



## **Fourchette verte Neuchâtel**

### **Rapport d'activité 2008**

---

**Wafa Badran-Amstutz, Diététicienne diplômée ES, coordinatrice**

**Fourchette verte Neuchâtel**  
**Rue de la Serre 4, 2000 Neuchâtel • Tél. 032 724 79 88**  
[\*\*ne@fourchetteverte.ch\*\*](mailto:ne@fourchetteverte.ch)

# SOMMAIRE

<b>1. Les temps forts de l'année 2008</b>	<b>3</b>
<b>2. Fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel</b>	<b>3</b>
<b>3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Neuchâtel</b>	<b>4</b>
3.1. Objectifs 2008	
3.2. Activités en 2008	
<b>4. Perspectives de Fourchette verte Neuchâtel pour 2009</b>	<b>6</b>
<b>5. Fourchette verte Suisse</b>	<b>7</b>
<b>6. Remerciements</b>	<b>8</b>
<b>7. Annexes</b>	<b>9</b>
Annexe 1 : Comptabilité 2008	
Annexe 2 : Liste des établissements labellisés dans le canton au 31.12.2008	

## **1. Les temps forts de 2008**

Durant l'année 2008 des stands – concours de promotion du label ont été tenus pour la première fois dans tous les établissements labellisés Fourchette verte (adultes).

Six nouveaux publiereportages ont été réalisés par la télévision régionale « Canal alpha ». Il s'agit d'émissions culinaires produites en collaboration avec des établissements labellisés *Fourchette verte*. Ces émissions ont été diffusées avec les quatre publiereportages déjà réalisés en 2006 pendant 10 semaines (environ 600 passages).

Pour la troisième année consécutive un cours de formation destiné aux cuisiniers des établissements labellisés a eu lieu en novembre 2008 en partenariat avec le Centre Professionnel du littoral Neuchâtelois (CPLN). Son thème était « Viandes et volailles : recettes traditionnelles revisitées ». 22 cuisiniers y ont participé.

Comme chaque année, Fourchette verte Neuchâtel a pris part à trois étapes du tour du canton. Un stand - concours a été animé en collaboration avec la ligue Neuchâteloise contre le cancer (LNCC) et Vivre sans fumer.

Fourchette verte Neuchâtel a été sollicitée par le jardin botanique de Neuchâtel pour collaborer dans le cadre de l'exposition sur la pomme de terre.

Un atelier de cuisine « passeport vacances » sur le thème des pique-niques a été organisé avec la LNCC et en collaboration avec le CPLN et le Service de la santé publique dans le cadre de son programme « Alimentation & Activité physique ».

Depuis le premier janvier 2008 et pour satisfaire l'objectif de Fourchette verte Suisse et de Promotion Santé Suisse, tous les établissements labellisés Fourchette verte du canton possèdent une salle à manger entièrement sans fumée.

Le premier établissement labellisé *Affiliation Fourchette verte Senior* a vu le jour dans le canton de Neuchâtel. Il s'agit du Home médicalisé « Le Martagon » aux Ponts de Martel.

Cinq autres labels ont été décernés (1 restaurant de collectivité, 3 juniors, 1 tout-petits) en plus d'un service traiteur qui a obtenu le label FV junior. Neuf établissements n'ont plus le label pour non respect des critères FV (1), manque d'intérêt (3) ou changement de fournisseur des repas (5). Le nombre total des restaurant FV au 31.12.08 était de 34 (1 self service, 11 collectivités, 1 affiliation FV senior, 2 affiliations FV, 16 FV juniors, 3 FV des tout-petits) plus 2 FV junior service traiteur. Cela représente 2'305 places assises (100% sans fumée).

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

- Fourchette verte Neuchâtel fonctionne sous la responsabilité de la Ligue neuchâteloise contre le cancer. L'engagement de la LNCC est d'ordre administratif : elle met à disposition des ressources humaines, notamment en ce qui concerne le suivi et la comptabilité. Elle ne participe pas en espèces au financement du projet Fourchette verte.
- Le mandat d'exécution du projet est confié à une diététicienne indépendante : Madame Wafa Badran Amstutz, qui cumule, à raison de 30%, les postes de diététicienne et de coordinatrice de Fourchette verte Neuchâtel.
- Un mandat supplémentaire de chargée de promotion de trois mois a été confié à Madame Valentine Mora, diététicienne indépendante à La Chaux-de-Fonds, pour la réalisation des stands de promotion en automne 2008.

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

- Madame Lysiane Ummel Mariani, déléguée à la promotion de la santé au Service de la santé publique.
- Madame Christiane Kaufmann, directrice de la ligue neuchâteloise contre le cancer.
- Madame Rachel Stauffer Babel, responsable de "Vivre sans fumer" à la ligue pulmonaire neuchâteloise.
- Madame Rose-Marie Clémence, représentantes de la Fédération romande des consommateurs (remplacée par Madame Anne Aubert dès septembre 2008).

- Monsieur Dominique Conant, directeur du Centre Neuchâtelois d'alcoologie.
- Monsieur Marc Treboux, chimiste cantonal au Service de la consommation.
- Monsieur Michel Vuillemin, président de Gastro Neuchâtel.

Le groupe de pilotage s'est réuni 4 fois en 2008 afin d'examiner les demandes de labellisation, accorder le label et superviser le fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel. De plus, plusieurs réunions d'un sous-groupe ont eu lieu pour mettre en place le projet de canal alpha.

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

#### **3.1. Objectifs 2008**

Les objectifs de Fourchette verte Neuchâtel pour 2008 étaient les suivants :

<b>Objectifs</b>	<b>Tâches</b>	<b>Etat au 31.12.08</b>
Labelliser 5 nouveaux établissements	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traiter les demandes de labellisation adressées à FV-NE</li> </ul>	<p>Atteint</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sept établissements ont été labellisés.</li> </ul>
Assurer la qualité du label	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Séance de formation aux membres FRC</li> <li>• Evaluation par les membres de la FRC et/ou la diététicienne FV-NE.</li> </ul>	<p>Atteint</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une séance a eu lieu le 12.02.08.</li> <li>• 35 évaluations réalisées par les membres de la FRC et la chargée de promotion.</li> </ul>
Améliorer la visibilité du label auprès du grand public	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stand d'information en collaboration avec la LNCC dans des manifestations publiques.</li> <li>• Stands d'information dans les établissements labellisés</li> <li>• Diffusion du matériel promotionnel.</li> </ul>	<p>Atteint</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation à trois étapes du tour du canton.</li> <li>• Participation à l'exposition du jardin botanique sur la pomme de terre.</li> <li>• Organisation de 12 stands -concours auprès des consommateurs des établissements FV (adultes).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation au nouveau projet de canal alpha en collaboration avec la LNCC, le SCSP et des restaurants labellisés</li> </ul>	<p>Atteint</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Six nouvelles émissions ont été réalisées et 10 émissions ont été diffusées.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation au programme « Passeport vacances » en collaboration avec le CPLN et La LNCC</li> </ul>	<p>Atteint</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un atelier de cuisine sur le thème des pique-niques a eu lieu le 08.07.08.</li> </ul>
Proposer aux restaurateurs un cours FV	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaboration avec le CPLN pour l'organisation d'une séance de formation.</li> </ul>	<p>Atteint</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un séance a eu lieu le 19.11.08 sur le thème « Viandes et volailles : recettes traditionnelles revisitées ».</li> </ul>
Rechercher des fonds	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demandes auprès de divers organismes cantonaux.</li> </ul>	<p>Atteint.</p>

### 3.2. Activités en 2008

#### Nouvelles labellisations

Au total, 6 nouveaux établissements ont été labellisés en 2008 :

- ☞ **Label Fourchette verte des tout petits (1)**: crèche « La Marelle » à Auvernier.
- ☞ **Label Fourchette verte - catégorie collectivité (1)** : restaurant du personnel de l'OFS- DSR.
- ☞ **Label Fourchette verte junior (3)** : les structures d'accueil parascolaire « Le Chaudron magique » à Corcelles, le repas de l'écolier à La Chaux-de-Fonds et le « Para'Scol » à Auvernier.
- ☞ **Label affiliation Fourchette verte Senior (1)** : Home médicalisé « Le Martagon » au Pont de Martel.

De plus, un établissement-traiteur a reçu le label Fourchette verte junior (PauliFood, La Chaux-de-Fonds).

#### Retrait de label:

- Le label Fourchette verte a été retiré à neuf établissements pour non respect des critères du label (DSR-microelectronique à Marin), manque d'intérêt (Migros Marin, Migros La Chaux-de-Fonds, DSR- Philipp Morris à Neuchâtel) ou changement de fournisseur des repas (accueils parascolaires «Le Carambole», «Le Serpentin» à Neuchâtel, «Repas de l'écolier» à La Chaux-de-Fonds, Crèche des Serrières à Neuchâtel, Maison des jeunes à La Chaux-de-Fonds).
- Le nombre total des restaurant FV au 31.12.08 était de 34 (1 self service, 11 collectivités, 1 affiliation FV senior, 2 affiliations FV, 16 FV juniors, 3 tout-petits) plus 2 FV junior service traiteur

#### Suivi du label

- 35 évaluations ont été faites. Presque tous les restaurants labellisés ont fait l'objet d'une visite. Ces visites d'évaluation ont consolidé la qualité et le respect des critères du label Fourchette verte.
- 105 semaines de menus ont été analysées et corrigées pour plusieurs établissements afin d'améliorer le respect des critères nutritionnels.

#### Cours de formation

- En collaboration avec le CPLN, un cours a été mis en place pour les cuisiniers des établissements labellisés Fourchette verte sur le thème « Viandes et volailles : recettes traditionnelles revisitées ». 22 cuisiniers ont participé à ce cours qui a eu lieu le 19 novembre.
- Deux séances d'information sur le label Fourchette verte ont été organisées (Maison de l'enfance et résidence Trois Portes).

#### Communication et couverture médiatique

- La réalisation de six publiereportages sur la télévision régionale « Canal alpha ». Il s'agit d'émissions culinaires produites en collaboration avec des établissements labellisés *Fourchette verte* (Espace Perce Neige à Fleurier, Hôpital neuchâtelois- site Pourtalès à Neuchâtel, Crèche « les Diablotins » au Locle). Ces émissions ont été diffusées avec les quatre publiereportages déjà réalisés en 2006 pendant 10 semaines (environ 600 passages entre septembre et novembre 08).
- 12 Stands – concours de promotion du label ont eu lieu dans tous les établissements adultes labellisés Fourchette verte :
  - 28.08.08 : Restaurant Le Romarin
  - 02.09.08 : Restaurant du personnel – Hôpital neuchâtelois, site du Locle
  - 17.09.08 : Foyer Handicap- La Chaux-de-Fonds
  - 25.09.08 : Restaurant du personnel – Hôpital neuchâtelois, site Pourtalès
  - 02.10.08 : Restaurant du personnel et la cafétéria de la Maison de Santé de Préfargier (2 stands)
  - 14.10.08 : Restaurant Delectis de la manufacture Horlogère ValFleurier à la Côte aux Fées
  - 28.10.08 : Espace des Solidarités à Neuchâtel
  - 06.11.08 : Restaurant DSR- de L'OFS à Neuchâtel
  - 12.11.08 : Restaurant Delectis de Cartier à La Chaux-de-Fonds
  - 20.11.08 : Restaurant de la Terrassiette à Evologia à Cernier
  - 25.11.08 : Restaurant du Cifom au Locle.

- La participation à trois étapes du tour du canton (Cressier, Verrières et Neuchâtel) en collaboration avec la LNCC et Vivre sans fumer. Un concours sur les fruits et légumes de saison a été organisé pour les enfants et leur famille.
- La participation au « passeport vacances » en collaboration avec le CPLN et le Service cantonal de la santé publique dans le cadre de son programme « Alimentation & Activité physique ». Fourchette verte et la LNCC ont animé un atelier de cuisine destiné aux enfants (8-12 ans) sur le thème des pique-niques.
- La collaboration avec le jardin botanique de Neuchâtel dans le cadre de son exposition sur la pomme de terre.
- La distribution du matériel promotionnel lors de chaque manifestation à laquelle Fourchette verte Neuchâtel a participé.
- 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.
- 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).

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

Les objectifs 2009 de Fourchette verte Neuchâtel sont les suivants :

<b>Objectifs</b>	<b>Tâches</b>
Labelliser 5 nouveaux établissements	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traiter les demandes de labellisation adressées à FV-NE.</li> </ul>
Assurer la qualité du label	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Séance de formation aux membres FRC</li> <li>• Evaluation par les membres de la FRC et/ou la diététicienne FV-NE.</li> <li>• Séance d'information auprès du personnel des établissements.</li> <li>• Organisation d'une séance de formation aux cuisiniers des établissements FV en partenariat avec le CPLN.</li> </ul>
Améliorer la visibilité du label auprès du grand public	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stand d'information en collaboration la LNCC dans des manifestations publiques.</li> <li>• Stands - concours éducatif dans les établissements FV-junior</li> <li>• Diffusion du matériel promotionnel.</li> <li>• Participation au programme « Passeport vacances » en collaboration avec le CPLN et La LNCC</li> </ul>
Assurer la pérennité du label	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porter un débat au grand conseil sur la pérennité et la notoriété du label FV dans le canton.</li> </ul>
Rechercher des fonds	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demandes auprès de divers organismes cantonaux.</li> </ul>

## **5. Fourchette verte Suisse**

### **1. TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2008**

Le développement de Fourchette verte a continué avec une croissance inespérée de plus de 13 %. La diversification de l'offre des restaurateurs s'axe chaque jour davantage sur l'évolution des besoins des consommateurs qui souhaitent prendre soin de leur capital santé. Cette tendance est particulièrement nette dans le secteur de la petite enfance et des écoles où en plus d'un équilibre alimentaire quotidien l'objectif est que les enfants développent des habitudes alimentaires qui leur seront bénéfiques dans le futur.

- **Le label se prépare à s'entendre à l'ensemble du Territoire national**

Suite à la création de l'entité inter jurassienne, le canton de Berne convaincu du bien fondé du développement de Fourchette verte dans le jura bernois, prépare l'introduction du label dans le reste du canton. D'autres cantons suisses alémaniques se sont également montrés très intéressés et des contacts ont eu lieu avec les cantons de Soleure et de Zug, ainsi qu'avec la Ville de Zurich. Cette étape importante dans le développement de Fourchette verte nécessite une réflexion importante quant à notre communication. Celle-ci a été initiée lors d'une journée de réflexion le 01.02.2008 accompagnés par une consultante spécialisée dans la communication du domaine de la santé.

- **Projet « Communication » :**

Les conclusions principales de notre journée de travail ont été une prise de conscience sur la priorité de nous recentrer sur notre message principal qui est lié à nos compétences, l'alimentation. Ceci n'écarte pas les autres critères, tabac et hygiène qui resteront des prés requis pour le restaurateur.

Mais il s'agit aussi de promouvoir le label dans le sens d'une procédure de certification (principe des normes ISO). Nous devons dès lors uniformiser nos processus pour arriver à devenir une réelle valeur ajoutée pour le restaurateur et non pas une contrainte supplémentaire. Cette optique devrait également nous permettre de diversifier les modes de financement du label à long terme en demandant aux restaurateurs de rémunérer la valeur ajoutée apportée par les conseils des diététiciennes, car ce qui est gratuit ne reflète pas forcément sa vraie valeur.

En attendant, nous avons fait une demande à la Loterie romande portant sur CHF 60'000, -- pour nous permettre de financer notre nouvelle stratégie de communication. Le site Internet a été repensé et devrait voir le jour en 3 langues au printemps 2009, notre logo a été dynamisé et montre davantage que Fourchette verte est un label. Mais, nous avons également rationalisé. Nous avons réduit la quantité d'objets de matériel promotionnel en l'axant davantage sur nos publics cible. Les dossiers restaurateurs et nos dépliants ont été revus. Dans le cadre de la commission de projets, un concours destinés aux enfants a été créé.

- **Le projet de menu équilibré à l'emporter est devenu réalité**

Les critères nutritionnels ont été peaufinés, le nom, le logo et la papeterie ont été créés. Le dossier restaurateur peut être téléchargé et le restaurateur peut s'inscrire directement en ligne sur [www.d-livert.ch](http://www.d-livert.ch). Il ne reste qu'à convaincre les petits commerçants et les grands distributeurs du bien-fondé de ce concept qui va dans le sens des nouvelles habitudes alimentaires de la population.

Manger vite, mais manger bien !

- **Intensification de nos relations avec Promotion Santé Suisse**

Nos discussions ont commencé à porter leurs fruits, nous avons obtenu de la part de PSS un grand support pour notre développement en suisse alémanique. Nous sommes aujourd'hui reconnus comme partenaires de la promotion de l'alimentation équilibrée et avons été sollicités à participer de manière plus intensive dans le cadre des manifestations sportives, puisque PSS nous a demandé de collaborer lors des Slow up de suisse romande. Nous avons également été invités au congrès qu'ils ont organisé en collaboration avec la fondation Cleven-Becker les 15 et 16 septembre 2008 au Stade de Berne, sur le thème de l'Ecole en mouvement. Nous avons tenu un stand d'information.

L'année aura été riche en activités et en déplacements en Suisse alémanique puisque nous avons également participé à un groupe de travail à Berne (Conseil consultatif) dans le cadre d'un projet de la Berner Hochschule financé par l'OFSP, pour une restauration collective de qualité.

## **6. Remerciements**

Ce travail n'aurait pas pu être réalisé sans l'engagement actif de ceux qui soutiennent le développement du Label dans le canton.

Nous tenons à remercier

- Les membres du groupe de pilotage de Fourchette verte Neuchâtel ainsi que du service qu'ils représentent.
- 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 CPLN, partenaire très apprécié dans la mise en place des ateliers de cuisine. Un merci tout particulier à Messieurs Yves Pelletier (Doyen du secteur « alimentation »), Michel Vuillemin et François Wenger (enseignants) pour leur soutien et leur participation au cours de formation pour les cuisiniers des établissements labellisés FV et à l'organisation de l'atelier « Passeport vacances ».
- Madame Valentine Mora, qui a animé les stands d'information et de promotion du label en 2008.



## 7. Annexes

### Annexe 1 : Comptabilité 2008

<b>Charges</b>		
<b>1. Charges du personnel</b>		<b>SFr. 34'735.00</b>
Honoraires de la coordinatrice	SFr. 26'600.00	
Honoraires LNCC	SFr. 3'080.00	
Honoraires coordination projet canal alpha	SFr. 2'080.00	
Honoraires chargée de promotion - Stands	SFr. 2'975.00	
<b>2. Frais généraux</b>		<b>SFr. 7'211.00</b>
Frais de fonctionnement et frais de port	SFr. 7'211.00	
<b>3. Promotion et communications</b>		<b>SFr. 38'261.45</b>
Matériel promotionnel inter-cantonal (Promotion Santé Suisse)	SFr. 5'040.00	
Matériel promotionnel cantonal	SFr. 182.40	
Cours de formation aux cuisiniers FV	SFr. 109.05	
Participation au projet canal alpha	SFr. 32'930.00	
<b>5. Evaluation du label</b>		<b>SFr. 493.50</b>
Frais d'évaluations FRC et coordinatrice	SFr. 493.50	
<b>6. Divers</b>		<b>SFr. 50.20</b>
Frais groupe de pilotage	SFr. 50.20	
<b>Total charges</b>		<b>SFr. 80'751.15</b>

<b>Recettes</b>		
Subvention Loterie Romande_ Projet canal alpha	SFr. 30'000.00	
Subvention Santé publique	SFr. 30'000.00	
Subside de la Dîme de l'alcool	SFr. 10'000.00	
Subvention LNCC	SFr. 3'080.00	
Promotion Santé Suisse (matériel promotionnel inter-cantonal)	SFr. 5'040.00	
Contribution des cuisiniers FV pour les cours de formation	SFr. 220.00	
Remboursement frais de déplacement séances inter cantonales 2008	SFr. 69.60	
Intérêts bancaires	SFr. 121.35	
<b>Total recettes 2008</b>		<b>SFr. 78'530.95</b>

<b>Bilan profit 2008</b>		<b>SFr. -2'220.20</b>
--------------------------	--	-----------------------

<b>Fonds à disposition au 31.12.2008</b>		
Report 2007	SFr. 33'911.10	
Bilan profit 2008	SFr. -2'220.20	
<b>Total</b>		<b>SFr. 31'690.90</b>

## **Annexe 2 : Liste des établissements labellisés dans le canton de Neuchâtel au 31.12.2008**

### **Self-service**

- Le Romarin, Rue de la Maladière 62, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 717 80 00

### **Restaurants de collectivité**

- Fondation Perce-Neige, Ch. de Mont Loisir 23, 2208 Les Hauts-Geneveys, Tél. 032 854 22 22
- Restaurant du personnel de l'Hôpital de Pourtalès, Maladière 45, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 713 36 80
- CIFOM café, Rue Klaus 1, 2400 Le Locle, Tél. 032 930.30.14
- Foyer Carrefour, Rue de la Dîme 20, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 753 28 34
- La Maison de santé Préfargier, 2074 Marin, Tél. 032 755 09 48
- Hôpital du Locle, Bellevue 42, 2400 Le Locle, Tél. 032 933 61 11
- Restaurant « Terrassiette » à Evologia, Rte de l'Aurore 6, 2053 Cernier, Tél. 032 854 05 07
- Espace des Solidarités, Rue de la Place d'Armes 3, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 721 11 16
- Delectis, Manufacture horlogère « Cartier », Ch. de l'Alisier 23, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 927 79 50
- Delectis, Manufacture horlogère « ValFleurier », Les Boilles du Temple, 2117 La Côte aux Fées, Tél. 032 867 21 79
- DSR, Restaurant de l'OFS, Espace de l'Europe, 2000 Neuchâtel, Tél. 032713 65 47

### **Affiliation Fourchette verte**

- Espace Perce Neige, Rue de la Montagnette 2, 2114 Fleurier, Tél. 032 862 03 42
- Foyer handicap, Rue des Moulins 22, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 967 73 60

### **Affiliation Fourchette verte Senior**

- Home médicalisé « Le Martagon », Rue de la Prairie 17, 2316 Les Ponts de Martel, Tél. 032 934 24 11

### **Fourchette verte juniors**

- Accueil parascolaire « Le Domino », Ch. Du Crêt du Chêne, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 753 73 20
- Accueil parascolaire « Le Mikado », Rte Pierre à Bot 32, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 724 13 76
- Accueil parascolaire « Le Cerf-volant », Rue Guillaume Farel, 2000 Neuchâtel, Tél. 079 216 91 03
- Crèche de l'Amitié, Rue du Manège, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 968 64 88
- Accueil parascolaire « Repas de l'écolier », Rue de la Charrière 2b, 2300 La Chaux-de-Fonds, Tél. 032 967 64 90
- Crèche « Les Diablotins », Albert Piguet 10, 2400 Le Locle, Tél. 032 931 18 52
- Les Moussaillons, Tertre 5a, 2074 Marin-Epagnier, Tél. 032 756.02.36
- Accueil parascolaire « Casse-croûte », Grand Rue 22, 2034 Peseux, Tél. 032 740 18 10
- Restaurant scolaire « Les Cerisiers », Rue Lancelot 1, 2023 Gorgiers, Tél. 032 835.17.62
- La maison de l'enfance, Rue du Tertre 2, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 729 82 63
- Centre pédagogique Clos Rousseau, Rue des St.-Martins 21, 2088 Cressier, Tél. 032 758 85 85
- Centre pédagogique – Perce-Neige, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 732 99 77
- Centre pédagogique - Perce-Neige, Temple Allemand 117, 2300 La chaux-de-Fonds, Tél. 032 913 49 25
- Crèche Ibanda, Rue 1<sup>er</sup> Mars 14, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 724 24 96
- Accueil parascolaire « Le Chaudron magique », Grand Rue 23, 2035 Corcelles, Tél. 032 730 13 02
- Accueil parascolaire « Para'Scol », Rue des Epancheurs 11, 2012 Auvernier, Tél. 079 326 09 47

### **Fourchette verte des tout-petits**

- Crèche du Centre ville, Rue de la Place d'Armes 7, 2000 Neuchâtel, Tél. 032 725 07 65
- Crèche « Tartine et Chocolat », Rue du Château 10, 2088 Cressier, Tél. 032 757 11 65
- Crèche « La Marelle », Rue des Epancheurs 11, 2012 Auvernier, Tél. 079 326 09 47