



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

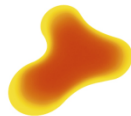
Rapport d'activités / Jahresbericht Fourchette verte Suisse 2018

La Fédération Fourchette verte Suisse

est soutenue par la

CLASS | Conférence Latine
des Affaires
Sanitaires et Sociales

par



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

et travaille avec le soutien de la





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

1	Les temps forts de l'année 2018 / Erfolgsbericht 2018	5
2	Histoire, buts et fonctionnement de la fédération / Geschichte, Ziele und Funktion des Verbandes	11
3	Activités de la Fédération / Aktivitäten des Verbandes	11
3.1	Comité 2018 / Vorstand 2018	11
3.2	Conférence de Coordination (COKO) 2018 / Koordinationskonferenz (COKO) 2018	12
3.3	Secrétariat général FV-CH/Generalsekretariat FV-CH	13
3.4	Groupe de travail SV / Arbeitsgruppe SV	13
3.5	Hébergements administratifs 2018 / Administrative Sitze 2018	13
4	Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen	14
4.1	Aargau	14
4.2	Basel-Landschaft	14
4.3	Basel-Stadt	15
4.4	Bern	15
4.5	Fribourg	15
4.6	Genève	17
4.7	Jura	18
4.8	Neuchâtel	19
4.9	Solothurn	19
4.10	St. Gallen	20
4.11	Thurgau	21
4.12	Ticino	21
4.13	Valais	23
4.14	Vaud	25
4.15	Uri und Zug	27
5	Statistiques au 31 décembre 2018 / Statistik am 31. Dezember 2018	28
6	Stratégie Fourchette verte Suisse (FV-CH) 2018-2022 / Strategische Ziele Fourchette verte Schweiz (FV-CH) 2013-2017	31
7	Comptes 2018 / Jahresrechnung 2018	34
7.1	Bilan / Bilanz	34
7.2	Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	35
8	Remerciements / Danksagung	36



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

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE / WORT DER PRÄSIDENTIN



Bâtir un environnement favorable à la santé

Pour la plupart des ménages suisses, le poids des primes d'assurance maladie devient, année après année, toujours plus insupportable. Tout le monde estime alors qu'il faut agir. Il y a pour ce faire plusieurs manières. Nous trouvons préférable de prévenir que de guérir. Car l'argent placé dans la prévention et la promotion de la santé est de l'argent bien investi pour notre avenir, celui de nos enfants.

Or il est plus visible de guérir, de soigner, car il y a une situation avant / après avec un temps très court pour comparer les deux situations. Prenons l'exemple des dents : nous avons appris qu'il faut se brosser régulièrement les quenottes pour prévenir la carie. Mais cette action s'inscrit sur un temps long, voire très long. A contrario, si vous devez faire soigner une dent malade, il y a l'avant et l'après. Pourtant, tout le monde préfère ne pas aller soigner ses dents et investit dans la prophylaxie.

Un environnement favorable à la santé est un environnement qui exerce une influence positive sur l'état de santé des individus, en facilitant les choix bénéfiques à la santé. C'est une sorte de prophylaxie de la santé générale, notamment pour les pathologies cardio-vasculaires, les cancers, le diabète ou l'obésité.

Ainsi, lorsque dans l'immédiat voisinage d'une école il n'y a que des fastfoods, vendeurs de burgers et autres kebabs, on peut bien se douter de ce que mangent la plupart des élèves et que cela amène les tenanciers de la cantine scolaire à cuisiner nuggets – frites, pour « garder des clients ». Mais si les pouvoirs publics interviennent dans cet environnement pour assurer une place à une nourriture aussi goûteuse qu'équilibrée, c'est pour offrir un vrai choix aux jeunes. Et quand ces mêmes pouvoirs publics subventionnent le repas équilibré, reconnaissable facilement parce que labellisé Fourchette verte, afin de le rendre moins cher, ils aident au choix du consommateur, ils aident à faire le choix le plus sain.

De même, lorsqu'un enfant est dans une crèche, savoir que celle-ci ne servira que des menus favorables à son développement, tout en l'aidant à forger sa bibliothèque des goûts, est naturellement un atout précieux. C'est un cadeau que l'on fait à ces enfants qui, tout au long de leur vie, viendront puiser dans ce référentiel. Cette action est aussi difficile à visibiliser, qu'elle est essentielle. Merci donc à toutes celles et tous ceux qui font Fourchette verte au quotidien et qui contribuent ainsi à bâtir cet environnement favorable à la santé, notamment autour de l'assiette.

Anne-Claude Demierre,
Conseillère d'Etat (FR)
Présidente FV-CH



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

Aufbau eines gesundheitsfördernden Umfelds

Für die meisten Schweizer Haushalte wird die Belastung durch Krankenkassenprämien von Jahr zu Jahr immer unerträglicher. Deshalb ist man sich darin einig, dass Maßnahmen erforderlich sind. Es gibt mehrere Möglichkeiten, zu handeln. Wir finden es besser, vorzubeugen als zu heilen. Denn Geld, das in Prävention und Gesundheitsförderung fliesst, ist gut investiert für unsere Zukunft, die Zukunft unserer Kinder.



Jemanden zu heilen oder zu pflegen ergibt allerdings sichtbarere Resultate, weil die Vorher / Nachher Situation in einem kurzen Zeitraum miteinander verglichen werden kann. Nehmen wir das Beispiel der Zähne: Wir haben von klein auf gelernt, dass man die Beisserchen regelmäßig putzen muss, um Karies zu vermeiden. Aber diese Handlung prägt sich über einen langen oder sogar sehr langen Zeitraum ein. Andererseits, wenn Sie einen kranken Zahn behandeln lassen müssen, gibt es das Vorher und Nachher. Dennoch ziehen es die meisten Menschen vor, nicht zum Zahnarzt zu gehen und investieren in die Prophylaxe.

Ein für die Gesellschaft günstiges Umfeld ist eine Umgebung, die den Gesundheitszustand der Menschen positiv beeinflusst, indem sie Entscheidungen erleichtert, die der Gesundheit förderlich sind. Es handelt sich um eine Art allgemeine Gesundheitsprophylaxe, insbesondere für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs, Diabetes oder Fettleibigkeit.

Wenn es also in unmittelbarer Nähe einer Schule nur Fastfood-Restaurants, Burgerbuden und Kebabstände gibt, können wir uns gut vorstellen, was die meisten Schüler/Innen essen, und dass dies die Pächter der Schulkantinen dazu verleitet, Nuggets mit Pommes zu kochen, um „Kunden zu halten“. Aber wenn die Behörden in dieses Umfeld eingreifen, um ein Angebot für eine gleichzeitig sowohl schmackhafte wie auch ausgewogene Ernährung zu schaffen, dann geht es darum, jungen Menschen eine echte Wahl zu bieten. Indem dieselben Behörden ausgewogene Mahlzeiten, die leicht erkennbar sind, weil sie mit dem Label Fourchette verte gekennzeichnet sind, subventionieren, um sie günstiger anzubieten, helfen sie den Konsumenten, die gesündeste Wahl zu treffen.

Es ist natürlich sehr wertvoll zu wissen, dass ein Kind in einer Kindertagesstätte nur Menüs serviert bekommt, die seiner Entwicklung förderlich sind, und ihm gleichzeitig helfen, verschiedene Geschmacksrichtungen kennen zu lernen. Es ist ein Geschenk an diese Kinder, die ihr ganzes Leben lang von dieser Erfahrung profitieren werden.

Anne-Claude Demierre,
Regierungsrätin (FR)
Präsidentin FV-CH



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

1 LES TEMPS FORTS DE L'ANNEE 2018 / ERFOLGSBERICHT 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 débuter 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 débuter 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



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

garantie de prolongation sur un moyen terme, nous avons rejoint l'avenue de la Gare 52 et les bureaux de Promotion Santé Suisse.

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



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

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.

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



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

Highlights 2018

Neue Impulse

Mit dem Einzug unserer neuen Präsidentin, Frau Anne-Claude Demierre, Staatsrätin und Vorsitzende der Direktion für Gesundheit im Kanton Freiburg, hat Fourchette verte im 2018 nicht nur die im Vorjahr eingeleiteten Veränderungen fortgesetzt, sondern auch neue Impulse erhalten.

Unter der Leitung der Präsidentin begann unser Ausschuss das Jahr mit einem Tag der Reflexion unserer Strategie. Um Fortschritte zu erreichen und klare Leitlinien zu schaffen, wurde unser tägliches Handeln im Bereich der öffentlichen Gesundheit überdacht.

In diesem Sinne wurde beschlossen, das 25-jährige Jubiläum der Gründung des Labels nicht Ende 2018, sondern diesen wichtigen Anlass zukunftsorientiert in den ersten der nächsten 25 Jahre zu feiern.

Es war unser Ziel, dass sich alle unsere Mitarbeiter auf das lang geplante Projekt, die digitale Transformation, konzentrieren können. So wurde im 2018 ein CRM (Customer Relationship Management) Programm zur Digitalisierung unserer Prozesse entwickelt. Dieses Programm dient als zentrales Arbeitsinstrument, wobei alle unsere Daten und Maßnahmen in dieses Programm integriert werden. Gegen Ende des Jahres konnte eine kantonale Sektion mit den Testphasen beginnen. Die Implementierung ist für das erste Halbjahr 2019 geplant.

Die strategischen Überlegungen haben ebenfalls aufgezeigt, dass zwei Hauptprioritäten im Bereich der Kommunikation bestehen: Für die deutschsprachige Schweiz ist es unerlässlich, das Label bekannter zu machen; während in der französischsprachigen Schweiz die Entwicklung des Labels im Laufe der Zeit aufgezeigt werden soll. Die laufende Anpassung soll durch eine Revitalisierung der Kommunikation sowie durch die Vereinfachung bestimmter Abläufe spürbar werden. Die neue Webseite, die auch im Jahr 2018 entwickelt wurde, wird einen grossen Teil dieser Ziele erreichen, und zwar mit ihrer 4.0-Ausrichtung und mit dem Bereich "Fourchette verte im Alltag", welche von allen Sektionen genutzt werden können.

Darüber hinaus erschien es notwendig, ein mehrjähriges Projekt zu starten, um eine "gemeinsame Kultur" zu schaffen. Diese Initiative, wird alle kantonalen Sektionen sowie die Akteure, die "Fourchette verte" ausmachen, einschliessen und zielt darauf ab, gemeinsam die Werte, die Umgangsformen und das Know-how aufzubauen, die unser Handeln und unsere Expertise im Gesundheitswesen bestimmen.

Schließlich haben wir unsere Strategie 2022 überarbeitet und nicht nur die oben genannten Elemente integriert, sondern auch die nachhaltige Entwicklung weiter in unserem Handeln verankert, unter anderem über Fourchette verte - Ama terra.

Veränderungen

Natürlich ist unser Verband ein Lebensmittelspezialist, im 2018 war er aber auch im Bereich der Domizilwechsel sehr erfolgreich. So haben wir im Dezember die Büros sowohl in Bern als auch in Lausanne an neue Standorte verlegt. In der Landeshauptstadt folgten wir der Schweizer Gesellschaft für Ernährung (SGE), die sich nach ihrer Reorganisation die Büroräumlichkeiten mit RADIX teilt. Unsere Berner Büros befinden sich nun am Eigerplatz Nr. 5. In der Waadtländer Hauptstadt, wo wir nach zehnjähriger Unterkunft bei der Waadtländer Gesundheitsförderung (heute ProSV) von dieser keine mittelfristige



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

Verlängerungsgarantie erhalten konnten, sind wir in die Avenue de la Gare 52 umgezogen, wo die Gesundheitsförderung Schweiz ihre Büros hat.

Darüber hinaus hat der Verband zahlreiche personelle Veränderungen erlebt: Der Vergleich des Mitarbeiterbestands vom 1. Januar 2019 mit jenem des Vorjahres zeigt, dass sich das gesamte Team mit Ausnahme des Generalsekretärs verändert hat. So wurde das Sekretariat Ende 2018 um eine Koordinatorin für die Deutschschweiz (mit einem Pensum 60%) und einer Lebensmittelverantwortlichen (20%) organisiert, wobei beide gemeinsam für alle ernährungsrelevanten Fragen ("Fachbereich") zuständig sind. Um sie zu unterstützen und den Bedürfnissen der Sektionen gerecht zu werden, arbeitet eine Leiterin der Verwaltung, einschliesslich der Logistik, mit 60%. Die Koordination obliegt dem Generalsekretär, immer noch mit 55 % Stellenprozent.

Es sei daran erinnert, dass zu den 195% Stellenprozent, einige Mandate in der Aduna Romandie hinzukommen, z.B. für die Buchhaltung oder die Gehaltsabrechnungen, und dass jeder Mitarbeiterwechsel auch erhebliche Auswirkungen auf das Management hat. Auch wenn sich in einigen Dossiers Verzögerungen ergeben haben, stellen wir mit Freude fest, dass alle unsere Kernaufgaben und die oben genannten wichtigen strategischen Arbeiten erfolgreich gemeistert wurden ebenso wie unsere laufenden Projekte, auf die wir hier eingehen.

Partnerschaft mit SV Group

Die Zusammenarbeit mit der SV Group verlief zur vollsten Zufriedenheit beider Partner und der Vertrag ist am Ende der geplanten fünf Jahre ausgelaufen. Beide Partner haben beschlossen, die Zusammenarbeit um weitere drei Jahre zu verlängern, worüber wir uns sehr freuen:



Es sei daran erinnert, dass diese Partnerschaft nicht exklusiv ist. Fourchette verte Schweiz und SV Group möchten Vorreiter für diese Art der Zusammenarbeit sein, damit sich das Label schnell in der ganzen Schweiz, insbesondere in der Deutschschweiz, verbreiten kann. Eine Partnerschaft mit anderen an einem solchen Ansatz interessierten Caterern wäre daher nicht nur möglich, sondern sehr wünschenswert.

Andere Projekte und Partnerschaften

In der ersten Jahreshälfte 2018 startete der Verband mit dem Pilotprojekt Fourchette verte Senior @home. Die Labelisierung von Mahlzeitendiensten für ältere Menschen zielt darauf ab, ihre Gesundheit zu verbessern und trägt dazu bei, dass sie länger zu Hause wohnen können. Vier Sektionen, nämlich SG, JU, BL und FR reagierten positiv auf den Aufruf und jedes der Projekte kommt nun in seinem eigenen kantonalen Rhythmus voran.



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

Während die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) im Jahr 2018 eine turbulente Phase durchlief, konnten die wichtigsten Aspekte unserer Partnerschaft erhalten werden. So bleibt der Standort der Fourchette verte Büros für die deutschsprachige Schweiz innerhalb der SGE in Bern. Diese Vorgehensweise ermöglicht es beiden Unternehmen, auf Anfragen zur Gemeinschaftsverpflegung zu reagieren und gegenseitig von den entstandenen Netzwerken zu profitieren.

Im 2018 hat Fourchette verte Schweiz "die Käse unserer Kantone" als Thema für die Genusswoche für alle kantonalen Sektionen gewählt. Der Verband hat erneut mit Hilfe der kantonalen Sektionen ein "Fourchette verte Genusswochen-Kit" erstellt. Es wurden schlüsselfertige Rezepte und Ideen für Aktivitäten vorgeschlagen, mit denen Kinder unterschiedliche Geschmackserlebnisse haben und entdecken können, dass das Glück auch im Mahlstein steckt.

In den Kooperationen ist der fruchtbare und regelmäßige Austausch mit der Fédération romande des Consommateurs (FRC), einem weiteren langjährigen Partner der FV, festzustellen.

Ferner erhielt Fourchette verte Schweiz Ende 2018 vom OSAV den Auftrag, in Zusammenarbeit mit RADIX die Qualitätsstandards für die Mahlzeiten in den ausserschulischen Einrichtungen zu erhöhen.

Schliesslich sind Vertreter von Fourchette verte Schweiz an vielen regionalen oder nationalen Projekten beteiligt oder werden regelmässig als Experten zu Roundtables oder Seminaren eingeladen.

Finanzierung des Verbands

Seit 2014 erhält der Verband finanzielle Unterstützung aus dem Verankerungsfonds von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH). Das Pilotprojekt Fourchette verte Senior @home wird für den Zeitraum 2017 bis 2019 ebenfalls vom GFCH finanziert.

Darüber hinaus hat die CLASS ihre Unterstützung des Verbands durch eine mehrjährige Leistungsvereinbarung für den Zeitraum 2017-2019 erneuert. Der zugewiesene Betrag, von CHF 50'000 pro Jahr trägt dazu bei die strukturelle Finanzierung des Verbands zu gewährleisten. Hinzu kommen Beträge aus Fundraising und aus Partnerschaften.

Fourchette verte Schweiz bedankt sich herzlich bei Gesundheitsförderung Schweiz und der CLASS für ihre Unterstützung, welche für die Arbeit und die Selbstständigkeit des Verbands unentbehrlich sind.



Stéphane Montangero
Generalsekretär von Fourchette verte Schweiz



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

2 HISTOIRE, BUTS ET FONCTIONNEMENT DE LA FEDERATION / GESCHICHTE, ZIELE UND FUNKTION DES VERBANDES

Le label Fourchette verte est né à Genève, en 1993. Ce label « santé », octroyé à différents types de restaurants, vise à offrir une alimentation variée, saine et équilibrée, consommée dans un environnement respecté. En 1999, les projets Fourchette verte genevois, vaudois et tessinois fondent la Fédération Fourchette verte Suisse. Pour mieux connaître l'historique et les buts détaillés de Fourchette verte, veuillez-vous référer à notre site internet www.fourchetteverte.ch.

Das Label Fourchette verte wurde 1993 in Genf gegründet. Dieses Gesundheitslabel, das verschiedene Arten von Restaurants zertifiziert, zielt darauf hin eine abwechslungsreiche, gesunde und ausgewogene Ernährung in einer gesundheitsförderlichen Umgebung anzubieten. 1999 gründeten die Projekte Fourchette verte Genf, Waadt und Tessin den Verband Fourchette verte Schweiz. Die Chronik und die detaillierten Ziele von Fourchette verte sind auf unserer Homepage www.fourchetteverte.ch zu finden.

3 ACTIVITES DE LA FEDERATION / AKTIVITÄTEN DES VERBANDES

3.1 Comité 2018 / Vorstand 2018

8 février – 16 mars (retraite) – 7 juin – 20 septembre – 29 novembre
8. Februar – 16. März (Retraite) – 7. Juni – 20. September – 29. November

Présidente / Präsidentin :

DEMIERRE Anne-Claude

Conseillère d'Etat - Canton de Fribourg

Vice-Présidente / Vizpräsidentin:

SAAS VUILLEUMIER Chloé

Fourchette verte Jura

Membres / Mitglieder:

EQUEY Murielle

Fourchette verte Fribourg

MENEGHINI Manuela

Fachstelle Prävention & Gesundheitsförderung
Kanton Solothurn



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

SCHWEIGHAUSER Corina
(Trésorière / Kassiererin)

Medizinische Dienste, Abteilung Prävention,
Basel-Stadt

SUTER Barbara

Fourchette verte Basel-Landschaft (bis zum
19.11.18)

Z'GRAGGE Sarah

Fourchette verte Zug & Uri (ab 19.11.18)

UMMEL MARIANI Lysiane

Service de la santé publique du canton de
Neuchâtel

Secrétaire général / Generalsekretär:

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

3.2 Conférence de Coordination (COKO) 2018 / Koordinationskonferenz (COKO) 2018

12 mars – 19 novembre / 12. März – 19. November

La conférence de coordination regroupe une personne par section cantonale, elle est présidée par le Secrétaire général de la Fédération.

Die Koordinationskonferenz wird aus einer Person pro Kanton gebildet und vom Generalsekretär des Verbandes présidiert.

Membres / Mitglieder¹ :

MEIER WAHL Beatrice

Fourchette verte Aargau

MOHLER Maya

Fourchette verte Basel-Landschaft

HERCHER Sabine

Fourchette verte Basel-Stadt

MESSERLI Daniel

Fourchette verte Bern

EQUEY Murielle

Fourchette verte Fribourg

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève

CHETELAT Florianne

Fourchette verte Jura

SUNIER Daniela

Fourchette verte Neuchâtel

BUR Michelle

Fourchette verte Solothurn

REY Claudia

Fourchette verte St. Gallen

GANE Inge

Fourchette verte Thurgau

GALLI Valentina

Fourchette verte Ticino

MURA KNÜSEL Monique

Fourchette verte Uri + Zug

DAYER Christelle

Fourchette verte Valais-Wallis

¹ Liste des membres au 31.12.2018



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

BATALLA Roger

Fourchette verte Vaud

MARGOT Laurence
Vacant

Fourchette verte Suisse
Kordinatorin FV Deutschschweiz

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général Fédération FV Suisse

3.3 Secrétariat général FV-CH/*Generalsekretariat FV-CH*

MARGOT Laurence

Référente alimentation

DONIA Isabelle

Responsable Administration

BIERI Elizabeth

Kordinatorin FV Deutschschweiz

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général / Generalsekretär

3.4 Groupe de travail SV / *Arbeitsgruppe SV*

Membre / Mitglieder²

Vacant

Fourchette verte Suisse

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

TSCHIEMER Nicole

Fourchette verte Valais- Wallis

3.5 Hébergements administratifs 2018 / *Administrative Sitze 2018*

De 2009 à fin 2018, le secrétariat général de Fourchette verte Suisse a été hébergé aux Ligues de la Santé du canton de Vaud et a conclu un contrat de prestations avec cette institution, puis avec d'une part Promotion Santé Vaud et de l'autre Aduna Romandie. Cela a permis à la Fédération de bénéficier d'une infrastructure administrative complète et de disposer de petits pourcentages de travail dans des domaines spécifiques. Le bureau pour la coordination de la Suisse alémanique est, quant à lui, hébergé auprès de la Société Suisse de Nutrition (SSN), à Berne. Fourchette verte Suisse a conclu là aussi un contrat de prestations avec cette institution qui fournit également tous les services utiles à son bon travail.

Fin 2018, la Fédération a quitté les locaux de Provence 12 de ProSV, pour rejoindre un nouvel environnement permettant des synergies fortes, à la Gare 52, dans les locaux de Promotion Santé Suisse. En 2019, le contrat de prestations avec Aduna Romandie perdure.

² Liste des membres au 31.12.2018



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

Von 2009 bis Ende 2018 hatte das Generalsekretariat von Fourchette verte Schweiz seinen Sitz bei den Ligues de la Santé des Kantons Waadt und einen Dienstleistungsvertrag mit dieser Institution abgeschlossen. Dies erlaubte dem Verband eine vollständige, administrative Infrastruktur zu nutzen und niedrige Pensen verschiedener Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen. Das Büro für die Koordination der Deutschschweiz ist in den Räumlichkeiten der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) in Bern angesiedelt. Fourchette verte hatte auch mit dieser Institution einen Dienstleistungsvertrag abgeschlossen, sodass alle für eine gute Funktion des Verbandes benötigten Dienstleistungen gegeben sind.

Ende 2018 verliess der Verband die Räumlichkeiten der ProSV (Rue Provence 12), um sich einer Umgebung, welche starke Synergien ermöglicht, anzuschliessen. Die neuen Räumlichkeiten, in der Avenue à la Gare 52, befinden sich bei der Gesundheitsförderung Schweiz. Im Jahr 2019 wird der Vertrag für Serviceleistungen mit Aduna Romandie fortgesetzt.

4 ACTIVITES DES SECTIONS CANTONALES / AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN

4.1 Aargau

Alle im Jahr 2018 rezertifizierten Betriebe erhielten - mit einer Ausnahme - weiterhin die Auszeichnung. Zusätzlich wurden erfreulicherweise zwei neue Kitas ins Projekt aufgenommen. Zwei Betriebe stiegen aus dem Projekt aus. Auch dieses Jahr hiess die Zertifizierungskommission, welche im Juni und Dezember eine Sitzung abhielt, mit einer Ausnahme, alle 38 Labelanträge gut. Alle (re-)zertifizierten Institutionen sind unter www.fourchetteverte.ch registriert.

Für die (Re)-zertifizierungen wurden zirka 180 Wochenmenüpläne beurteilt und 39 Testessen durchgeführt. Die Institutionen schätzen die jährliche Rückmeldung und Standortbestimmung, worin auch ihre individuellen Anliegen Platz haben. Alle Institutionen, welche im Jahr 2018 zum Projekt hinzugekommen sind, werden eine Teamweiterbildung in Anspruch nehmen.

4.2 Basel-Landschaft

Die telefonische Umfrage zeigte, dass rund 2/3 der über 70 befragten Institutionen der familienergänzenden Kinderbetreuung das Label Fourchette verte – Ama terra kannte. Die Hälfte der Betriebe, welche angab, FV AT nicht zu kennen, kannte jedoch schnitz und drunder. Fast 50% aller befragten Betriebe waren an einem weiteren Gespräch interessiert. Manche möchten eine Weiterbildung für das Team in Anspruch nehmen oder in den Beratungsprozess einsteigen. Die Umfrage stellte sich als sehr effektive Massnahmen zur Akquisition neuer Betriebe heraus. Wir freuen uns auf die kommenden Beratungen im Jahr 2019.



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

Neu zertifizierte Betriebe

Wir konnten eine Kita nach Fourchette verte – Ama terra und ein Personalrestaurant nach Fourchette verte neu zertifizieren. Das Personalrestaurant erhielt zudem die Bestätigung, als Produktionsküche nach den Kriterien von Fourchette verte zu arbeiten.

Rezertifizierte Betriebe

Sämtliche Betriebe mit dem Label Fourchette verte – Ama terra Kleinkind wurden rezertifiziert. Leider konnten die drei Heimbetriebe mit dem Label Junior aus strukturellen Gründen keine Rezertifizierung durchführen und haben das Fourchette verte – Ama terra - Label verloren.

4.3 Basel-Stadt

Der Verein Gsünder Basel erhielt als Kompetenzzentrum für Gesundheitsförderung, wie bereits die Jahre zuvor, den Auftrag zur operativen Umsetzung für die Dauer eines weiteren Jahres. Im ersten Halbjahr arbeitete sich Sabine Hercher als Nachfolgerin von Christina Moes-Germi erfolgreich in das Projekt ein. Die im 2017 erarbeitete Datenbank sowie die angepassten Arbeitsabläufe insbesondere in Bezug auf die Rezertifizierung haben sich bewährt. Die meisten Betriebe konnten erfolgreich rezertifiziert werden. Das Interesse an Fourchette verte konnte in der Region Basel-Stadt gesteigert werden und Gsünder Basel hat es leichter neue Betriebe für das Projekt zu gewinnen. Hierzu trägt auch bei, dass die Zusammenarbeit mit den kantonalen Fachstellen für Tagesbetreuung und Tagesstrukturen verbessert werden konnte. Als Erfolg verbucht werden zudem die beiden Erfahrungstreffen – einen für Caterer / Köche und einen für Leitungs- / Betreuungspersonen. Diese sind mit insgesamt über 60 Teilnehmenden auf grosses Interesse gestossen.

4.4 Bern

Das Fourchette verte Team zusammengesetzt aus 7 Ernährungsberaterinnen, Lebensmittelinspektor und einer Vertretung von PEP (Thea Rytz) hat im 2018 3 Zertifizierungssitzungen durchgeführt. Dabei konnten gesamthaft 128 Betriebe rezertifiziert werden. 33 Betrieben erteilten wir als Neumitglied das Zertifikat und sehr erfreulich auch 6 Amaterra Zertifizierungen. Das Team kontrollierte 558 Menüpläne, besuchte 91 Testessen und führte 28 Weiterbildungen durch. Zum Thema „Gemeinsam Essen“ führten wir eine Fortbildung mit Thea Rytz durch. Die Mitarbeitenden der Betriebe schätzten den Austausch. In Zukunft sollen die Synergien zwischen PEP und Fourchette verte weiter ausgebaut werden. Die Anzahl erreichter Kinder/Jugendliche betrug 4'632, die Anzahl erreichter Multiplikatoren betrug, 1'825.

Sehr erfreulich waren vielen Begegnungen mit motivierten und interessierten Mitarbeitenden in den Betrieben welche die Kriterien von Fourchette verte in den Alltag implementieren.

4.5 Fribourg

Le comité Fourchette verte Fribourg, créé en 2014, s'est réuni 4 fois en 2018. Sa composition a été quelques peu modifiée cette année avec les départs de Mme Lise Trimigliozi Burri de la FRC



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

remplacée par Mme Francine Vernaud Safani, celui de Mme Aurélie Thomas Demierre, diététicienne, remplacée par Mme Armelle Grossrieder et le congé maternité de Mme Jessica Rosenast du SEJ. Cela n'a pas empêché la bonne marche du projet. Merci à elles pour leur travail et leur collaboration pour le label.

2018 est une année de développement et de projet pour l'équipe fribourgeoise. En effet, la coordinatrice s'est beaucoup impliquée au niveau suisse avec une participation intensive au groupe de travail pour le développement du nouvel outil CRM en plus de son rôle de représentante des sections cantonales au sein du comité de FV-CH. La diététicienne germanophone, Mme Fasel, avec l'aide d'une stagiaire, ont démarré un projet pilote pour le nouveau label FV senior à domicile, en réalisant une étude « photo » de la situation des livraisons de repas à domicile dans le canton. Le projet pilote se poursuivra en 2019 avec la labellisation de fournisseurs de repas à domicile.

Le système de tests mis en place en 2014 continue de montrer ses preuves, et en 2018, 81.4% des tests attendus ont été réalisés par les différents testeurs, soit 192 sur 236 (103 par des testeurs FV, 48 par des testeurs de la FRC et 39 par les diététiciennes de l'équipe). Les diététiciennes ont quant à elle analysé 280 semaines de menus (contre 241 en 2017).

En 2018, le nombre total d'établissements labellisés a diminué de 2 sur le canton de Fribourg, en passant de 58 adresses à 56. Pourtant, les mouvements sont restés nombreux, avec 7 nouveaux labels décernés (3 juniors (dont 2 alémaniques), 2 tout-petits, 1 adultes et 1 affiliation adulte) et 9 labels retirés (6 juniors, 2 tout-petits, 1 affiliation adultes). 4 nouvelles demandes sont en cours pour une labellisation en 2019. Les 56 établissements labellisés FV se répartissent comme suit : 14 adultes, dont 2 affiliations, 3 seniors, 14 juniors, 25 tout-petits qui proposent 3948 places assises et 3402 repas FV quotidiens dont 1 établissement labellisé FV Ama terra (1 crèche)

AMA TERRA : l'équipe a fait le choix d'attendre que les conclusions du pilote soient validées avant de poursuivre avec de nouvelles labellisations. 2 structures se sont montrées intéressées et seront contactées en 2019.

Quelques chiffres en bref... L'équipe a réalisé

- 21 séances d'informations qui ont permis de sensibiliser 91 personnes au total, dont 6 formations pour des testeurs, 9 formations pour de nouveaux cuisiniers, 1 formation pour l'équipe de cuisine et le personnel de service, 5 formations pour l'équipe éducative des structures d'accueil de la petite enfance (crèches et AES)
- 1 cours de formation continue pour les cuisiniers FV sur le thème des matières grasses (16 participants)
- 5 stands de promotion du label qui ont permis de sensibiliser 295 personnes (3 juniors, 1 adultes et 1 pour les parents d'une crèche)
- 45 visites d'établissements labellisés
- 17 entretiens de labellisation



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

4.6 Genève

274 établissements sont labellisés Fourchette verte en fin d'année, soit **4 établissements labellisés de moins** qu'en 2017. Des mouvements notables ont été observés : **12 nouveaux labels et 16 retraits**. Les changements de prestataires et l'introduction d'une cotisation sont les principaux motifs de retraits. Selon les objectifs du contrat de prestations 2017-2020, le nombre de labellisés peut être maintenu à 270.

Fourchette verte Genève participe depuis 2016 à un projet pilote pour l'intégration du label **Fourchette verte-Ama terra**, destiné principalement aux crèches/espaces de vie infantile et aux restaurants scolaires, qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif. Ils s'engagent notamment à : limiter le gaspillage alimentaire, choisir des produits respectueux de l'environnement et des animaux, diminuer la fréquence de consommation de la viande et du poisson, éduquer et socialiser les enfants à travers les repas et les collations. **3 labels** ont pu être décernés, dont **1** cette année.

La dix-huitième édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 13 au 23 septembre autour du thème "Les fromages de nos cantons". Fourchette verte Genève s'est chargée de l'organisation du concours de dessin, ainsi que la transmission des informations à tous les labellisés. 4'100 sets de dessin ont été commandés par les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de 381 lots pour les enfants. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus Fourchette verte, a facilité l'accès à la thématique. Le prix genevois de la Semaine du Goût pour les établissements de restauration a été pour la 1ère fois commun à la ville de Genève et au canton.

7 ateliers gratuits ont été mis en place, afin de soutenir les cuisiniers dans l'application des **nouveaux critères nutritionnels Fourchette verte** et également pour qu'ils deviennent des acteurs relais de promotion et de prévention. Au total, **63 personnes** majoritairement des cuisinier-ière-s ont participé aux ateliers. Un organe externe, mandaté par la DGS, dans un souci de soutien et de bilan, a évalué très positivement le dispositif mis en place pour cette formation.

28 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Aire-la-Ville, Anières, Avully, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Presinge, Russin, Satigny, Vernier et Versoix, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu Fourchette verte sont : Avully, Avusy, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Corsier, Presinge, Russin. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de Fourchette verte.

Une cotisation payante et des frais d'ouverture de dossiers ont été introduits en 2016 pour chaque établissement labellisé ou demande de labellisation, afin de pouvoir proposer un meilleur suivi des établissements. Bien que les recettes soient inférieures à celles prévues, le **poste supplémentaire de diététicien-ne à 0,6 EPT a pu être maintenu**.

Un **sondage téléphonique** a été effectué par l'institut DemoScope en octobre auprès d'un échantillon de 88 personnes tirées aléatoirement dans l'annuaire téléphonique et choisies par quota d'âge et de



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

sexe. **92%** des personnes interrogées déclarent connaître le label Fourchette verte (marge d'erreur de $\pm 5\%$). Ce résultat est le plus élevé obtenu depuis la création du label Fourchette verte.

Lors de l'enquête d'appréciation, entre janvier et juillet, 134 établissements ont été testés. Les critères de visibilité du label sont meilleurs qu'en 2017. Le respect des critères nutritionnels est resté stable avec **83% de plats corrects** (82% en 2017).

Des prestations spécifiques ont été établies dans le cadre du **contrat de prestations pour la période 2017-2020** entre le Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES) et l'association Fourchette verte.

4.7 Jura

En 2018, la section Fourchette verte Jura a décidé de prendre un tournant dans sa communication et de développer plusieurs nouveaux projets. L'évènement majeur a été le lancement de la parution d'1 recette Fourchette verte par semaine dans le Quotidien Jurassien, afin de valoriser les établissements labellisés. Chacune des recettes est accompagnée d'une astuce culinaire et d'une information nutritionnelle en lien avec l'un des aliments principaux de la recette. Une collaboration a été initiée avec la Fondation Rurale Interjurassienne, Domaine Filière alimentaire & Espace rural, qui fournit régulièrement des astuces culinaires intéressantes.

Afin de développer sa communication, la section s'appuie sur le nouveau site internet interactif de la Fondation O2. Elle a également intensifié sa collaboration avec Fourchette verte Neuchâtel dans le but d'optimiser la réalisation de certains projets, tels que la lettre d'information, dépliant visant à expliciter les critères du label Fourchette verte de manière concise et à donner des pistes pour la mise en pratique avec des idées de recettes.

Parmi les activités régulières de la section, les cours proposés en collaboration avec Avenir Formation se sont poursuivis. Sur 7 cours en 2018-2019, 5 nouveautés : « La chasse », « Hygiène et sécurité alimentaire : démarche HACCP en cuisine », « Les labels alimentaires : comment y voir clair ? », « Les légumes oubliés » ; « Boulangerie-pâtisserie » (fait maison) ; et 2 cours proposés à nouveau : « Féculents : sortir de la routine », « Menus végétariens équilibrés ».

Concernant les médias, le rapport d'activité 2017 a fait l'objet de 3 articles dans la presse.

Le comité de labellisation Fourchette verte Jura a vu sa composition modifiée suite au départ de Raymond aMarca, chef de cuisine au Restaurant scolaire de la Division commerciale du CEJEF et labellisé Fourchette verte, après 6 années de bons et loyaux services. 2 nouveaux représentants des labellisés ont été chaleureusement accueillis : Rémy Villat, responsable de cuisine à la Maison de l'Enfance de Courtételle, et Julien Meier, chef de cuisine à la Fondation Rurale Interjurassienne. Fourchette verte Jura démarrera l'année 2019 avec 28 établissements labellisés et des nouveautés pleins les poches.



*Dessin accompagnant la recette
Fourchette verte Jura « Crème au
jus de pomme », parue le
21.09.2019 dans le Quotidien
Jurassien.*



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

4.8 Neuchâtel

Au 31 décembre 2018, Fourchette verte Neuchâtel compte 45 établissements labellisés et 5 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (19 Fourchette verte junior, 21 Fourchette verte des tout-petits, 7 Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 2 affiliations Fourchette verte junior). Au total, cela représente 2'331 places assises et 2'148 repas par jour en moyenne.

Afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, 42 visites de bilan ou de re-labellisation ont été effectuées. 214 plans hebdomadaires de menus ont été analysés, dont minimum 2 semaines de menus par établissements. 1 séance d'information pour des éducateurs et parents a également eu lieu. 28 personnes ont participé, dont la moitié des parents. En plus de cette séance, Fourchette verte Neuchâtel a aussi mis en place 1 atelier-concours à l'intention des enfants dans une structure d'accueil (10 participants).

Suite au succès du cours en 2017, Fourchette verte Neuchâtel, en collaboration avec le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, a organisé un nouvel après-midi de formation à l'intention des cuisiniers. Les buts de ce cours qui a eu lieu le 5 décembre étaient d'une part de renforcer les connaissances des cuisiniers travaillant avec le label Fourchette verte et d'autre part de permettre l'échange entre les cuisiniers travaillant dans un établissement labellisé Fourchette verte et les apprentis cuisiniers de 3^{ème} année, futurs chefs et multiplicateurs relais de la promotion de la santé. Le thème de cette année était les menus végétariens. Au total, 15 cuisiniers d'établissements labellisés ont participé au cours.



Photo : Xavier Bats

Fourchette verte Neuchâtel a également participé à la campagne de communication du Service de la santé publique lors de l'émission « Manger et bouger pour le plaisir et la santé des familles » du 23 janvier 2018 sur les ondes de RTN. Via la radio locale, cette campagne a permis aux différents acteurs de la promotion de la santé de faire connaître leurs prestations au grand public.

Du point de vue financier, Fourchette verte Neuchâtel a vu ses recettes diminuées suite aux restrictions budgétaires du canton de Neuchâtel pour l'année 2018.

2018 a également été synonyme d'un remplacement effectué par Madame Aline HENTZI lors du congé maternité de Madame Daniela SUNIER.

4.9 Solothurn

Betreute Institutionen

Dieses Jahr wurden vorallem Rezertifizierungen durchgeführt. Durch den mehrmonatigen Ausfall/Reduzierung des Pensums der Projektleitung konnten geplante Kochkurse, Schulungen und der Newsletter nicht realisiert werden.



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

Auch im 2018 zeigte sich wieder, wie wichtig die Rezertifizierung und der regelmässige Kontakt mit den Institutionen ist. Deshalb sind die teaminternen Weiterbildungen, von den wir dieses Jahr vier durchgeführt haben, so wichtig.

Dass der Rezertifizierungsmodus neu alle 1 ½ Jahre ist scheint sich zu bewähren, vorallem da so auch unterschiedliche Saison beurteilt werden. Bei ein paar Institutionen mussten die Menupläne aber strenger kontrolliert werden, da sich immer wieder Fehler eingeschlichen haben. Sie brauchen einen engeren Betreuungsmodus.

Aktuell sind im Kanton Solothurn rund 23 Kindertagesstätten und Mittagstische zertifiziert, weitere befinden sich im Zertifizierungsprozess. 7 von ihnen haben sowohl das Label «Kleinkind» wie auch «Junior». Zwei Kitas sind mit «Fourchette verte – Ama Terra» ausgezeichnet. So werden im Kanton Solothurn in der Woche ca. 500 Kinder und rund 160 Betreuungspersonen in den Genuss von Fourchette verte gerechten Mahlzeiten.

Weitere Tätigkeiten

Neben den Zertifizierungen und Rezertifizierungen waren die Mitarbeiterinnen mit folgenden Aufgaben beschäftigt:

- Durchführung der Sitzung der Zertifizierungskommission im April und September
- Zentrale Erfassung der Daten aller Institutionen
- Überarbeitung des Internetauftritt von Fourchette Verte Kanton Solothurn
- Teilnahme an nationalen Sitzungen und Weiterbildungen teilgenommen.

Ausblick

- Die Versendung des ersten Newsletters ist für Januar, ein weiteren für den Herbst.
- Das Projekt Fourchette verte sowie das Thema ausgewogenen Kinderernährung wird in drei Klassen des ersten Lehrjahres der FaBK geschult. Der Schultag findet anlässlich des überbetrieblichen Kurses statt.
- An einem Erfa im Frühling/Sommer sollen alle interessierten Institutionen über das Zertifikat «Fourchette Verte – Ama Terra» informiert werden.
- Weiter Teamschulungen zu Fourchette verte/Kinderernährung finden statt.
- Die Daten der Institutionen sowie der Zertifizierungsverlauf werden zentral in die neu geschaffene Datenbank von Fourchette verte Schweiz erfasst.
- Die Projektmitarbeiterinnen nehmen weiter an den nationalen Tagungen und Schulungen von Fourchette teil.

4.10 St. Gallen

23 Betriebe in der Stadt und im Kanton St.Gallen wurden im Laufe des Jahres 2018 zertifiziert bzw. rezertifiziert. Gegenwärtig bieten 31 „Fourchette verte – Ama terra“ zertifizierte Betriebe täglich Essen für 1465 Kinder an. Davon entfallen 1203 Plätze auf (schulische) Mittagstische und 262 Plätze auf Kindertagesstätten.



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

Die Zertifizierungskommission traf sich zu drei Sitzungen. Die Zertifizierungen bzw. Rezertifizierungen liefen grösstenteils reibungslos ab. Es hat sich jedoch gezeigt, dass eine regelmässige Überprüfung dazu beiträgt, die Qualität aufrecht zu erhalten, auch wenn nur kleinere Anpassungen notwendig sind. Besonders erfreulich ist, dass das Label auch zu anderen Aktivitäten mit den Kindern in Bezug auf Nahrungsmittel anregt.

In 4 Betrieben haben Besprechungen zur Information über den Prozessablauf zur Erlangung des Labels Fourchette verte – Ama terra stattgefunden. 3 Betriebe wollen die von Fv – At geforderten Kriterien erfüllen und haben sich angemeldet.

Im November wurde die jährliche Weiterbildung mit Austauschtreffen für Köchinnen, Köche und Führungspersonen aus den Projektbetrieben angeboten. Der Schulungsteil stand unter dem Titel „Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten“. Mit Monique Mura Knüsel, dipl. Ernährungsberaterin HF SVDE und Kollegin bei Fourchette verte, konnten wir eine kompetente und erfahrene Referentin und Kursleiterin für den Anlass gewinnen. 48 Teilnehmende nahmen an der Weiterbildung teil. Die Rückmeldungen der Teilnehmenden waren gut bis sehr gut. Die Weiterbildung bestätigte, dass das gewählte Thema von Interesse war und der Austausch wird sehr geschätzt.

4.11 Thurgau

Im Berichtsjahr erhielten im Kanton Thurgau 13 Einrichtungen das Zertifikat «Fourchette verte - Ama terra». Insgesamt sind Ende 2018 somit 22 Einrichtungen zertifiziert. Das Label «schnitz und drunder» wurde mit Ende 2017 inaktiv.

Im Rahmen der Implementierung wurden am Bildungszentrum für Gesundheit und Soziales in Weinfelden, Fachrichtung Kinderbetreuung alle Schulklassen mit insgesamt 82 Lernenden über das Label «Fourchette verte - Ama terra » informiert, das ist möglich, da die Projektleitung an der Berufsschule für Gesundheit seit August 2018 die Lernenden im Fach Hauswirtschaft und Ernährung unterrichtet.

Ebenso konnten sich 15 Eltern an einer Kochveranstaltung zu «Fourchette verte - Ama terra » über das Projekt informieren und ausgewogene Rezepte in die Praxis umsetzen. Des Weiteren wurden intern praktische Schulungen für alle Mitarbeiterinnen von zwei KiTas mit insgesamt 45 Personen geschult.

4.12 Ticino

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

- Il comitato di Fourchette verte Ticino (in seguito FV-TI) è composto da 8 membri: Isabella Charbon, presidente ad interim (fino al 16 maggio 2018), Estefania Cruz, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Alessandro Pesce, Aurelio Ricci, Rinaldo Rossi. Durante l'assemblea del 16 maggio 2018 è stato eletto Rinaldo Rossi in veste di presidente e Nicola Pini quale membro di comitato.
- Collaboratori, 2: Elisa Pedrazzini, impiegata al 40%, ha dato le dimissioni alla fine di marzo, il suo contratto è terminato a fine giugno. È stata assunta Valentina Galli (precedentemente assunta a tempo determinato al 50% per sostituire Christine Massera) ad una percentuale



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

lavorativa del 70%, il suo contratto è iniziato il 1° luglio. Christine Massera ha beneficiato di un congedo maternità fino ad aprile; dal 1° maggio ha ripreso l'attività al 50%.

- Strutture associate, 95; 272 i detentori del marchio.
- Contabilità: Stefano e Michela Besomi, Fiduciaria Besomi SA.
- Cuochi formatori, 3: Rosanna Gagliardi, Francesca Rossi ed Emanuele Rizzuti.

Le principali attività del 2018 sono elencate di seguito.

Comitato, riunioni e formazione del personale

- Quattro riunioni di comitato (22 gennaio, 19 aprile, 10 settembre, 21 novembre) e un'assemblea generale (16 maggio). Due riunioni di Consiglio (delegazione interna per la gestione operativa).
- Due riunioni di coordinamento con la Federazione Fourchette verte (12 marzo, 19 novembre). Assemblea Fourchette verte Svizzera (in seguito FV-CH) il 19 novembre.
- Elisa Pedrazzini e Valentina Galli hanno partecipato al corso "Ingredienti per trattare il tema dell'alimentazione equilibrata in classe" tenutosi da Alessia Antonietti in due pomeriggi (20 febbraio 2018 e 14 marzo 2018).
- Partecipazione della responsabile amministrativa a una formazione Fourchette verte AMA TERRA (24 settembre).

Gestione strutture con il marchio

- Certificazione di 7 nuove strutture. Numero totale di marchi FV in Ticino: 272.
- Attribuzione di 2 marchi «FV temporaneo» (2 colonie per ragazzi).
- 112 controlli del rispetto dei requisiti presso le strutture certificate (relativi al 2018).

Formazione e servizi esterni

- Realizzazione di 5 corsi per cuochi per un totale di 47 partecipanti.
- Realizzazione di 1 corso per mamme diurne per un totale di 20 partecipanti.
- 2 interventi per la promozione della salute, 1 presso FORMAS e 1 presso il Liceo di Savosa.

Marketing e comunicazione

- Apparizione di 9 articoli su giornali, giornali online e newsletter. Invio di 2 newsletter, pubblicazioni sui social.
- Partecipazione al concorso «Risotti in Piazza» a Locarno per la «Settimana del Gusto».
- Svolgimento di una conferenza per i cuochi delle scuole dell'infanzia della città di Lugano presso l'istituto scolastico di Cassarate.



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

- Partecipazione, per promuovere Fourchette verte, a MOLLA L'OSSO, trasmissione televisiva in onda sulla RSI La 1.
- Il 19 dicembre Isabella Charbon è stata ospite alla trasmissione "Filo diretto" in onda sulla RSI La 1 durante la quale ha parlato anche di Fourchette verte.
- Il flyer "energia e salute" è stato adattato e stampato per i nidi dell'infanzia, le scuole dell'infanzia, le scuole elementari e i centri extrascolastici.

4.13 Valais

L'année 2018 marque un tournant de la structure Fourchette verte Valais. Notons tout d'abord l'entrée du label additionnel Amaterra dans la section cantonale, avec 4 structures labellisées TTP et junior, soit 8 labels au total. Ces structures sont livrées par un EMS, lui aussi attesté Amaterra. En parallèle, la section valaisanne a attribué, en 2018, 19 nouveaux labels.

Ensuite, un travail d'optimisation a été fait en ce qui concerne les bilans annuels. Désormais, tous les établissements livrés par le même fournisseur de repas se réunissent à une même date, avec les responsables de structures. Cette pratique permet de centraliser les informations, remarques et questions ; permettant ainsi à l'équipe de développer en parallèle un catalogue de formation un peu plus étoffé.

En ce qui concerne la formation, la section valaisanne a développé un nouvel atelier « Sucre, sel, gras : les bêtes noires de notre alimentation ». Celui-ci a connu un réel succès. En support à ce thème, nous avons développé, en collaboration avec Promotion Santé Valais, des rolls up, flyers et livrets de recettes.

Un accent tout particulier a été également mis sur la communication. En mai 2018, nous avons créé, en collaboration avec Promotion Santé Valais, une nouvelle page Facebook, « Fourchette-Baskets », regroupant les compétences du Pôle Alimentation et Mouvement (Senso 5, Centre Alimentation et Mouvement et Fourchette verte).

Le but de cette page est de traiter des thématiques un peu plus larges que l'alimentation, tels que le mouvement et l'image corporelle, mais aussi de proposer des défis santé ainsi que des trucs et astuces « santé » pour la vie de tous les jours. En maintenant un rythme de 3 publications par semaine, l'équipe a vu le nombre d'interactions de la page s'envoler, avec plus de 650 « j'aime » et près de 670 « followers ».

Finalement, les dernières nouveautés touchent l'équipe Fourchette verte Valais directement, puisque Nicole Tschiemer, collaboratrice pour le Haut-Valais à 10%, a quitté au 31.12.2018. Elle sera remplacée par une collaboratrice de Nutriteam, avec qui nous collaborerons pour le suivi effectué dans les établissements labellisés. Une nouvelle personne rejoindra également l'équipe au 1^{er} mars prochain, en nom de Ginetta Cesarino, diététicienne ASDD.

Le suivi des labels

En 2018, la section valaisanne a octroyé 19 nouveaux labels, à savoir :

- 8 label Amaterra pour 4 structures (4 junior, 4 TTP)
- 4 labels (1 adulte, 2 TTP, 1 junior)
- 4 attestations (fournisseur de repas)
- 3 affiliations (2 adulte, 1 junior)



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

A la fin de l'année, FV-VS comptabilise un total de 158 établissements labellisés, avec plus de 9200 repas FV servis par jour. Seul le nombre de cafés restaurants a diminué, car ils ont du mal à respecter les derniers critères mis en place en 2017. Clairement pas dans notre public cible, nous avons décidé de leur retirer le label.

Valais	Etablissements	Places assises	Nbre de menus FV
Cafés-restaurants	2	170	81
Self-services	16	2 106	692
Restaurants de collectivité	8	778	207
Take away	1	100	15
Affiliations	6	570	975
Affiliations senior	13	963	1 974
Affiliations junior	4	164	210
Juniors	59	3 903	3 785
FV-AT juniors	4	113	98
Tout-petits	41	1 166	1 104
FV-AT tout-petits	4	91	66
	158	10 124	9 207

Le suivi des formations

En 2018, 10 formations ont été données :

- 3 sur le thème « Repas du soir rapides et équilibrés » - 58 personnes formées
- 2 sur le thème « Sucre, sel, gras : les bêtes noires de notre alimentation » - 32 personnes formées
- 1 atelier pratique en cuisine avec des jeunes en foyer sur le thème du sucre dans les petits déjeuners et collations - 40 jeunes entre 15 et 17 ans
- 1 formation « guide des bonnes pratiques » à l'intention des cuisiniers, animée par FV et un cuisinier professionnel afin d'optimiser les repas livrés et garantir au max la qualité - 15 cuisiniers
- 1 stand/animation sur le sucre dans les boissons à la journée cantonale du diabète
- 2 formations sur le label pour les nouveaux testeurs

Le cours « Sucre, sel, gras » va se poursuivre en 2019, dès que nous aurons des ressources supplémentaires.

Les tests

Cette année, 80% des établissements ont eu un contact avec une de nos diététiciennes. En ce qui concerne le contrôle, 60% des tests ont été remplis. Beaucoup de testeurs ont quitté en cours d'année et n'ont pas forcément été remplacés.



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

Les stands et manifestations

En 2018, Fourchette verte Valais a animé un atelier sur le thème de la carotte dans plusieurs manifestations :

- 02.06.2018 : course du Benou, Venthône
- 16-17.06.2018 : Hérisson sous gazon, Charrat
- 02.09.2018 : festival Terre des Hommes, Massongex
- 13.09.2018 : fête du Goût – journée des écoles, Sion

La communication

En lançant notre nouvelle page Facebook, nous avons comme objectif, à fin 2018 :

- 500 j'aime
- 350 partages de publication par an
- Maintenir un rythme de 2 publications par semaine

Au 31 décembre 2018, voici les chiffres que nous avons atteint :

- 505 fans au 31.12.2018
- 503 partages
- 121 postes sur



34 semaines soit 3.5 publications par semaine

En ce qui concerne la presse, un article a été réalisé dans le journal quotidien valaisan sur la première labellisation Amaterra en Valais, finalisée en septembre 2018.

(<https://www.lenouvelliste.ch/articles/valais/canton/premiere-en-valais-le-home-de-grimisuat-labellise-amaterra-785460>)

4.14 Vaud

Temps forts

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 août. L'équipe des diététiciennes dans les régions 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



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

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 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.

Composition du Comité

- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Alexia Fournier pour ProSV jusqu'en juin 2018, poste vacant
- Christine Mueller pour les EP, puis pour le Secteur Prestations ProSV
- Rose-Marie Notz pour la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA) à disposition pour toute question mais ne siège pas à chaque séance.

Comptes

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
-----------------	--------------



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

4.15 Uri und Zug

Die Kantone Uri und Zug entschieden sich 2016 gemeinsam dem Verein Fourchette verte Schweiz beizutreten. Die Zertifizierungskommission setzt sich zusammen aus der kantonalen Koordinatorin (Monique Mura Knüsel) und den beiden Programmleiterinnen Bewegung und Ernährung des Kantons Zug (Sarah Z'graggen) und der Gesundheitsförderung Uri (Simone Abegg). Die Zertifizierungskommission ist zwecks (Wieder-) Auszeichnung der Betriebe im Kanton Zug und im Kanton Uri bereits mehrmals zusammengekommen.

Die Kantone Zug und Uri bieten die Zertifizierung Fourchette verte – Ama terra für Kitas und Mittagstische an. Die Zusammenarbeit zwischen den Kantonen Zug und Uri mit der gemeinsamen kantonalen Koordinatorin hat sich bewährt und konnte auch 2018 erfolgreich weitergeführt werden.

Im Kanton Zug wurden mittlerweile alle ehemaligen Schnitz und drunder Institutionen mit Fourchette verte - Ama terra ausgezeichnet, zudem sind einige Neuauszeichnungen dazu gekommen, darunter auch Mittagstische mit dem Label Fourchette verte - Ama terra Junior. Insgesamt wurden im Kanton Zug bisher 32 Standorte von Kitas oder Mittagstischen mit dem neuen Label ausgezeichnet oder befinden sich momentan im Auszeichnungsprozess.

Im Kanton Uri wurde 2018 eine erste Rezertifizierung einer ehemaligen Schnitz und drunder Institution weitergeführt. Diese Institution beinhaltet einen Mittagstisch und eine Kita. Aufgrund interner Umstrukturierungen und personeller Wechsel in dieser Institution konnte die Zertifizierung 2018 jedoch noch nicht erreicht werden. Die Zertifizierung ist auf Anfang 2019 geplant. Zudem ist Gesundheitsförderung Uri daran, für die Urner Mittagstische ein Konzept zur Unterstützung im Bereich Organisationsentwicklung zu erarbeiten.

Eine Umfrage aus dem Jahr 2017 hat gezeigt, dass die Urner Mittagstische nicht auf einem Level sind, eine Fourchette verte Zertifizierung anzustreben, sondern vor ganz anderen Herausforderungen stehen. Diese Hürden müssen zuerst genommen werden. Die Kantone Zug und Uri bieten die Zertifizierung «Fourchette verte – Ama terra» für Kitas und Mittagstische an.



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

5 STATISTIQUES AU 31 DECEMBRE 2018 / STATISTIK AM 31. DEZEMBER 2018

	Nombre/ Anzahl/ Quantità	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere
Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants / Caffe-ristoranti	31	2'398
Self-services / Selbstbedienung	34	5'428
Restaurants de collectivité /Gemeinschaftsgastronomie/Ristoranti di collettività	194	43'766
Affiliations / Verpflegung Ganztag / Affiliazione	38	2'571
Affiliations senior / Ganztag Senior / Affiliazione Senior	94	5'876
Affiliations Junior / Ganztag Junior / Affiliazione Junior	28	1'502
Juniors	628	46'364
FV-AT junior	63	2'706
Tout-petits / Kleinkinder / Bambini Piccoli	406	16'687
FV-AT tout-petits / FV-AT Kleinkinder / FV-AT Bambini Piccoli	93	2'689
Take away	1	100
	1'610	130'087

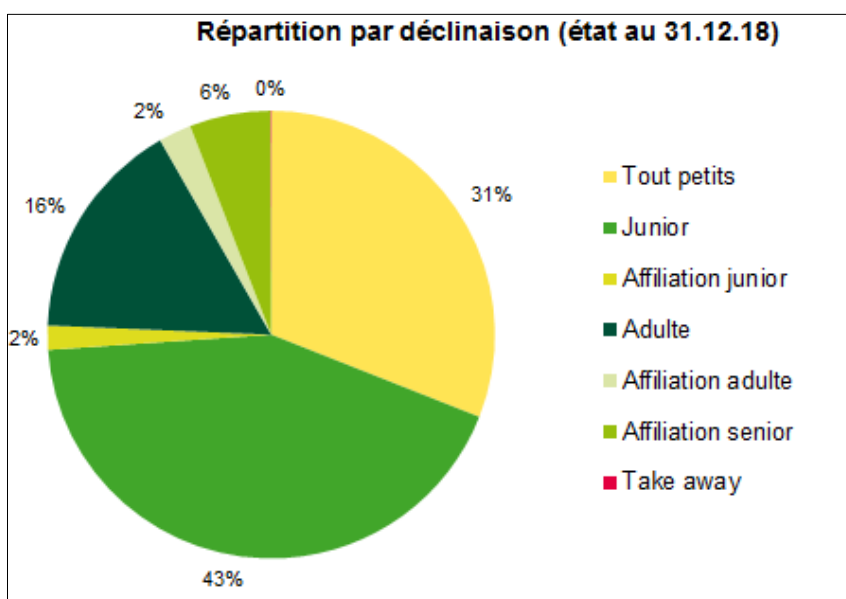


Etat au/Stand am/Stato da 31.12.2018

Etablissements / Betriebe

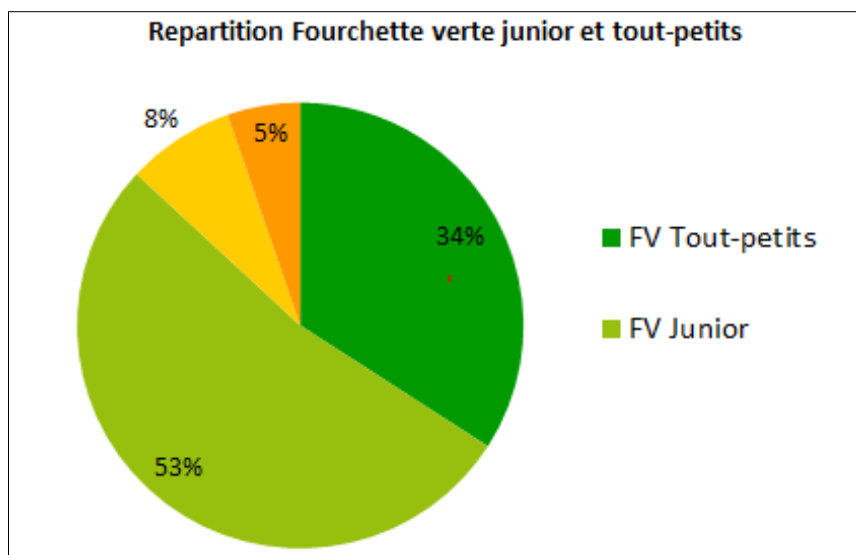
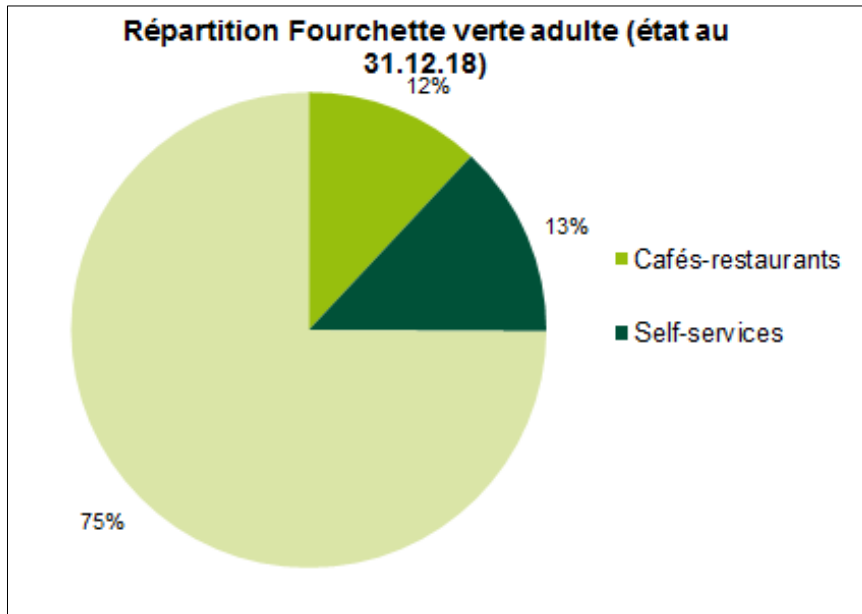
	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	0	13	2	0	0	0	0	9	0	2	5	0	0	31
Self-services	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	4	0	16	4	0	0	34
Restaurants de collectivité	0	2	0	0	10	46	7	7	0	0	0	12	0	8	28	0	74	194
Affiliations	0	0	0	0	2	3	1	3	0	0	0	12	0	6	11	0	0	38
Affiliations 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	6	1	2	0	2	0	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	0	0	24	2	5	0	0	4	0	9	0	63
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	20	0	0	4	0	22	0	93
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	28	45	36	30	25	272	0	158	360	31	74	1'610

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





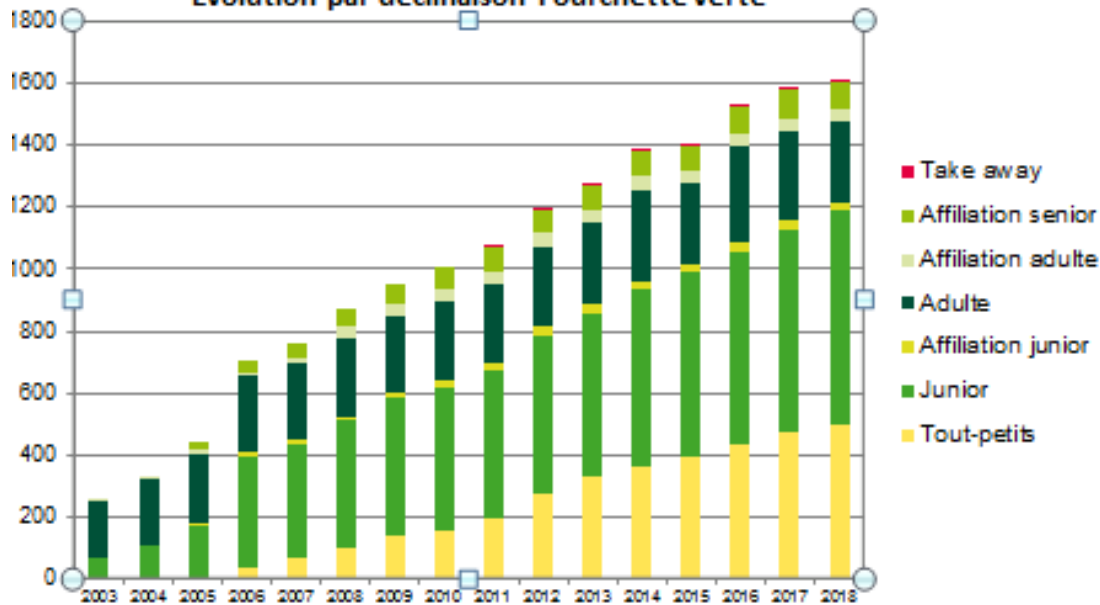
Das Label der ausgewogenen Ernährung
 Le label de l'alimentation équilibrée
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata



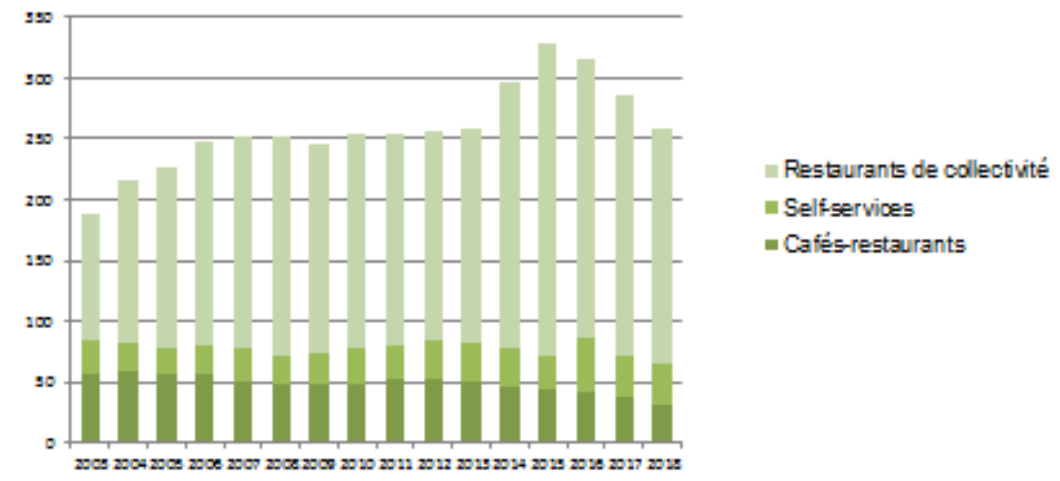


Das Label der ausgewogenen Ernährung
 Le label de l'alimentation équilibrée
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Evolution par déclinaison Fourchette verte



Evolution Fourchette verte adulte





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

6 STRATÉGIE FOURCHETTE VERTE SUISSE (FV-CH) 2018-2022 / STRATEGISCHE ZIELE FOURCHETTE VERTE SCHWEIZ (FV-CH) 2013-2017

Orientations stratégiques 2018 – 2022

But du document :

Le présent document détermine la vision à long terme de la Fédération Fourchette verte Suisse, ainsi que ses grandes orientations stratégiques pour les 5 prochaines années, qui permettront l'élaboration d'un plan stratégique opérationnel.

Vision :

Fourchette verte est LA référence en matière de label de restauration pour une alimentation équilibrée et durable au plan suisse. Fourchette verte est également reconnue comme un acteur national en matière de communication sur les questions d'alimentation équilibrée et durable auprès d'un large public, notamment via marketing social efficace.

Axes stratégiques

1/ Assurer la qualité du label

La Fédération, les sections cantonales et les départements de santé cantonaux garantissent l'harmonisation et le respect des critères du label de santé publique. Dans ce cadre, de nouvelles déclinaisons du label peuvent être développées selon les besoins.

2/ Garantir la pérennité de la Fédération

Tant sur le plan de son fonctionnement, de ses structures, de son hébergement que de son financement, la Fédération met en place tous les outils nécessaires à la pérennité du label. Cela passe également par la mise à disposition des sections cantonales d'outils modernes comme ceux liés à la numérisation (base de données, suivi des établissements, processus de labellisation, etc.).

3/ Etendre la Fédération à l'ensemble de la Suisse

La Fédération s'étend progressivement à l'ensemble des cantons de Suisse alémanique afin de pouvoir couvrir, à l'horizon 2025 l'ensemble du territoire suisse. Cette extension se fait dans un premier temps au gré des opportunités, sur la base d'un principe de réalisme, puis de manière systématisée, avec approche ciblée.



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

4/ Développer les collaborations

La Fédération travaille avec quelques partenaires prioritaires, dont principalement Promotion Santé Suisse, la Société Suisse de Nutrition SSN, la Semaine du Goût, RADIX et la Fédération Romande des consommateurs FRC, ainsi que d'autres organisations de défense des consommateurs et/ou d'une alimentation saine ou actives dans le domaine du développement durable. Elle œuvre également, par le biais de projets spécifiques ou de partenariats, notamment avec l'industrie agro-alimentaire, dans un but de santé publique et de durabilité.

5/ Communiquer de manière simple et efficace

La Fédération développe de nouveaux outils à l'attention des établissements labellisés, notamment des chef-f-es de cuisine, dans le sens de créer une sorte de « communauté FV ». L'ensemble de la communication est orientée « tous publics », les messages sont simplifiés au maximum, l'ensemble des vecteurs de communication sont pensés selon le public cible. Enfin, afin de consolider les liens internes et de présenter la philosophie FV de manière uniforme, la Fédération développe un projet de culture commune.

Ziel dieses Dokumentes :

Das vorliegende Dokument legt einerseits die langfristige Ausrichtung von Fourchette verte Schweiz fest. Andererseits dient es dazu, die operativen Ziele für die kommenden 5 Jahre zu definieren.

Vision :

Fourchette verte ist DIE Schweizer Referenz für die Vergabe eines Labels im Bereich der ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung. Fourchette verte wird von der Bevölkerung als nationaler Kommunikationsakteur für nachhaltige und ausgewogene Ernährung wahrgenommen, insbesondere mittels Sozialmarketing.

Strategische Schwerpunkte

1/ Sicherstellung der Qualität des Labels

Der Verein, die kantonalen Sektionen und die kantonalen Gesundheitsdepartemente garantieren die Harmonisierung und die Einhaltung der Kriterien dieses gesundheitsfördernden Labels im Bereich von Public Health. In diesem Rahmen können, bei Bedarf, neue Kategorien entwickelt werden.

2/ Garantie der Nachhaltigkeit des Vereins

Hinsichtlich der Funktion, der Strukturen und der Finanzierung stellt der Verein alle notwendigen Hilfsmittel bezüglich der Nachhaltigkeit sicher. Dies beinhaltet auch, dass den kantonalen Sektionen moderne Hilfsmittel zur Verfügung gestellt werden, beispielsweise in Bezug zur Digitalisierung (Datenbank, Begleitung der Betriebe, Zertifizierungsprozess etc.).



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

3/ Ausbreitung des Vereins in der ganzen Schweiz

Der Verein weitet sich schrittweise auf alle Deutschschweizer Kantone aus, mit dem Ziel 2025 in der ganzen Schweiz verbreitet zu sein. Der Ausbau orientiert sich zunächst an konkreten Möglichkeiten und wird realitätsnah gestaltet. In einem darauf folgenden Schritt wird der Ausbau systematisch und gezielt weitergeführt.

4/ Aufbau von Kooperationen

Der Verein pflegt Kooperationen mit wichtigen Partnern wie Gesundheitsförderung Schweiz, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE, der Genusswoche, RADIX und der Fédération Romande des consommateurs FRC ebenso wie mit anderen Organisationen, die tätig sind im Bereich des Konsumentenschutzes und/oder der ausgewogenen Ernährung oder der nachhaltigen Entwicklung. Der Verein pflegt auch projektspezifischen Partnerschaften im Bereich Public Health und Nachhaltigkeit, unter anderem mit der Lebensmittelindustrie.

5/ Einfach und effizient kommunizieren

Der Verein entwickelt neue Hilfsmittel für die zertifizierten Betriebe, insbesondere für die Küchenchefs, mit dem Ziel eine „FV Gemeinschaft“ zu kreieren. Sämtliche Kommunikation ist an das breite Publikum gerichtet. Die Informationen werden stark vereinfacht kommuniziert und die Kommunikationsmittel werden zielgruppengerecht gewählt. Schliesslich, um interne Verknüpfungen zu festigen und die FV-Philosophie einheitlich zu präsentieren, entwickelt der Verein eine gemeinsame Kultur.



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

7 COMPTES 2018 / JAHRESRECHNUNG 2018

7.1 Bilan / Bilanz

La fédération avait constitué ces dernières années des provisions, notamment en vue des développements importants que sont le nouveau site web et le CRM. Les comptes 2018 reflètent cette opération avec la dissolution de réserves permettant de financer cet exercice délicat. / Der Verband hatte in den letzten Jahren Rückstellungen gebildet, welche insbesondere für die wichtigen Entwicklungsarbeiten der neuen Website und des CRM Systems vorgesehen waren. Der Jahresabschluss 2018 widerspiegelt diese Situation, mit der Auflösung der Rückstellungen zur Finanzierung dieser ressourcenintensiven Aufgabe.

Fédération Fourchette verte Suisse

Bilan au 31 décembre

	2018	2017
ACTIF		
<u>Liquidités</u>	336 627.58	373 307.62
Compte postal	183 423.82	170 203.86
Compte postal E-deposito	153 203.76	203 103.76
<u>Créances</u>	2 416.47	13 265.44
Créances envers des tiers	2 716.47	12 729.42
Corrections de valeurs sur créances envers des tiers	-300.00	-300.00
Compte courant avec adunaromandie	0.00	836.02
<u>Stock</u>	1.00	1.00
Stock	1.00	1.00
<u>Actifs de régularisation</u>	287.00	37.00
Actif transitoire	287.00	37.00
Total de l'actif	339 332.05	386 611.06
PASSIF		
<u>Dettes à court terme</u>	58 552.43	5 592.56
Dettes envers des tiers	20 088.75	0.00
Compte courant avec adunaromandie et Pro SV	35 033.05	0.00
TVA due à l'AFC	3 430.63	5 592.56
<u>Passifs de régularisation</u>	28 070.63	6 899.54
Passifs transitoires	28 070.63	6 899.54
<u>Fonds attribués</u>	192 500.00	309 500.00
Fonds Engagements institutionnel	120 000.00	120 000.00
Fonds Projets pluriannuels	23 000.00	50 000.00
Fonds Développement de la Fédération	13 000.00	53 000.00
Fonds Matériel promotionnel	31 500.00	31 500.00
Fonds Egalisation	5 000.00	55 000.00
<u>Fonds propres</u>	60 208.99	64 618.96
Pertes & Profits reportés au 01.01.	64 618.96	64 469.02
Résultat de l'exercice	-4 409.97	149.94
Total du passif	339 332.05	386 611.06



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

7.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

Compte d'exploitation

Produits

	Comptes 2018	Comptes 2017
Contributions des pouvoirs publics	152 500.02	202 000.00
Promotion Santé Suisse	100 000.00	152 000.00
Cantons (CLASS)	50 000.00	50 000.00
Office Fédéral de la sécu alimentaire (OSAV)	2 500.02	
Contributions et dons	150 000.00	100 000.00
Don Loterie Romande LORO	50 000.00	0.00
Partenariat (SV Group)	100 000.00	100 000.00
Produits des ventes et prestations	15 912.59	29 896.58
Prestations facturées & Autres produits	5 191.09	83.00
Ventes de matériel	10 721.50	29 813.58
Total Produits	318 412.61	331 896.58

Charges

	Comptes 2018	Comptes 2017
Achat matériel	28 705.42	57 448.33
Matériel promotionnel	28 705.42	57 448.33
Prestations de tiers	66 820.69	19 634.19
Projet SV	13 807.10	12 130.00
Création/màj/modification site internet	53 013.59	0.00
Honoraires de tiers	0.00	7 404.19
Contributions diverses	0.00	100.00
Secrétariat général et charges de personnel	330 008.98	281 374.65
Coût secrétariat général	108 714.34	107 530.86
Frais de dépl, Frais admin. & Fr. Formation	15 395.37	9 611.64
Frais de représentation	500.00	500.00
Coût comptabilité/RH (adunaromandie)	8 800.00	7 600.01
Coût communication (adunaromandie)	4 632.32	5 631.99
Coût logistique/Loyer (adunaromandie)	18 000.00	5 800.00
Rémunération stagiaire / cheffe de projet	81 103.35	85 173.82
Coordination Suisse allemande	82 263.60	46 800.00
Frais d'infrastructure	10 600.00	12 726.33
Autres charges de personnel, traduction	5 461.35	0.00
Traductions	5 461.35	0.00
Stock	2 100.00	2 100.00
Loyer stock / déménagement	2 100.00	2 100.00
Charges d'administration	4 589.10	5 714.53
Frais de ports	1 409.01	2 068.94
Révision des comptes	1 300.00	1 350.00
REDIP (part TVA non récupérable)	1 724.09	2 199.59
Frais CCP	156.00	96.00
Report	437 685.54	366 271.70



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

Compte d'exploitation

Charges

	Comptes 2018	Comptes 2017
<i>Report</i>	437 685.54	366 271.70
Communication / Publicité	2 236.99	7 408.30
Publicité / Promotion label/ Mesure PR /Imprimé	205.01	4 063.01
Sondage notoriété	0.00	3 000.00
Travaux de graphisme	1 720.01	0.00
Hébergement site internet + switch	311.97	345.29
Charges et produits extraordinaires	-99.95	-3 433.36
Charges extraordinaires	0.00	0.00
Produits extraordinaires	-99.95	-3 433.36
Total des charges	439 822.58	370 246.64
Résultat avant variation des Fonds (+=bénéfice)	-121 409.97	-38 350.06
Variation des Fonds	-117 000.00	-38 500.00
Attributions aux Fonds	0.00	0.00
Utilisation des Fonds	-117 000.00	-38 500.00
Résultat de l'exercice	-4 409.97	149.94

8 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) qui, grâce à leur soutien financier et leur confiance renouvelée, permettent aux sections cantonales de poursuivre leurs activités sur le terrain.

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 et entreprises partenaires qui nous permettent de faire avancer ensemble nos buts de promotion de santé publique, en premier lieu la Loterie Romande (LORO).

Enfin, notre gratitude va aux collaboratrices et collaborateurs des sections cantonales, à nos testeuses et testeurs, en particulier 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.



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

An die Gesundheitsdepartemente der Kantone, die Fourchette verte entwickelt haben und an die Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS), die, dank ihrer finanziellen Unterstützung und ihres bleibenden Vertrauens, den zehn Sektionen ihre Arbeit in der Praxis ermöglicht.

An Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH) für die aktuelle und zukünftige Unterstützung und den finanziellen Beitrag, die die Förderung und Erhaltung des Verbandes Fourchette verte Schweiz ermöglichen.

An die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE), die Fédération Romande des consommateurs (FRC), die CPPS, die CLASS und RADIX für Ihre Expertise und ihre Zusammenarbeit.

An die Partnerunternehmen und –Organisationen, die es uns erlauben gemeinsam unsere Ziele der Gesundheitsförderung voranzutreiben, vor allem die Loterie Romande (LORO).

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 aktiv an der Entwicklung und dem Erfolg des Programms arbeiten, im Verlauf des ganzen Jahres.