



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



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera



Contexte



Un projet qui répond à un problème de santé publique prioritaire

7% de la population suisse a un excès de poids

- L'obésité est un facteur de risque majeur des maladies cardio-vasculaires, 1ère cause de mortalité en Suisse, ainsi que des maladies telles que l'hypertension, le diabète et certains cancers

CHF 2,7 milliards par an en Suisse

- Coûts engendrés par la surcharge pondérale, l'obésité et les maladies qui y sont liées :



Objectif



Contribuer à maintenir ou à atteindre un poids corporel sain par

la promotion d'un label garantissant une alimentation équilibrée consommée dans un environnement sain :

- **espace non-fumeurs**
- **hygiène et tri des déchets**

l'amélioration des connaissances en matière d'alimentation et de santé

- **de la population**
- **des professionnels de la restauration**



But



Promotion des modes d'alimentation et de vie sains afin de contribuer à la prévention des maladies liées à l'obésité ou à un excès de poids

Objectif d'impact : contribuer à la baisse de l'obésité et du surpoids

Objectifs :

- 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**



Historique



- **1993** **Naissance à Genève du label**
- **1996 - 97** **Adhésion du Tessin et Vaud**
- **1999** **Création de la Fédération Fourchette verte suisse**
- **2001** **Adhésion des cantons de Fribourg et 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** **Berne par le biais du Jura Bernois**



Une fédération au service des cantons

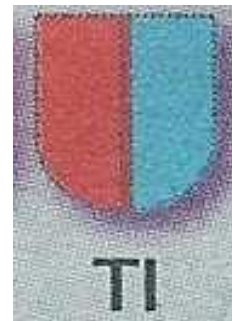


Une fédération suisse qui garantit et développe :

- un label
- une stratégie
- un concept de communication

Des associations cantonales qui implantent :

- les labels dans les restaurants





Plus-values de Fourchette verte suisse



- **Une volonté politique et de santé publique commune aux cantons latins**
- **Un modèle de collaboration inter cantonal unique basé sur une stratégie commune et le respect des spécificités propres à chaque canton**
- **Une action contre un problème de santé publique majeur**
- **Une expertise fondée sur un projet de plus de 10 ans**
- **Un projet de terrain concret reconnu par les professionnels et les consommateurs**



Concept – Label gratuit



« Un plat du jour sain et équilibré développé par des spécialistes de la nutrition »

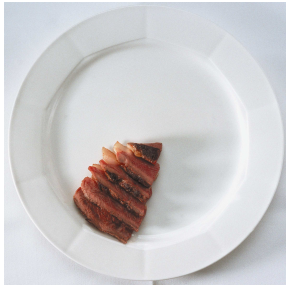
Fourchette verte s'engage à :

- **Évaluer et attribuer le label aux établissements**
- **Tenir à jour et à diffuser une liste, des établissements labellisés ouverts au public**
- **Faire bénéficier l'établissement des actions de promotion Fourchette verte**
- **Contrôler les établissements après l'attribution du label**
- **Soutenir, accompagner et proposer des formations spécifiques aux cuisiniers**

Le restaurateur s'engage à :

- **Respecter les 3 critères du label**
 - **Plat du jour sain et équilibré**
 - **Boissons sans alcool à un prix favorable**
 - **Un environnement respecté**
- **Apposer l'autocollant officiel Fourchette verte sur la devanture de l'établissement**
- **Afficher le certificat Fourchette verte d'attribution du label dans un endroit visible de l'établissement**
- **Tenir à disposition des clients le dépliant des établissements de restauration labellisés**
- **Mettre en évidence le label par des actions permanentes ou ponctuelles**

Une assiette équilibrée



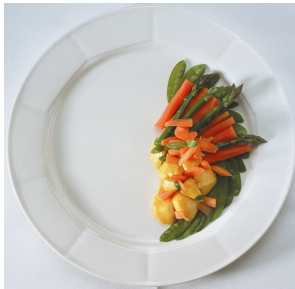
Aliment « **constructeur** » riche en protéines

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

Quantités (poids cuit) :

100 - 120 gr de viande poisson, crustacés, œufs

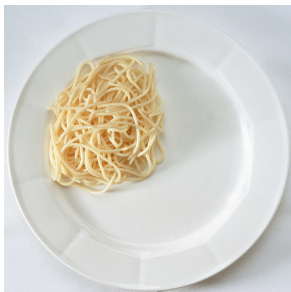
150 gr de tofu, légumineuses / 60 - 80 gr de fromage



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

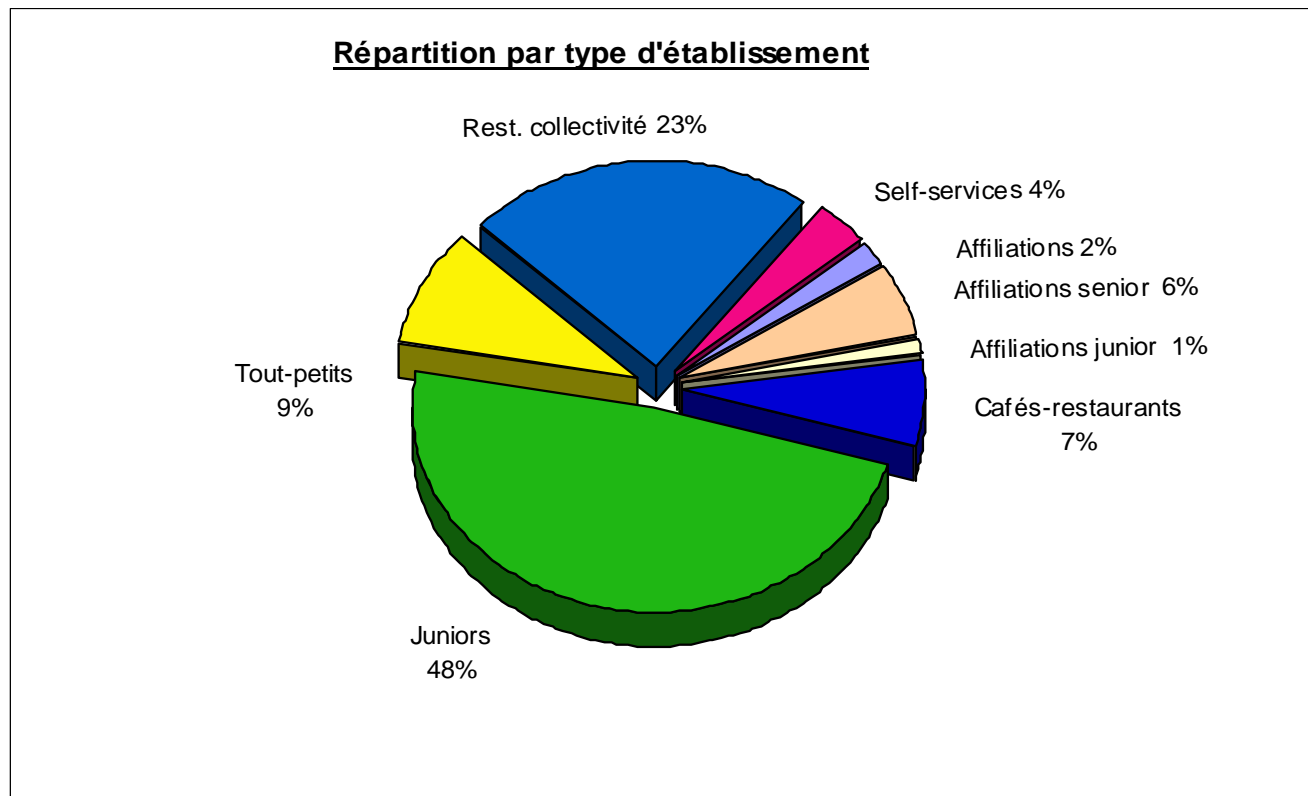
Matières
grasses en
quantités
limitées et de
bonne qualité
nutritionnelle

Un label pour tous les âges de la vie

Le label se décline aux différents besoins nutritionnels des étapes de la vie

- Fourchette verte des tout petits
- Fourchette verte junior
- Fourchette verte
- Fourchette verte senior

- 0 – 4 ans
- 5 – 15 ans
- Adulte
- Personnes âgées



Situation au
31.12.07



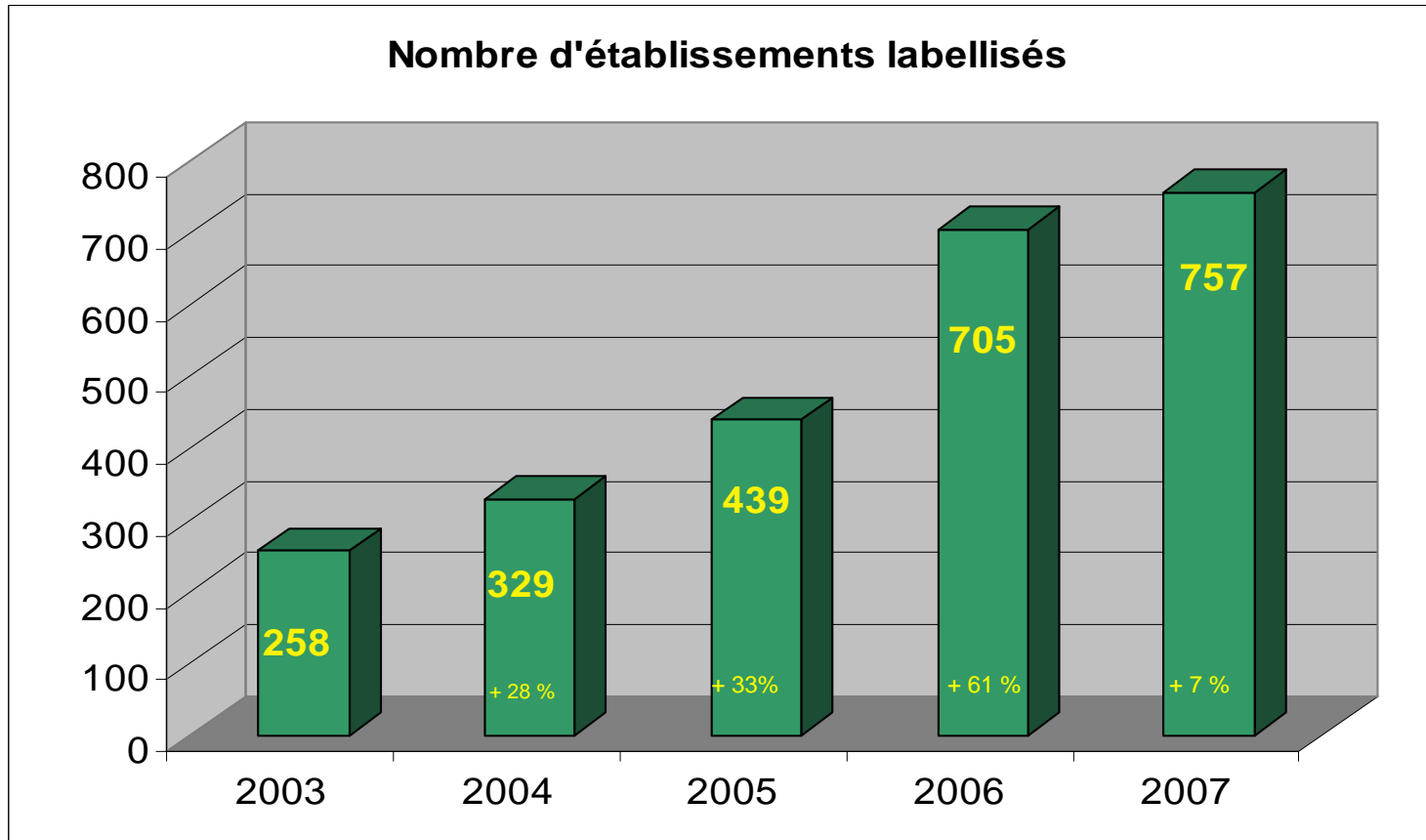
Répartition dans les cantons



31.12.2007	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU/JUBE	TOTAL
Cafés-restaurants	17	4	10	3	0	15	1	50
Self-services	16	4	1	3	3	0	0	27
Restaurants de collectivité	55	4	56	17	12	23	9	176
Affiliations	2	8	0	0	3	1	1	15
Affiliations senior	0	19	23	0	0	1	0	43
Affiliations junior	1	0	7	0	0	1	0	9
Juniors	73	154	85	6	17	28	4	367
Tout-petits	5	0	33	9	3	17	3	70
	169	193	215	38	38	86	18	757



Croissance globale





Une réponse au problème



« la prévention devra porter en priorité sur les jeunes afin de lutter contre les nouvelles tendances des habitudes alimentaires »

Off. Fédéral de la statistique - Rapport sur les habitudes alimentaires - 2006

Fourchette verte offre :

Des repas labellisés dans les crèches et les restaurants scolaires

- **Le label Fourchette verte des tout-petits**
70 crèches ou garderies
- **Le label Fourchette verte Junior**
367 établissements scolaires labellisés

Fourchette verte favorise l'éducation alimentaire des enfants



L'offre



En Suisse romande, la population veille moins à son alimentation qu'ailleurs en Suisse

Off. Fédéral de la statistique - Rapport sur les habitudes alimentaires - 2006

En cause notamment les habitudes et les contraintes du quotidien et des repas pris à l'extérieur

Fourchette verte offre:

**757 restaurants ou
75'000 couverts (potentiellement/par jour)**



Manger équilibré pour le bien-être de votre santé



Fourchette verte, c'est trop bon!

Une petite quantité de viande, poisson, oeuf ou fromage!

Bois de l'eau!

Beaucoup de légumes!

Farineux selon appétit!

Cuisinée avec des matières grasses de bonne qualité, en quantités limitées.

DESSERT:
le plus souvent un fruit ou un dessert lacté



www.fourchetteverte.ch

AVEC LE SOUTIEN DE PROMOTION SANTÉ SUISSE

