



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

# Rapport annuel 2024 Fourchette verte

Canton de Berne, y compris Jura bernois



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

## Table des matières

<b>Résumé</b>	<b>3</b>
<b>1 Rapport d'activités</b>	<b>4</b>
<b>2 Objectifs de la section cantonale</b>	<b>6</b>
<b>3 Perspectives pour l'année à venir</b>	<b>7</b>
<b>4 Fourchette verte Suisse</b>	<b>8</b>
<b>5 Remerciements</b>	<b>8</b>



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

## Résumé

En 2024, l'équipe Fourchette verte du canton de Berne a fait preuve d'un engagement énergique et de performances impressionnantes. Des progrès importants ont été réalisés grâce à l'expertise de sept diététiciennes, au soutien d'un inspecteur des denrées alimentaires compétent et à la contribution d'une collaboratrice PEP chevronnée.

Nous avons pu recruter un autre membre précieux pour la commission de certification: Tobias Bigler, spécialiste de la restauration de la ville de Berne. Grâce à son expertise et à ses liens avec les services municipaux, il nous apportera des impulsions significatives.

Au cours de l'année, nous avons organisé cinq sessions de certification. Ces séances ont été décisives pour permettre aux établissements existants comme aux nouveaux d'obtenir le label Fourchette verte. Notre objectif de rendre cette certification accessible au plus grand nombre d'établissements a été atteint et nous tenons à remercier chaleureusement les établissements et l'équipe de certification pour leur engagement et leur flexibilité.

En outre, une réunion de travail de notre équipe a eu lieu en janvier 2024, au cours de laquelle nous avons défini nos stratégies et nos objectifs pour l'année à venir.

L'année 2024 a été une année réussie pour l'équipe Fourchette verte du canton de Berne. Nous sommes fiers des objectifs que nous avons atteints et nous nous réjouissons de continuer à apporter une contribution durable et positive à la promotion de la santé et à la prévention au sein de notre communauté pour l'année à venir.



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

# 1 Rapport d'activités

## Fourchette verte pour les tout-petits et les juniors

En 2024, nous avons certifié avec succès 197 établissements et servi un total de 9 950 repas Fourchette verte destinés aux jeunes enfants et aux adolescents. Ce travail nous a permis d'apporter une contribution précieuse à la promotion de la santé et à la prévention.

Par ailleurs, nous avons organisé diverses formations continues, formations de base et formations internes, notamment: un atelier sur la chaîne de valeur de la production de mozzarella et un workshop destiné aux cheffes/chefs de cuisine sur le thème des légumineuses.

Au total, 5 formations de base et 197 formations en entreprise ont été dispensées.

Ces formations ont rassemblé 585 professionnels du secteur de la restauration et de l'encadrement. Elles jouent un rôle clé dans l'évolution et la professionnalisation de la restauration collective.

Ces réussites sont le fruit d'une excellente collaboration entre tous les acteurs impliqués. Nous tenons à remercier chaleureusement chacun d'eux pour cette précieuse coopération.

## Fourchette verte senior@home

L'un des objectifs principaux de Fourchette verte senior@home est de transmettre aux personnes âgées dans les communes des connaissances sur une alimentation équilibrée, afin de prévenir la malnutrition et les chutes. En 2024, nous avons certifié 8 services de livraison de repas, ce qui a impliqué l'évaluation des menus ainsi que la formation des équipes sur place.











Dans les communes où nous avons été actifs, nous avons collaboré étroitement avec les services spécialisés pour les seniors et les églises. Grâce à cette coopération, nous avons pu organiser 6 conférences et 3 cafés santé, réunissant au total 406 participants.

Nous sommes très fiers des résultats obtenus cette année dans le cadre du projet Fourchette verte senior@home.



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

## 2 Organisation de la section cantonale

Gebiet	Name	Foto
Berner Jura, Biel, Seeland	Ramona Stettler 031 326 30 05 032 329 55 00 rame_stettler@besonet.ch	
Oberaargau, Emmental, Biel,	Madeleine Fuchs Ama Terra Coach 062 916 36 28 mf.fuchs@sunrise.ch	
Oberaargau, Emmental	Marlies Lüthi 062 916 36 28 m.luethi@sro.ch	
Stadt Bern, Region Bern	Daniela Fahrni Ama Terra Coach 031 802 10 31 daniela@erb-fahrni.ch	
Stadt Bern, Region Bern	Marlies Lüthi 031 351 77 33 mluethi@besseressen.ch	
Stadt Bern, Region Bern	Brigitte Buri 031 351 77 33 bburi@besseressen.ch	
Stadt Bern, Thun, Berner Oberland	Gabriela Lehmann 031 371 70 22 g.lehmann@nutriteam.ch	
Projektleitung des Kanton Bern	Daniel Messerli 031 351 77 33 be@fourchetteverte.ch	
Lebensmittelinspektor beim kantonalen Labor des Kantons Bern	Philip Baumann 031 633 11 32 031 633 11 98 philip.baumann@be.ch	
Vertretung PEP	Thea Rytz 078 600 33 49 thea.rytz@insel.ch	



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

### 3 Objectifs de la section cantonale

Les objectifs de **Fourchette verte du canton de Berne** englobent plusieurs aspects de la nutrition et de la santé, visant à soutenir et à améliorer la communauté.

Voici quelques-uns des principaux objectifs :

**Promotion d'une alimentation équilibrée:** Fourchette verte du canton de Berne s'engage à aider les personnes à adopter une alimentation saine et équilibrée. Cela passe par la mise en avant d'aliments frais et de qualité ainsi que par la diversité alimentaire.

**Amélioration de la nutrition dans les institutions:** Un autre objectif clé est l'amélioration de la qualité de l'alimentation dans diverses structures, telles que les écoles, les crèches et autres établissements collectifs. Pour ce faire, nous proposons des formations, du conseil et des certifications.

**Éducation et sensibilisation:** L'un des piliers de notre mission est d'informer et d'éduquer le public sur les bonnes pratiques alimentaires. Nous organisons des événements, conférences et ateliers afin de renforcer la prise de conscience sur l'importance d'une alimentation équilibrée.

**Partenariats et collaborations:** Fourchette verte du canton de Berne privilégie le travail en réseau avec diverses organisations, instances publiques et parties prenantes pour atteindre ses objectifs en matière de nutrition et de santé et favoriser les synergies. Par exemple, en collaboration avec Bern ist Bio, nous proposons des formations continues et des cours de cuisine très appréciés.

Ces objectifs s'inscrivent pleinement dans la mission de Fourchette verte du canton de Berne: améliorer les habitudes alimentaires et la santé de la population tout en encourageant un mode de vie plus sain.

#### Photos de Fourchette verte senior@home:





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

**Photos du cours de cuisine de Fourchette verte sur le thème des légumineuses:**



## 4 Perspectives pour l'année à venir

Les objectifs de Fourchette verte du canton de Berne pour l'année 2025 couvrent plusieurs aspects essentiels visant à améliorer la qualité de l'offre gastronomique tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Voici un aperçu des principaux objectifs :

**Re-certification et certification des établissements:** Fourchette verte du canton de Berne s'engage à accompagner les établissements dans leur re-certification, en les soutenant tout au long du processus et en leur fournissant des conseils en matière de nutrition. De plus, une re-certification doit être garantie à tous les établissements intéressés. Ces mesures doivent permettre de stabiliser et d'améliorer le niveau de la qualité gastronomique et de l'offre.

Notre objectif est de soutenir les entreprises en leur fournissant de précieuses informations sur le thème des produits complets. Nous ne voulons pas seulement leur donner des recettes, mais aussi leur transmettre des faits fondés qui les aident à intégrer de manière ciblée les produits à base de céréales complètes dans leurs offres. Un accent particulier sera mis sur un cours de cuisine prévu, qui se penchera de manière intensive sur la préparation et l'utilisation des produits à base de céréales complètes, afin de proposer aux établissements des approches pratiques et innovantes.



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

De plus, l'optimisation des quantités commandées, des processus de service ainsi que la valorisation des restes restent une priorité essentielle. Nous souhaitons aider les établissements à développer des processus plus efficaces, à la fois économiques et durables. Grâce à une collaboration étroite avec eux, nous visons à réduire activement le gaspillage alimentaire et à encourager une gestion plus responsable des ressources. Notre objectif à long terme est de soutenir à la fois l'environnement et l'efficacité économique des établissements, tout en améliorant la qualité des repas proposés.

Communication régulière via des newsletters: Fourchette verte du canton de Berne prévoit d'envoyer quatre newsletters en 2025 (en mars, juin, septembre et novembre). Ces newsletters auront pour but d'informer les établissements des informations importantes, des développements et des activités en cours, ainsi que de les soutenir dans leurs démarches.

Transmission de connaissances spécialisées: Fourchette verte du canton de Berne souhaite continuer à partager son expertise en 2025, afin que le plus grand nombre possible d'établissements et de leurs clients puissent bénéficier d'une alimentation savoureuse et équilibrée. Cela inclut des formations, des ateliers et d'autres initiatives éducatives visant à sensibiliser aux bonnes habitudes alimentaires.

Ces objectifs témoignent de l'engagement de Fourchette verte du canton de Berne en faveur de la promotion d'une alimentation saine, du soutien aux établissements et de la réduction du gaspillage alimentaire. Grâce à des actions ciblées et à des partenariats stratégiques, nous visons à générer des changements positifs au sein de la communauté.

## 5 Fourchette verte Suisse

- Rapport succinct de Fourchette verte Suisse
- Vous trouverez ici l'[historique](#) et des informations complémentaires sur Fourchette verte Suisse

## 6 Remerciements

Au nom de toute l'équipe de Fourchette Verte du canton de Berne, nous tenons à remercier chaleureusement tous les collaborateurs motivés de l'encadrement et de la restauration. Leur collaboration engagée a contribué de manière déterminante au succès de notre initiative.

Nous remercions tout particulièrement toutes les directions des crèches, des écoles à horaire continu et des services de restauration pour leur excellent soutien et la mise en œuvre de la certification. Votre engagement et votre professionnalisme ont contribué à la réalisation de nos objectifs.

Un grand merci à l'équipe de PEP ([www.pepinfo.ch](http://www.pepinfo.ch)) pour son excellent soutien et son engagement. Tout au long de l'année, une équipe professionnelle nous a accompagnés – que ce soit pour la comptabilité, les conseils spécialisés ou le soutien à la direction des services spécialisés.





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

Nous remercions chaleureusement le service de Promotion de la santé et prévention du canton de Berne, en particulier Karin Baumgartner et Monica Bachmann, qui dirigent avec un grand engagement nos programmes pour les enfants en bas âge/junior et senior@home. Cette excellente collaboration a joué un rôle déterminant dans l'atteinte de nos objectifs.

Nous profitons également de l'occasion pour remercier chaleureusement le secrétariat de Fourchette verte Suisse, notamment Isabelle Donia, Carmen Sangin et Elisa Domeniconi, pour leur excellente collaboration.

Nous apprécions le partenariat avec chacun d'entre vous et nous nous réjouissons de poursuivre notre collaboration fructueuse.

Avec nos salutations les plus cordiales,

Daniel Messerli / équipe de Fourchette verte du canton de Berne