

Association Fourchette verte Valais/Wallis

Rapport d'activité 2009



« Avec le soutien de Promotion Santé Suisse, dans le cadre
du programme cantonal poids corporel sain. »

Fabienne Bochatay Morel, Diététicienne dipl. ES et coordinatrice

Rue de Condémines 14, Case postale 888, 1951 Sion
Tél. 027 329 04 18, fax. 027 329 04 30, www.fourchetteverte.ch, vs@fourchetteverte.ch

Sommaire

1.	Les temps forts de l'année écoulée	p. 3
2.	Fonctionnement de Fourchette verte Valais/Wallis	p. 4
3.	Priorités et réalisations	p. 5
	3.1. Labellisations	
	3.2. Retrais de labels	
	3.3. Démarchages en cours au 31.12	
	3.4. Bilans et suivis	
	3.5. Testeurs	
	3.6. Collaboration FV-Senso5	
	3.7. Actions de communication	
	3.8. mandats	
	3.9. Matériel de communication	
	3.10. Couverture médiatique	
	3.11. Demandes de fonds	
4.	Objectifs pour 2010 et perspective d'avenir	p. 11
5.	Fourchette verte Suisse	p. 12
6.	Remerciements	p. 13
7.	Annexes p. 13	
	- Comptes et bilan 2009	
	- Etablissements labellisés dans le canton : cf. site www.fourchetteverte.ch .	

1. Les temps forts de l'année écoulée

Un des faits marquant de l'année 2009, est la demande importante de **labellisations**. 29 labels ont été décernés (5 labels Fourchette verte (FV) pour café-restaurant, 2 labels FV pour la restauration collective, 1 affiliation FV, 3 affiliations FV-junior, 3 affiliations FV-senior, 9 FV-junior et 6 FV-tout-petits). Deux de ces labels sont décernés dans le Haut-Valais.

Au 31 décembre 2009, l'association compte 128 labels qui représentent un total de 8'770 places assises.

Afin d'assurer le suivi des labellisés, 166 **testeurs** dont 27 pour la Fédération Romande des Consommateurs (FRC) se sont mobilisés pour rendre visite aux 105 structures Fourchette verte (au 31.12.2008). 63% des tests prévus nous sont retournés. Tous les établissements ont eu au moins un contact téléphonique ou bilan avec l'association durant l'année.

Des **demandes de fonds** sont adressées au Centre Alimentation et Mouvement (CAM) et à la Dîme de l'alcool. Ce soutien financier a permis l'engagement à 20% d'une nouvelle collaboratrice, Emery Gabrielle, depuis le 1er mars. Nous lui souhaitons la bienvenue.

Durant l'année, FV et Senso5 (www.senso5.ch) développent un questionnaire hédonique. Il s'agit d'un **outil** spécifique à disposition des établissements pour améliorer la qualité au sein des restaurations pour un public adulte. Il est complémentaire aux tests effectués actuellement. En collaboration avec les cantons intéressés, cet outil a pu être testé, adapté puis finalisé et adopté par FV-CH.

Fourchette verte Valais est présente lors de **manifestations** comme Sion Expo, la course du bisse du Bénou, le SlowUp et la Semaine du Goût. Lors de cette dernière manifestation, FV-VS anime un stand pour le rallye des écoles et pour l'animation d'ateliers le samedi, à Sion. Sur l'initiative de sept restaurateurs et de l'Office du tourisme d'Ovronnaz, un Passeport Gourmand Fourchette verte a remporté un vif succès pendant la Semaine du Goût.

Notre association, qui fait partie des 3 cantons pilotes, poursuit le **mandat** pour le développement du projet D-livert, un label pour la restauration rapide. Ce projet est développé par Fourchette verte Suisse (FV-CH) en collaboration avec la Société Suisse de Nutrition, soutenu par la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales, la Fondation SV et Promotion Santé Suisse (www.d-livert.ch).

En collaboration avec les diététiciennes du canton, une brochure intitulée « le pique-nique fait son show » est créée et distribuée aux élèves de 4^{ème} à 6^{ème} primaire de Sierre participant à Atout Sport Santé, association dont le but est de promouvoir l'activité physique et la santé. Des ateliers sont animés sur deux journées.

2. Fonctionnement de Fourchette verte Valais/Wallis

La Fourchette verte Valais collabore étroitement avec la Ligue valaisanne contre les maladies pulmonaires et pour la prévention (LVPP) et plus particulièrement avec les secteurs de préventions.

L'Assemblée générale du 12 mai 2009 a eu lieu à Vouvry. Nous remercions encore la commune, les structures d'accueil et la Boucherie-Traiteur Planchamp pour leur accueil.

Le comité a vu le départ de Monsieur le Dr. Hubert S. Varonier et Madame Rosemarie Zurwerra, membres depuis la première heure. Nous les remercions encore vivement pour leur engagement.

Le comité s'est réuni 3 fois durant l'année. Sa composition au 31 décembre 2009 est :

Présidente

Lafarge Patricia, restauratrice et présidente de la section St-Maurice de Gastrovalais *

Membres

Barman Jean-Daniel, directeur général de la Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies *
Crettenand Gilles, responsable du Centre Alimentation et Mouvement et coordinateur en promotion de la santé
Délèze Frédéric, cuisinier en diététique au CVP de Montana *
Felley Pierre-Yves, directeur de la Chambre Valaisanne d'Agriculture
Gendre Karin, diététicienne diplômée à la Clinique Bernoise de Montana *
Hochreutiner Françoise, présidente FRC, section Valais
Moix Jean-Bernard, directeur LVPP, trésorier
Nicolay Laurence, professeur en génie alimentaire à la HEVS *
Stern Thierry, chef de cuisine Altersheim Rigngacker Leuk-stadt

Vérificateurs des comptes

La Division Comptabilité du CHCVs, par Monsieur Rey et Monsieur Vouardoux

Collaboratrices

Karin Gendre, diététicienne dipl. ES, sur mandat pour le Haut-Valais (8%) *
Gabrielle Emery, diététicienne dipl. HES., (20%) dès le 1^{er} mars
Fabienne Bochatay Morel, diététicienne dipl. ES et coordinatrice (70%)

La commission de labellisation, composée de 5 membres (cf « * » ci-dessus), s'est réunie 4 fois sur l'année pour l'attribution du label.

3. Priorités et réalisation

Objectifs 2009	A faire	Responsable	Résultat au 31.12.09
<p>Augmenter le nombre de labellisés :</p> <p><u>Haut-valais</u> : 8</p> <p><u>Valais-romand</u> : min. 8 et répondre aux demandes de labellisation (éviter les attentes) des établissements servant un public captif (enfants de préférence et adultes)</p>	<p>Démarchage ciblé auprès des réfectoires scolaires, crèches, unités d'accueil, foyers et institutions.</p>	<p>Diététicienne et coordinatrice</p>	<p><u>Haut-valais</u> : Partiellement atteint (+2)</p> <p><u>Valais-romand</u> : Atteint (+27)</p> <p>-6 labels courant 09 (redistribution différente des labels, 1 retrait et 1 faillite)</p> <p>18 établissements sur les 23 labellisés concernent un public captif dont 12 des enfants</p>
<p>Assurer le suivi des établissements labellisés FV et leur niveau de qualité</p>	<p>Au minimum 1 contact par année par la diététicienne.</p>	<p>Diététicienne</p>	<p>Atteint</p>
	<p>Evaluation de chaque établissement par des testeurs formés</p>	<p>Diététicienne</p>	<p>Atteint</p>
	<p>Evaluation de chaque établissement par la Fédération romande des consommateurs</p>	<p>FRC et diététicienne</p>	<p>Partiellement atteint</p>
<p><u>Haut-valais</u> : promouvoir le label auprès du grand public</p> <p><u>Valais-romand</u> : promouvoir une information ciblée auprès des labellisés et partenaires afin de créer un réseau</p>	<p>Stands d'information pour le public (dans des manifestations ou dans les restaurants)</p>	<p>Coordinatrice et diététicienne</p>	<p>Atteint</p>
	<p>Planification du cours Ritzy pour les cuisiniers</p>	<p>Coordinatrice et diététicienne</p>	<p>Cours annulé faute d'inscription</p>
<p>Intégrer l'approche sensorielle dans le concept Fourchette verte</p>	<p>Crèche : proposition formation aux éducatrices</p> <p>Cuisinier : cours ritzy</p> <p>Enfants : réflexion avec senso5 sur « resto du goût »</p>	<p>Coordinatrice et diététicienne</p>	<p>Crèche : Atteint</p> <p>Cours pour les cuisiniers : Atteint</p> <p>FV-CH, questionnaire hédonique : Atteint</p>

Labellisations:

En 2009, 29 labels Fourchette verte ont été décernés aux établissements suivants.

7 label FV	Hostellerie de l'Ardève, Mayens-de-Chamoson
	Lonza, Viège
	Mikado, Sierre
	Petits Pois Carottes, Conthey
	Restaurant les Jorasses, Ovronnaz
	Restaurant le Muzot, Veyras
	Restaurant les Bains de Saillon
1 Affiliation FV	La Castalie, Monthey
3 Affiliation FV-senior	Alters- und Pflegeheim Englischgruss, Brig/Glis
	EMS le Christ-Roi, Lens-Icogne
	Home les Crêtes, Grimisuat
3 Affiliation FV-junior	Centre de préapprentissage, Sion
	Chalet les Alouettes, Morgins
	Ecole Maya-Joie, La Fouly
9 FV-junior	Crèche de l'Europe, Sierre
	Crèche Tibleck, Grimisuat
	Collège de la Planta, Sion
	Collège de la Tuilerie, St-Maurice
	Restaurant le Muzot, Veyras (fournisseur de repas)
	Restaurant chez Pierre, Salins (fournisseur de repas)
	UAPE les Martelles, Chermignon
	UAPE le Mikado, Sion
	UAPE de Salins
6 FV-tout-petits	Crèche de l'Europe, Sierre
	Crèche la Farandole, Ardon
	Crèche Tibleck, Grimisuat
	Crèche les Martelles, Chermignon
	Crèche de Salins
	Restaurant chez Pierre, Salins (fournisseur de repas)

La liste complète des établissements labellisés figure sur le site www.fourchetteverte.ch.

Le nombre total de labels décernés au 31.12.2009 est donc de 128.

Catégorie	Nombres d'établissements	Places totales
Café-restaurants	17	1960
Restaurants de collectivité	23	3242
Affiliation FV	11	354
Affiliation FV senior	6	393
Affiliation FV junior	7	365
FV junior	37	1764
FV tout-petits	27	692
TOTAL	128	8770

Retrait de label :

Le label a été retiré à la HES-SO Sion, les conditions ne permettant pas de répondre aux critères FV.

Pour des raisons de cessation d'activité, le café-restaurant le Farinet à Montana n'offre plus de menu FV.

Un label était compté à double au GNW-SZO Pometta, Viège et au GNW-SZO Bistro à Brigue. Actuellement nous avons donc deux et non plus 4 labels pour ces deux sites. Une adaptation du nombre des labels s'est également faite avec le Kinderdorf. Cet établissement compte actuellement un label Affiliation FV junior et non plus trois labels.

Démarchages en cours / présentation du label au 31.12

6 établissements sont en contact avec FV-VS que ce soit pour une labellisation ou une demande d'information concernant une telle démarche.

Bilans/suivis des restaurants labellisés et séances pour les établissements en cours de labellisation

Bilans/suivis :

79 bilans ont été effectués courant 2009 sur les 105 établissements labellisés au 31.12.09. Tous les établissements ont eu un contact avec l'Association que ce soit par le biais des tests effectués, des contacts téléphoniques ou des formations.

Séances d'information, de formation et conférences:

14 interventions ont été effectuées auprès:

- Des Med. Praxisasitenten HVS, Brig (8 janvier)
- De Lonza, Viège, (3 et 9 mars)
- Insieme Wohngruppe Holowi (avril)
- Du personnel éducatif de la crèche Pirouette, Sion (28 février) 15 personnes
- Du personnel éducatif de la crèche Tibleck, Grimisuat (7 septembre et 2 novembre): 15 personnes
- Du personnel éducatif de la crèche Croquelune, Sion (6 octobre) 15 personnes
- Du personnel éducatif de la crèche Les Petits Loups, Conthey (12 octobre) 15 personnes
- Du personnel éducatif de la Crèche des Martelles Fondation Fleurs des Champs, Chermignon, (21 avril) 15 personnes
- Des éducateurs de la petite enfance, Véroilliez (28 avril) et Sierre (3 octobre)
- Co-animation avec la FRC lors d'une soirée sur l'« Alimentation et Petit Budget » (27 avril)
- D'enseignants dans le cadre d'une formation continue senso5 (4 février) 50 personnes

Testeurs :

Pour l'année 2009, 166 testeurs ont été mandatés, dont 27 officiaient pour la Fédération Romande des Consommateurs

55 personnes ont été formées lors de 5 soirées.

Le 54% (71% en 2008) des tests de la FRC et le 65% (62% en 2008) des tests effectués par les testeurs au sein des institutions nous sont revenus. La diminution du nombre de retour de tests de la FRC peut s'expliquer par plusieurs raisons dont le mode de recrutement : par annonce. Le mandat qui leur a été présenté ne correspondait peut être pas à leurs attentes. 6 personnes ont démissionnés durant l'année.

Evaluations des testeurs :

Le rapport, présenté lors des bilans annuels, permet de mettre en évidence des points sur lesquelles une attention particulière doit être portée. Selon les établissements, une amélioration doit être faite pour respecter:

- la portion de légumes dans le label FV
- la présence de crudité dans le label FV-junior et tout-petits
- la présence de produit laitier dans le label FV-junior et tout-petits

- la mise en évidence du diplôme FV essentiellement dans les établissements avec un label pour les adultes.

Collaboration FV-Senso5 :

Courant 2009, la collaboration avec Senso5 s'est poursuivie sous formes d'interventions, durant lesquelles l'approche nutritionnelle enrichit l'approche sensorielle et vice-versa :

- coaching FV auprès de 50 enseignants dans le cadre de la formation continue senso 5 (4 février)
- formation continue sur une journée pour les éducateurs de la Crèche Pirouette, Sion (28 février)
- formation continue sur deux soirées pour les éducateurs de la Crèche Tibleck, Grimisuat (7 septembre et 2 novembre)
- Semaine du Goût 2009 à Sion : co-animation d'ateliers sous forme de rallye pour les enfants (17 septembre) et d'ateliers pour le tout public (19 septembre).

Les compétences de FV-VS et Senso5 ont permis la création d'un outil spécifique à disposition pour les restaurateurs. Il s'agit d'un questionnaire hédonique qui permet d'évaluer et améliorer la qualité au sein des établissements pour un public adulte. Il est complémentaire aux tests effectués actuellement. Cet outil a pu être testé, adapté puis finalisé et adopté par FV-CH.

Actions de communication:

- Sion expo (4 avril) : présentation d'un conte gourmand par l'association Fourchette verte sur le stand du service de la jeunesse et du sport de la ville de Sion
- Course du Bisse du Bénou à Venthône (6 juin) : service de 250 repas Fourchette verte préparés par le Grand-Bleu, Traiteur Cuisine Evasion de Conthey.
- SlowUp Valais (7 juin) : les participants peuvent choisir parmi 15 repas « D-livert, le nouveau label de Fourchette verte »



- Semaine du goût à Sion : Le thème 2009 est le goût. Les partenaires de Promotion santé Valais (FV, CAM et Senso 5) sensibilisent les enfants et les enseignants à l'approche sensorielle de l'alimentation. Les deux actions prévues sont :
 1. animation d'un stand lors de la journée des écoles de la ville de Sion (220 enfants) (Jeudi 17 septembre)
 - Stand FV « Que se passe-t-il dans ma bouche ? » Objectif : prendre conscience des informations transmises par le sens du goût, autre que les saveurs, soit des sensations de picotement, de fraîcheur, d'assèchement, de brûlure.
 - Stand Senso 5 : « Les saveurs des aliments » Objectif : prendre conscience que grâce à la salive, les aliments libèrent différentes saveurs reconnues par la langue.
 - Stand CAM : « 10'000 pas par jour ! » Objectif : faire prendre conscience aux jeunes qu'ils ont besoin de se mouvoir chaque jour pour leur équilibre.
 2. animation de 4 ateliers thématiques sur « Le goût dans tous les sens » et « dans le noir » (Samedi 19 septembre) – participation de 62 personnes

- Semaine du goût à Ovronnaz : Le « Passeport Fourchette verte » est mis sur pied par l'office du tourisme et sept restaurateurs de la station (Ardève, Bains d'Ovronnaz, Jorasse, Ô Petit Prince, Pension, Promenade, Temps de Vivre). Cette initiative a rencontré un vif succès. Plus de 200 personnes ont choisi le « Passeport Fourchette Verte » qui donne la possibilité :
 - de composer un menu trois plats à composer selon les propositions Fourchette verte dans les restaurants participants
 - d'obtenir une entrée aux Bains thermaux d'Ovronnaz
 - d'obtenir une course aller retour sur le télésiège Les Jorasses à Ovronnaz



Potage à la courge
 Marinière de poulet aux épinards
 Riz
 Pomme à la cannelle

- 20 ans de la Convention des droits de l'enfant, Cerm Martigny (21 novembre) : présence de FV sur le stand de la « LVPP-Promotion de la santé » avec organisation d'un concours auquel 30 personnes ont participé.

Mandats:

- Slowup : FV-Vs et slowUp VS sont mandatés par PSS pour coacher les cantons qui souhaitent offrir une alimentation équilibrée lors de leur manifestation. Afin de partager notre expérience, nous avons rencontré le 6 février les comités homologues du Jura et le 12 mars ceux de la Vallée de Joux. Le slowUp Valais a pu offrir 15 repas équilibrés aux manifestants.
- Atout sport santé, 7 et 8 mai, Sierre : Cette association a pour but de promouvoir l'activité physique et la santé. En collaboration avec le CAM et les diététiciennes du canton, une brochure intitulée « le pique-nique fait son show » a été créée et distribuée aux 40 classes de 4^{ème} à 6^{ème} primaire. Un atelier sur l'alimentation est organisé et animé sur les deux journées.

SANDWICHS	PIQUE-NIQUES	le pique-nique fait son show!
<p>6 Pita au jambon Pain pita, dés de jambon, cornichons en petits cubes, siers, salade en lanières</p> <p>6 Pita indien Pain pita, blancs de poulet, salade, fromage blanc, cumin, curry doux, raisin de Corinthe</p> <p>6 Pita à l'oeuf Pain pita, oeufs, concombre, persil, ciboulette, yaourt nature, moutarde</p> <p>6 Toasts du berger Toasts, fromage de chèvre, carreaux de noix, carottes râpées, feuilles de salade</p> <p>6 Sandwich valaisan au sérac Pain de seigle, sérac, figue séchée, roquette, huile d'olive</p> <p>6 Baguette rustique à la farce du pêcheur Baguette de pain rustique, saie, thon au naturel, jus de citron, câpres, échalote, ciboulette</p> <p>6 Sandwich «sucré-salé» Petit pain aux noix, fromage type Gala, poire, rondelles de carottes, jus de citron</p>	<p>6 Cake au céleri et au curry et dips de légumes Farine, amandes moulues, curry, lait ou crème, oeufs, céleri râpé, poudre à lever. Temps: les légumes crus en bâtonnets (carotte, courgettes, concombres, choux-fleurs, brocolis, ...) dans une sauce (serranais/maisonaise, moutarde, herbes fraîches mélangées)</p> <p>6 Tortillas Tortillas, légumes divers (carottes, céleri, poireaux...), œuf, sambal oékai, persil, sel, poivre</p> <p>6 Taboulé Couscous, tomates, concombres, jus de citron, huile d'olive, menthe, persil, sel, poivre</p> <p>6 Salade de pommes de terre et pomme Pommes de terre, pomme à peau rouge, sel, sauce au siers (siers, sel, poivre, menthe effeuillée, citron pressé)</p> <p>6 Mini brochettes de tomates et mozzarella Pain complet, tomates cerise, boules de mozzarella, basilic, huile d'olive</p> <p>Sans oublier les salades de pâtes ou de riz, les tartes salées... avec de l'eau comme boisson</p>	<p>le pique-nique fait son show!</p>



- **D-livert** : le développement de ce projet se poursuit et les premières labellisations ont eu lieu. Les cantons pilotes (FV-VD, FV-FR et FV-VS) affinent également le concept pour qu'il soit adapté aux manifestations. Malgré un démarchage effectué auprès d'une dizaine d'établissements sur Sion, il n'y a eu aucune labellisation supplémentaire en Valais.
- **Unilever** : avant d'envisager une collaboration avec cette entreprise internationale FV-CH constitue un groupe de travail formé par FV-JUBE, FV-GE et FV-VS afin d'avoir un avis « diététique » sur leur demande. Une première rencontre a eu lieu en novembre. A la fin de l'année 2009, la décision de collaboration n'est pas encore prise.

Matériel de communication :

3 nouveaux matériels sont choisis pour les juniors : règle, balle anti-stress et gommés. Ils seront disponibles en 2010.

Le matériel distribué en 2009:

- 18800 serviettes
- 2500 dépliants des différents labels
- 2500 sets de table
- 2150 crayons de papier
- 900 cartes de restaurant liste adultes
- 650 cartes de restaurant liste enfants
- 648 fourchettes
- 375 cartes aide mémoire
- 91 boop bags (sac à commission)
- 59 sac à dos jaune
- 23 mobi-socks (tour de cou avec chaussette pour téléphone portable)
- 7 ardoises magnétiques
- 3 tabliers
- et des autocollants, affiches A4 et A3, porte clé caddies,...

Une partie de ce matériel est financé par Promotion Santé Suisse, via Fourchette verte suisse.

Couverture médiatique

PRESSE ECRITE	DATE	
Nouvelliste	28 mars	Une idée siphonnée: sionexpo (FV mentionnée)
Nouvelliste	28 mars	Alimentation des enfants (FV mentionnée)
Nouvelliste	29 avril	Rien ne sert de grandir, il faut bouger un peu
Nouvelliste	30 avril	Saint-Maurice à nouveau en lice (FV mentionnée)
Nouvelliste	22 mai	La petite soeur de SlowUp
Nouvelliste	23 mai	Le SlowUp sera durable... (FV mentionnée)
Nouvelliste	22 juin	Incohésion nationale autour d'un siège (FV mentionnée)
Walliserbote	24 juin	« Fourchette verte » Label fürs Altersheim Englischruss

Infoligues	Juillet, no21	La Fédération Fourchette verte Suisse prend ses quartiers en Provence.
Nouvelliste	25 août	La rentrée scolaire sous le signe des réformes (FV mentionnée)
Journal Touring	20 août, no14	Le Chablais entre lac et montagnes (FV mentionnée)
Nouvelliste	15 septembre	Une semaine d'émotions gourmandes : Quand Ovronnaz s'invite à la Semaine du goût... (FV mentionnée)
Nouvelliste	29 septembre	Semaine du goût : Que de papilles enchantées ! (FV mentionnée)
Agaune-info 29	Octobre 09	Label FV-junior au collège de la Tuilerie : Une brigade attentive à l'équilibre nutritionnel
La Gazette	20 novembre	Une assiette équilibrée. Ovronnaz : La station mise sur une saine alimentation et tente de jouer dans les bistrotts...
Nouvelliste	1 décembre	Les 10 ans de Fourchette Verte Suisse
RADIO	DATE	
Rhône FM	17 juin	Chaque jour a son histoire (FV mentionnée)
Rhône FM	30 novembre	Aux Informations : AG FV-CH
Radio Chablais	30 novembre	Aux Informations : AG FV-CH
RSR	30 novembre	L'instantané : AG FV-CH

Demandes de fonds

Les demandes ci-dessous ont été acceptées et nous les en remercions.

- Fonds du droit du Timbre (promotion santé du canton du Valais)
- Centre Alimentation et Mouvement

4. Objectifs pour 2010

L'association Fourchette verte Valais/Wallis souhaite :

- augmenter le nombre de labellisés selon les demandes,
- assurer un suivi des restaurateurs par la visite de la diététicienne et par les évaluations des testeurs,
- promouvoir le label auprès du grand public,
- planifier le cours pour les cuisiniers dans le cadre de la formation continue Ritz
- poursuivre la collaboration avec Senso5 afin d'intégrer dans les formations, animations et cours, une vision sensorielle complémentaire aux messages FV.

Et perspective d'avenir :

Depuis 1993, Fourchette verte, novatrice dans le domaine de l'offre d'une alimentation équilibrée, a su se développer et s'adapter en fonction des différents besoins des publics concernés. La palette de labels existants le démontre.

Actuellement nous pouvons nous poser la question : est-ce que le rôle de l'association Fourchette verte est de s'intéresser uniquement au contenu de l'assiette ? Nous savons qu'un repas est bien plus que cela, qu'il ne résulte pas uniquement de choix raisonnés.

L'expérience vécue en Valais en collaborant avec Senso5, démontre que la conjugaison de ces deux pôles de compétences permet d'apporter les connaissances nécessaires pour aider à comprendre et mieux gérer l'alimentation et le comportement alimentaire.

Une piste à poursuivre et probablement un défi à relever : créer des outils, communiquer et poursuivre les tâches de base FV en intégrant les deux approches, nutritionnelles et sensorielles, qui sont complémentaires.

5. Fourchette verte Suisse

TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2009

Le développement de Fourchette verte a continué avec une croissance de plus de 10%. La volonté des pouvoirs publics est largement reflétée par la tendance particulièrement nette de 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 qui leur seront bénéfiques leur vie durant. Par ailleurs, 2009 fut une année placée sous le signe des changements... et de la continuité.

- **Changements**

2009 a été marquée par un double changement à la tête de la Fédération suisse. Ainsi, lors de l'AG du 4 mai, M. Philippe Receveur, ministre jurassien en charge de la Santé a pris le relais de son collègue Thomas Burgener, ancien conseiller d'Etat en charge de la Santé valaisanne. Par ailleurs, M. Stéphane Montangero était entré en fonctions un mois plus tôt comme secrétaire général, succédant à Mme Elena Portolès.

Jusqu'en 2009, le siège de la Fédération était au domicile de la SG. Le Comité a voulu ancrer le poste du SG au sein d'une structure professionnelle et a retenu les Ligues de la Santé (LS) du canton de Vaud. A noter que, depuis 2006, les LS hébergent et soutiennent la gestion du stock du matériel promotionnel et la comptabilité. Le SG peut, en outre, bénéficier de ressources en comptabilité, secrétariat, logistique, graphisme ou encore communication, de très faibles pourcentages étant mis à sa disposition au gré des besoins.

A relever que le 24 septembre, les bureaux étaient évacués en raison d'un incendie qui dura 18 jours (locaux de Secur'Archiv SA). Des bureaux provisoires furent rapidement aménagés, mais les conséquences de cet événement exceptionnel ont mis plusieurs semaines à s'estomper et vont perdurer quelques mois, de manière plus atténuée toutefois.

- **Continuité**

Avec l'arrivée d'un nouveau secrétaire général à l'aise en allemand, la Fédération s'est dotée d'un véritable ambassadeur pour les prospections Outre-Sarine. Les discussions préparatoires se sont ainsi poursuivies et intensifiées avec les cantons de Berne et de Soleure, qui tous deux ont l'intention de lancer un projet Fourchette verte en 2010. D'autres contacts cantonaux ont été pris, St Gall notamment.

Les liens étroits avec Promotion Santé Suisse ont été intensifiés. Ils ont permis d'une part un appui de PSS au développement de Fourchette verte en Suisse alémanique (réseaux, contacts, présentations), et d'autre part une collaboration à des projets très concrets comme l'offre d'une alimentation équilibrée dans les slowUps de Suisse romande (Jura, Valais et Vaud) ou de bénéficier d'une campagne d'affichage très importante.

Enfin, Stéphane Montangero a pu remplacer Elena Portolès, dans le cadre du projet de la Berner Fachhochschule financé par l'OFSP.

- **Collaboration avec la grande distribution**

L'objectif de la Fédération de travailler avec la grande distribution n'a pas abouti en 2009, mais bon nombre de travaux ont pu être menés. Une charte éthique en matière de recherche de financements a été adoptée et des pourparlers avec de nombreux groupes industriels ont débouché sur des ouvertures avec deux d'entre eux, avec l'espoir qu'ils aboutissent à des contrats de collaboration en 2010. Les résultats escomptés sont notamment de pouvoir sensibiliser plus largement les acteurs de la restauration à l'intérêt d'un projet de santé publique comme Fourchette verte, de pouvoir utiliser les canaux de diffusion des partenaires sur l'ensemble de la Suisse, permettant de soutenir l'extension en Suisse alémanique, sans oublier un soutien financier indispensable au suivi de ces collaborations.

- **Communication**

Le 1^{er} mai 2009 a vu le changement du site internet www.fourchetteverte.ch : entièrement relooké et remanié, intégrant le nouveau logo, il permet une présentation actualisée de la

Fédération avec un souci particulier pour l'accès aux informations en langues allemande et italienne, ainsi que la localisation des établissements labellisés, via Googlemap.

Les travaux d'adaptation du matériel promotionnel et de la communication en général ont été effectués tout au long de l'année. Le message-clé, « le label de l'alimentation équilibrée », étant désormais ancré dans la *baseline*.

Le Comité a par ailleurs adopté une nouvelle charte graphique. Quant au matériel promotionnel, les efforts de ciblage par rapport aux divers publics ont été poursuivis avec souplesse, afin de permettre de répondre au mieux aux besoins du terrain.

Enfin, le 27 janvier 2009, D-li vert a été lancé lors d'une conférence de presse menée par M. Burgener. Ce projet, mené en collaboration avec la Société Suisse de Nutrition, et bénéficiant du soutien financier de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS), de Promotion Santé Suisse et de la Fondation SV, se poursuivra jusqu'à fin 2010. Malgré un très bon écho médiatique, le nombre de labellisés fin 2009 était faible, preuve que l'implantation d'un nouveau label est un travail au long cours.

6. Remerciements

Nous tenons à remercier particulièrement toutes les personnes qui, par leur soutien ou leur engagement contribuent au développement de Fourchette verte Valais/Wallis.

Nos partenaires et sponsors

- Gastrovalais
- Ligue Valaisanne contre les Maladies Pulmonaires et pour la Prévention
- Ligue Valaisanne contre les Toxicomanies
- Le Centre Alimentation et Mouvement
- Fédération Romande des Consommateurs, section Valais
- La commission cantonale de la dîme de l'alcool
- Chambre Valaisanne d'Agriculture
- Le groupe des diététiciennes diplômées du Valais
- Interprofession des fruits et légumes du Valais
- Le service de la Protection de l'environnement, Canton du Valais
- Fonds du droit du timbre spécial, Canton du Valais
- Service Santé publique, Canton du Valais
- Commission cantonale de promotion de la Santé

Les membres de notre association

Le comité de Fourchette verte Valais/Wallis

Le comité de Fourchette verte suisse.

7. Annexes

1. Comptes et bilan 2009 :
2. Etablissements labellisés dans le canton : cf. site www.fourchetteverte.ch

Annexe 1 : Budget et Comptes 2009

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

<u>DEPENSES</u>	<u>COMPTES 2009</u>	<u>BUDGET 2009</u>
<u>Frais de personnel</u>		
Autre interventions (mandat)	8'529.20	-
Projets	7'455.20	-
Salaires (50% + 70% + indemn. présidente)	71'346.45	78'250.00
AVS-AC (6.2 %)	4'511.15	4'905.00
CIVAF (3.1 %)	2'109.95	2'394.75
LPP	3'866.50	3'270.38
LAA (0.087 %)	100.00	656.63
APG maladie (1.44 %)	962.30	1'058.33
Salaire + ch. soc. Haut-Valais	-	-
Formation + form. Continue	776.65	1'000.00
Frais de déplacements	4'284.25	5'000.00
Autres frais pers. (Testeurs)	7'053.10	4'500.00
Personnel LVPP	15'593.85	10'000.00
Sous-total	126'588.60	111'035.09
<u>Frais d'exploitation</u>		
Loyer bureau	3'000.00	3'000.00
Err, mach. bureau et informatique	-	700.00
Ass. Responsabilité civile	239.40	250.00
Sous-total	3'239.40	3'950.00
<u>Frais d'administration</u>		
Matériel de bureau	846.55	800.00
Photocopies	1'245.80	1'400.00
Abt + cotisation (FVCH) + dons	-	-
Téléphone - fax	406.60	500.00
Affranchissements	1'112.10	1'200.00
Frais de représentation	60.40	100.00
Frais de séances	104.50	100.00
Publicité	1'243.40	12'500.00
Sponsoring	700.00	-
Mat. Promo (8'190.- FV CH)	5'200.00	8'190.00
Sous-total	10'919.35	24'790.00

Frais bancaires

Charges : Frais et intérêts CCP	16.60	20.00
Produits : Intérêt CCP	-52.55	-30.00
Sous-total	-35.95	-10.00

Amortissements

Mobilier et équipement	459.00	300.00
TOTAL DES DEPENSES	141'170.40	140'065.09

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

<u>RECETTES</u>	<u>COMPTES 2009</u>	<u>BUDGET 2009</u>
<u>Recettes diverses</u>		
Aide financière (+timbre)	50'000.00	95'000.00
Contribution CAM	45'000.00	10'000.00
Contribution LVPP	15'593.85	
Contr. F.V. Suisse	5'200.00	8'190.00
Cotisations individuelles	2'950.00	1'500.00
Cotisations collectives	12'000.00	10'000.00
Dons extra /Dîme de l'alcool	5'000.00	10'000.00
Facturation à des tiers	7'018.70	1'000.00
Interv. Séminaires + cours	1'788.80	7'500.00
Financement projets	7'455.20	-
Sous-total	152'006.55	143'190.00
TOTAL DES RECETTES	152'006.55	143'190.00
RESULTAT DE L'EXERCICE	10'836.15	3'124.91

15.4.2010/lav

FOURCHETTE VERTE VALAIS/WALLIS

BILAN ARRETE AU 31.12.2009

1 ACTIF

Disponibilités

10100 CCP 17-650548-3 57'463.90

Réalisables

11000 Débiteurs 391.80

13000 Actifs transitoires -

11760 Impôts anticipés 99.35

Réalisables

15110 Mobilier et équipement 630.00

15210 Informatique 750.00

2 PASSIF

Fonds étrangers

20000 Créanciers 14'782.60

Fonds propres

28000 Capital 10'157.35

28020 PP reporté 23'558.95

Résultat de l'exercice 2009 **10'836.15**

TOTAL **59'335.05** **59'335.05**
