



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

Rapport d'activités / Jahresbericht Fourchette verte Suisse 2019

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

Le mot de la Présidente / Wort der Präsidentin

1	Les temps forts de l'année 2019 / Erfolgsbericht 2019	5
2	Histoire, buts et fonctionnement de la fédération / Geschichte, Ziele und Funktion des Verbandes	13
3	Activités de la Fédération / Aktivitäten des Verbandes	13
3.1	Comité 2019 / Vorstand 2019	13
3.2	Conférence de Coordination / Koordinationskonferenz (COKO) 2019	14
3.3	Secrétariat général FV-CH / Generalsekretariat FV-CH	15
3.4	Groupe de travail SV / Arbeitsgruppe SV	15
3.5	Hébergements administratifs 2019 / Administrative Sitze 2019	15
4	Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen	16
4.1	Aargau	16
4.2	Basel-Landschaft	16
4.3	Basel-Stadt	16
4.4	Bern	17
4.5	Fribourg	18
4.6	Genève	20
4.7	Jura	21
4.8	Neuchâtel	22
4.9	Solothurn	23
4.10	St. Gallen	23
4.11	Thurgau	24
4.12	Ticino	25
4.13	Valais	26
4.14	Vaud	27
4.15	Uri und Zug	28
5	Statistiques au 28 JANVIER 2020 / Statistik am 28. JANUAR 2020	29
6	Stratégie Fourchette verte Suisse (FV-CH) 2018-2022 / Strategische Ziele Fourchette verte Schweiz (FV-CH) 2018-2022	32
7	Comptes 2019 / Jahresrechnung 2019	35
7.1	Bilan / Bilanz	35
7.2	Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	36
8	Remerciements / Danksagung	38



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

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE / WORT DER PRÄSIDENTIN



Prévenir vaut mieux que guérir

Au moment d'écrire ces lignes, la pandémie du coronavirus « covid-19 » fait que toutes les forces et ressources des autorités vont à la lutte contre ce fléau, que ce soit au plan local, cantonal, national et même mondial.

En Suisse, le Conseil fédéral a décrété l'état de nécessité, notamment afin de protéger des personnes dites « particulièrement à risque ». Parmi celles-ci, nos aînés bien sûr, mais également des gens souffrant d'une pathologie telle que : hypertension artérielle, diabète, maladies cardiovasculaires, faiblesse immunitaire due à une maladie ou à une thérapie, cancer.

Or, une bonne hygiène de vie, notamment sans fumée et avec une alimentation équilibrée, permet d'éviter, retarder ou ralentir bon nombre de ces pathologies. L'adage *mieux vaut prévenir que guérir* s'applique bien au-delà de tout ce que nous pouvions imaginer en termes de promotion de la santé / prévention il y a quelques mois à peine. C'est pourquoi il nous semble plus judicieux que jamais d'investir dans notre santé, dans la santé de l'ensemble de la société, sur le moyen et long terme, car comme l'indique le préambule de notre constitution fédérale « *La force de la communauté se mesure au bien-être du plus faible de ses membres* ».

De fait, il devrait aller de soi d'offrir des conditions cadre pour que, non seulement nos enfants, nos jeunes, mais aussi l'ensemble de la population, puisse accéder à un prix abordable à une nourriture équilibrée, si possible de saison et de proximité. Pourtant, tel n'est pas le cas et c'est pourquoi une fédération comme la nôtre s'emploie, à l'aide de l'ensemble de ses sections cantonales aux quatre coins de la Suisse, à voir proposée une alimentation équilibrée, rapidement identifiable grâce à notre label. Ainsi, notre action de promotion de la santé vise à contribuer à réduire l'incidence des facteurs de risque des maladies chroniques influencées par les habitudes alimentaires. Et donc de prévenir au mieux ces dernières.

Enfin, je souhaite adresser mes chaleureux remerciements à Stéphane Montangero. Celui-ci aura œuvré pendant 11 ans au développement de notre fédération, portant haut les couleurs de Fourchette verte et permettant, entre autres, notre extension en Suisse alémanique. Nous comptons aujourd'hui 18 sections cantonales, Nidwald et Lucerne nous ayant rejoint en 2019. Je remercie également du fond du cœur l'ensemble des membres de notre fédération et de nos sections cantonales. Prenez soin de vous !

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



Vorbeugen ist besser als heilen

Zum Zeitpunkt der Erstellung dieses Berichts hat die "Covid-19"-Pandemie dazu geführt, dass sich alle Kräfte und Ressourcen der Behörden im Kampf gegen diese Geißel engagieren, sei es auf lokaler, kantonaler, nationaler oder sogar globaler Ebene.

In der Schweiz hat der Bundesrat einen Notstand verordnet, insbesondere zum Schutz von Personen, die als "besonders gefährdet" gelten. Dazu gehören natürlich unsere Senioren, aber auch Menschen, die an Krankheiten wie Bluthochdruck, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, krankheits- oder therapiebedingter Immunschwäche und Krebs leiden.

Eine gesunde Lebensweise, insbesondere ohne Rauchen und mit einer ausgewogenen Ernährung, kann dazu beitragen, viele dieser Pathologien zu vermeiden, zu verzögern oder zu verlangsamen. Das Sprichwort "Vorbeugen ist besser als Heilen" gilt weit über alles hinaus, was wir uns noch vor wenigen Monaten im Bereich der Gesundheitsförderung/Prävention vorstellen konnten.

Deshalb erscheint es uns sinnvoller denn je, mittel- und langfristig in unsere Gesundheit, in die Gesundheit der gesamten Gesellschaft zu investieren, denn, wie es in der Präambel unserer Bundesverfassung heißt: "Die Stärke der Gemeinschaft wird am Wohl der Schwächsten ihrer Mitglieder gemessen".

Es sollte eigentlich selbstverständlich sein, dass wir die Rahmenbedingungen dafür schaffen, dass nicht nur unsere Kinder, unsere Jugendlichen, sondern die ganze Bevölkerung Zugang zu erschwinglichen und ausgewogenen und, wenn möglich, saisonalen und lokalen Lebensmitteln hat.

Dies ist jedoch nicht der Fall, und deshalb setzt sich ein Verband wie der Unsrige, mit Unterstützung aller kantonalen Sektionen, in der ganzen Schweiz dafür ein, dass eine ausgewogene Ernährung angeboten wird, die dank unserem Label sofort erkennbar ist. Somit will unsere Gesundheitsförderungsarbeit dazu beitragen, die Inzidenz von Risikofaktoren für chronische Krankheiten, die durch die Ernährungsgewohnheiten beeinflusst werden, zu vermindern. Und damit diesen Krankheiten so weit wie möglich vorzubeugen.

Abschließend möchte ich Stéphane Montangero sehr herzlich danken. Während 11 Jahren hat er sich für die Entwicklung unseres Verbandes engagiert, hat die Farben von Fourchette Verte getragen und hat unter anderem die Ausweitung auf die Deutschschweiz ermöglicht. Heute haben wir 18 kantonale Sektionen, 2019 kamen Nidwalden und Luzern hinzu. Mein herzlicher Dank geht auch an alle Mitglieder unseres Verbandes und unserer kantonalen Sektionen. Passen Sie auf sich auf!

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 2019 / ERFOLGSBERICHT 2019

25 ans et toutes nos dents

L'année 2019 a été placée sous la bannière du jubilé des 25 ans du lancement du label Fourchette verte (FV). Comme nous l'annoncions dans les temps forts 2018, décision a été prise de célébrer les 25 ans du lancement du label en regardant vers le futur et en les fêtant durant toute l'année. Pour mémoire, le projet avait été lancé le 20 décembre 1993, par arrêté du Conseil d'état genevois, initiant le label qui depuis a essimé sur l'ensemble du pays.

L'année 2019 a ainsi eu son point culminant le 7 octobre, lors d'une grande manifestation à la Haute école de santé de Fribourg, en présence de nombreux invités, dont le Conseiller fédéral en charge du DFI, M. Alain Berset, notre présidente, la Conseillère d'Etat en charge de la santé du canton de Fribourg Anne-Claude Demierre et Thomas Mattig, Directeur de Promotion Santé Suisse.



De gauche à droite : Michel Thentz, Anc. Conseiller d'état JU et président FVCH 2013-2017, Murielle Equey Membre FR du Comité FVCH, Thomas Burgener Anc. Conseiller d'état VS et président FVCH 2005-2009, Alain Berset Conseiller fédéral et Chef du DFI, Anne-Claude Demierre Conseillère d'état FR et présidente FVCH depuis 2017, Thomas Mattig Directeur de Promotion Santé Suisse, Chloé Saas Vice-présidente JU FVCH, Manuela Meneghini Membre SO du Comité FVCH et Stéphane Montangero, secrétaire général FVCH.



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

L'année 2019 a été consacrée d'une part à célébrer ce jubilé, et d'autre part à mettre en place des nouveautés au sein de Fourchette verte. Les deux plus importantes furent l'implémentation de la base de données commune aux sections cantonales et à la faïtière (un outil CRM, Customer Relationship Management), ainsi que le nouveau site internet.

Le CRM a été déployé section par section, tout au long du premier semestre 2019, avec des séances de formation et un accompagnement régulier. Ce fut un énorme travail, tant pour la faïtière que pour chacune de nos sections. Nous tenons à remercier chaleureusement l'ensemble des personnes impliquées dans ce projet, pour leur contribution si précieuse à sa réussite. Le CRM nous permet désormais de suivre plus facilement les activités des établissements, de planifier les travaux des personnes effectuant les tests, d'améliorer le suivi des critères, tout comme de conserver l'historique même lors d'un changement de collaborateur-trice au sein des sections ou de la faïtière. Ses données alimentent également notre nouveau site internet ouvert pendant l'été 2019.

En effet, notre ancien site web, le premier en trois langues, datait de mai 2009 ; or la réflexion stratégique avait identifié des doubles-besoins en communication : développer rapidement notre notoriété en Suisse alémanique et montrer en Suisse romande comment les critères de notre label ont évolué au fil du temps, enlevant tout doute qu'il soit poussiéreux. Le nouveau site internet répond en grande partie à ces besoins, de par son orientation 4.0 et la vitrine que l'ensemble des sections peuvent désormais utiliser afin de montrer ce qu'est « Fourchette verte au quotidien ». Cela permet, des deux côtés de la Sarine, de relater notre action en faveur d'une alimentation équilibrée. Cela permet également d'expliquer comment, concrètement, au jour le jour, cette mesure structurelle de santé publique qu'est le label Fourchette verte permet d'influer, à moyen et long terme, sur le comportement alimentaire de notre population.

Une Fourchette toujours plus verte ?

Nul ne peut l'ignorer : 2019 a été placée sous le signe de la sauvegarde de la planète et du climat. Pour notre part, nous avons poursuivi le travail de longue haleine que nous menons depuis nos débuts : avancer pas à pas en emmenant le maximum de personnes de chaque classe d'âge, vers une alimentation mieux équilibrée et plus durable. Dans les faits, nous poursuivons notre investissement dans la protection de l'environnement. Peu après la mise en place du label, le tri des déchets faisait déjà partie intégrante de nos critères, tout comme l'étaient dès le début les espaces sans fumée, deux évidences actuellement. De même, pour les quantités de viande, nous avons toujours donné en référence les besoins nutritionnels (par exemple, 100-120 g pour un adulte), bien loin des habitudes de la restauration (au min. 150 g, souvent 180 – 220 g, parfois même 250 g) de l'époque. Une différence salubre pour la planète durant toutes ces années.

Fourchette verte est un label de santé publique avant tout, qui a su s'adapter à un environnement pas toujours ouvert aux notions d'équilibre alimentaire. Nous avons ces dernières années introduit une journée végétarienne par semaine dans les menus FV, ainsi que le profil additionnel Fourchette verte – Ama terra, garant d'un développement durable, favorisant les circuits courts et les produits locaux notamment. Si certains pensent que tout peut être changé du jour au lendemain en un claquement de doigts, nous estimons qu'avec nos partenaires il est préférable d'agir sans les brusquer : la simple introduction de la journée végétarienne a provoqué hélas l'abandon du label pour de trop nombreux établissements, où dès lors, la durabilité de l'offre sera toujours absente, mais où désormais, il n'y aura plus de garantie d'un équilibre alimentaire.

Fourchette verte avance ainsi pas à pas, de manière déterminée, en inscrivant son action sur la durée et en gardant le cap. C'est en ce sens que les diverses impulsions écologiques de 2019, tout comme le rapport du GIEC, seront prochainement examinées avec attention, ce que nous ferons bien entendu, en concertation avec les pouvoirs publics cantonaux, nos principaux prescripteurs.



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

Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group s'est poursuivie à la pleine satisfaction des deux partenaires, si bien que le contrat a été prolongé jusqu'à fin 2021. Les échanges de vues réguliers avec un tel acteur de la restauration collective sont fort utiles, notamment par rapport aux grandes tendances à venir. Ajoutons que les convives de la journée du 7 octobre, point d'orgue des 25 ans du label, ont pu être régalez par notre partenaire, puisque la Haute école de santé de Fribourg fait partie des établissements SV Group labellisés Fourchette verte.

Enfin, rappelons que ce partenariat n'est pas exclusif. Fourchette verte Suisse et SV Group souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration afin de permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse, en particulier en Suisse alémanique. Un partenariat avec d'autres prestataires de repas intéressés à une telle démarche est dès lors non seulement tout-à-fait possible, mais souhaité.

Autres projets et collaborations

Suite au lancement de son projet pilote Fourchette verte senior@home en 2018, soit la labellisation des repas à domicile destinés aux personnes âgées, avec pour but d'améliorer leur santé et ainsi de contribuer à leur maintien à domicile, les sections cantonales de BL, FR, JU et SG ont œuvré à faire avancer leur projet. Chaque canton allant à son rythme, lié à ses impératifs propres, FV-BL a été le premier canton à labelliser les deux premiers établissements, suivi en décembre 2019 par FV-FR avec son 1^{er} établissement.

La Société Suisse de Nutrition (SSN) reste notre principal interlocuteur. La localisation des bureaux Fourchette verte pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne permet aux deux organisations de continuer de répondre aux sollicitations concernant la restauration collective et de bénéficier mutuellement des réseaux construits. Les séances de la Conférence de coordination (COKO), regroupant l'ensemble des sections cantonales, a lieu dans les bureaux de la SSN et permet un échange direct avec sa directrice.

En 2019 et pour l'ensemble de ses sections cantonales, la COKO a choisi « les herbes aromatiques » comme thème de la Semaine du Goût. Le « kit » avec des idées de recettes et d'activités clé en main a été produit par la Fédération, permettant notamment aux enfants de faire des expériences gustatives variées et de découvrir comment le goût d'un plat peut changer agréablement avec ces herbes.

Toujours dans les notions de goût, relevons le lancement en 2019 du concours « Fourchette gourmande », porté par les cantons romands et Fourchette verte Suisse. Lancé initialement dans le canton de Neuchâtel pour les 15 ans de la section cantonale, ce projet s'est étoffé et étendu à pratiquement toute la Suisse romande. Soutenu par Promotion Santé Suisse, sa première version aura lieu au printemps 2020, avec pour but que chaque équipe comportant trois générations de participant-e-s, présente un menu équilibré, attrayant, goûteux, simple à préparer et bon marché. A cela s'ajoutera le partage de connaissances entre générations, chaque tranche d'âge ayant à apprendre des deux autres. Une deuxième édition est prévue en 2021, avant une éventuelle extension à l'ensemble du pays.

Notons encore que la collaboration et les échanges réguliers sont fructueux avec Fédération romande des Consommateurs (FRC), autre partenaire de longue date de FV.

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



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

Secrétariat général

Depuis fin 2018, notre siège est sis à l'Avenue de la Gare 52 à Lausanne, dans les bureaux de Promotion Santé Suisse, locaux que nous partageons également avec la Coordination romande des associations d'action pour la santé psychique (CORAASP), la Commission de Prévention et de Promotion de la Santé (CPPS), Youp'là bouge et RADIX Suisse romande. Quant à nos bureaux dans la capitale nationale, ils sont désormais à l'Eigerplatz 5, en compagnie de la Société Suisse de Nutrition SSN et de RADIX Berne.

Concernant le personnel, les mouvements se sont poursuivis : si nous avons débuté et terminé l'année en effectif réduit, nous avons pu compter pendant une bonne partie de celle-ci sur une ressource supplémentaire. Enfin, en automne, le soussigné a informé le comité de sa démission pour le 31 mars 2020, laissant ainsi le temps au comité d'organiser la succession et lui permettant de finaliser les travaux liés à 2019 avant de remettre son tablier.

Le comité a décidé de lancer un appel à candidatures pour la gestion du Secrétariat général, idéalement pour deux personnes ayant des profils différents. Il est important que les sections cantonales continuent d'être bien soutenues à l'avenir et qu'elles puissent à tout moment adresser leurs préoccupations à Fourchette Verte Suisse.

Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH), ce jusqu'en 2022. De plus, PSCH soutient également le projet pilote Fourchette verte senior@home depuis 2017 et le concours culinaire Fourchette gourmande depuis 2019. Par ailleurs, la convention pluriannuelle de prestations avec la CLASS a été renouvelée pour la période 2020-2022. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats. Nous remercions en particulier les organisations et entreprises qui ont contribué financièrement à notre année de jubilé des 25 ans.

Enfin, Fourchette verte Suisse tient à remercier très chaleureusement Promotion Santé Suisse et la CLASS pour leur soutien totalement indispensable à son travail, ses projets et son indépendance.



Stéphane Montangero
Secrétaire général Fourchette verte Suisse



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

25 Jahre und immer noch fit

Das Jahr 2019 stand unter dem Zeichen des Jubiläums zum 25. Jahrestag der Einführung des Labels Fourchette verte (FV). Wie in den Highlights 2018 angekündigt, wurde beschlossen, das 25-jährige Jubiläum der Gründung des Labels durch das ganze Jahr mit einem Blick in die Zukunft zu feiern. Zur Erinnerung: Das Projekt wurde am 20. Dezember 1993 auf Beschluss des Genfer Staatsrates gestartet. Das initiierte Label hat sich seitdem im ganzen Land verbreitet.

So fand der Jahreshöhepunkt 2019 am 7. Oktober mit einer Grossveranstaltung an der Freiburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Anwesenheit zahlreicher Gäste statt, darunter Bundesrat Alain Berset, Vorsteher des EDI, Frau Anne-Claude Demierre, unserer Präsidentin, Staatsrätin des Kantons Freiburg, Vorsteherin der Direktion für Gesundheit und Soziales und Thomas Mattig, Direktor Gesundheitsförderung Schweiz.



Von links nach rechts: Michel Thentz, ehemaliger Staatsrat der JU und FVCH-Präsident 2013-2017, Murielle Equey FR Mitglied des FVCH-Ausschusses, Thomas Burgener Anc. Staatsrat VS und FVCH-Präsident 2005-2009, Alain Berset Bundesrat und Vorsteher des EDI, Anne-Claude Demierre Staatsrätin FR und FVCH-Präsidentin seit 2017, Thomas Mattig Direktor Gesundheitsförderung Schweiz, Chloé Saas JU Vizepräsidentin FVCH, Manuela Meneghini SO Mitglied des Vorstandes FVCH und Stéphane Montangero, Generalsekretär FVCH.



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

Das Jahr 2019 wurde zum einen der Feier dieses Jubiläums und zum anderen der Umsetzung von Neuerungen innerhalb von Fourchette verte gewidmet. Die zwei Wichtigsten waren die Implementierung der gemeinsamen Datenbank bei den kantonalen Sektionen und bei der Dachorganisation (ein CRM-Tool, Customer Relationship Management) sowie die neue Website.

Das CRM wurde in der ersten Hälfte des Jahres 2019 Sektion für Sektion eingesetzt, mit Schulungen und regelmäßigem Coaching. Es war eine gewaltige Aufgabe, sowohl für die Dachorganisation als auch für jede unserer Sektionen. Wir möchten allen an diesem Projekt beteiligten Personen für ihren wertvollen Beitrag herzlich danken. Das CRM erlaubt es uns nun, die Aktivitäten der Betriebe leichter zu verfolgen, die Arbeit der Testesser einfacher zu planen, das Nachverfolgen der Kriterien zu verbessern und die Historie auch bei einem Wechsel von Mitarbeitenden innerhalb der Sektionen oder des Dachverbandes aufzubewahren. Die CRM- Daten fließen auch in unsere neue Website ein, die im Sommer 2019 lanciert wurde.

Tatsächlich datierte unsere alte Website vom Mai 2009; strategische Überlegungen hatten einen doppelten Kommunikationsbedarf ausgemacht: einerseits ging es darum, die Bekanntheit in der Deutschschweiz voranzutreiben und die Entwicklung des Labels und von dessen Kriterien in der Romandie zu zeigen, andererseits sollte das Label auch modernisiert werden.

Die neue Website entspricht dank ihrer 4.0-Orientierung weitgehend diesen Bedürfnissen und wird es allen Sektionen ermöglichen, sie auch als Schaufenster für die tägliche Arbeit von Fourchette verte vor Ort zu nutzen. Dies ermöglicht es uns, auf beiden Seiten der Saane, unsere Aktionen für eine ausgewogene Ernährung zu zeigen. Sie erlaubt es auch zu erklären, wie diese strukturelle Massnahme im Rahmen der öffentlichen Gesundheit, das Label "Fourchette verte " konkret eingesetzt wird, um das Essverhalten unserer Bevölkerung mittel- und langfristig zu beeinflussen.

Wird unsere Fourchette immer grüner?

Niemand kann es ignorieren: 2019 wurde unter das Zeichen der Rettung unseres Planeten und des Klimaschutzes gestellt. Wir haben unsererseits die langfristige Arbeit fortgesetzt, die wir seit unseren Anfangszeiten leisten: Schritt für Schritt vorwärts zu gehen, so viele Menschen wie möglich aus jeder Altersgruppe zu einer ausgewogeneren und nachhaltigeren Ernährung zu führen.

Tatsächlich setzen wir unsere Bemühungen für den Umweltschutz fort. Bereits kurz nach Einführung des Labels war die Abfalltrennung ein fester Punkt in unseren Kriterien, ebenso wie rauchfreie Zonen von Anfang an, die heute beide selbstverständlich sind. Ebenso haben wir uns bei den Fleischmengen immer auf den Ernährungsbedarf bezogen (z.B. 100-120 g für einen Erwachsenen), weit entfernt von den damaligen Verpflegungsgewohnheiten (mindestens 150 g, oft 180 - 220 g, manchmal sogar 250 g). Ein gesunder Unterschied für den Planeten in all diesen Jahren.

Fourchette verte ist vor allem ein Label der öffentlichen Gesundheit, das sich immer wieder an ein Umfeld anpassen konnte, das einer ausgewogenen Ernährung nicht immer offen gegenübersteht.

In den letzten Jahren haben wir bei den FV-Menüs einen vegetarischen Tag pro Woche eingeführt, sowie das zusätzliche Qualitätsprofil Fourchette verte - Ama terra, das eine nachhaltige Entwicklung garantiert und vor allem kurze Anfahrtswege und lokale Produkte fördert.

Während einige Leute denken, dass sich alles über Nacht mit einem Fingerschnippen ändern lässt, sind wir der Meinung, dass es besser ist, mit unseren Partnern zu verhandeln, ohne etwas zu überstürzen: bereits die Einführung des vegetarischen Tages hat leider dazu geführt, dass das Label von vielen Betrieben aufgegeben wurde. Fourchette verte geht Schritt für Schritt und zielstrebig vorwärts und legt seine Maßnahmen langfristig an.

Deshalb werden die verschiedenen ökologischen Impulse für 2019 sowie der IPCC-Bericht demnächst sorgfältig geprüft, was wir natürlich in Absprache mit den kantonalen Behörden, unseren Hauptvertretern, tun werden.



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

Partnerschaft mit SV Group

Die Zusammenarbeit mit SV Group wurde zur vollen Zufriedenheit beider Partner fortgesetzt, so dass der Vertrag bis Ende 2021 verlängert wurde.

Ein regelmäßiger Austausch mit einem solchen Akteur im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie ist sehr nützlich, insbesondere in Bezug auf die wichtigsten kommenden Trends.

Darüber hinaus genossen die Gäste am 7. Oktober, dem 25-jährigen Jubiläum des Labels, die Küche unseres Partners, da die Fachhochschule Freiburg zu den zertifizierten Betrieben der SV Group gehört. Schließlich sollten wir nicht vergessen, dass diese Partnerschaft nicht exklusiv ist. Fourchette verte Schweiz und SV Group möchten bei dieser Zusammenarbeit eine Vorreiterrolle übernehmen, um eine rasche Verbreitung des Labels in der ganzen Schweiz, insbesondere in der Deutschschweiz zu ermöglichen.

Weitere Partnerschaften mit anderen Anbietern von Verpflegungsdienstleistungen, die an einem solchen Ansatz interessiert sind, sind daher nicht nur durchaus möglich, sondern erwünscht.

Weitere Projekte und Kooperationen

Fourchette verte senior@home, d.h. die Zertifizierung von Mahlzeitendiensten für Senioren, hat einerseits die Verbesserung der Gesundheit zum Ziel, soll aber auch dazu führen, dass die Seniorinnen und Senioren länger selbstständig zuhause leben können. Nach der Einführung des Pilotprojekts im 2018 haben die kantonalen Sektionen BL, FR, JU und SG an der Fortsetzung des Projekts gearbeitet. Da sich das Projekt in jedem Kanton in seinem eigenen Tempo und nach seinen eigenen Bedürfnissen weiterentwickelt hat, war FV-BL der erste Kanton, welcher die ersten zwei Betriebe zertifiziert hat, gefolgt von FV-FR mit der ersten zertifizierten Einrichtung im Dezember 2019.

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) bleibt unser Hauptansprechpartner. Der Sitz des FV-Büros für die Deutschschweiz bei der SGE in Bern ermöglicht es beiden Organisationen, weiterhin auf Anfragen nach Gemeinschaftsverpflegung zu reagieren und gegenseitig von den aufgebauten Netzwerken zu profitieren. Die Sitzungen der Koordinationskonferenz (COKO), an der sich alle kantonalen Sektionen beteiligen, finden in den Büros der SGE statt und ermöglichen daher den direkten Austausch mit der Direktorin.

Im Jahr 2019 hat die COKO für alle kantonalen Sektionen das Thema "Aromatische Kräuter" für die Genusswoche gewählt. Der Verband hat das traditionelle "Kit" mit Rezept-Ideen und schlüsselfertigen Aktivitäten zusammengestellt, das es vor allem Kindern ermöglicht, vielfältige Geschmackserlebnisse zu machen und zu entdecken, wie sich der Geschmack eines Gerichts mit diesen Kräutern angenehm verändern kann.

Zusätzlich möchten wir auf die Einführung des Wettbewerbs "Fourchette Gourmande" im Jahr 2019 hinweisen, der von den französischsprachigen Kantonen und Fourchette verte Schweiz unterstützt wurde. Das ursprünglich im Kanton Neuenburg, anlässlich des 15-jährigen Jubiläums der kantonalen Sektion lancierte Projekt, wurde erweitert und fast auf die gesamte Westschweiz ausgeweitet. Die erste Ausgabe, die von Gesundheitsförderung Schweiz unterstützt wird, soll im Frühjahr 2020 starten. Jedes Team – bestehend aus Teilnehmenden aus drei Generationen – präsentiert ein ausgewogenes, attraktives, schmackhaftes, unkompliziertes und preiswertes Menü. Zudem soll der Austausch zwischen den Generationen gefördert werden, wobei jede Altersgruppe von den beiden anderen lernen kann. Eine zweite Auflage ist für 2021 geplant, allenfalls soll eine mögliche Ausweitung auf weitere Regionen folgen.

Des Weiteren sind auch die Zusammenarbeit und der regelmäßige Austausch mit der Fédération romande des Consommateurs (FRC), einem weiteren langjährigen Partner des Verbandes, erfolgreich.



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

Vertreterinnen und Vertreter von Fourchette verte sind zudem an zahlreichen regionalen oder nationalen Projekten beteiligt oder werden regelmässig als Expertinnen und Experten an runde Tische oder Seminare eingeladen.

Generalsekretariat

Seit Ende 2018 befindet sich unser Sitz an der Avenue de la Gare 52 in Lausanne, in den Räumlichkeiten von Gesundheitsförderung Schweiz, die wir mit der Coordination romande des associations d'action pour la santé psychique (CORAASP), der Commission de Prévention et de Promotion de la Santé (CPPS), Youp'la bouge und RADIX Suisse romande teilen. Unsere Büros in Bern befinden sich nun am Eigerplatz Nr. 5, zusammen mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und RADIX Bern.

Im Personalbereich gab es weiterhin Bewegung: auch wenn wir das Jahr mit einem reduzierten Personalbestand begannen und beendeten, konnten wir uns über einen guten Teil des Jahres auf zusätzliche Ressourcen verlassen. Schliesslich informierte der Unterzeichnende den Vorstand im Herbst 2019 über seinen Rücktritt bis zum 31. März 2020. Somit hat der Vorstand genügend Zeit, die Nachfolge zu regeln und die Arbeiten für das Jahr 2019 können gut abgeschlossen werden.

Der Vorstand hat entschieden, die Leitung des Generalsekretariats neu auszuschreiben – idealerweise für zwei Personen mit unterschiedlichen Profilen. Es ist uns ein Anliegen, dass die kantonalen Sektionen auch in Zukunft gut unterstützt werden und ihre Anliegen jederzeit an Fourchette Verte Schweiz richten können.

Finanzierung des Verbandes

Seit 2014 und bis 2022 erhält der Verband von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH) finanzielle Unterstützung. GFCH unterstützt zudem seit 2017 auch das Pilotprojekt Fourchette verte Senior@home und seit 2019 den kulinarischen Wettbewerb Fourchette Gourmande.

Außerdem wurde die mehrjährige Leistungsvereinbarung mit der CLASS für den Zeitraum 2020-2022 verlängert. Diese Unterstützung, die sich auf 50.000 CHF pro Jahr beläuft, ermöglicht eine strukturelle Finanzierung der Organisation. Zusätzlich zu diesen Beträgen gibt es auch noch Beträge aus Spendenaktionen und Partnerschaften. Wir möchten insbesondere den Organisationen und Unternehmen danken, die zu unserem 25-jährigen Bestehen finanziell beigetragen haben.

Anschliessend möchte sich Fourchette verte Schweiz bei Gesundheitsförderung Schweiz und der Gesellschaft CLASS ganz herzlich für die unerlässliche Unterstützung ihrer Arbeit, Projekte und Unabhängigkeit bedanken.



Stéphane Montangero
Secrétaire général Fourchette verte Suisse



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. Das Gesundheitslabel, das verschiedene Arten von Restaurants zertifiziert, zielt darauf ab, 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 2019 / Vorstand 2019

21 février – 13 juin – 5 septembre – 28 novembre

21. Februar – 13. Juni – 5. September – 28. November

Présidente / Präsidentin :

DEMIERRE Anne-Claude

Conseillère d'Etat - Canton de Fribourg

Vice-Présidente / Vizepräsidentin:

SAAS VUILLEUMIER Chloé

Fourchette verte Jura

Membres / Mitglieder:

EQUEY Murielle

Fourchette verte Fribourg

MENEGHINI Manuela

Fachstelle Prävention & Gesundheitsförderung
Kanton Solothurn

SCHWEIGHAUSER Corina

Medizinische Dienste, Abteilung Prävention,

(Trésorière / Kassiererin)

Basel-Stadt



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

Z'GRAGGEN Sarah
UMMEL MARIANI Lysiane

Fourchette verte Zug & Uri
Service de la santé publique du canton de
Neuchâtel

Secrétaire général / Generalsekretär:

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

3.2 Conférence de Coordination (COKO) 2019 / *Koordinationskonferenz (COKO) 2019*

7 février– 19 novembre / 7. Februar – 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

BATALLA Roger

Fourchette verte Vaud

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général Fédération FV Suisse

¹ Liste des membres au 31.12.2019



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

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

MARGOT Laurence

Référente Alimentation

DONIA Isabelle

Responsable Administration

HERCHER Sabine

Koordinatorin FV Deutschschweiz

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général / Generalsekretär

3.4 Groupe de travail SV / *Arbeitsgruppe SV*

Membre / Mitglieder²

HERCHER Sabine

Fourchette verte Basel-Stadt

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève

FASEL Evelyne

Fourchette verte Valais- Wallis

MARGOT Laurence

Fourchette verte Suisse

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

3.5 Hébergements administratifs 2019 / *Administrative Sitze 2019*

Depuis fin 2018, le secrétariat général de Fourchette verte Suisse est hébergé dans les locaux de Promotion Santé Suisse, à Lausanne. 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 notamment maintenu le contrat de prestations avec Aduna romandie.

Seit Ende 2018 befindet sich das Generalsekretariat von Fourchette verte Schweiz in den Büroräumen von Gesundheitsförderung Schweiz in Lausanne. Die Koordinationsstelle für die Deutschschweiz ist bei der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SNG) in Bern angesiedelt. Fourchette verte Schweiz hat den Dienstleistungsvertrag mit Aduna romandie behalten.

² Liste des membres au 31.12.2019



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

4 ACTIVITES DES SECTIONS CANTONALES / AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN

4.1 Aargau

Alle im Jahr 2019 rezertifizierten Betriebe erhielten - mit einer Ausnahme - weiterhin die Auszeichnung. Zusätzlich wurden erfreulicherweise zwei neue Tagesstätten ins Projekt aufgenommen. Drei Betriebe stiegen aus strukturellen oder organisatorischen Gründen aus dem Projekt aus. Auch 2019 hiess die Zertifizierungskommission, welche im Juni und Dezember eine Sitzung abhielt, mit einer Ausnahme, alle 36 Labelanträge gut. Alle (re-)zertifizierten Institutionen sind unter www.fourchetteverte.ch registriert.

Für die (Re)-zertifizierungen wurden zirka 170 Wochenmenüpläne beurteilt und 37 Testessen durchgeführt. Die Institutionen schätzen die jährliche Rückmeldung und Standortbestimmung, worin auch ihre individuellen Anliegen Platz haben. Alle Institutionen, welche im Jahr 2019 zum Projekt hinzugekommen sind, haben eine Teamweiterbildung erhalten.

4.2 Basel-Landschaft

Fünf neue Kitas konnten mit dem Label Fourchette verte – Ama terra Kleinkind und zwei Pilotbetriebe mit dem Label Fourchette verte – Ama terra Senior@home zertifiziert werden. Alle bisherigen 11 Kitas und beide Personalrestaurants wurden turnusgemäss erfolgreich rezertifiziert werden. Eine spannende Weiterbildung zum Thema Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten bot allen Betrieben der familienergänzenden Kinderbetreuung im Kanton die Möglichkeit, sich weiter zu bilden und auszutauschen. Die regionalen Medien unterstützen unsere Arbeit mit positiven Berichterstattungen.

4.3 Basel-Stadt

Der Verein Gsünder Basel erhielt als Kompetenzzentrum für Gesundheitsförderung in Basel-Stadt, wie bereits in den vergangenen Jahren, den Auftrag zur operativen Umsetzung vom Projekt Fourchette verte – Ama terra für die Dauer eines weiteren Jahres. Mit der positiven Projektentwicklung hatte die Projektleiterin erstmals 40 Stellenprozente für alle Neu- und Rezertifizierungen zur Verfügung. Diese Tatsache sowie die gesammelten Erfahrungen der Anstellung der Projektleiterin bei Fourchette verte Schweiz ermöglichten eine noch gezieltere und intensivere Arbeit zusammen mit den einzelnen Betrieben. Zudem hatte die Projektleiterin die Möglichkeit, vermehrt Testessen selbst durchzuführen, was das Vertrauen mit den einzelnen Betrieben stärkte.



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

Nebst der Beratung der sechs neu in das Projekt eingestiegenen Betriebe und der 39 zu rezertifizierenden Betriebe musste im ersten halben Jahr viel Zeit für die Einführung des CRM Systems (Salesforce) aufgewendet werden. Dieses System von Fourchette verte Schweiz bringt für alle Kantone eine Vereinheitlichung der Dokumentation.

Im zweiten Halbjahr setzte sich die Projekt-Koordinatorin mit der Vereinbarkeit des Labels Fourchette verte – Ama terra mit dem Aufkommen des neuen Konzepts „offener Mittagstisch“ auseinander. Gleich drei bis vier Betriebe starteten damit, dieses neue Konzept bei sich zu etablieren. Dank offenen und transparenten Gesprächen und gegenseitigem Entgegenkommen konnten Ende Jahr trotzdem die Betriebe erfolgreich rezertifiziert werden. Ebenfalls im zweiten Halbjahr wurde in einer Kita erstmals ein Elternabend zusammen mit der Projektleiterin Fourchette verte – Ama terra durchgeführt. Damit konnte direkt auch die wichtige Gruppe der Eltern erreicht und über die Bedeutung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung aufgeklärt werden. Die teilnehmenden Eltern wurden von den Kitaleiterinnen sogar gebeten, in den nächsten Wochen gesunde Znüni/Zvieri für alle Kinder mitzubringen. Die Zielgruppe der Eltern wurde zudem an einer Messe für junge Eltern im Frühjahr über Fourchette verte – Ama terra versucht zu erreichen.

Allgemein wurde ein gesteigertes Interesse für Fourchette verte – Ama terra im Kanton Basel-Stadt festgestellt. Es musste kaum Akquise-Arbeit geleistet werden, um neue Betriebe für das Projekt zu gewinnen. Mit Blick auf das 2020 konnten erstmals bereits Ende 2019 einige neue Kitas und ein Mittagstisch für den Projektstart im 2020 kontaktiert und teilweise schon besucht werden.

Wie bereits im Vorjahr war das zum zweiten Mal stattfindende Erfahrungs- und Vernetzungstreffen ein Highlight des 2019. Der Anlass wurde für die beiden Zielgruppen „Köche / Caterer“ sowie „Betriebsleitungen / Pädagogen“ gemeinsam organisiert. Deshalb wurde je ein spezifischer Fachinput (geeignete Fette in der Küche und praktische Zwischenmahlzeiten) präsentiert. Die beiden Zielgruppen zusammenzunehmen erwies sich aufgrund der gewünschten interdisziplinären Vernetzung als sinnvoll. Die Vermittlung von fach- und praxisnahen Inhalten wurde von den über 50 Teilnehmern sehr geschätzt.

Eine Vereinfachung, insbesondere der Anmeldungsadministration bringt die neue, sehr schön gestaltete Homepage von Fourchette verte – Ama terra Basel-Stadt. <https://www.fourchetteverte.ch>

4.4 Bern

Einleitung

Im Fourchette verte Team des Kanton Bern/Berner Jura sind 7 Ernährungsberaterinnen, ein Lebensmittelinspektor und eine Vertretung des Vereins PEP vertreten.

2019 fanden drei Zertifizierungssitzungen statt, dabei konnten gesamthaft 136 Betriebe zertifiziert werden. Das Team kontrollierte 695 Menüpläne, besuchte 120 Testessen und führte 108



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

Weiterbildungen durch. Die Anzahl erreichter Kinder/Jugendliche betrug 5'596, die Anzahl erreichter Multiplikatoren 1'174.

Engagierte und motivierte Teams in den zertifizierten Kitas und Tagesschulen.

Ein absolutes Highlight im Jahr 2019 waren die motivierten Mitarbeitenden welche wir in den Betrieben antrafen. Sie waren unter anderem für das leibliche Wohl der Kinder und Jugendlichen zuständig. Mit viel Leidenschaft, Knowhow, Finesse und Gespür wurden feine und ausgewogene Menüs zubereitet. Die Kinder und Jugendlichen degustierten neue Rezepte, naschten an gluschtigen Salattbuffets und versüssten ab und zu mit einem feinen Dessert das Essen. Wir sind schon voll der Vorfreude für die Begegnungen im Jahr 2020.

Ein weiteres Highlight: „Der Kanton Bern erhöht das Budget für das Jahr 2020“

Aus finanziellen Überlegungen wurden im Jahr 2019 nur 3 statt 4 Zertifizierungssitzungen durchgeführt. Erfreulicherweise verzeichneten wir während dem Jahr ein reges Interesse von Betrieben und Gemeinden am Fourchette verte (FV) Label. Wir waren oft aufgrund des fehlenden Budgets gezwungen den Labelantrag für diese interessierten Betriebe auf das Jahr 2020 zu verschieben.

Erfreulicherweise hat der Kanton Bern nun entschieden das Budget für das Jahr 2020 zu erhöhen. Das eröffnet uns wieder mehr Ressourcen und Gestaltungsmöglichkeiten um diese interessierten Betriebe zu zertifizieren und zu begleiten.

Die Stadt Bern – Gemeinde Wohlen

Die Stadt Bern hat per Gemeinderatsbeschluss entschieden, dass alle Kitas, Tagesstätten und Tagesschulen das FV Label erwerben können. Dieser Prozess startete im 2018 / 2019 und wird uns auch noch im Jahr 2020 begleiten.

Die Stadt Bern betreibt seit Mitte Jahr eine eigene Quartierküche im ehemaligen Zieglerspital. Der sehr motivierte Küchenchef bereitet die Menüs nach den Kriterien von Fourchette verte zu. Es werden in einer sehr professionellen Küche ausgewogene und feine Mahlzeiten produziert und zu den Betrieben ausgeliefert. Die Lieferung erfolgt aktuell an 19 Kitas und Tagesschulen. Im Anschluss werden die Menüs in den Betrieben in einer neu installierten Infrastruktur regeneriert und serviert.

Die Gemeinde Wohlen sprach sich ebenfalls dafür aus das Label allen Tagesschulen zugänglich zu machen.

4.5 Fribourg

Le **comité Fourchette verte Fribourg**, créé en 2014, s'est réuni 4 fois en 2019. Ce comité a vu cette année l'arrivée de Mme Maria Nolfo pour remplacer Mme Jessica Rosenast du SEJ.



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

2019 a été une année éprouvante pour l'équipe fribourgeoise avec l'introduction du CRM (nouvelle base de données informatiques pour FV Suisse) et des tests en ligne. En effet le temps d'adaptation et de prise en main des outils, mais également les formations pour les testeurs à créer et à dispenser ont pris beaucoup de temps et d'énergie à l'équipe, sans compter les bugs informatiques liés à la jeunesse du programme. A fin 2019 cependant, nous pouvons dire que le temps investi cette année, sera un gain de temps pour 2020 pour toutes les tâches administratives liées aux établissements et aux testeurs.

L'équipe au complet a été très efficace et a mené de front toutes les activités et atteint tous les objectifs de l'année. En effet, nous avons poursuivi la phase pilote du projet FVsenior@home en labellisant notre premier établissement. Nous avons également repris le label Ama Terra et labellisé une deuxième crèche, la troisième n'étant tout juste pas prête à la fin de l'année, mais certainement pour début 2020.

Le système de tests mis en place en 2014 continue de montrer ses preuves, et en 2019, 79.8% des tests attendus ont été réalisés par les différents testeurs, soit 166 sur 208 (72 par des testeurs FV, 38 par des testeurs de la FRC et 56 par les diététiciennes de l'équipe). Les diététiciennes ont, quant à elles, analysé 272 semaines de menus.

En 2019, le nombre total d'établissements labellisés a diminué de 3 sur le canton de Fribourg, en passant de 56 adresses à 53. Pourtant, les mouvements sont restés nombreux, avec 8 nouveaux labels décernés (dont 1 Ama Terra, 4 juniors, 1 tout-petits, 1 senior et 1 affiliation junior) et 9 labels retirés (1 juniors, 4 tout-petits, 1 affiliation junior, 3 adultes). 7 demandes sont en cours pour une labellisation en 2020. Les 53 établissements labellisés FV se répartissent comme suit : 11 adultes, dont 2 affiliations, 4 seniors, 16 juniors, 22 tout-petits qui proposent 4441 places assises et 3220 repas FV quotidiens dont 2 établissements labellisés FV Ama terra (2 crèches). Le label FV senior@home étant en phase pilote, l'établissement labellisé cette année n'est pas inclus dans ces chiffres mais vient s'y ajouter.

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

- 2 séances d'informations qui ont permis de sensibiliser 41 personnes (professionnels et parents)
- 8 formations pour testeurs (43 personnes formées au total)
- 9 formations pour des nouveaux cuisiniers et 2 pour des nouveaux responsables d'établissements
- 1 cours de formation continue pour les cuisiniers FV sur le thème des menus végétariens (9 participants)
- 3 stands de promotion du label qui ont permis de sensibiliser 130 personnes (2 juniors, 1 adultes)
- 54 visites d'établissements labellisés



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

4.6 Genève

L'équipe de **Fourchette verte** a presque été entièrement renouvelée avec les départs de Mesdames Jessica ARNAUD, Thérèse GENOLET et Elisabeth GUADAGNOLO et l'engagement de Mesdames Elodie BAPST, Lisa GROSSENBACHER et de Monsieur Eddy FARINA. Ces changements ont nécessité une adaptation considérable de toutes et tous pour assurer les transmissions. La mise en place d'un nouvel outil de digitalisation des processus (CRM pour Customer Relationship Management) a demandé de réaliser une base de données informatique à partir de données éparées.

279 établissements sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année, soit **5 établissements labellisés de plus** qu'en 2018. Des mouvements notables ont été observés : **17 nouveaux labels et 12 retraits**. Les changements de prestataires et l'introduction d'une cotisation sont les principaux motifs de retraits.

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.

La dix-neuvième édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 12 au 22 septembre autour du thème "**Les herbes aromatiques**". **Fourchette verte** Genève s'est chargée de l'organisation du concours de dessin, ainsi que la transmission des informations à tous les labellisés. 3'750 sets de dessin ont été commandés par les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de lots pour les enfants. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte** intégrant les herbes aromatiques, a facilité l'accès à la thématique. Un des lauréats du prix genevois de la Semaine du Goût est un établissement de restauration ayant aussi le label Fourchette verte.

4 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 **36 personnes**, majoritairement des cuisinier-ière-s, ont participé aux ateliers.

149 formations et informations destinées aux partenaires et au public ont été données par les permanent-e-s de l'association. Les stands de présentation, les formations pour les professionnels et les interventions dans les médias en constitue la majorité.

26 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Aire-la-Ville, Anières, Avully, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Choulex, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Corsier, Grand-Saconnex, Gy, Laconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Puplinge, Vernier et Veyrier ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Cologny, Confignon, Gy, Laconnex. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.



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

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. **Le poste supplémentaire de diététicien-ne à 0,6 EPT a pu être maintenu.** Les comptes 2019 détaillent le montant qui a été perçu.

Lors de l'enquête d'appréciation, entre janvier et août, **127 établissements ont été testés.** Les critères de visibilité du label sont **en baisse** par rapport à l'année 2018. Le respect des critères nutritionnels est en légère diminution par rapport à l'année précédente, soit 80% des plats corrects contre 83% en 2018.

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

Dans le but d'améliorer la bonne marche du label Fourchette verte pour les établissements labellisés, la section Fourchette verte Jura a effectué un état des lieux auprès de tous les labellisés du canton. L'objectif était de rencontrer les cuisiniers-ères, d'échanger sur leur expérience du label et de faire le point afin de définir leurs besoins ou demandes. Le compte-rendu de cette enquête sera communiqué aux labellisé-e-s et constituera la base des objectifs de la section pour 2020 et les années futures.

Durant l'année écoulée, Fourchette verte Jura a commencé à répondre aux besoins des établissements labellisés avec l'élaboration, en collaboration avec Fourchette verte Neuchâtel, d'un cours pour les éducateurs-trices sur les thèmes des collations, de la culture de table et des labels alimentaires. A été également créé un atelier clé en main sur la découverte des aliments par les 5 sens pour les unités d'accueil pour écoliers, prêt à être distribué début 2020.

Une seconde lettre d'information explicitant les critères de Fourchette verte a également été envoyée à chaque labellisé-e : « Les produits laitiers, pourquoi sont-ils indispensables ? ».



Recettes issues de la lettre d'information sur les produits laitiers, envoyée le 08 avril à tous les établissements labellisés.

Concernant les autres activités de communication, la parution hebdomadaire d'une recette équilibrée dans le Quotidien Jurassien s'est poursuivie toute au long de l'année et continuera d'ailleurs en 2020. Le programme des cours de nutrition et diététique Fourchette verte 2019-2020 dans le cadre d'Avenir Formation propose 5 nouveaux cours : « Travailler les produits du terroir », « Les insectes en cuisine »,



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

« Curry et cuisine indienne », « Etiquettes des produits alimentaires, un casse-tête ? », « Gélifiants à base végétale ».

« La chasse » et « Bio, IP-Suisse, TerraSuisse, etc. : mieux comprendre les labels et les appliquer » ont été à nouveau proposés. Fourchette verte Jura a dispensé une séance d'information sur l'alimentation des plus de 65 ans auprès des bénévoles tables d'hôtes de Pro Senectute.

Pour 2019, un seul retrait de label est à comptabiliser suite à une fermeture d'établissement. Début 2020, la section Fourchette verte Jura compte donc 23 établissements labellisés, plusieurs étant comptés pour 1 unique établissement, bien qu'au bénéfice de 2 déclinaisons (tout-petits et junior par exemple).

4.8 Neuchâtel

Au 31 décembre 2019, Fourchette verte Neuchâtel compte 40 établissements labellisés et 7 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (9 Fourchette verte junior, 19 Fourchette verte des tout-petits, 7 Fourchette verte adulte, 1 affiliation Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 1 affiliation Fourchette verte junior). Au total, cela représente 2'229 places assises et 1'994 repas par jour en moyenne.

2 établissements ont obtenu le label Fourchette verte en 2019: le Home Le Foyer à La Sagne (affiliation Fourchette verte senior) et l'Accueil parascolaire Les Bout'en train aux Ponts-de-Martel (Fourchette verte junior).

Afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, 38 visites de bilan ou de relabellisation ou de labellisation ont été effectuées. 237 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 5 séances d'information pour des éducateurs de crèches ou parascolaires ainsi que le personnel d'une institution pour adulte ont également eu lieu. 57 personnes ont participé. En plus de ces séances, Fourchette verte Neuchâtel a aussi mis en place 1 séance d'information à l'intention du personnel et des résidents d'une institution pour personnes âgées (33 participants).

2019 a également été synonyme d'une collaboration accrue avec Fourchette verte Jura. Tout d'abord, en mars 2019, Fourchette verte Neuchâtel a participé à la publication d'une lettre d'information à l'intention des établissements labellisés neuchâtelois et jurassiens en collaboration avec Fourchette verte Jura. Le thème de l'année 2019 était les produits laitiers. De plus, Fourchette verte Neuchâtel a mis en place un cours pour les éducateurs des crèches et parascolaires labellisés avec Fourchette verte Jura. Le cours a eu lieu le 13 novembre dans le canton de Neuchâtel. 6 personnes ont participé à ce cours qui avait pour thème « les collations, la culture de table et les labels alimentaires ».





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

4.9 Solothurn

Alle teilnehmenden Institutionen konnten rezertifiziert werden, bei einigen mussten gewisse Auflagen gemacht werden. Zwei Institutionen konnten dieses Jahr neu zertifiziert werden; eine weitere Kindertagesstätte trägt nun das Label «Ama Terra».

Aktuell sind im Kanton Solothurn 25 Kindertagesstätten und Mittagstische zertifiziert, weitere befinden sich im Zertifizierungsprozess. Bei einigen Kitas sind Mittagstische und Horts zum Betrieb dazugekommen, so konnten neben dem Zertifikat «Kleinkind» auch das Zertifikat «Junior» verliehen werden.

Wie schon in den vergangenen Jahren zeigt sich weiter, dass es bei den Institutionen immer wieder die gleichen Themen sind, die ihnen Schwierigkeiten machen. Umso wichtiger sind die regelmässigen Rückmeldungen zu den Menuplänen und die Schulungen, die neu für langjährig zertifizierte Institutionen gemacht werden.

Die Rezertifizierung alle 1 ½ Jahre durchzuführen scheint weiter sinnvoll, so wird die Saison, die auch bei den Institutionen immer mehr ein Thema ist, immer wieder neu bewertet. Bei einigen Institutionen müssen die Menupläne strenger kontrolliert werden.

Dass gesunde Kinderernährung und das Label «Fourchette verte» auch in anderen Gruppen ein wichtiges Thema ist zeigt sich in den verschiedenen Schulungen, die durchgeführt werden konnten:

- Am überbetrieblichen Kurs für Fachpersonen Betreuung konnte jeweils in an einen Schultag Fourchette verte und gesunde, ausgewogenen Ernährung unterrichtet werden. So wurden rund 60 Lernende des ersten Lehrjahres erreicht.
- Der Verein Tagesfamilie Kanton Solothurn führte mit 30 Mitglieder einen Kurs zu Fourchette verte und Menuplanung durch.
- An der Weiterbildung für die Mitglieder von Fourchette verte Aarau konnte Michelle Bur einen Workshop zu vegetarischer Ernährung durchführen.

Weiter konnte der erste Newsletter im Oktober an alle Kitas und bekannten Mittagstische versendet werden. Dieser wird in Zukunft jeweils nach den Sitzungen der Zertifizierungskommission versendet.

4.10 St. Gallen

21 Betriebe in der Stadt und im Kanton St.Gallen wurden im Laufe des Jahres 2019 rezertifiziert und drei Betriebe konnten neu zertifiziert werden. Gegenwärtig bieten insgesamt 41 „Fourchette verte – Ama terra“ zertifizierte Betriebe täglich Essen für 2230 Kinder an. Davon gehören 29 Betriebe zur Kategorie Junior (Horte, schulische Mittagstische, Schulkantinen) und 12 Betriebe zur Kategorie Kleinkinder (Kindertagesstätten).

Die Zertifizierungskommission traf sich zu drei Sitzungen. Alle Betriebe, die das Label beantragten, konnten zertifiziert werden. Ebenso erfüllten alle aktiven Betriebe die Qualitätskriterien für die



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

Rezertifizierung. Ein Betrieb verzichtete auf eine Rezertifizierung und somit auf die Fortführung des Labels.

Es zeigte sich, dass die regelmässige Überprüfung eindeutig dazu beiträgt, die Qualität langfristig aufrecht zu erhalten. Insbesondere bei Personalwechsel ist eine zusätzliche Beratung häufig angezeigt. Erfreulich für die Förderung des Ernährungsbewusstseins ist auch, dass einzelne Betriebe über die Mahlzeiten hinaus die Kinder aktiv einbeziehen. Sie pflanzen mit den Kindern z.B. Kräuter, Beeren und Gemüse an. Somit wird der Bezug zu den gegessenen Lebensmitteln optimal hergestellt.

Ende März fand ein Austauschtreffen mit 14 Köchinnen und Köchen statt, wo die Unterlagen und Kriterien von Fourchette verte vorgestellt und auch das Thema Zwischenverpflegung aufgegriffen wurde. Im September wurde die jährliche Weiterbildung mit Austauschtreffen für Köchinnen, Köche und Führungspersonen aus den Projektbetrieben durchgeführt. Die Weiterbildung stand unter dem Titel „Besserer Durchblick im Labeldschungel“ und "Bedeutung der Lebensmittelproduktion in der Landwirtschaft". Zwei ausgewiesene Fachpersonen wurden für den Schulungsteil hinzugezogen. 42 Teilnehmende nahmen an der Weiterbildung teil. Das grosse Interesse an der Weiterbildung bestätigte, dass ein Bedürfnis an vertieftem Wissen über verschiedene Themenbereiche im Zusammenhang mit Lebensmitteln besteht.

Die Evaluation von „Fourchette verte – Ama terra“, die anfangs 2017 startete, wurde Mitte 2019 abgeschlossen. Sie ist eine Zusammenarbeit der Kantone BL, BS, AG, SO und SG und wurde von Lamprecht & Stamm Sozialforschung durchgeführt. Eine Befragung der Betriebe fand jeweils zu Beginn der Beratung, nach der Zertifizierung und nach der Rezertifizierung statt. Für den Kanton St.Gallen konnten 57 Fragebogen ausgewertet werden. Der Schlussbericht wird Gesundheitsförderung Schweiz vorgelegt.

Um Mahlzeitendienste für das Pilotprojekt "Fourchette verte Senior @home" zu gewinnen wurden die Mahlzeitendienste erneut angeschrieben und teilweise aktiv kontaktiert. Ein Mahlzeitendienst hat sich bisher in den Zertifizierungsprozess begeben, zwei weitere sind interessiert.

4.11 Thurgau

Im Rahmen des Kantonalen Aktionsprogramms «Thurgau bewegt» (KAP) läuft seit 2011 im Kanton Thurgau das Schulungs- und Beratungsangebot mit grossem Engagement.

Im Berichtsjahr 2019 erhielten im Kanton Thurgau zwei Einrichtungen neu das Zertifikat «Fourchette verte - Ama terra». Insgesamt sind Ende 2019 somit 25 Einrichtungen zertifiziert.

Seit August 2018 kann die Projektleitung das Projekt, bzw. die Kriterien von «Fourchette verte - Ama terra » direkt in die Ausbildung der Fachrichtung Kinderbetreuung, am Bildungszentrum für Gesundheit und Soziales in Weinfelden, einfließen lassen. Als Lehrperson informiert die Projektleitung alle Schulklassen im 1. Lehrjahr mit insgesamt 85 Lernenden über das Label «Fourchette verte - Ama terra ».In diesem Rahmen setzen sich die Lernenden mit der Thematik praktisch, wie theoretisch auseinander.



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

In Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Aktionsprogramm «Thurgau bewegt» (KAP) wurde eine Weiterbildung zum Thema ausgewogenes Znüni für Eltern von Kindern in einer Spielgruppe durchgeführt.

Ebenso konnten sich 24 Eltern, an drei Kochveranstaltungen, zu «Fourchette verte - Ama terra » über das Projekt informieren und ausgewogene Rezepte in die Praxis umsetzen. Das Jahrestreffen 2019 zum Thema, Was ist wirklich Bio? - unsere Bio-Labels auf dem Prüfstand, wurde von den Teilnehmenden mit grossem Interesse aufgenommen. Projektleiterin Eva Hirsinger, von der Stiftung Pusch, brachte «Licht ins Dunkle» und begleitete die interessierten 21 Teilnehmerinnen. Spielerisch zeigte Frau Hirsinger den Teilnehmenden hinter welchem Label sich, welche Kriterien und Anforderungen verbergen. So konnten sich alle genau informieren, welches Label für ihre Institution wertvoll ist.

In einem zweiten Teil erhielten die Teilnehmenden Informationen und Neuerrungen zum Projekt «Fourchette verte – Ama terra». Im Abschluss, bei einem kleinen Apéro, fand sogleich ein angeregter Austausch zu diesem Thema statt.

4.12 Ticino

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

- Comitato, 9 membri: Rinaldo Rossi, Presidente, Isabella Charbon, vice presidente, Estefania Cruz (fino al 30 giugno; il 1° aprile ha rassegnato le dimissioni), Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Alessandro Pesce, Nicola Pini e Aurelio Ricci. Durante l'assemblea del 16 maggio 2019 sono stati eletti Samanta Rondinone e Stevens Cramerli quali membri di comitato.
- Collaboratori, 2: Christine Massera, impiegata al 50% e Valentina Galli, impiegata al 70%. Da dicembre la sua percentuale lavorativa è salita al 100%.
- Strutture associate, 102; 295 i detentori del marchio.
- Contabilità: Stefano e Michela Besomi, Fiduciaria Besomi SA.
- Cuochi formatori, 7: ai tre già in carica, Rosanna Gagliardi, Emanuele Rizzuti e Francesca Rossi dal 15 ottobre 2019 sono entrati a far parte del team anche Maria Giacobbe, Daniele Greco, Remo Migliorini e Danilo Notarianni..

Le principali attività del 2018 sono elencate di seguito.

Comitato, riunioni e formazione del personale

- Quattro riunioni di comitato (24 gennaio, 16 aprile, 19 settembre, 21 novembre) e un'assemblea generale (16 maggio). Due riunioni di Consiglio (delegazione interna per la gestione operativa).
- Una riunione di coordinamento con la Federazione Fourchette verte (3 maggio).
- Christine Massera e Valentina Galli, l'11 marzo hanno partecipato al corso di formazione organizzato da FV-CH sulla gestione dei dati con il nuovo programma CRM.



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

- Un corso di aggiornamento per i cuochi formatori già in carica.
- Una formazione per ampliare il team di cuochi FV-TI.

Gestione strutture con il marchio

- Certificazione di 5 nuove strutture. Numero totale di marchi FV in Ticino: 295.
- Attribuzione di 2 marchi «FV temporaneo» (2 colonie per ragazzi).
- 117 controlli del rispetto dei requisiti presso le strutture certificate (relativi al 2019).

Formazione e servizi esterni

- Realizzazione di 6 corsi per cuochi per un totale di 66 partecipanti.
- Interventi per la promozione della salute presso FORMAS.
- Intervento per i docenti della scuola dell'infanzia dell'Istituto scolastico di Capriasca inerente
- l'Associazione FV e il concetto di alimentazione equilibrata

Marketing e comunicazione

- Apparizione di 23 articoli su giornali, giornali online e newsletter. Invio di 3 newsletter, pubblicazioni sui social.
- Stampa di cartoline con il logo FV
- Traduzione in italiano e stampa di una mini guida alla scelta di spuntini e merende sane per i più piccoli creata da FV Vallese

4.13 Valais

L'année 2019 a été marquée par de nombreux changements chez Fourchette verte Valais. Tout d'abord, l'équipe a pu bénéficier d'une augmentation de 0.5 EPT, avec l'arrivée d'une diététicienne supplémentaire et l'augmentation de pourcentage de la coordinatrice.

Grâce à cela, trois objectifs ont pu être atteints :

1. Offrir une présence et un suivi accrus auprès des établissements labellisés
2. Diversifier les prestations en proposant des ateliers/formations en cuisine
3. Trouver des sources de financement extérieures afin de garantir les activités futures de l'association.

En terme de chiffres

- 7 nouveaux labels
- 8 labels retirés ou abandonnés
- 17 ateliers/formations organisés :
 - 10 pour le personnel encadrant avec 138 personnes formées
 - 7 pour le grand public avec 67 personnes formées



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

- 5 stands tenus lors de manifestations valaisannes
- 100% des bilans réalisés, 71% sur place et 29% par téléphone.

Collaborations

En 2019, des synergies avec différents partenaires ont été créées : Valais/Wallis Promotion, Fruits et Légumes du Valais, ainsi que l'Association valaisanne du diabète. Le but de ces collaborations est de faire connaître le label ; c'est ainsi que les actions menées touchent un plus large public.

Recherche de financement

L'année 2019 s'est finalement terminée de manière positive puisque 2 projets soumis ont été retenus : « Amaterra », ainsi qu'une campagne de sensibilisation et de prévention du diabète dans les écoles professionnelles.

Le premier projet vise à développer le label Amaterra dans les cuisines de collectivité publique, en collaboration avec le Service de l'Agriculture valaisan. Il est soutenu par le canton du Valais jusqu'à fin 2023 et est coordonné par la FDDM (fondation pour le développement durable des régions de montagne). Il implique, au sein de Fourchette verte Valais, l'engagement d'un cuisinier qui sera actif auprès des équipes de cuisine en collaboration avec les diététiciennes.

Le deuxième projet, soutenu par Promotion Santé Valais et mené en collaboration avec l'Association du Diabète, vise à sensibiliser les jeunes des écoles professionnelles sur leur consommation de sucre et ses conséquences. Celui-ci sera lancé dès le printemps 2020 et a pour objectif de former les professeurs d'éducation physique sur les notions d'alimentation équilibrée. Ce projet est un pilote jusqu'en 2023.

L'année 2020 s'annonce donc novatrice en terme de projets : l'image du label s'en verra dynamisée et les collaborations renforcées.

4.14 Vaud

L'année 2019 a été une année de gros temps pour les activités de Fourchette verte (FV) dans notre Canton. Promotion Santé Vaud qui menait les activités FV a été intégrée au tout nouveau Centre de médecine générale et santé publique Unisanté, dès sa création le 1^{er} janvier 2019. Un tel changement est porteur d'un énorme potentiel de développement des activités et des synergies et aussi synonyme d'inévitables turbulences organisationnelles. Par ailleurs, l'introduction du CRM Fourchette verte a fortement mobilisé les équipes de diététiciennes. De plus, le coordinateur nommé en 2018 n'a pas été en mesure d'assurer pleinement sa charge pour raisons de santé et finalement le poste est vacant dès décembre 2019.

Au 31 décembre 2019, dans le Canton de Vaud, on compte 346 adresses labellisées soit une diminution de 4% par rapport aux chiffres au 31.12.18) dont 5 café-resto, 4 self-services, 23 restaurant de collectivités, 9 affiliations adulte, 41 affiliations senior, 87 tout-petits, 168 Juniors et 9 affiliations junior. Ceci représente 25'946 repas FV servis chaque jour (2018 : 22955 soit une augmentation 13%).



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

8 nouvelles adresses (6 junior, 1 aff junior et 1 TTP) ont été labellisées Fourchette verte en 2019; 13 adresses ont cessé de collaborer avec FV, 3 labels ont été suspendus (changement de cuisiniers ou travaux) et 1 cuisine de production a perdu son attestation.

69 séances de formations-informations à différents publics, animations et stands dans les structures pour enfants ou les collectivités. L'ensemble des 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, 321 testeurs œuvrent pour le suivi qualitatif du label.

La collaboration avec la ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan de restauration collective durable (RCD) concernant 87 lieux d'accueil de l'enfance.

4.15 Uri und Zug

Die Kantone Uri und Zug entschieden sich 2016 separat dem Verein Fourchette verte Schweiz beizutreten und bildeten gemeinsam eine Zertifizierungskommission. Die Kommission 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 (Junior) für Kitas und Mittagstische an. Die Zusammenarbeit zwischen den Kantonen Zug und Uri mit der gemeinsamen kantonalen Koordinatorin hat sich bewährt und konnte auch 2019 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 34 Standorte von Kitas oder Mittagstischen mit dem neuen Label ausgezeichnet oder befinden sich momentan im Auszeichnungsprozess.

Im Kanton Uri konnte 2019 eine erste Rezertifizierung einer ehemaligen Schnitz und drunder Institution durchgeführt werden. Diese Institution beinhaltet einen Mittagstisch und eine Kita. Die Zertifikatsübergabe fand im Mai 2019 statt. Bis anhin konnten noch keine weiteren Institutionen bzw. Mittagstische dafür gewonnen werden, den Prozess zur Erlangung des Zertifikates in Angriff zu nehmen. 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. Der Kanton Uri wird aber weiter versuchen, die Mittagstische zu unterstützen und sie fit zu machen für den Zertifizierungsweg.



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

5 STATISTIQUES AU 28 JANVIER 2020 / STATISTIK AM 28. JANUAR 2020



Suisse / Schweiz / Svizzera

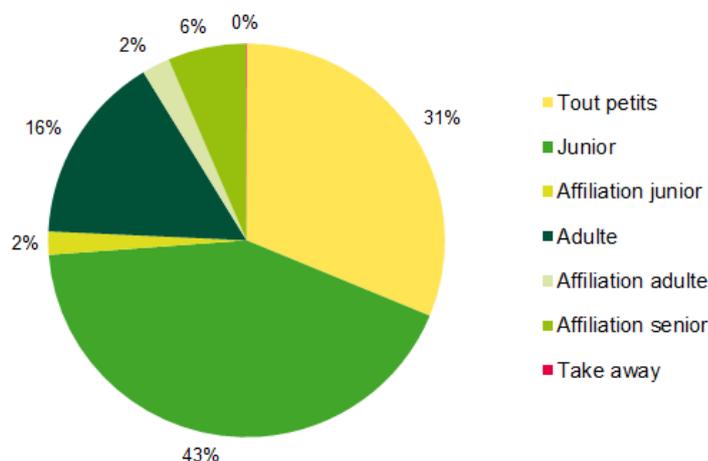
	Nombre / Anzahl / Quantità	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere	Nombre de repas FV servis par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag
Affiliations	36	3137	5135
Affiliations Junior	30	1964	2703
Affiliations senior	100	6830	14307
Cafés-restaurants	29	2219	1024
FV-AT juniors	64	3749	3488
FV-AT tout-petits	99	3141	3230
Juniors	606	49944	50014
Restaurants de collectivité	200	39165	16863
Self-Service	16	3212	933
Senior à domicile	1	0	50
Tout-petits	393	18565	18187
Total général	1574	131926	115938

Etat au/ Stand am/ Stato da
28.01.2020

Etablissements / Betriebe / Ristoranti

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FCVH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total	
Affiliations						2	3	1	1					12		0	9		36
Affiliations Junior							7		1	3				5		5	9		30
Affiliations senior						4	4		3					33		15	41		100
Cafés-restaurants							11	1						9		2	6		29
FV-AT juniors				18			1				28		7		1			9	64
FV-AT tout-petits			15	26			2			2	13		18			1		22	99
Juniors	6				33	16	125	6	9	6				202		35	168		606
Restaurants de collectivité						8	45	7	7			68		13		27	23		200
Self-Service						1	7							4					16
Senior à domicile																			1
Tout-petits	30				92	22	73	8	19	14				16		32	87		393
Total général	36	18	44	125	53	278	23	40	25	41	68	25	294	1	125	347	31	1574	

Répartition par déclinaison (état au 28.01.2020)



Fourchette verte Suisse

Secrétariat général – Av. de la Gare 52 – CH-1003 Lausanne – Tel. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – info@fourchetteverte.ch

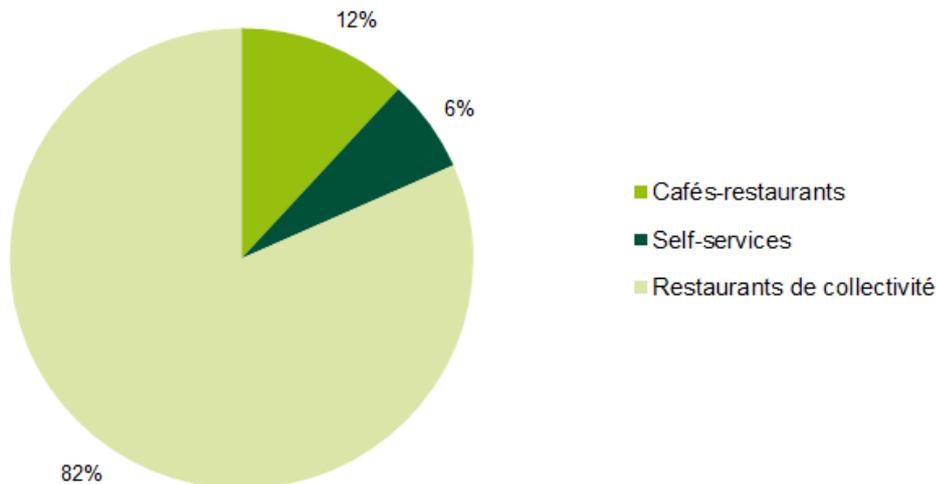
Koordination Deutschschweiz – c/o SGE – Eigerplatz 5 – 3007 Bern – Tel. 031 385 00 16 – koordination@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons

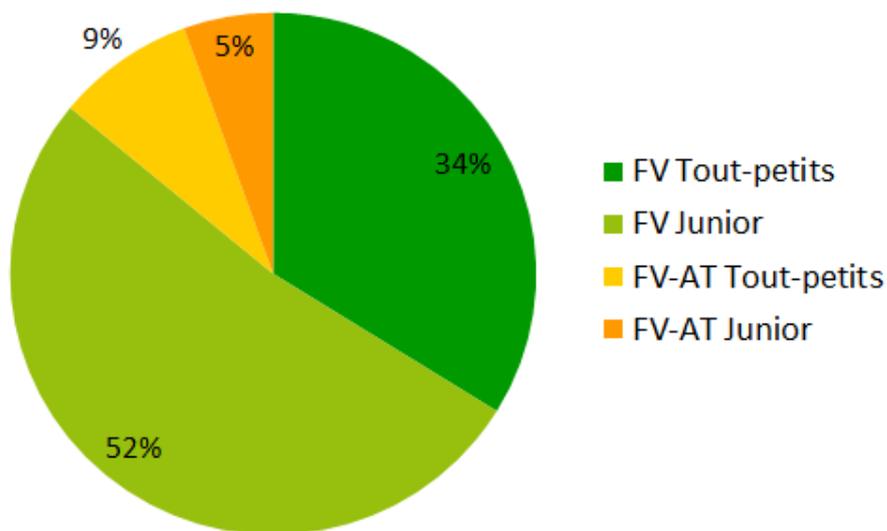


Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Répartition Fourchette verte adulte (état au 28.01.2020)

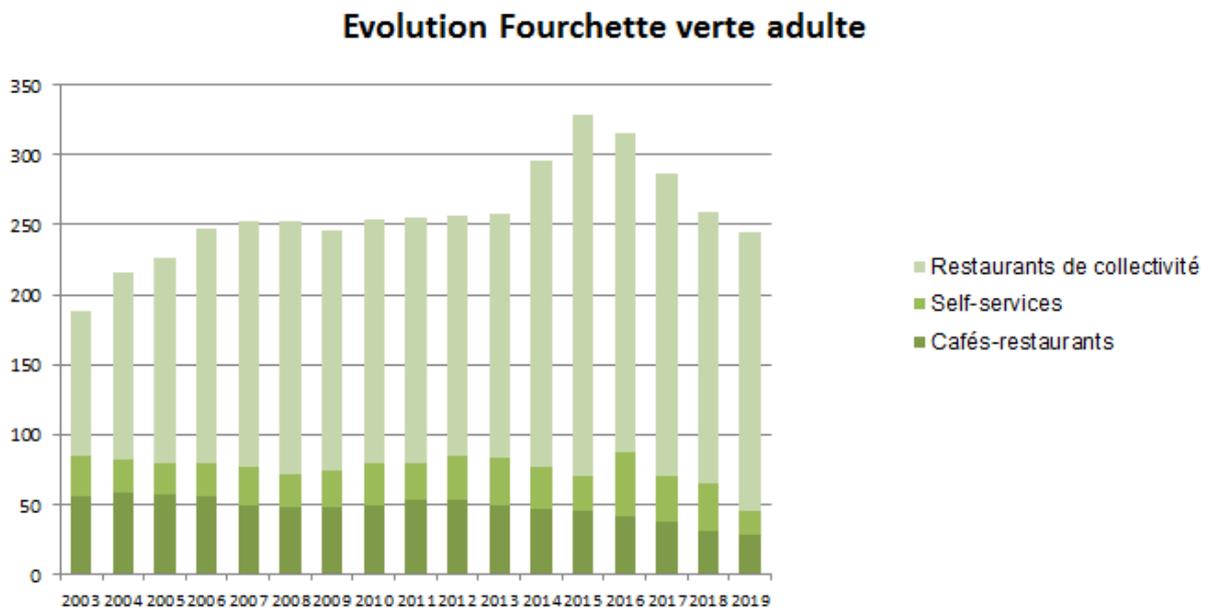
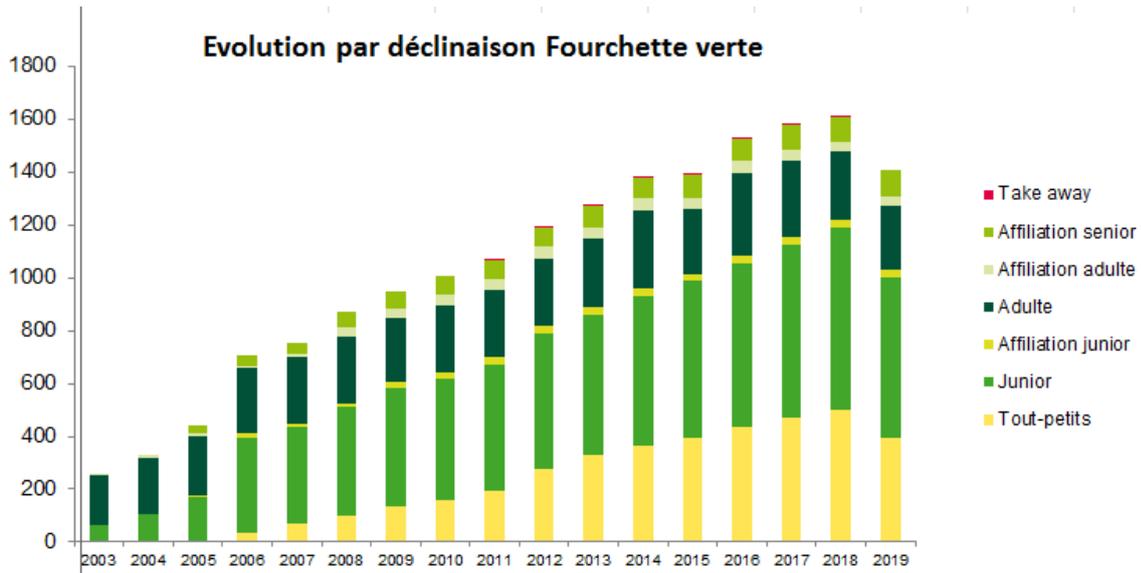


Repartition Fourchette verte junior und tout-petits





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



Fourchette verte Suisse

Secrétariat général – Av. de la Gare 52 – CH-1003 Lausanne – Tel. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – info@fourchetteverte.ch
 Koordination Deutschschweiz – c/o SGE – Eigerplatz 5 – 3007 Bern – Tel. 031 385 00 16 – koordination@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons



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-fes 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 2019 / JAHRESRECHNUNG 2019

7.1 Bilan / Bilanz

Bilan au 31 décembre

	2019	2018
ACTIF		
<u>Liquidités</u>	215'906.81	336'627.58
Compte postal	112'703.05	183'423.82
Compte postal E-deposito	103'203.76	153'203.76
<u>Créances</u>	34'827.20	2'416.47
Créances envers des tiers	20'533.81	2'716.47
Corrections de valeurs sur créances envers des tiers	-100.00	-300.00
Compte courant avec adunaromandie	14'393.39	0.00
<u>Stock</u>	1.00	1.00
Stock	1.00	1.00
<u>Actifs de régularisation</u>	250.00	287.00
Actif transitoire	250.00	287.00
Total de l'actif	250'985.01	339'332.05
PASSIF		
<u>Dettes à court terme</u>	40'577.51	58'552.43
Dettes envers des tiers	36'042.05	20'088.75
Compte courant avec adunaromandie (et Pro SV)	0.00	35'033.05
TVA due à l'AFC	4'535.46	3'430.63
<u>Passifs de régularisation</u>	15'587.30	28'070.63
Passifs transitoires	15'587.30	28'070.63
<u>Fonds attribués</u>	134'360.00	192'500.00
Fonds Engagements institutionnel	100'000.00	120'000.00
Fonds Projets pluriannuels	3'000.00	23'000.00
Fonds Développement de la Fédération	3'000.00	13'000.00
Fonds Matériel promotionnel	1'500.00	31'500.00
Fonds Egalisation	3'000.00	5'000.00
Fonds Fourchette Gourmande	23'860.00	0.00
<u>Fonds propres</u>	60'460.20	60'208.99
<i>Pertes & Profits reportés au 01.01.</i>	60'208.99	64'618.96
Résultat de l'exercice	251.21	-4'409.97
Total du passif	250'985.01	339'332.05



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

Contributions des pouvoirs publics

Promotion Santé Suisse	136'560	100'000
Cantons (CLASS)	50'000	50'000
Office Fédéral de la sécu alimentaire (OSAV)	26'465	2'500
Autres apports publiques	25'000	

Contributions et dons

Don Loterie Romande LORO	5'000	50'000
Autres dons Privés et Partenariat (SV Group)	72'700	100'000

Produits des ventes et prestations

Prestations facturées & Autres produits	5'712	5'191
Ventes de matériel	12'471	10'722

Total Produits

	Comptes 2019	Comptes 2018
Produits		
Contributions des pouvoirs publics	238'025	152'500
Promotion Santé Suisse	136'560	100'000
Cantons (CLASS)	50'000	50'000
Office Fédéral de la sécu alimentaire (OSAV)	26'465	2'500
Autres apports publiques	25'000	
Contributions et dons	77'700	150'000
Don Loterie Romande LORO	5'000	50'000
Autres dons Privés et Partenariat (SV Group)	72'700	100'000
Produits des ventes et prestations	18'183	15'913
Prestations facturées & Autres produits	5'712	5'191
Ventes de matériel	12'471	10'722
Total Produits	333'908	318'413

Charges

Achat matériel

Matériel promotionnel	11'124	28'705
-----------------------	--------	--------

Prestations de tiers

Projet SV	16'470	13'807
Création/màj/modification site internet/CRM	16'061	53'014
Frais informatique (licences/maintenance)	7'988	0
Frais de Manifestations_25ème	15'183	0

Secrétariat général et charges de personnel

Coût secrétariat général	97'493	108'714
Frais de dépl, Frais admin. & Fr. Formation	11'851	15'395
Frais de représentation	425	500
Coût comptabilité/RH (adunaromandie)	10'478	8'800
Coût communication (adunaromandie)	0	4'632
Coût logistique/Loyer	7'398	18'000
Employés FVCH y.c Coord. Suisse alémanique	167'025	163'367
Frais d'infrastructure	10'000	10'600

	Comptes 2019	Comptes 2018
Charges		
Achat matériel	11'124	28'705
Matériel promotionnel	11'124	28'705
Prestations de tiers	55'702	66'821
Projet SV	16'470	13'807
Création/màj/modification site internet/CRM	16'061	53'014
Frais informatique (licences/maintenance)	7'988	0
Frais de Manifestations_25ème	15'183	0
Secrétariat général et charges de personnel	304'671	330'009
Coût secrétariat général	97'493	108'714
Frais de dépl, Frais admin. & Fr. Formation	11'851	15'395
Frais de représentation	425	500
Coût comptabilité/RH (adunaromandie)	10'478	8'800
Coût communication (adunaromandie)	0	4'632
Coût logistique/Loyer	7'398	18'000
Employés FVCH y.c Coord. Suisse alémanique	167'025	163'367
Frais d'infrastructure	10'000	10'600



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

Autres charges de personnel, traduction	1'400	5'461
Traductions	1'400	5'461
Stock	2'100	2'100
Loyer stock / déménagement	2'100	2'100
Charges d'administration	6'770	4'589
Frais de ports	1'848	1'409
Révision des comptes	1'400	1'300
REDIP (part TVA non récupérable)	3'426	1'724
Frais CCP	97	156
Communication / Publicité	15'229	2'237
Publicité / Promotion label/ Mesure PR /Imprimé	2'109	205
Sondage notoriété	3'000	0
Travaux de graphisme	9'740	1'720
Hébergement site internet + switch	380	312
Charges et produits extraordinaires	-5'200	-100
Charges extraordinaires	0	0
Produits extraordinaires	-5'200	-100
Total des charges	391'796	439'823
Résultat avant variation des Fonds (+=bénéfice)	-57'889	-121'410
Variation des Fonds	-58'140	-117'000
Attributions aux Fonds	23'860	0
Utilisation des Fonds	-82'000	-117'000
Résultat de l'exercice	251	-4'410



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

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.

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.