



## Fourchette verte Neuchâtel

### Rapport d'activité 2010

---

Wafa Badran-Amstutz, Diététicienne diplômée HES et coordinatrice

Fourchette verte Neuchâtel

Rue de la Serre 4, 2000 Neuchâtel • Tél. 032 724 79 88

[ne@fourchetteverte.ch](mailto:ne@fourchetteverte.ch)



Partenaire du programme cantonal de promotion de la santé  
Alimentation & Activité physique



Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera  
Health Promotion Switzerland

# SOMMAIRE

<b>1. Les temps forts de l'année 2010</b>	<b>3</b>
<b>2. Fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel</b>	<b>4</b>
<b>3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Neuchâtel</b>	<b>5</b>
3.1. Objectifs 2010	
3.2. Activités en 2010	
<b>4. Perspectives de Fourchette verte Neuchâtel pour 2011</b>	<b>8</b>
<b>5. Fourchette verte Suisse</b>	<b>9</b>
<b>6. Remerciements</b>	<b>10</b>
<b>7. Annexes</b>	
Annexe 1 : Comptabilité 2010	
Annexe 2 : Liste des restaurants labellisés	

## **1. Les temps forts de l'année 2010**

Un des faits marquants de l'année 2010 est le dépôt d'une interpellation au Grand Conseil demandant de rendre le label obligatoire dans les établissements de la petite enfance subventionnés. Cette demande a abouti à une recommandation par la cheffe du Département de la santé et des affaires sociales aux établissements concernés pour qu'ils adhèrent au label FV. Une circulaire a été envoyée par le département à tous les établissements concernés.

L'augmentation du soutien financier du service cantonal de la santé publique a permis de faire passer le poste de travail de 30% à 40%. Ceci afin de mieux répondre au surcroît de travail lié au suivi du nombre grandissant des établissements labellisés.

Le label continue son développement dans le canton. Huit nouveaux labels ont été décernés : 3 FV junior, 3 FV des tout petits, 1 FV pour café-restaurant, 1 FV pour collectivité. Parallèlement, deux restaurants de collectivité et deux services traiteurs n'ont plus le label.

Le nombre total des établissements labellisés au 31.12.2010 était de 47 établissements en plus de 3 services traiteurs Fourchette verte junior. Les établissements labellisés se déclinent comme suit : 1 café-restaurant, 1 self-service, 13 restaurants de collectivité, 17 FV junior, 1 affiliation FV junior, 3 affiliations FV adulte, 3 affiliations FV senior, 8 FV des tout-petits. Ce qui représente 2'927 places assises.

Afin d'assurer le suivi des labellisés, 42 visites d'évaluation ont été effectuées dont 38 par les membres de la FRC. Tous les établissements ont été visités au moins une fois. De plus, 400 plans hebdomadaires de menus ont été supervisés et corrigés.

Dans le but de promouvoir le label, plusieurs séances d'information ont eu lieu : six auprès des consommateurs, quatre auprès des professionnels de la restauration et des éducatrices.

La collaboration avec le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN) continue afin d'offrir annuellement un atelier de formation destiné aux cuisiniers des établissements labellisés. En 2010, 22 cuisiniers ont participé à l'atelier intitulé « Tofu, Seitan, Quorn<sup>®</sup>, Yasoya... ni légume, ni viande ».

Fourchette verte continue son partenariat avec le CPLN également dans le cadre du projet « passeport vacances ». Un atelier de cuisine destiné aux enfants (8-12 ans) a été animé avec la Ligue neuchâteloise contre le cancer.

Fourchette verte Neuchâtel a participé à deux manifestations sportives. Elle a été présente à deux étapes du tour du canton et a collaboré au projet « défi de classe » à Couvet en supervisant la qualité nutritionnelle du pique-nique destiné aux enfants et en distribuant du matériel promotionnel FV et des documents en lien avec l'alimentation équilibrée.

Dans le cadre de l'action « Neuchâtel roule », un vélo portant le logo Fourchette verte a été sponsorisé par le programme « Alimentation & Activité physique » du Service cantonal de la santé publique.



## **2. Fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel**

Fourchette verte Neuchâtel fonctionne sous la responsabilité de la Ligue neuchâteloise contre le cancer dont l'engagement est d'ordre administratif sans financement.

Le mandat d'exécution du projet est confié à une diététicienne indépendante : Madame Wafa Badran Amstutz, qui cumule, à raison de 40%, les postes de diététicienne et de coordinatrice de Fourchette verte Neuchâtel.

Les activités de Fourchette verte Neuchâtel sont supervisées par un groupe de pilotage qui compte sept membres :

- Madame Anne Aubert, représentante de la Fédération romande des consommateurs,
- Monsieur Dominique Conant, directeur du Centre neuchâtelois d'alcoologie,
- Madame Christiane Kaufmann, directrice de la Ligue neuchâteloise contre le cancer,
- Madame Rachel Stauffer Babel, responsable du Centre neuchâtelois d'information pour la prévention du tabagisme « Vivre sans fumer »,
- Monsieur Marc Treboux, chimiste cantonal au Service de la consommation et des affaires vétérinaires,
- Madame Lysiane Ummel Mariani, déléguée à la promotion de la santé au Service de la santé publique,
- Monsieur Michel Vuillemin, président de Gastro Neuchâtel. Il est représenté pour les séances par son assistante Madame Karen Allemann.

Le groupe de pilotage s'est réuni 4 fois en 2010 afin d'examiner les demandes de labellisation, accorder/retirer le label et superviser le fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel.

### 3. Priorités et réalisation de Fourchette verte Neuchâtel

#### 3.1. Objectifs 2010

Objectifs 2010	Tâches	Situation au 31 décembre 2010
Augmenter le nombre d'établissements labellisés de 5 nouveaux établissements	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Répondre aux demandes de labellisation adressées à FV-NE.</li> <li>• Promouvoir le label FV junior auprès des structures d'accueil parascolaire (entretien).</li> <li>• Promouvoir le label FV des tout-petits auprès des crèches (courrier).</li> <li>• Promouvoir le label FV senior (courrier).</li> <li>• Promouvoir le label auprès des cafés-restaurants suite à l'introduction de la loi contre la fumée passive dans les lieux publics (courrier).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atteint. 8 nouvelles labellisations 3 retraits, 5 renouvellements du certificat suite au changement de chef de cuisine.</li> <li>• Non atteint. Reporté à 2011 afin de mettre en place une action globale suite à l'interpellation au grand conseil.</li> <li>• Atteint. Courrier envoyé en septembre.</li> <li>• Atteint. Courrier envoyé en septembre. → 1 demande de labellisation &amp; 1 demande d'information.</li> <li>• Atteint. Information via Gastro Neuchâtel.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluations par les testeurs de la FRC et/ou la diététicienne FV-NE.</li> <li>• Séances d'information auprès du personnel des établissements.</li> <li>• Supervision des menus FV pendant 6 mois lors d'une nouvelle labellisation.</li> <li>• Organisation d'une séance de formation aux cuisiniers des établissements FV en partenariat avec le CPLN.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atteint. 42 visites effectuées.</li> <li>• Atteint : six auprès des consommateurs, quatre auprès des professionnels de la restauration et des éducatrices.</li> <li>• Atteint : 400 plans hebdomadaires ont été supervisés et corrigés.</li> <li>• Atteint (22 participants le 26 mai 2010).</li> </ul>
Améliorer la visibilité du label auprès du grand public	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stands d'information en collaboration avec la LNCC dans des manifestations publiques et/ou sportives.</li> <li>• Diffusion du matériel promotionnel.</li> <li>• Elaboration d'un atelier de cuisine destiné enfants dans le cadre du programme « Passeport vacances » en collaboration avec le CPLN et la LNCC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atteint. Participation à deux manifestations.</li> <li>• Atteint.</li> <li>• Atteint (16 enfants le 06 juillet 2010).</li> </ul>

## 3.2. Activités en 2010

### Nouvelles labellisations

Au total, 8 nouveaux établissements ont été labellisés en 2010 :

- ☞ **Label Fourchette verte des tout petits (3)** : crèche « Tortue d'eau » à Bôle, crèches de l'Hôpital neuchâtelois à Neuchâtel et à la Chaux-de-Fonds.
- ☞ **Label Fourchette verte junior (3)** : structure d'accueil para-scolaire « Le Carcoie farceur » à Cortaillod, structure d'accueil para-scolaire « Le Chaudron magique 2 » à Cormondrèche, le restaurant scolaire de « L'international school of Neuchâtel – Montessori method » à Neuchâtel.
- ☞ **Label Fourchette verte - catégorie collectivité (1)** : restaurant du personnel de l'Hôpital neuchâtelois, site de la Chaux-de-Fonds.
- ☞ **Label Fourchette verte - catégorie café-restaurant (1)** : restaurant « du Jurassien » à La chaux-de-Fonds.

### Retrait ou arrêt du label

Le label FV a été retiré à deux établissements pour non-respect des critères du label (café du Cifom au Locle et le service traiteur « Restaumobile » à Neuchâtel). Un établissement a renoncé au label suite à un changement structural interne (foyer Carrefour à Neuchâtel).

Le nombre total des établissements labellisés au 31.12.2010 était de 47 établissements en plus de 2 services traiteurs : 1 café-restaurant, 1 self service, 13 restaurants de collectivité, 17 FV junior, 1 affiliation FV junior, 3 affiliations FV adulte, 3 affiliations FV senior, 8 FV des tout-petits et 2 services traiteurs labellisés FV junior. Cela représente 2'927 places assises.

	<b>No. établissements</b>	<b>Places totales</b>
<b>Cafés-restaurants</b>	1	85
<b>Self-services</b>	1	120
<b>Restaurants de collectivité</b>	13	1462
<b>Affiliations FV adulte</b>	3	130
<b>Affiliations FV senior</b>	3	131
<b>Affiliations FV junior</b>	1	40
<b>Juniors</b>	17	637
<b>Tout-petits</b>	8	322
	<b>47</b>	<b>2927</b>

La liste d'adresses des restaurants Fourchette verte du canton peut être consultée sur le site [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch).

### Suivi du label

- 42 évaluations ont été effectuées dont 38 par les membres de la FRC. Tous les restaurants labellisés avant 2010 ont fait l'objet d'au moins une visite. Ces visites d'évaluation ont consolidé la qualité et le respect des critères du label Fourchette verte.
- 400 semaines de menus ont été analysées et corrigées pour plusieurs établissements afin d'améliorer le respect des critères nutritionnels.
- 5 établissements labellisés ont changé de chefs de cuisine. De nouvelles analyses nutritionnelles ont été effectuées avant de procéder au changement de certificat de labellisation.

### **Cours de formation, d'information**

- En collaboration avec le CPLN, une séance de formation intitulée « Tofu, Seitan, Quorn<sup>®</sup>, Yasoya... ni légume, ni viande » a été mise en place pour les cuisiniers des établissements labellisés.
- Six séances d'information sur le label Fourchette verte ont été organisées auprès des consommateurs : 4 séances auprès du personnel de Baxter à Neuchâtel. En collaboration avec le service diététique de l'hôpital de la Providence, deux stands d'information Fourchette verte ont eu lieu dans le restaurant du personnel.
- Deux séances de formation ont eu lieu auprès du personnel de la restauration : 1 séance à Baxter, 1 séance auprès des cuisiniers gérant les chalets du service cantonal des sports qui accueillent les camps du ski.
- Deux séances de formation ont eu lieu auprès des éducatrices : 1 séance au foyer « La Coccinelle » à Neuchâtel, 1 séance auprès des éducatrices des structures « La Marelle » et « Le Para'Scol » à Auvonnier.

### **Promotion, communication et couverture médiatique**

- En collaboration avec la LNCC et Vivre sans fumer, Fourchette verte Neuchâtel était présente à deux étapes du tour du canton (Pont de Martel et Môtiers). Des animations ludiques ont eu lieu auprès des enfants et leurs parents
- Fourchette verte Neuchâtel a collaboré au projet « défi de classe », qui a eu lieu le 21 mai à Couvet, en supervisant la qualité nutritionnelle du pique-nique destiné aux enfants et en distribuant du matériel promotionnel FV et des documents en lien avec l'alimentation équilibrée.
- En Partenariat avec le CPLN et le Service cantonal de la santé publique dans le cadre de son programme cantonal « Alimentation & Activité physique », la LNCC et Fourchette verte Neuchâtel ont animé un atelier de cuisine destiné aux enfants (8-12 ans) et intitulé « les desserts en folie » dans le cadre du projet « Passeport vacances ».
- Dans le cadre de l'action « Neuchâtel Roule », un vélo portant le logo Fourchette verte a été sponsorisé par le programme « Alimentation & Activité physique » du Service de la santé publique.
- Plusieurs articles consacrés à Fourchette verte ont paru dans la presse romande. Certains se trouvent sur le site [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch), rubrique : média.

## **4. Perspectives de Fourchette verte Neuchâtel pour 2011**

### **4.1. Objectifs 2011**

<b>Objectifs</b>	<b>Tâches</b>
Labelliser 5 nouveaux établissements	<ul style="list-style-type: none"><li>• Répondre aux demandes de labellisation spontanées adressées à FV-NE.</li><li>• Promouvoir le label FV junior et FV des tout-petits auprès des crèches et des structures d'accueil parascolaire par un démarchage individuel.</li><li>• Relancer la promotion du label par un démarchage individuel auprès d'une sélection d'une dizaine de cafés-restaurants en collaboration avec Gastro Neuchâtel.</li></ul>
Assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire évaluer tous les établissements labellisés par les testeurs de la FRC et/ou la diététicienne FV-NE.</li><li>• Répondre à la demande pour les séances d'information auprès du personnel des établissements labellisés.</li><li>• Superviser les menus FV pendant 6 mois lors d'une nouvelle labellisation.</li><li>• Organiser une séance de formation aux cuisiniers des établissements FV en partenariat avec le CPLN.</li><li>• Faire une visite-bilan auprès de la moitié des établissements de collectivité pour adultes.</li></ul>
Améliorer la visibilité du label auprès du grand public	<ul style="list-style-type: none"><li>• Participer à une étape du tour du canton en collaboration avec la LNCC et vivre sans fumer.</li><li>• Organiser des stands d'information-concours dans les établissements adultes labellisés entre 2008 et 2010.</li><li>• Participation au comité Neuchâtelois de la Semaine du goût.</li><li>• Mise en place d'un atelier de cuisine destiné enfants (8-10 ans) dans le cadre du programme « Passeport vacances » en collaboration avec la LNCC et le CPLN.</li></ul>

## **5. Fourchette verte Suisse**

Le développement de Fourchette verte s'est poursuivi avec une croissance de 6% en 2010 et passé la barre symbolique des 1'000 établissements labellisés. La volonté des pouvoirs publics est largement reflétée par la très forte croissance dans le secteur de la petite enfance et des écoles. Plus que la recherche d'un équilibre nutritionnel, l'objectif est que les enfants développent des habitudes alimentaires bénéfiques leur vie durant. Ainsi, entre 2006 et 2010, pour 300 nouveaux établissements labellisés, 226 le furent dans les catégories Junior (+123) et Tout-petits (+103).

2010 fut une année marquée par le renforcement des collaborations avec des partenaires variés, la consolidation de la Fédération et la préparation à l'extension du label à l'ensemble de la Suisse.

### *Fédération*

L'élément majeur au niveau de la Fédération fut la conclusion d'un nouveau contrat avec Promotion Santé Suisse pour la période 2011-2012. En effet, il est apparu aux deux parties que l'ensemble des tâches souhaitées dans le contrat 2007-2010 était difficile à réaliser, notamment l'assise financière à moyen et long terme. De fait, un nouveau contrat a été conclu avec pour objectif principal l'autonomie financière de la FV-CH à la fin de 2012. La Fédération remercie chaleureusement Promotion Santé Suisse pour son soutien !

### *Cantons alémaniques*

Les discussions et travaux de préparation avec la Suisse alémanique se sont intensifiés. Le canton de Soleure a effectué une période pilote en été-automne 2010 qui devrait déboucher sur le lancement d'un projet début 2011. Par ailleurs le canton de Berne travaille intensément à la mise sur pied d'un projet et devrait lui aussi être prêt en 2011. Des discussions ont en outre eu lieu avec la ville de Winterthur qui est intéressée à développer un projet Fourchette verte sur son territoire. Ainsi, 2011 devrait voir les deux premiers cantons alémanique décerner le label Fourchette verte !

### *Collaborations*

La Fédération avait depuis quelques années parmi ses objectifs stratégiques, la volonté de collaborer avec la grande distribution. Un partenariat avec le groupe Unilever Foodsolutions Suisse (UFS), soit la branche qui effectue la vente en gros, a pu être conclu. Ce dernier prévoit que FV-CH mette à disposition ses compétences en matière nutritionnelle pour aider à l'élaboration de recettes, ce qui permet d'en améliorer la qualité, notamment quant aux aspects de santé. UFS s'est pour sa part engagé à verser une contribution annuelle de CHF 75'000.- à titre de soutien général aux activités de la FV-CH.

A relever encore que la collaboration avec le projet de la Berner Fachhochschule s'est poursuivie et que Fourchette verte Suisse est devenue partenaire principal de la Semaine du Goût Suisse.

### *Communication*

Le site internet ([www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)) poursuit ses mues successives pour répondre au plus près aux besoins des internautes. Par ailleurs, le site a été certifié HONcode le 16 novembre dernier. Ce label est attribué aux sites qui démontrent qu'ils publient de l'information de santé utile, objective et correcte. Il est attribué par la Fondation "Health On the Net" (HON - La Santé sur Internet).

Notons encore que l'éventail des supports a été élargi, permettant de répondre au mieux aux besoins du terrain.

### *Fin projet pilote D-li vert*

Le 31 décembre 2010, le projet pilote D-li vert se terminait. Et le 1<sup>er</sup> janvier 2011, une nouvelle déclinaison du label Fourchette verte, spécifique aux manifestations et aux plats à l'emporter a vu le jour, conformément au souhait de l'assemblée générale de novembre. FV-CH retire de cette expérience qu'il faut beaucoup de temps (ou alors beaucoup de moyens financiers) pour permettre l'implémentation d'un nouveau label. La Fédération remercie encore chaleureusement la Société Suisse de Nutrition, la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS), Promotion Santé Suisse, la Fondation SV et l'OFSP sans qui ce projet n'aurait pas pu être réalisé.

### *Suites incendie*

Le début de l'année 2010 fut encore marqué par les suites de l'incendie subi en septembre 2009. En effet, l'ensemble du matériel promotionnel a dû être refait et bon nombre de dossiers sont désormais sous scellé comme archives, à ne rouvrir qu'en cas de nécessité, tant les odeurs sont incommodantes. A cela s'ajoute un déménagement : depuis le mois de septembre 2010, les locaux de la Fédération Fourchette verte Suisse sont cis à Chavannes-près-Renens, rue de la Mouline 8, dans les anciens locaux de l'IDHEAP. Le tout pour une période transitoire d'environ 2 ans, le temps de redonner vie aux locaux de Provence 12.

## Situation au 31.12.2010

	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU/ JUBE	TOTAL
<b>Cafés-restaurants</b>	14	6	9	2	1	16	3	51
<b>Self-services</b>	15	4	4	2	1	0	2	28
<b>Restaurants de collectivité</b>	65	4	46	14	13	23	13	178
<b>Affiliations</b>	7	12	6	0	3	11	1	40
<b>Affiliations senior</b>	0	22	36	2	3	7	0	70
<b>Affiliations junior</b>	2	2	9	1	1	7	0	22
<b>Juniors</b>	109	154	127	11	17	40	6	464
<b>Tout-petits</b>	35	3	48	16	8	36	14	160
	<b>247</b>	<b>207</b>	<b>285</b>	<b>48</b>	<b>47</b>	<b>140</b>	<b>39</b>	<b>1013</b>

La liste d'adresses des restaurants Fourchette verte de chaque canton peut être consultée sur le site [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch).

## 6. Remerciements

Nous tenons à remercier toutes les personnes, les services et institutions cités ci-dessous qui, par leur soutien ou leur engagement contribuent au développement de Fourchette verte Neuchâtel :

- Les membres du groupe de pilotage de Fourchette verte Neuchâtel ainsi que le service qu'ils représentent, à savoir : Gastro Neuchâtel, la Fédération romande des consommateurs-section Neuchâtel, la Ligue neuchâteloise contre le cancer, le Centre neuchâtelois d'alcoologie, le Centre neuchâtelois d'information pour la prévention du tabagisme « Vivre sans fumer », le Service de la consommation et des affaires vétérinaires et le Service de la santé publique.
- Le Service de la santé publique du canton de Neuchâtel, la Dîme de l'alcool ainsi que Promotion Santé Suisse pour leur soutien financier.
- Le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, partenaire engagé dans l'organisation des ateliers de cuisine Fourchette verte.

## 7. Annexes

### Annexe 1 : Comptabilité 2010

<b>Charges</b>		
<b>1. Charges du personnel</b>		<b>SFr. 47'255.60</b>
Honoraires et frais de fonctionnement - mandat	SFr. 44'175.60	
Honoraires LNCC	SFr. 3'080.00	
<b>2. Frais généraux</b>		<b>SFr. 97.00</b>
Frais de port	SFr. 97.00	
<b>3. Promotion et communications</b>		<b>SFr. 3'787.50</b>
Matériel promotionnel inter-cantonal (Promotion Santé Suisse)	SFr. 3'200.00	
Matériel promotionnel cantonal	SFr. 493.30	
Cours de formation aux cuisiniers FV	SFr. 94.20	
<b>4. Evaluation du label</b>		<b>SFr. 666.00</b>
Frais d'évaluations FRC et coordinatrice	SFr. 666.00	
<b>Total charges</b>		<b>SFr. 51'806.10</b>

<b>Recettes</b>		
Subvention Santé publique	SFr. 40'000.00	
Subside de la Dîme de l'alcool	SFr. 5'000.00	
Subvention LNCC	SFr. 3'080.00	
Promotion Santé Suisse (matériel promotionnel inter-cantonal)	SFr. 3'200.00	
Frais d'inscription au cours de formation FV	SFr. 200.00	
Remboursement frais de déplacement (séances inter-cantoniales 2010)	SFr. 75.00	
Intérêts bancaires	SFr. 26.75	
<b>Total recettes 2010</b>		<b>SFr. 51'581.75</b>
<b>Bilan profit 2010</b>		<b>SFr. -224.35</b>

<b>Fonds à disposition au 31.12.2010</b>		
Report 2009	SFr. 29'931.40	
Bilan profit 2010	SFr. -224.35	
<b>Total</b>		<b>SFr. 29'707.05</b>

### Annexe 2

Liste des restaurants labellisés : cf. [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)