



Fédération Fourchette verte Suisse

Portrait

Le label de **santé publique** Fourchette verte a été créé à Genève en novembre 1993, à l'initiative de la Direction générale de la santé et du Département de l'action sociale et de la santé. Constituée en association à partir de janvier 1996 (association à but non lucratif art. 60 du CCS), Fourchette verte connaît d'emblée un réel succès. Très vite, l'ensemble des régions latines de Suisse (Suisse romande et Tessin) se joint au projet. Le 2 décembre 1999, la Fédération Fourchette verte Suisse voit le jour, toujours sous forme d'**association à but non lucratif**. Elle est soutenue par Promotion Santé Suisse et les cantons. Début 2011, elle étend son action sur l'ensemble des cantons latins, possède près de 1000 établissements labellisés et entend se développer désormais dans l'ensemble du pays.

Fourchette verte est un label de restauration de **qualité**, qui cherche à concilier plaisir et santé, dans le cadre de la **promotion de la santé** et la prévention de certaines maladies (divers cancers, pathologies cardio-vasculaires, obésité). Implicitement, en améliorant les connaissances en matière d'alimentation et de santé, Fourchette verte tente de modifier non seulement le comportement des restaurateurs mais également, par effet démultiplicateur, celui des consommateurs. Le label est accessible à tous les tenanciers d'établissements de restauration servant des assiettes ou des plats du jour équilibré respectant les critères de la pyramide alimentaire. Fourchette verte a établi différentes déclinaisons pour son label. Cela, en fonction des besoins des divers publics concernés: adultes, enfants, pensionnaires d'une institution, etc.

Fourchette verte s'investit ainsi de manière à **promouvoir des modes d'alimentation et de vie sains**, contribuant à prévenir certaines maladies (pathologies cardio-vasculaires, divers cancers, maladies liées à l'obésité, etc.). Concrètement, il s'agit d'une action de promotion de la santé qui vise à :

- inciter la population à adopter des comportements alimentaires sains
- offrir une alimentation équilibrée, laquelle est consommée dans un environnement sain (espaces 100% sans fumée) et agréable (hygiène, tri des déchets)
- permettre la consommation de boissons non alcoolisées à un prix favorable
- améliorer les connaissances en matière d'alimentation et de santé, aussi bien de la population (et plus spécifiquement celle amenée à manger à l'extérieur), que des professionnels de la restauration
- contribuer à la réduction de l'incidence des facteurs de risque des maladies chroniques influencées par les habitudes alimentaires
- valoriser les établissements ayant le label Fourchette verte

Fourchette verte Suisse participe, avec d'autres partenaires, à l'élaboration de programmes communs de promotion de la santé.

Informations : www.fourchetteverte.ch ou info@fourchetteverte.ch