



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Berne, 13 août 2010

EMBARGO vendredi 13 août, 15h30

### **La Fédération Fourchette verte Suisse innove avec un partenariat dans le secteur alimentaire**

**La Fédération Fourchette verte Suisse a présenté cet après-midi à Berne les grandes lignes du partenariat novateur qu'elle a conclu avec l'entreprise Unilever Foodsolutions Suisse (UFS), basée à Thayngen. Cette collaboration a pour principal but d'améliorer la qualité des composantes nutritionnelles des produits et ainsi l'équilibre des repas servis dans la gastronomie.**

Pour Philippe Receveur, Président de la Fédération et Ministre jurassien en charge de la Santé, il y a deux manières de voir l'industrie agro-alimentaire : « on peut soit dénoncer chacun de ses faux pas. Mais on peut également lui tendre la main pour trouver ensemble des solutions aux problèmes ». C'est ce qu'a fait en 2008 la Fédération en se fixant comme but stratégique de collaborer avec la grande distribution, persuadée qu'il y a là des bras de leviers importants en terme de santé publique. « Cette volonté prend forme aujourd'hui, avec un contrat de deux ans liant nos deux organismes, dans un partenariat innovant pour l'alimentation » s'est réjoui Philippe Receveur qui a également insisté sur l'importance des partenariats publics privés, ainsi que des garde-fous nécessaires lors de telles collaborations.

Les tenants et aboutissants du contrat ont été présentés par Stéphane Montangero, Secrétaire général de la Fédération Fourchette verte Suisse, qui a insisté sur l'excellente collaboration avec Unilever Foodsolutions Suisse. Il s'est félicité d'avoir trouvé un partenaire ouvert et prêt à se remettre en question pour aller dans le sens souhaité par Fourchette verte. Les travaux préparatifs au contrat ont duré plus d'une année, permettant aux deux parties de se connaître et ainsi de bien cerner les enjeux et fixer les limites d'un partenariat. Fourchette verte escompte ainsi influencer sur la composition de certains produits, de pouvoir stimuler le développement d'autres, permettant d'avoir une incidence directe auprès des chefs de cuisine, par exemple dans la restauration collective. Le contrat de deux ans prévoit notamment une collaboration pour l'élaboration de recettes types, des présentations de Fourchette verte à divers acteurs ou encore la participation d'UFS à des actions de santé publique, telle « Action santé » de l'OFSP. A relever enfin qu'il n'y a aucune clause d'exclusivité et qu'UFS versera à Fourchette verte CHF 75'000.- par an pour la soutenir dans ses travaux. Pour rappel, Fourchette verte suisse est pour l'heure soutenue par les cantons latins et Promotion Santé Suisse.

Du côté d'Unilever Foodsolutions Suisse - branche en charge des produits à destination des cuisines professionnelles, restaurateurs et autres - M. Peter Lutz, Managing director, a insisté sur la nécessité pour son entreprise de combattre les problèmes de santé liés à l'alimentation. Il a indiqué que la collaboration avec Fourchette verte Suisse s'inscrivait en droite ligne des efforts déjà entrepris en la matière. Il a notamment expliqué la philosophie développée par UFS et en quoi son entreprise entendait pouvoir aider Fourchette verte dans sa mission de santé publique, par exemple en développant de nouveaux produits, plus sains.

#### **Renseignements :**

Philippe RECEVEUR, Président de Fourchette verte Suisse, 032 420 51 03

Stéphane MONTANGERO, Secrétaire général Fourchette verte Suisse, 079 252 71 88

Peter LUTZ, Managing director Unilever Foodsolutions Suisse, 079 689 97 86

**Fourchette verte Suisse**

p.a. Lignes de la santé • Av. de Provence 12 • CH - 1007 Lausanne • tél. 021 623 37 93 • fax 021 623 37 38 • info@fourchetteverte.ch

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

**Communiqué de presse**  
**Août 2010**

Un repas doit être équilibré, sain et savoureux. C'est le concept du label de Suisse latine qui vise à promouvoir l'équilibre alimentaire. Unilever Foodsolutions fait sien cet énoncé et lui accorde une priorité absolue. Pour notre société, le soutien actif au label qualité et santé coule de source. Il est accessible à tous les établissements de restauration qui proposent des repas équilibrés suivant les critères de la pyramide de santé. La coopération entre Unilever Foodsolutions et Fourchette verte est déjà une réalité pour favoriser un changement de comportement. Le premier projet commun concerne la restauration collective dans le domaine scolaire.

**Unilever Foodsolutions et Fourchette verte :**  
**un plaisir sain partagé**

L'objectif des deux partenaires tend vers une amélioration de la connaissance des produits alimentaires, la préparation des repas, la prise en compte d'exigences spécifiques dans l'élaboration de l'offre culinaire. Entre autres, il s'agit ici de veiller à ce que les enfants, les personnes âgées ou les patients d'un hôpital reçoivent les substances nutritives essentielles. Nous avons mis notre savoir-faire étendu au service de la cause. Il a été acquis au fil d'une collaboration quotidienne avec des chefs reconnus dans le but de forger les connaissances théoriques et pratiques de nos équipes de collaborateurs. La force d'Unilever Foodsolutions en matière de conseil est d'un indéniable recours pour mettre rapidement en application les idées de Fourchette verte, ceci toujours dans un esprit de rigueur : il s'agit de concilier plaisir et santé autour de la table.

Fourchette verte épaula à son tour Unilever Foodsolutions dans le développement de produits et recettes grâce aux retours d'expérimentation. L'attribution du label Fourchette verte tient lieu de recommandation. Cette recommandation est normalement accompagnée d'un texte explicatif qui atteste qu'un produit se prête bien à la composition d'un menu Fourchette verte.



VON KÖCHEN INSPIRIERT



## **Le label**

Le label Fourchette verte a été créé à Genève en 1993, à l'initiative du Département de la santé et de l'action sociale. Constituée en association en janvier 1996, la Fédération suisse voit le jour en 1999, elle est depuis soutenue par Promotion Santé Suisse et divers cantons.

Son action se limite tout d'abord aux régions francophones et au Tessin. Dès 2009, la Suisse alémanique se rallie à ce concept gagnant.

Pour obtenir le label, les établissements gastronomiques doivent répondre aux critères suivants :

- Offre d'un plat du jour ou d'un menu sain et équilibré
- Boissons sans alcool à un prix favorable
- Les établissements doivent aménager un environnement sain, intégralement non fumeurs, dans le respect des normes en matière d'hygiène et en instaurant le tri des déchets.
- L'établissement est tenu de respecter les directives et recommandations de Fourchette verte en matière de nutrition.

Au premier coup d'œil, les menus labellisés renseignent le client potentiel sur des principes fondamentaux : le public averti est pris au sérieux et ce lieu respecte la charte.

Actuellement, le label Fourchette verte a été octroyé à plus de 950 restaurants.

## **Classement par catégorie**

Le label se décline en diverses catégories, selon les différents groupes cible.

La Fourchette verte des tout-petits concerne les menus proposés par la restauration collective des écoles maternelles ou crèches, à savoir jusqu'à l'âge de quatre ans.

La Fourchette verte junior fait référence à la restauration des 4 -15 ans. L'affiliation Fourchette verte Junior s'adresse aux institutions servant des repas toute la journée.

Les adultes et seniors constituent bien entendu deux catégories supplémentaires.

### **Assistance à la mise en application**

Les établissements jouissant de cette distinction gagnent en notoriété et sont immédiatement repérables. Le label est synonyme de qualité et d'une approche diététique grâce à l'assistance de diététiciennes diplômées. Dans ces établissements, il fait bon déguster de savoureux mets en toute bonne conscience.

Il n'en faut pas plus à Unilever Foodsolutions pour apporter ses connaissances et s'impliquer activement avec la Fédération Fourchette verte Suisse dans la mise en application de ses principes.

**Reproduction gratuite - Prière d'adresser un exemplaire justificatif.**

**Avertissement aux rédactions :**

Tous les textes et images sont disponibles sur le site [www.unileverfoodsolutions.ch](http://www.unileverfoodsolutions.ch) sous la rubrique « Infos + Entreprise/À la une/Presse » et peuvent être téléchargés sous format numérique. Si vous avez des questions concernant cette page, n'hésitez pas à contacter Eva Brandenberger au 052/645 62 77.

**Contact presse :**

**Unilever Foodsolutions**

Christine Weiser

Attachée de presse D-A-CH

Knorrstraße 1, 74074 Heilbronn, Allemagne

Téléphone +49 71 31 / 50 15 21, Télécopie +49 71 3 1 /50 14 09

Courriel : [Christine.Weiser@unilever.com](mailto:Christine.Weiser@unilever.com)

**Agence Food Relations**

Jan-Patrick Timmer

Bahnhofstraße 52, 8001 Zurich

Téléphone 040 / 43 50 80 144

Courriel : [zuerich@foodrelations.ch](mailto:zuerich@foodrelations.ch)



Le label de l'alimentation équilibrée  
Fourchette verte

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera  
**CLASS**  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

## Un projet des départements de santé des cantons latins soutenu par

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera



Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera  
**CLASS**  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

## Repères historiques

- 1993 Naissance à Genève du label
- 1996 / 97 Adhésion des cantons du Tessin et de Vaud
- 1999 **Création de la Fédération Fourchette verte Suisse (2.12.1999)**
- 2001 Adhésion des cantons de Fribourg et de Neuchâtel
- 2003 Adhésion du Valais et du Jura
- 2004 Tous les cantons latins ont une section Fourchette verte  
Ouverture sur la Suisse alémanique (Fribourg et Valais)
- 2007 Jura Bernois
- 2008 / 09 Prospection en Suisse alémanique (Berne, Soleure, St Gall, Zurich)



## Buts statutaires de Fourchette verte

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

- a.** Développer l'offre de repas équilibrés et sains dans les restaurants, par la promotion du label Fourchette verte et par le soutien à la labellisation dans les cantons membres et ses partenaires ;
- b.** Promouvoir la santé dans les restaurants, par une alimentation équilibrée dans un environnement sain ;
- c.** Informer les restaurateurs et les consommateurs des critères d'une alimentation saine pour la composition de repas équilibrés;
- d.** Améliorer les connaissances des restaurateurs et des consommateurs en matière d'alimentation et de santé.



## Points forts

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

- 1. Inciter la population à adopter des comportements alimentaires sains**
- 2. Offrir une alimentation équilibrée, consommée dans un environnement sain (espace non-fumeurs – hygiène - tri des déchets)**
- 3. Permettre la consommation de boissons non alcoolisées à un prix favorable**
- 4. Améliorer les connaissances en matière d'alimentation et de santé de la population et des professionnels de la restauration**
- 5. Contribuer à la réduction de l'incidence des facteurs de risque des maladies chroniques influencée par les habitudes alimentaires**

**Objectif d'impact :**  
**contribuer à la baisse de l'obésité et du surpoids par l'ancrage d'un mode de vie et d'alimentation sains**



## Une assiette équilibrée

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales



Aliment « **constructeur** » riche en protéines

**Choix** : viande, poisson, crustacés, œufs, tofu, fromage...

**Quantités** (poids cuit) :

100 - 120 gr de viande poisson, crustacés, œufs  
150 gr de tofu, légumineuses / 60 - 80 gr de fromage



Aliment « **protecteur** » riche en fibres et antioxydants

**Choix** : légumes cuits et/ou crus

**Quantités** (poids cuit) : 200 gr



Aliment « **énergétique** » riche en hydrates de carbone sous forme d'amidon

**Choix** : pommes de terres, pâtes, riz, céréales, légumineuses... et pain

**Quantités** : à discrétion

Matières grasses en quantités limitées et de bonne qualité nutritionnelle



## Les 6 catégories

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

**Fourchette verte (adultes)** : pour les cafés-restaurants, les self-services et les restaurants de collectivité

• **Fourchette verte des tout-petits (moins de 4 ans)** : pour les crèches, les garderies, les espaces de vie enfantine

• **Fourchette verte junior (4 à 15 ans)** : pour les restaurants scolaires et unités d'accueil pour écoliers

• **Affiliation Fourchette verte junior (4 à 15 ans)** : pour les institutions accueillant des enfants et servant tous les repas de la journée

• **Affiliation Fourchette verte (adultes)** : pour les institutions servant tous les repas de la journée

• **Affiliation Fourchette verte senior** : pour les institutions accueillant des personnes âgées et servant tous les repas de la journée



## Quelques données

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

- 985 : nombre d'établissements labellisés (au 30.06.2010).
- Dont plus de 63% dans les catégories tout-petits et junior.
- Budget 2010: CHF 393'000.- (Comptes 2008: 353'000.-).
- Soutiens financiers : cantons, Promotion Santé Suisse, fondations...
- Charges des projets cantonaux en 2008: CHF 955'000.-



## Quelques rappels chiffrés en matière de santé publique

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

- L'évolution du surpoids (IMC  $\geq 25$ ) entre 1992 et 2007 indique clairement que la part de la population souffrant de surcharge pondérale a considérablement augmenté durant les 15 dernières années, passant de 30,3 % à 37,3 % de l'ensemble de la population suisse (Office fédéral de la Santé publique, 2009)
- L'excès pondéral est un problème important de santé publique dans la mesure où il est à l'origine de nombreuses maladies comme le diabète de type II ou les maladies cardio-vasculaires.
- D'un montant de 3830 millions de francs, les coûts de santé directement liés au surpoids et à l'obésité représentent environ 7,3 % du total des dépenses de santé en Suisse qui s'élevaient à 52,7 milliards de francs en 2006 (Office fédéral de la statistique 2007).

→ **Il y a urgence à agir !**



## Pourquoi un partenariat avec la grande distribution ?

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

- Fourchette verte Suisse a ainsi inscrit comme objectif stratégique, fin 2008, d'« effectuer des démarches en vue d'une collaboration avec la grande distribution ».
- le secteur de l'alimentation et la grande distribution est très important pour mener à bien une politique publique en matière de santé.
- Dans le cadre d'une politique de promotion de la santé, il est fondamental de ne pas travailler uniquement sur les comportements individuels mais également d'aménager des conditions cadres / environnements structurels favorables à la santé.
- Il s'agit de pouvoir utiliser des bras de levier permettant de toucher un maximum de personnes.
- Par la grande distribution, on peut toucher directement et indirectement un grand nombre de personnes (cuisiniers, clients, etc.).



## Quelques généralités en matière de partenariat

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

CLASS  
Conférence Latine  
des Affaires Sanitaires et Sociales

- En général un seul acteur ne peut pas tout faire lui-même → importance de trouver des complémentarités, des alliances.
- Possibilité de collaborer avec des divers acteurs, qu'ils soient publics ou privés.
- Chaque partenaire doit en retirer un gain («gagnant gagnant »).
- Les partenariats sont ciblés, limités dans le temps et les objectifs. Le dialogue et la confiance sont capitaux entre partenaires.



## Pourquoi collaborer avec Unilever Foodsolutions Suisse ?



- Unilever Foodsolutions Suisse est un acteur important de la gastronomie et du commerce de gros.
- Unilever Foodsolutions Suisse apprécie et entend soutenir Fourchette verte : ils ont eu une démarche proactive qui rejoignait notre vision stratégique.
- Unilever Foodsolutions Suisse a prouvé tout au long du processus de discussion préalables un réel intérêt à collaborer et donné des gages concrets.



## Principaux éléments du contrat



- But du contrat pour FV : influencer sur la composition des produits de l'industrie agro-alimentaire et pouvoir ainsi proposer au plus grand nombre, même hors labels FV, des menus plus équilibrés, plus sains.
- Autre but : pouvoir faciliter les démarches en vue d'une labellisation par la mise à disposition de recettes qui sont FV compatibles (attention ! il faut toujours suivre le processus de labellisation pour être certifié FV dans un canton).
- Pas de clause d'exclusivité : FV est prêt à collaborer avec toute entreprise qui vise aux mêmes buts de santé publique que nous... et qui en fait la preuve !



## Autres éléments du contrat



- Contrat d'une durée de deux ans.
- Montant du soutien financier d'UFS : CHF 75'000.- / an, soit CHF 150'000.- pour les deux ans.
- Groupe de travail spécifique au sein de Fourchette verte pour accompagner le projet (composé de diététiciennes).
- Décisions sur le soutien donné ou non se fait de cas en cas.
- L'idée est de pouvoir prolonger ce partenariat par la suite.



## Conclusion



Nous nous réjouissons de cette collaboration avec



Unilever Foodsolutions

**Unilever Foodsolutions Schweiz**  
 VON KÖCHEN INSPIRIERT

## Partnerschaft mit Fourchette verte



VON KÖCHEN INSPIRIERT




Peter Lutz, Managing Director  
 Unilever Foodsolutions Schweiz

Pressekonzferenz FV  
 Bern, 13. August 2010

**Unilever Foodsolutions Schweiz**  
 VON KÖCHEN INSPIRIERT

### Eine Geschäftseinheit der Firma Unilever

- Markenportfolio in den Bereichen Nahrungsmittel, Körperpflege und Wasch-/Putzmittel  
 > Globale Kultmarken wie Knorr, Lipton, Lusso, Dove, Axe, Rexona oder Coral
- 163.000 Mitarbeitende; Umsatz von 40 Mia € (2009)



### Unilever in der Schweiz

- Rund 1.200 Mitarbeitende; Umsatz CHF 603 Millionen (2009)
  - > Knorr Produktionsstätte in Thayngen
  - > Marketing und Verkauf Gastronomie
  - > Marketing und Verkauf Detailhandel



### Foodsolutions: ein führender Markenartikel-Lieferant der Schweizer Gastronomie

- Markenportfolio
  - > Gastronomie-Sortiment
  - > Marktführer in den Bereichen Saucen, Suppen, Bouillons, Tee, Essiggemüse



**Unilever food solutions**  
VON KÖCHEN INSPIRIERT

## Ausser-Haus-Verpflegung

### Hohe und wachsende Bedeutung der Ausser-Haus-Verpflegung

- 40 % der warmen Mahlzeiten werden ausser Haus konsumiert \*)
- davon werden 1/3 (304 Mio. Mahlzeiten) in der Gemeinschaftsverpflegung konsumiert \*)
- die Ausser-Haus-Verpflegung nimmt an Bedeutung zu (Schulverpflegung, Fast Food, Heimverpflegung)

### Die Ernährungs-Herausforderung der Gemeinschaftsverpflegung

- WHO und SGE nennen die 3 größten Ernährungsprobleme in westlichen Ländern:
  - 1) Übergewicht
  - 2) Salzkonsum
  - 3) Fett- und Zuckerkonsum
- Konsumenten schätzen subjektiv ihre Ernährung als gesund und ausgewogen ein (Aber: Top 10 Gerichte: Schnitzel-Pommes, Fondue etc.)
- hoher Zeit- und Kostendruck in der Gemeinschaftsverpflegung

\*) Quellen: Ausser Haus Verpflegung Facet 2008; Zuhause Verpflegung: Märkteherbung und Schätzung Unilever

**Unilever food solutions**  
VON KÖCHEN INSPIRIERT

## Mehr Klarheit & Support für die Gastronomie

**Ist:**  
Grosse Wissensunterschiede innerhalb der Gastronomie



**Soll:**  
Einheitliche, wissenschaftlich fundierte Empfehlungen

**gemeinsame**

- Ernährungsrichtlinien
- Deklarationen
- Rezepte
- Kommunikation

### Fourchette verte und Unilever FS können gemeinsam helfen

- Unilever teilt die Ernährungsphilosophie von Fourchette verte
- Gemeinsamer Auftritt erhöht Glaubwürdigkeit und Reichweite:
  - > EINE Botschaft für die Gastronomen

**Gastro Know-how**

**10.000 besuchte Betriebe**



VON KÖCHEN INSPIRIERT



**Nutrition Know-how**

**Standards**

 **Zusammen erfolgreich kommunizieren**  
VON KÖCHEN INSPIRIERT

**Wieso arbeiten wir mit Fourchette verte zusammen ?**

- Unilever teilt die Ernährungsphilosophie von Fourchette verte
- Fourchette verte hat Glaubwürdigkeit in der Gastronomie, da umsetzbar
- hohe Bekanntheit in der West-Schweiz; Unilever Foodsolutions kann beim Aufbau der Bekanntheit in der Deutsch-Schweiz unterstützen

**Gegenstand der Zusammenarbeit ?**

- Fokus auf Gemeinschaftsverpflegung
- Start im Bereich Schulverpflegung
  - > Ausser-Haus-Verpflegung von Kindern wird in den nächsten 5 Jahren stark wachsen
  - > kindergerechte Ernährung als Herausforderung für die Gastronomie

 **Unilever Foodsolutions Schweiz**  
VON KÖCHEN INSPIRIERT

**Schulverpflegung**

 **VON KÖCHEN INSPIRIERT**

 **UniKit™**  
Gut geplant. Gut gekocht.

 **Le label de l'alimentation équilibrée**  
**Fourchette verte**



Laurenz Engeli, Leiter Culinary Fachberatung  
Unilever Foodsolutions Schweiz

13. August 2010

**Schulverpflegung**

VON KÖCHEN **UNIVERSITÄT**

Ich kenne die Ernährungsvorgaben, aber ich habe keine Rezepte

Küchen-, Schul-, Kinder- und Elternwünsche unter einen Hut bringen, schaff ich nicht



Mir gehen die Ideen für Kindergerichte aus

Ich koche für meine Altersheimgäste und für die Schule nebenan

**Fakten zur Schulverpflegung**

- Schulverpflegung ist oft eine Herausforderung in der Küchenproduktion (kindergerecht)
- viele Beeinflusser (Eltern, Schulen, Vereine, Gastronomen) mit unterschiedlichen Erwartungshaltungen (gesund, nahrhaft, günstig)
- kantonale- und kommunale Unterschiede; keine klare Regelung
- kein einheitliches Verständnis betreffend „gesunder Ernährung“

**UniKit**

VON KÖCHEN **UNIVERSITÄT**

**Unilever Küchen-Information-Tool**

**Attraktive Gerichte**



**Koch**

**Passende Rezepte**



**Kinder**

**Ernährungserziehung**

Was **HÄNSCHEN** nicht lernt, lernt **HANS** nimmermehr.

**UniKit™**  
Gut geplant. Gut gekocht.  
Küchen-Information-Tool für Schulen

**Schule / Verein**

**Klare Empfehlung**



**Eltern**