



RAPPORT D'ACTIVITE
FOURCHETTE VERTE VAUD
2008

Sommaire

Sommaire	2
1. Les temps forts de l'année 2008.....	3
2. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud	4
3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud.....	5
Activités en 2008.....	6
Labellisation et suivi des restaurants labellisés	7
Stands dans diverses manifestations	8
Formations-Informations	8
Evaluations.....	8
Matériel de communication	9
Actions de communication	9
Couverture médiatique.....	9
Demandes de fonds	9
4. Perspectives.....	10
5. Comptabilité 2008	11
6. Fourchette verte suisse.....	11
Situation au 31.12.08	12
7. Remerciements	13
8. Annexes	13

1. Les temps forts de l'année 2008

2008 a été une année où le projet Fourchette verte Vaud a continué sa progression tout en conservant solidement ses acquis: poursuite des demandes de label en particulier pour les structures d'enfants, suivi des restaurants assuré, bonne collaboration avec Fourchette verte suisse (FVS), uniformisation et sélection du matériel de communication, participation à la création du concept D-li vert.

37 nouvelles adresses ainsi que 4 cuisines de production sont devenues Fourchette verte (FV) ; 10 restaurants n'ont plus le label. Le nombre total de restaurants FV au 31.12.08 était donc de 242 (11 cafés-restaurants, 0 self-services, 50 restaurants de collectivité, 42 tout-petits, 102 juniors, 7 Affiliations FV junior, 1 Affiliation FV adultes, 29 Affiliations FV senior), soit 27 restaurants de plus qu'en 2007. Ceci représente 20'800 places assises dont 19'039 non-fumeurs (92%), et 11'844 places adultes et seniors cumulées dont 10'083 non-fumeurs.

L'objectif d'atteindre le nombre de 230 labellisés a été dépassé ; le nombre de restaurants de collectivité a diminué au profit des restaurants d'enfants (tout-petits et juniors). Le nombre de restaurants pour adultes risque de diminuer en 2009 de façon transitoire : le critère 100% non-fumeurs devra être mis en place plus rapidement que ne l'exigera la loi cantonale, imposant la suspension du label pour certaines adresses ou le retrait pour d'autres.

468 évaluations pour les restaurants adultes et 664 pour les restaurants juniors ont été réalisées par les testeurs formés dans les Espaces Prévention (EP) lors de 15 séances. La Fédération romande des consommateurs (FRC) a passé dans 144 restaurants afin de reconduire leur label pour 2009.

Le suivi des restaurants est meilleur que les années précédentes variant de 85 à 100% selon les régions.

Le nombre d'informations-formations a augmenté par rapport à 2007, surtout pour les professionnels : 73 pour les équipes de cuisine, soignants, éducateurs, enseignants, 38 pour les clients (enfants, étudiants, parents, bénéficiaires). Les structures pour enfants sont très demandeuses de ce type d'informations.

Un cours de formation a été organisé pour les cuisiniers FVJ, réunissant 8 personnes.

Le Walking day de Morges a déterminé son offre alimentaire en tenant compte des recommandations FV.

« Fourchette verte » est maintenant une référence en matière d'alimentation équilibrée, beaucoup de demandes individuelles, d'entreprises ou de médias transitent par le site.

75 restaurants juniors des écoles publiques ont participé à la semaine « Goûte un légume de saison » en novembre 08.

Quant à Fourchette verte suisse (FVS), un travail important a porté sur la communication, journée de réflexion commune, refonte des dossiers des 6 déclinaisons FV en versions intercantionales, sélection du matériel promotionnel. L'extension en Suisse alémanique est prévue pour 2009, pour le canton de Berne et trois autres cantons sont en réflexion.

2. Fonctionnement de Fourchette verte Vaud

Le mandat Fourchette verte est confié depuis 1997 aux Ligues de la santé (LS) par le Service de la santé publique du canton de Vaud. Celles-ci gèrent le projet et confient le suivi des restaurants aux diététiciennes des quatre Espaces Prévention couvrant les régions de Lausanne, la Côte, Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, le Nord vaudois.

Le Comité d'attribution vérifie les critères FV lors de la demande de label et participe à la mise en œuvre du projet vaudois. Il est composé de 6 membres :

- Jean-Pierre Durgniat pour le Service d'assainissement de la ville de Lausanne
- Dominique Erne pour la Fédération romande des consommateurs (FRC)
- Vincent Falcy pour le CIPRET-Vaud
- Alexia Fournier pour le Service de la Santé publique (SSP)
- Christine Müller, pour les Espaces Prévention
- Rose-Marie Notz pour la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme (FVA)

La composition du Comité a été rediscutée lors du Comité du 18.11.08 : en 2009, le label FV n'accueillera que des restaurants sans fumée (de par la future loi) et s'orientera essentiellement vers des restaurants sans alcool (restaurants d'enfants, et d'entreprise). Pour le tri des déchets, le sujet est moins novateur qu'en 2001, date où le critère a été introduit. Les représentants du CIPRET-Vaud, de la FVA et du Service d'assainissement de la ville de Lausanne ne participeront donc plus aux comités, mais resteront à disposition pour toute question.

Le Comité s'est réuni 3 fois pendant l'année 2008 afin d'examiner les dossiers des restaurateurs et leur accorder le label.

Les personnes travaillant pour ce projet, représentent fin décembre 2008, 2.13 EPT, soit :

- 5 diététiciennes à temps partiel (0.65 EPT pour Lausanne, 0.34 EPT pour la Côte, 0.33 EPT pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 0.18 EPT pour le Nord vaudois) qui suivent les labellisés au niveau régional
- 1 secrétaire à 0.23 EPT chargée du suivi des testeurs de la région lausannoise et d'une partie de ceux de la Côte
- 1 secrétaire à 0.1 EPT chargée de l'envoi de matériel et du courrier
- 1 diététicienne à 0.3 EPT qui s'occupe de la gestion du projet, des évaluations, de la conception du matériel promotionnel, de la promotion du label au niveau cantonal, des relations intercantionales

En moyenne sur 2008, il y a eu un financement de 2.0 EPT (0.6 EPT de diététiciennes pour Lausanne, 0.3 EPT pour la Côte, 0.3 EPT pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 0.2 EPT pour le Nord vaudois ; 0.2 de secrétariat à l'EP de Lausanne, 0.1 de secrétariat aux Ligues de la santé, et 0.3 pour la gestion du projet). Le financement de 5% de secrétariat pour les EP d'Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, Yverdon et la Côte a été prévu pour 2009, déchargeant quelque peu celui de Lausanne. Le remboursement des heures supplémentaires de 2008 sera envisagé, sur présentation des comptes des EP pour le mandat FV.

En 2008, une nouvelle personne a débuté son activité pour Fourchette verte - Vaud, à 10% et une diététicienne à 40% a été en arrêt de travail pendant 2 mois, sans être remplacée.

3. Priorités et réalisations de Fourchette verte Vaud

Objectifs pour 2008

Objectifs	A faire	Responsable	Etat
Augmenter le nombre de labellisés à 230 (40 TTP/ 120 Ju+AFJu / 45 Collectivités / 25 seniors)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététiciennes des EP	Atteint
	Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires	Diététicienne resp. projet	Atteint
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	Atteint
Préparer la modification du critère « espace non-fumeurs »	Courrier informatif aux restaurants FV adultes, discussion pour les adresses adultes acceptant la fumée	Diététicienne resp. projet Diététiciennes des EP	Atteint
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS	Diététiciennes des EP Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététiciennes des EP Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	Atteint
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC, diététicienne resp. projet	Atteint
	Organiser un atelier de formation pour les cuisiniers FV junior	Diététicienne resp. projet	Atteint
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, Centres de vie infantine, écoles	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents	Diététiciennes des EP	Atteint
	Participer à l'élaboration du matériel promotionnel (Concours FVJ)	Diététiciennes des EP Diététicienne resp. projet	Atteint
Assurer le financement du projet pour la législature 2008-2011	Collaborer avec la cheffe de projet « Ca marche, bouger plus, manger mieux »	Diététicienne resp. projet	Atteint
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététiciennes des EP	Partiellement atteint
Assurer l'implantation de tous les labels FV	Développer le label « Affiliation adultes »	Diététicienne resp. projet	Atteint
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Développer un partenariat avec 1 manifestation en lien avec l'activité physique	Diététiciennes des EP, diététicienne resp. projet	Atteint

Mis à part l'évaluation du nombre de repas Fourchette verte servis chaque jour, tous les objectifs attribués aux diététiciennes des Espaces Prévention, à la FRC et à la diététicienne responsable de projet ont été atteints.

Activités en 2008

Restaurants labellisés :

37 adresses ont obtenu le label FV (+ 4 cuisines de production) :

- **11 crèches et garderies** pour le label des tout-petits (Mosaïque, les P'tits K'lins, les Collonges, Polychinelle, les Moulins, les Lutins, Croqu'Lune / Bel-Air, Carambole, Nursery et Atelier de Lutry, Garderie du Léman)
- **19 restaurants scolaires** pour le label junior (structures avec encadrement éducatif : APEMS de l'Ancien stand, UAPE de Bogis-Chavannes, UAPE de Tannay, UAPE de Mies, UAPE de Founex, UAPE de Crans, UAPE de Coppet, UAPE de Commugny, UAPE de Jongny, UAPE de Chardonne, UAPE de Corsier, UAPE de Corseaux, UAPE Apresschool, Ô Berges, restaurants scolaires de l'Ecole Valmont, d'Arnold Reymond, de la Croix s/Lutry, cantines du Cheminet, du Quai de la Thièle)
- **1 institution** avec l'Affiliation FV adultes : Champs Fleuri
- **6 EMS** pour Affiliations FV senior (nos Pénates, la Rozavère, les Driades, la Douvaz, Maison du Pèlerin, EMS de l'Hôpital de Lavaux)
- **4 cuisines de production** ont fait certifier leurs prestations afin que les lieux qu'elles livrent puissent recevoir le label junior ou tout-petits (le Menhir de Compass, la cuisine du Parc de la Fondation Petit-Maître, la cuisine de Chexbres de Concordance, la cuisine de l'EMS Gambetta pour Concordance)

Les adresses détaillées figurent sur le site www.fourchetteverte.ch.

- **8 restaurants** ont décidé **d'arrêter le label**, pour difficulté à respecter les critères (World Trade Center de DSR, SwissLife de Novae, Merck Serono Aubonne de Compass, la Mobilière du DSR, Coopérative Médiane, Centre d'enseignement musical, Garderie Pain d'Épice), l'Hôpital orthopédique est devenu un des restaurants du CHUV
- **1 restaurant d'entreprise** est passé dans la catégorie café-restaurant (le Mistral)
- **1 lieu d'accueil pour enfants a fermé** en juin 2008 (UAPE Mac Trott)
- **1 garderie a suspendu le label** (la Trotinette) en raison du changement de cuisinier
- **1 restaurant d'entreprise** (Cap d'Or) a collaboré avec la diététicienne régionale en vue d'être labellisé puis a interrompu sa démarche en cours de processus, pour des raisons financières
- **21 restaurants, dont 10 juniors** ont déposé leur dossier et, fin 2008, sont en cours de labellisation ou en suspend

Le total des restaurants au 31.12.08 est donc de 242 (11 cafés-restaurants, 0 self-services, 50 restaurants de collectivité, 42 tout-petits, 102 juniors, 7 Affiliations FV junior, 1 Affiliation FV adultes, 29 Affiliations FV senior), soit 27 restaurants de plus qu'en 2007. Ceci représente 20'800 places assises dont 19'039 non-fumeurs (92%), et 11'844 places adultes et seniors cumulées dont 10'083 non-fumeurs.

L'objectif d'atteindre le nombre de 230 labellisés a été dépassé, mais les restaurants pour adultes susceptibles de cesser la collaboration en raison de la modification du critère tabac (100% non-fumeurs d'ici fin 2008) n'ont pas été mis en évidence ; la votation datant du 30 novembre 08 et la mise en application de la nouvelle loi imposant ce 100% est fixée pour le deuxième semestre 2009.

L'évolution des déclinaisons des labels montre une diminution des restaurants d'entreprise au profit des collectivités d'enfants et de personnes âgées, ce qui est correspond aux objectifs du Service de la santé publique du canton de Vaud, principal financeur du projet.

La collaboration avec les sociétés de restauration des traiteurs pour enfants (Jacky Show, Concordance, DSR) est bonne et une partie des demandes de labels sont à leur initiative.

Labellisation et suivi des restaurants labellisés

Presque tous les restaurants labellisés de Lausanne, Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, la Côte et du Nord vaudois ont fait l'objet d'une visite de la diététicienne régionale pendant l'année. Cette proportion est variable selon les régions (85% pour Le Nord vaudois, 91% pour Lausanne, 100% pour la Côte, 100% pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera)

Suite à ces visites ou aux labellisations de l'année,

- **20 séances d'information personnel de cuisine** : Pestalozzi, Croqu'Lune (Tour-de-Peilz), Bel Air (tout-petits, Tour-de-Peilz), Concordance Gambetta, Fondation Verdeil Vevey, Fondation Verdeil Aigle, Réfectoire du Belvédère, DSR Boissonnet, Cuisine du CPO, Réfectoire de St Roch, Réfectoire de Béthusy, Cuisine de Prélaz, Classes Vertes du Signal, Classes Vertes de l'Arzillier, Garderie le Polychinelle, Jacky Show traiteur, Concordance Chexbres, CVE de la Chenille, EMS les Baumettes, Arnold Reymond
- **50 séances pour le personnel éducatif** : UAPE de Bogis-Chavannes, UAPE de Tannay, UAPE de Crans, UAPE de Coppet, UAPE de Founex, UAPE de Commugny, UAPE de Mies, la Galiote, Croqu'Lune (Tour-de-Peilz), Bel Air (tout-petits Tour-de-Peilz), les Lutins, Maison Picson, Réfectoire de Vassin, Réfectoire Bel Air (junior), UAPE de Jongny, UAPE de Chardonne, UAPE de Corsier, UAPE de Corseaux, O Berges, Ecole de Vernand-Chavannes et Bussigny (enseignants spécialisés), Ecole de Vernand Fleur de Lys-classe Cocagne (enseignants spécialisés), APEMS du CPO, Antenne Vanil, réfectoire Sud de Renens, APEMS de Montriond, Antenne Floréal, Réfectoire de Bussigny, APEMS de Malley, Antenne Pagode, Réfectoire de Cugy, APEMS de la Bourdonnette, APEMS de Chailly (Antenne Mon-Repos, Antenne Paroisse) APEMS de la Barre, APEMS d'Entre-Bois (Antenne Bellevaux), APEMS de la Pontaise, APEMS de Coteau Fleuri, APEMS de Prélaz, APEMS de la Sallaz, APEMS de Monchoisi, APEMS des Aubépines, APEMS de Boissonnet (Antenne Venes), APEMS de Montoie (Antenne Ste Thérèse), Garderie Carambole, les P'tits K'lins, Garderie Mosaïque, Garderie les Moulins, Nursery et Atelier de Lutry, Garderie du Léman, Zig Zag Zoug, Ecole du Valentin (enseignants))
- **3 séances d'information du personnel soignant** ont été organisées : Maison du Pèlerin, la Rozavère (2x)
- **24 animations pour les enfants** ont été proposées : Réfectoire de Terre-Sainte, UAPE de Commugny, UAPE de Vassin, Fondation Verdeil Vevey, O Berges, Réfectoire du Belvédère, APEMS du CPO, Réfectoire du CPO, Réfectoire de St-Roch, Classes Vertes de l'Arzillier, Réfectoires Sud de Renens, APEMS de Montriond, Antenne Floréal, Réfectoire de Bussigny, APEMS de Malley, Antenne Pagode, Réfectoire de Cugy, APEMS Bourdonnette, Ecole Valmont (2x), les Copains d'abord, UAPE les Alpes, Corsy Croque, Réfectoire de Vassin
- **4 stands-concours junior** : O tablier bleu, la Croquette, Ecole internationale, Maison d'enfants d'Avenches
- **5 informations aux parents** : la Galiote, Garderie Mosaïque, Garderie les Collonges, Nursery et Atelier de Lutry, Garderie Plein-Soleil
- **3 cours pour les étudiants** : Marcelin (élèves de 1^{ère} année d'économie familiale), ETML (2x)
- **2 présentations aux bénéficiaires** : les Berges du Léman (Vevey), Bartimée

Par ailleurs, certaines prestations dépassant le mandat FV ont été effectuées moyennant rémunération (supervision prolongée des menus, soirées d'information aux parents sur l'alimentation, animations auprès des jeunes, etc.). Ces activités ne figurent pas dans le présent rapport.

Stands dans diverses manifestations

- 24.01.08 : Stand Le Mistral
- 10-11.03.08 : Concours à l'EPFL
- 4.03.08 : Stand UBS les Baumettes
- 18.03.08 : Stand CAB
- 4.04.08 : Stand CESSNOV
- 11.04.08 : Stand CPNV
- Mai 08 : Prêt de matériel pour l'inauguration de l'Hôpital de Morges
- 1.06.08 : Participation au Walking-Day de Morges
- 2.06.08 : Stand Sicpa
- 10.06.08 : Stand la Source
- 27.10.08 : Stand Unil
- 4.11.08 : Stand EESP
- 30.10.08 : Stand Unilabs
- 19.09.08 : Stand journée du goût au Gymnase de la Broye

Formations-Informations

- Co-animation d'un cours de perfectionnement pour les cuisiniers labellisés Fourchette verte junior
- Information sur FV à deux fournisseurs de repas à domicile de la Côte : EMS Gimel et Espérance Etoy
- Présentation de FV à ProSen Morges
- Information FV lors d'une soirée sur l'alimentation de l'enfant auprès de l'équipe éducative et le personnel de cuisine du CVE des Bergières
- Information sur l'Affiliation junior auprès du directeur de la Fondation Belet
- Intervention FV dans un colloque général du service Jeunesse & loisirs de la Ville de Lausanne
- Information sur la FV lors des cours des Espaces Prévention ou de mandats extérieurs

Formations testeurs

- 7 cours de formation pour les testeurs adultes et seniors (4 à Lausanne (+formations individuelles), 1 pour la Côte, 1 pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 1 pour le Nord vaudois)
- 8 cours de formation pour les testeurs juniors et tout-petits (4 à Lausanne, 2 pour la Côte, 2 pour Aigle-Pays d'Enhaut-Lavaux-Riviera, 0 pour le Nord-vaudois(formations individuelles))
- 1 cours de formation et 2 séances de regroupement pour les testeurs de la FRC (Lausanne)

Evaluations

L'évaluation de la FRC donnant droit à la reconduction du label a été réalisée en 2008. Elle fait l'objet d'un document détaillé qui peut être consulté (Evaluation des restaurants Fourchette verte par la Fédération romande des consommateurs, 2008, 144 restaurants).

L'évaluation des testeurs permettant d'avoir un suivi du label par les clients est, elle aussi, détaillée dans un document (Evaluation des testeurs Fourchette verte adultes et seniors 2008, 468 tests). Un autre présente spécifiquement les restaurants pour enfants (Evaluation des testeurs Fourchette verte junior et tout-petits, 2008, 664 tests).

Le taux de retour des évaluations est maintenant très bon, proche des 85% pour les enfants et de 76% pour les adultes, grâce au travail de la secrétaire notamment.

Au vu de l'augmentation constante du nombre d'adresses et du bon taux de retour, le nombre de tests prévus a été diminué pour les adultes en 2008, et le sera pour les enfants pour l'année scolaire 2008-2009. Les tests FRC vont également être réservés aux 3 premières années de label, puis limités aux adresses problématiques.

La synthèse de ces documents montre des pourcentages stables pour les critères espace non-fumeurs, boissons sans alcool et assiette équilibrée. L'intérêt de ces évaluations est de repérer les adresses où les critères ne sont plus respectés.

Matériel de communication

En 2008, suite à la journée de réflexion sur la communication, une sélection du matériel promotionnel a été opérée et il a été décidé de ne conserver que 10 articles, choisis en fonction du public-cible.

Aucun nouvel article n'a donc été développé.

Le concours pour les juniors a été finalisé, de même que 4 affiches présentant un légume (courge, brocoli, côte de blette, carotte) afin de soutenir l'action « Goûte un légume de saison ».

Le coût total du matériel distribué a été de 19'500 francs pour 2008.

Le montant financé par PSS via FVS est en diminution.

Actions de communication

- 75 restaurants juniors des écoles publiques ont participé à la semaine « Goûte un légume de saison » en novembre 08. Cette action vise à faire découvrir les légumes aux enfants, en présentant pendant une semaine et en plus du menu habituel, une recette du même légume, chaque jour différente.

Couverture médiatique

Presse écrite :

5 articles de presse dans différents journaux à lectorat vaudois, certains articles figurent sur le site FV, rubrique : presse ; articles de presse

Infoligues

- 16.01.08 : Le label Fourchette verte, bientôt dans tous les restaurants scolaires

Le Matin

- 02.02.2008 : Gâteaux au chocolat et Fourchette verte

24 Heures

- 23.02.08 : Etudiants en guerre contre la cuisine (FV citée)

Matin bleu

- 22.02.08 : Bouffe à midi : la révolte gronde dans deux gymnases (FVJ citée)

La santé de l'homme

- Mai-juin 2008: Suisse : des restaurateurs associent repas équilibrés et développement durable

Demandes de fonds

- L'ODES a soutenu l'action de promotion dans des restaurants labellisés FVJ (Goûte un légume de saison) (report de 2007)

Comme chaque année, Promotion Santé Suisse via Fourchette verte suisse, a financé une partie du matériel promotionnel.

Aucune demande de fonds n'a été faite à la Loterie Romande, car il est prévu pour le budget 2009, d'utiliser une partie d'un autre don reçu par les Ligues de la santé en 2005, somme qui n'a pas été entièrement utilisée pour le projet prévu. L'accord de la Loterie Romande devra être obtenu pour ce transfert.

4. Perspectives

Objectifs pour 2009

Objectifs	A faire	Responsable	Délai
Augmenter le nombre de labellisés à 265 (45 TTP/ 150 Ju+AFJu / 45 Collectivités / 25 seniors)	Répondre aux demandes de labellisation	Diététiciennes des EP	31.12.09
	Promouvoir le label en particulier FV junior dans les restaurants scolaires	Diététicienne resp. projet	31.12.09
Assurer le suivi des établissements labellisés	Visites systématiques par les diététiciennes des Espaces Prévention, information du personnel	Diététiciennes des EP	31.12.09
Finaliser la modification du critère « espace non-fumeurs »	S'assurer que tous les restaurants soient 100% non-fumeurs avant la mise en application de la loi	Diététicienne resp. projet	31.06.09
Assurer le niveau de qualité du label FV	Evaluation par des groupes de testeurs pour les restaurants d'adultes, les EMS	Diététiciennes des EP Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	31.12.09
	Evaluation pour les restaurants d'enfants	Diététiciennes des EP Secrétaire testeurs Diététicienne resp. projet	31.09.09
	Evaluation par la Fédération romande des consommateurs	FRC, diététicienne resp. projet	31.12.09
	Organiser un atelier de formation pour les cuisiniers FV senior	Diététicienne resp. projet	31.12.09
Promouvoir le label auprès des clients : collaborateurs d'entreprises, Centres de vie infantine, écoles	Stands d'information pour le public (dans les restaurants), information aux éducateurs, aux parents	Diététiciennes des EP	31.12.09
	Participer à l'élaboration du matériel promotionnel	Diététiciennes des EP Diététicienne resp. projet	31.12.09
Evaluer l'implantation du label FV au sein de chaque restaurant	Connaître le pourcentage de menus FV servis quotidiennement	Diététiciennes des EP	31.12.09
Assurer l'implantation de tous les labels FV	Finaliser le label « Affiliation adultes »	Diététicienne resp. projet	31.03.09
Participer à des actions de promotion de la mobilité	Développer un partenariat avec 1 manifestation en lien avec l'activité physique	Diététicienne resp. projet	31.12.09

5. Comptabilité 2008

	Vaud
Total charges	302'818.00
Subvention cantonale (Service Santé publique via Lignes)	115'041.00
Autres contributions cantonales (Santé publique, Commission cantonale de prévention)	150'000.00 6295.00
Contribution Fourchette verte suisse (matériel)	18'603.00
Autres sponsors (ODES)	6'941.00
Mandats (D-li vert)	2275.00
Report 2007	9'419.00
Total recettes	308'574.70

6. Fourchette verte suisse

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'étendre 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, animée 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 quant à la priorité de nous recentrer sur notre message principal lié à nos compétences, l'alimentation. Ceci n'écarte pas les autres critères, tabac et hygiène qui resteront des pré-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 cibles. 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. 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 partenaire de la promotion de l'alimentation équilibrée et avons été sollicités pour participer de manière plus intensive aux 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.



Situation au 31.12.08

	Fribourg	Genève	Jura	Neuchâtel	Tessin	Valais	Vaud	Total
Cafés-restaurants	1	12	2	0	5	15	11	46
Self-services	3	16	0	1	4	0	0	24
Collectivités	19	62	11	11	4	23	50	180
Affiliations adultes	0	7	1	2	8	10	1	29
Affiliations senior	0	0	0	1	21	3	29	54
Tout-petits	10	14	10	3	0	21	42	100
Juniors	6	98	5	16	154	29	102	410
Affiliations junior	0	1	0	3	2	4	7	17
Total	39	210	29	37	198	105	242	860

D'autres informations, telles la liste des membres ou les adresses des restaurants Fourchette verte de chaque canton peuvent être consultées sur le site www.fourchetteverte.ch.

L'évolution des déclinaisons des labels montre les mêmes tendances que pour FV-Vd : diminution des restaurants de collectivité au profit de ceux d'enfants.

7. Remerciements

Le projet FV-Vd n'aurait pas pu être développé sans la collaboration active des diététiciennes régionales Annick CHEVALLEY et Lidia MARGUERAT à Lausanne, Muriel DEBAZ-REPOND et Stéphanie OREILLER pour Aigle–Pays-d'Enhaut-Lavaux–Riviera, Muriel DEBAZ-REPOND et Lidia MARGUERAT pour la Côte, Ophélie GOLAZ GIGANDET pour le Nord vaudois-Broye.

Le secrétariat de Fourchette verte – Vaud a été assuré par Maria VIQUEIRA et le suivi des testeurs de Lausanne et la Côte par Véronique RUCHET.

La Fédération romande des consommateurs, le CIPRET-Vaud, la Fondation vaudoise contre l'alcoolisme, le Laboratoire cantonal et le Service d'assainissement de la ville de Lausanne sont des partenaires précieux pour Fourchette verte Vaud.

Le soutien financier des partenaires, le Service de la santé publique du canton de Vaud, l'ODES et Promotion Santé Suisse a été un élément indispensable au développement de ce projet.

8. Annexes

Liste des restaurants labellisés : cf. www.fourchetteverte.ch

Liste des membres du Comité de Fourchette verte suisse : cf. www.fourchetteverte.ch