich und setzt sich zusammen aus Vertreterinnen und Vertretern des Amts für Gesundheitsvorsorge des Kantons St.Gallen sowie des Schulärztlichen Dienstes der Stadt St.Gallen.

Obwohl aus Ressourcengründen keine Werbung oder Ansprache von Betrieben stattfand, gab es Anfragen zum Erwerben des Labels. Da zuerst noch ein geeigneter Caterer gefunden werden muss, wird die Zertifizierung dieser Betriebe frühestens im Jahr 2025 stattfinden. Ein Betrieb stieg aus, ein weiterer Betrieb musste das Label abgeben, weil das Pilotprojekt «Senior@home» nicht weitergeführt wird. Somit sind es aktuell 66 Betriebe im Kanton St.Gallen, die das Label «Fourchette verte – Ama terra» Kleinkind bzw. Junior tragen. In den zertifizierten Betrieben stiessen die Ernährungsberatern vorwiegend auf motivierte und interessierte Mitarbeitende. Die Qualitätskriterien werden in den meisten Fällen vorbildlich umgesetzt;

sodass die Betriebe problemlos rezertifiziert werden können. Mit 22 rezertifizierten Betrieben blieb das Jahresziel knapp unerreicht.

Die zuständigen Personen nahmen an den COKO-Sitzungen, der Weiterbildung und der Generalversammlung teil.

Ziel für 2025 ist es, die Betriebe in der Stadt St.Gallen und im übrigen Kanton turnusgemäss zu rezertifizieren. Zudem soll die jährliche Weiterbildung mit Austausch wiederum angeboten werden. Eine Online-Weiterbildung für neues Personal in den «Fourchette verte»-Betrieben ist ebenfalls geplant.

Bei Anfragen für Neuzertifizierungen wird geprüft, ob die Ressourcen unsererseits vorhanden sind.

Insbesondere, da die Abstände zwischen den Rezertifizierungen gemäss dem Verein Fourchette verte nicht ausgedehnt werden dürfen, macht es wenig Sinn, neue Betriebe anzuwerben. Das Potenzial für eine weitere Verbreitung des Labels im Kanton St.Gallen ist aus unserer Sicht jedoch vorhanden.

3.14 Thurgau

Bei der Zertifizierungskommission Fourchette verte – Ama Terra Sektion Thurgau ergab sich durch den krankheitsbedingten Ausfall von Michèle Geissbühler einen Wechsel.

- Barbara Bücheli, (Präsidentin) Leiterin Fachschaft Hauswirtschaft
- Judith Hübscher, Beauftragte des Kantons Thurgau für Gesundheitsförderung, Sucht und Prävention
- Doris Grauwiler, Bereichsleiterin Gesundheitsförderung und Prävention, Perspektive Thurgau
- Franca Schmid, Kita-Leiterin
- Roberto Dota, Fachlehrer GBW Weinfelden
- Inge Gane, Ernährungsberaterin
- Andrea Schütz, kantonale Koordinatorin «Fourchette verte – Ama terra»

Die Zertifizierungskommission traf sich für zwei Sitzungen.

Neu zertifizierter Betrieb

Im Jahr 2024 wurde ein neuer Betrieb zertifiziert: Kita + Hort Calimero Lengwil. Im Kanton Thurgau sind per 31. Dezember 2024, 34 Betriebe mit dem Label Fourchette verte – Ama terra zertifiziert. Acht Betriebe sind mit dem Label FV – AT Junior und 26 Betriebe mit dem Label FV-AT Kleinkind & Junior ausgezeichnet.

Weiterbildungsveranstaltungen

Das Jahrestreffen für die Betriebe fand im Mai zum Thema «Pflanzendrinks: ein Ersatz von Kuhmilch?» am Gewerblichen Bildungszentrum in Weinfelden (GBW) statt. Der Anlass wurde von 25 Personen besucht. Der Austausch untereinander wird jeweils geschätzt und als Bereicherung betrachtet.

Zwei Betriebe nutzten das Angebot einer Schulung im Betrieb um die Grundlagen FV – AT zu aktualisieren, zu vertiefen und sich im Team mit den Kriterien des Labels auseinanderzusetzen.

Das Angebot «Weiterbildung für neue Mitarbeitende in Betrieben mit dem Label FV - AT» am GBW wurde von acht Personen genutzt. Im Ganzen nahmen 50 Personen an den Veranstaltungen teil.

Projekt Senior@home

Wie vorgesehen starteten wir mit dem Projekt «Fourchette verte Senior@home» noch einmal. Im September fanden erste Gespräche mit einem Alters- und Pflegeheim statt, das einen Mahlzeitendienst anbietet. Der Betrieb entschied sich die Zertifizierung des Mahlzeitendienstes im Jahr 2025 in Angriff zu nehmen.

3.15 Ticino

Fourchette verte Ticino (in seguito FV-TI) è un'associazione composta dalle seguenti parti.

- Comitato, 7 membri: Rinaldo Rossi (Presidente), Diana Panizza Mathis (Vice presidente), Stevens Crameri, Pietro Gerber, Francesco Lobosco, Alessandro Pesce e Tiziano Orrù.
- Collaboratrici, 2: Christine Massera, impiegata al 40% e Valentina Galli, impiegata all'80%.

- Strutture associate, 109; 288 i detentori del marchio.
- Contabilità: Iryna Brighi Fidampo amministrazione S.a.g.l
- Cuochi formatori, 7: Rosanna Gagliardi, Maria Giacobbe, Daniele Greco, Remo Migliorini, Danilo Notarianni, Emanuele Rizzuti e Francesca Rossi.

Le principali attività del 2024 sono elencate di seguito.

Comitato, riunioni e formazione del personale

- Due riunioni di comitato (12 marzo e 22 ottobre), un'assemblea generale (27 maggio).
- Una riunione di coordinamento con la Federazione Fourchette verte Svizzera (6 giugno) e una di scambio tra le sezioni di Fourchette verte Svizzera romanda e Ticino (3 settembre).
- Un workshop consolidamento del marchio Fourchette verte – Ama terra organizzato dalla Federazione Fourchette verte (24 aprile)
- Un' assemblea generale della Federazione Fourchette verte Svizzera (5 dicembre).
- Una riunione con i cuochi formatori di FV-TI (20 giugno).
- Molteplici aggiornamenti con la coordinatrice di Fourchette verte Svizzera (in seguito FVCH), Elisa Domeniconi.
- Valentina Galli e Christine Massera hanno partecipato alla messa in rete PAC bambini e giovani (5 novembre).
- Valentina Galli ha partecipato alla messa in rete PAC anziani (10 dicembre).
- Valentina Galli e Christine Massera ha partecipato (in modalità remota) al congresso nazionale della Società Svizzera di Nutrizione (13 settembre 2024)
- Valentina Galli ha partecipato al webinaire « La nouvelle pyramide alimentaire suisse : quels sont les changements ? » (7 novembre)
- Gestione strutture con il marchio
- Certificazione di 2 nuove strutture. Numero totale di marchi Fourchette verte (in seguito FV) in Ticino: 288.
- Attribuzione di 1 marchio «FV temporaneo» (1 colonia per ragazzi).
- Visite di controllo di tutte le strutture associate; 124 (103 secondo gli obiettivi DSS 2024).

Formazione e servizi esterni

- Realizzazione di 9 corsi per cuochi dei nidi (3) e delle scuole dell'infanzia (6) per un totale di 88 partecipanti.
- Realizzazione di 4 corsi per le mamme diurne dell'Associazione Famiglie Diurne del luganese per un totale di 22 partecipanti.
- 3 interventi per la promozione della salute per tre classi di allievi (44) dell'Associazione per la formazione nelle strutture sanitarie e negli istituti sociali del Cantone Ticino (in seguito FORMAS).
- 4 interventi per gli utenti dei seguenti centri diurni: ATTE di Lugano, GenerazionePiù OCST di Lugano, «Alcentrodi» ProSenectute di Ascona e del centro diurno di Caslano per un totale di 20 partecipanti. Il tema era l'importanza di una corretta idratazione.

Marketing e comunicazione

- Apparizione di 5 articoli su giornali, giornali online. Invio di 3 newsletter, 14 pubblicazioni su Facebook.
- Costante aggiornamene del sito di FV-TI.

3.16 Valais

En 2024, le nombre d'établissements labellisés a atteint un total de 182. Cette progression s'explique notamment par le développement de la démarche Cuisinons notre région, passant de 145 membres à fin 2023 à 177 en 2024. Durant l'année, l'équipe a réalisé 214 visites dans nos établissements partenaires dont 122 bilans annuels. Ces rencontres se veulent plus globales, en y intégrant des éléments tels qu'économie d'énergie, calcul des tendances d'approvisionnement, méthodes de cuisson, conservation et stockage, ou encore mesures de diminution du gaspillage alimentaire.

Sensiterre

En parallèle du suivi sur le terrain, les rencontres « Sensiterre » ont continué. Plus de 200 personnes y ont pris part. L'objectif de ces rencontres est de favoriser la collaboration entre les équipes des cuisines, le personnel éducatif et les producteurs locaux au sein des différentes exploitations du canton.

Ces événements contribuent à établir un lien de confiance et offrent l'opportunité de mieux comprendre les produits ainsi que leur histoire.

Formations

Un accent tout particulier a également été mis sur les formations. Au total, 52 formations ont été animées en 2024 ; près de 1400 personnes y ont participé. Pour la troisième année consécutive, un catalogue de formation a été édité, spécialement destiné aux équipes de cuisines et aux éducateurs.

Celui-ci a permis de répondre à la demande du terrain sur des thématiques précises, telles que le gaspillage alimentaire, la cuisson sous-vide, l'équilibre alimentaire, les produits de la mer.

Campagnes anti-gaspillage

5 campagnes anti-gaspillage ont été organisées cette année en collaboration avec nos établissements partenaires. Nous poursuivrons ces actions en 2025. L'objectif est de sensibiliser les consommateurs à réduire leurs déchets alimentaires.

Projet pilote –réduction du gaspillage alimentaire

En 2024 un Projet pilote « Réduction du gaspillage alimentaire » a vu le jour en collaboration avec le département de la santé, des affaires sociales et culture (DSSC).

Ce projet se traduit par la mise en place de deux balances et de deux poubelles dans les cuisines de 6 établissements qui participent à cette phase pilote. Cette mesure permet ainsi un monitoring chiffré des pertes alimentaires, d'une part, lors de la production de repas, et d'autre part, lors du retour des assiettes (nourriture non consommée).

Les balances et poubelles sont installées pour une durée minimale de 2 semaines et tournent ensuite dans les autres institutions. Sur cette base, l'équipe de Fourchette verte, en collaboration avec l'équipe de cuisine, pourra mettre en place des objectifs clairs afin de réduire les quantités de déchets analysés dans le cadre du projet pilote. Une 2^{ème} série de pesée est agendée 6 mois plus tard pour vérifier l'amélioration des objectifs.

3.17 Vaud

En 2024, la promotion d'égalité des chances a été une priorité pour Fourchette verte Vaud. Nous avons élaboré un plan d'action « **équité en santé dans le domaine de l'alimentation** », qui a permis d'analyser la mesure Fourchette verte Vaud sur la base des critères d'équité en santé et de prioriser les activités qui les intègrent au mieux. Une « **analyse de la pertinence et de l'efficacité des labels dans le domaine de la promotion de la santé et de la prévention** » nous a montré l'importance d'un accompagnement sur la durée et l'efficacité de prioriser les publics captifs.

Ces travaux seront consolidés avec une stratégie de démarchage des établissements de restauration collective qui sera faite en 2025 avec l'objectif d'améliorer l'équité socio-territoriale.

Aussi en 2024, l'attractivité du label a été promue via :

- 2 formations en présentiel « **Manger en collectivité** » avec 26 participants, qui sont repartis avec des ressources pour l'accompagnement des enfants au moment de repas.
- L'élaboration d'**1 kit sur le thème des céréales** pour la Semaine du Goût. Des idées d'activités et des recettes ont été envoyées à l'ensemble des établissements labellisés dans le canton de Vaud. Le kit a aussi été mis à disposition des autres sections romandes et une traduction en allemand et en italien a été fait par FV-CH.

Les établissements labellisés ont été suivi avec **192 bilans annuels**. **39 formations** de cuisiniers et/ou d'équipes éducatives et/ou des parents ont été réalisées avec **494 participants**. Les testeurs ont réalisé **457 repas tests**, dont 53 repas tests ont été réalisés en partenariat avec la FRC-VD.

En raison de priorisation des activités dans le cadre du programme d'action cantonale 2025-2028, les repas-test ne seront pas reconduits. Nous remercions chaleureusement l'ensemble de testeurs, dont les bénévoles de la FRC, pour leur engagement et soutien. Avec l'arrêt de repas-test, la convention avec la FRC a été résiliée.

Fourchette verte Vaud termine l'année 2024 avec **287 établissements labellisés**, ce qui représente **19'014 repas FV quotidiens**.

16 établissements ont cessé la collaboration avec le label. Des critères trop stricts sont les raisons principales donnés par les structures (10 établissements, dont 8 dans le Nord-vaudois). L'acceptabilité du label, notamment pour des groupes spécifiques, restera un point d'attention en 2025. **4 nouvelles demandes de labellisation** ont été acceptées par le Comité de labellisation.

La collaboration avec la Ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan Restauration Collective Durable (RCD). La RCD regroupe 14 cuisines de production qui servent 88 structures d'accueil de l'enfance (APEMS et CVE) ; 3 séances de suivi ont été organisées.

Enfin, la coordinatrice cantonale occupe un siège au sein du Comité FV-CH en tant que représentante des sections cantonales. Elle a participé à 4 séances du Comité, et à 1 AG où elle a été réélue pour une nouvelle période de 2 ans.

3.18 Zug

Die Kantone Zug und Uri traten 2016 dem Verein Fourchette verte Schweiz bei. Sie organisierten sich mit einer gemeinsamen Zertifizierungskommission sowie einer gemeinsamen kantonalen Koordinatorin. Aufgrund des neuen strukturellen Beitrages an Fourchette verte Schweiz, entschied sich der Kanton Uri mit nur einem zertifizierten Betrieb für den Ausstieg aus dem Verein. Die Urner Kita wird nun via Kanton Zug rezertifiziert. Die Zertifizierungskosten für die Urner Kita trägt weiterhin der Kanton Uri.

Die jährliche neu zertifizierten 1-2 Kitas und Mittagstische gleichen sich aus mit solchen, welche z.B. schliessen oder die FV-AT Kriterien nicht mehr erfüllen können.

Per Ende Jahre erhielten 25 Kitas und ein Mittagstisch im Kanton Zug die Auszeichnung Fourchette verte – Ama terra Junior. Die Kita im Kanton Uri wurde ebenfalls rezertifiziert.

Die zwei Stimmrechte für die jährliche Generalversammlung halten Sarah Z'graggen (Amt für Sport und Gesundheitsförderung) als Präsidentin der kantonalen Sektion Zug, sowie Monique Mura Knüsel, welche auch die Funktion der kantonalen Koordinatorin ausübt.

Im Jahr 2025 gibt es wieder eine Weiterbildung für Fourchette verte – Ama terra zertifizierte Betriebe. Das Thema ist aktuell offen.

Im Hinblick auf das 10-jährige Jubiläum im Kanton Zug im Jahr 2026 wollen wir das Label aktiv bewerben und produzieren 2025 einen Werbe- und Informationsfilm für den Kanton Zug.

Herzlichen Dank an alle Beteiligten, welche dazu beitragen, auch weiterhin eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung in Zuger Kitas und Mittagstischen anzubieten.

4 STATISTIQUES JANVIER 2025 / STATISTIK JANUAR 2025

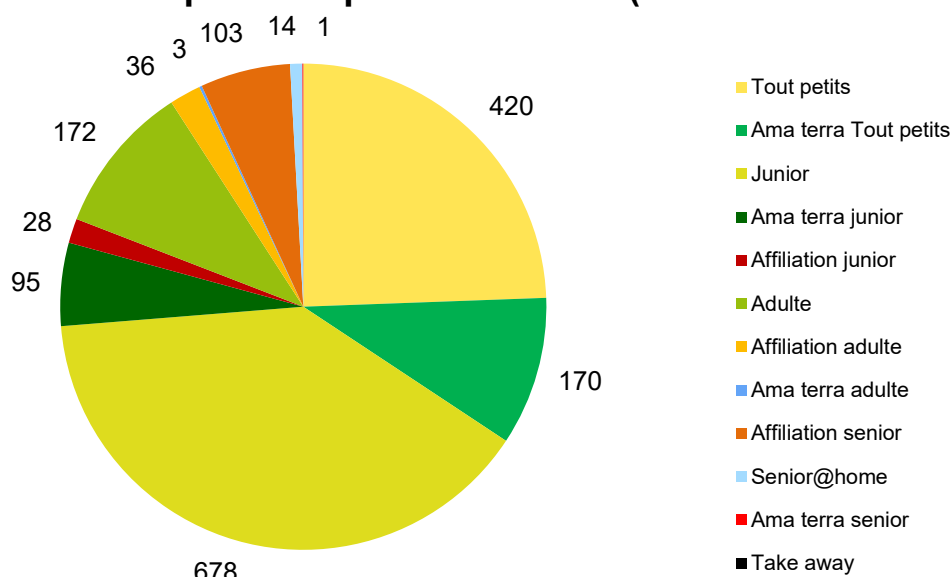
Suisse / Schweiz

Label	Places assises / Posti a sedere	Repas FV servis par jour / menù FV serviti al giorno	Etablissements / Strutture
Tout-petits	21412	21415	420
Junior	52468	55612	678
FV-AT tout-petits	6180	6069	170
FV-AT junior	6519	5641	95
Affiliations junior	2039	2936	28
Affiliations adulte	3048	4516	36
Cafés-restaurants	2514	1216	28
Restaurants de collectivité	20497	10094	133
Self-Service	1875	467	11
FV-AT adulte	242	20	3
FV-AT senior	350	50	1
Affiliations senior	7394	14294	103
Senior@home	1339	868	14
Total	125877	123198	1720

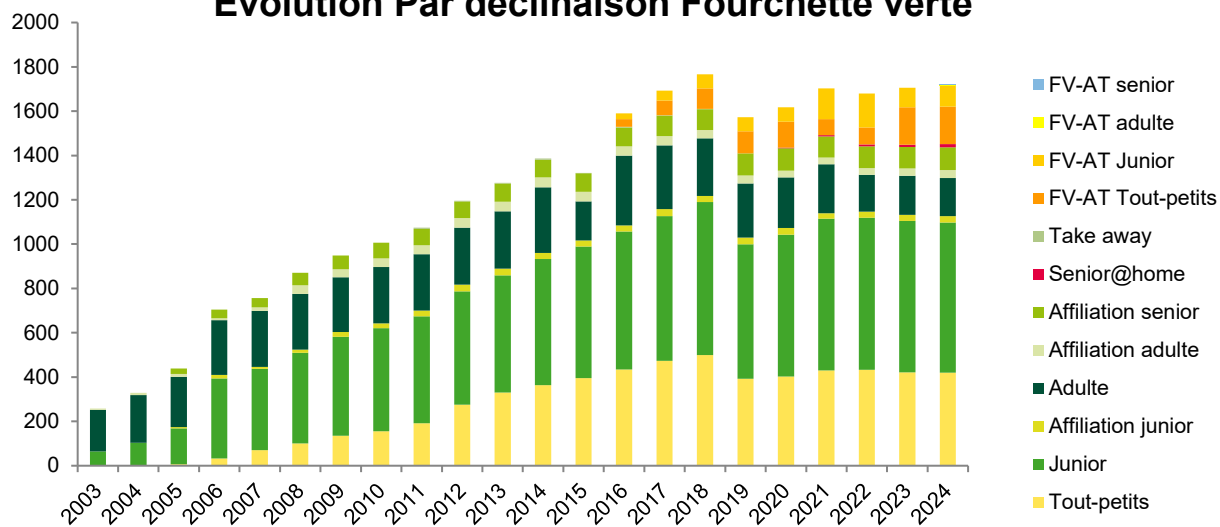
Cantons / Kantone

Label	AG	BL	BS	BE	FR	GE	GR	JU	LU	NE	NW	SO	SG	TG	TI	VS	VD	ZG	Total
Tout-petits	28			109	14	89	1	8		14		20	1		27	36	73		420
Junior	10			85	17	124		5	1	14	1	8	1		202	56	154		678
FV-AT tout-petits		26	45	2	10	7			7			3	26	22		1		21	170
FV-AT junior			18	2	8	5	2		6			1	38	11		2		2	95
Affiliations junior						6					1	3			6	8	4		28
Affiliations adulte						3		1		2					10	16	4		36
Cafés-restaurants				2		11		2							7	4	2		28
Restaurants de collectivité		1			13	4	38	7		5		2			14	37	12		133
Self-Service					1	8											2		11
FV-AT adulte		1			1	1													3
FV-AT senior		1																	1
Affiliations senior					6	3				2	2				31	23	36		103
Senior@home	7	1			1							2			3				14
Total général	45	30	63	213	62	295	3	23	14	37	4	39	66	33	300	183	287	23	1728

Répartition par déclinaison (état au 16.01.2025)



Evolution Par déclinaison Fourchette verte



5 COMPTES 2024 / JAHRESRECHNUNG 2024

5.1 Bilan / Bilanz

Bilan au 31 décembre		
	2024	2023
Actif		
<u>Liquidités</u>	211 691.95	305 428.33
Compte postal	211 691.95	305 428.33
<u>Créances</u>	5 000.00	1 625.25
Créances envers des tiers	5 000.00	1 625.25
<u>Stock</u>	1.00	1.00
Stock	1.00	1.00
<u>Actifs de régularisation</u>	923.00	840.85
Actif transitoire	923.00	840.85
Total de l'actif	217 615.95	307 896.03
Passif		
<u>Dettes à court terme</u>	956.00	0.00
Dettes envers des tiers	956.00	0.00
<u>Passifs de régularisation</u>	15 808.20	23 401.03
Passifs transitoires	15 808.20	23 401.03
<u>Fonds attribués</u>	137 000.00	221 000.00
Fonds Engagement institutionnel	70 000.00	70 000.00
Fonds Projets pluriannuels	57 000.00	141 000.00
Fonds Développement de la Fédération	3 000.00	3 000.00
Fonds Matériel promotionnel	4 000.00	4 000.00
Fonds Egalisation	3 000.00	3 000.00
<u>Fonds propres</u>	63 851.75	63 495.00
Perte & profits reportés au 01.01	63 495.00	62 356.83
Résultat de l'exercice	356.75	1 138.17
Total du passif	217 615.95	307 896.03

5.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

Compte d'exploitation		
	2024	2023
Produits		
<u>Contributions des pouvoirs publics</u>	135 343.00	185 343.00
Promotion Santé Suisse	50 000.00	100 000.00
Cantons (CLASS) + (cantons alémaniques)	85 343.00	85 343.00
<u>Contributions et dons</u>	93 250.00	162 750.00
Autres dons privés et partenariat (SV Group)	12 000.00	12 000.00
Bio Suisse	10 000.00	28 000.00
Minerva Stiftung	0.00	20 000.00
Fonds renforcement OM Bio Suisse	0.00	3 000.00
Mercator Stiftung	28 500.00	22 000.00
Beisheim Stiftung	0.00	40 000.00
Seedling Stiftung	37 750.00	37 750.00
FiBL	5 000.00	
<u>Produits des ventes et prestations</u>	0.00	2 704.85
Prestations facturées & autres produits	0.00	450.00
Vente de matériel	0.00	1 966.85
Autres produits	0.00	288.00
Total des produits	228 593.00	350 797.85
Charges		
<u>Achat matériel</u>	0.00	0.00
Matériel promotionnel	0.00	0.00
<u>Prestations de tiers</u>	4 501.15	3 700.50
Projet SV, traductions et autres	4 201.15	2 943.00
Formation Ama Terra	300.00	0.00
Frais pour manifestations	0.00	757.50
<u>Projets</u>	641.80	2 854.30
Web App Beelong	0.00	0.00
Partenariat Bio Suisse	0.00	0.00
Egalité des chances en restauration collective	641.80	2 854.30
Diffusion d'outils dans les communes	0.00	0.00
Report	5 142.95	6 554.80



<i>Report</i>	5 142.95	6 554.80
<u>Charges de personnel / Secrétariat général</u>	264 048.85	256 238.41
Salaires / Coût secrétariat général	209 878.50	202 555.65
Charges sociales	53 567.05	52 835.36
Autres frais de personnel	603.30	847.40
Frais formation	0.00	0.00
<u>Charges de locaux</u>	8 333.00	9 040.50
Loyer / Coûts logistiques	8 333.00	9 040.50
<u>Charges d'administration</u>	24 355.80	23 207.92
Matériel de bureau, abonnement, frais de port	3 195.00	5 510.50
Gestion FO2, RH, Comptabilité	8 952.20	7 719.10
Frais AG / Comité / COKO	1 300.50	171.90
Frais informatiques	10 908.10	9 806.42
<u>Charges de communication / publicité</u>	10 437.55	7 479.30
Publicité / promotion label	4 131.55	797.00
Matériel publicitaire / Communication	3 889.85	5 033.80
Frais de déplacement	2 062.55	1 558.50
Frais de représentation	353.60	90.00
<u>Charges et produits financiers</u>	55.00	75.95
Charges financières CCP	55.00	75.95
<u>Charges et produits extraordinaires</u>	-136.90	-2 437.20
Charges extraordinaires	0.00	0.00
Produits extraordinaires	-136.90	-2 437.20
Total des charges	312 236.25	300 159.73
Résultat avant variation des fonds (+ = bénéfice)	-83 643.25	50 638.17
Variation des fonds	-84 000.00	49 500.00
Attribution aux fonds	0.00	49 500.00
Utilisation des fonds	-84 000.00	0.00
Résultat de l'exercice	356.75	1 138.17

6 REMERCIEMENTS / DANKSAGUNG

Aux Départements de la santé des cantons qui ont développé Fourchette verte et à la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS), ainsi qu'aux cantons alémaniques qui, grâce à leur soutien financier et leur confiance renouvelée, permettent de poursuivre les activités de la Fédération.

À Promotion Santé Suisse (PSCH) pour son support et son soutien financier, actuel et futur, qui permet de promouvoir et faire vivre la Fédération Fourchette verte Suisse.

À la Société Suisse de Nutrition (SSN), la Fédération Romande des consommateurs (FRC), la CPPS et RADIX, pour leur expertise et leur collaboration.

Aux organisations, partenaires et fondations qui nous permettent de faire avancer ensemble nos buts de promotion de santé publique.

Enfin, notre gratitude va aux collaboratrices et collaborateurs des sections cantonales, à nos testeuses et testeurs, y compris de la FRC, aux comités cantonaux, aux membres du Comité et de la conférence de coordination qui travaillent activement au développement et au succès de Fourchette verte, tout au long de l'année.

Den Gesundheitsdepartementen der Kantone, die Fourchette verte entwickelt haben und der Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS) sowie den Deutschschweizer Kantonen, die durch ihre finanzielle Unterstützung und ihr erneutes Vertrauen die Fortsetzung der Aktivitäten des Verbandes ermöglichen.

Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH) für die aktuelle und zukünftige Unterstützung und den finanziellen Beitrag, der die Förderung und den Erhalt des Verbandes Fourchette verte Schweiz ermöglicht.

Der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE), der Fédération Romande des Consommateurs (FRC), der CPPS, der CLASS und RADIX für ihr Fachwissen und die Zusammenarbeit.

Den Partnerunternehmen und –organisationen, die es uns erlauben, gemeinsam unsere Ziele der Gesundheitsförderung voranzutreiben.

Zum Schluss geht unser Dank an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der kantonalen Sektionen, an unsere Testesserinnen und Testesser, im Speziellen diejenigen der FRC, an die kantonalen Vorstände, an die Mitglieder des Vorstandes und der Koordinationskonferenz, die im Verlauf des ganzen Jahres aktiv an der Entwicklung und dem Erfolg von Fourchette verte arbeiten.

Lausanne, mars 2025 / März 2025