



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

# Rapport d'activités 2021

## Fourchette verte

## Neuchâtel



Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera



**ligue neuchâteloise**  
**contre le cancer**

**Fourchette verte Neuchâtel**

c/o Ligue neuchâteloise contre le cancer, Faubourg du Lac 17, 2000 Neuchâtel,  
Tél. 079 753 08 81, e-mail: [ne@fourchetteverte.ch](mailto:ne@fourchetteverte.ch)

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – Avec le soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## Sommaire

<b>Les temps forts de l'année écoulée</b>	<b>3</b>
<b>Fonctionnement de la section cantonale</b>	<b>4</b>
<b>Priorités et réalisations de la section cantonale</b>	<b>5</b>
<b>Perspectives pour l'année à venir</b>	<b>11</b>
<b>Comptabilité de l'année écoulée</b>	<b>13</b>
<b>Fourchette verte Suisse</b>	<b>14</b>
<b>Remerciements</b>	<b>17</b>
<b>Annexe</b>	<b>18</b>



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 1 Les temps forts de l'année écoulée

Au 31 décembre 2021, Fourchette verte Neuchâtel compte 35 établissements labellisés et 5 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (9 Fourchette verte junior, 18 Fourchette verte des tout-petits, 4 Fourchette verte adulte, 1 affiliation Fourchette verte adulte, 2 affiliations Fourchette verte senior, 1 affiliation Fourchette verte junior). Au total, cela représente 1'886 places assises et 1'932 repas par jour en moyenne.

1 établissement a obtenu le label Fourchette verte en 2021: la Fondation Les Perce-Neige - DC Ecole Spécialisée - Site Pédagogique de Neuchâtel à Neuchâtel (Fourchette verte junior).

Durant cette année, en raison de la pandémie de Covid-19, il a été difficile pour la coordinatrice de se rendre dans les établissements. Aussi, afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, 28 entretiens de bilan (27 téléphonique, 1 sur place), 6 entretiens de relabellisation (5 téléphoniques, 1 sur place) ainsi qu'un entretien de labellisation (sur place) ont été effectués. 235 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. En 2021, Fourchette verte Neuchâtel a animé 1 stand dans un restaurant du personnel sur le thème du menu végétarien (21 participants).

En plus des suivis des établissements, 2021 a aussi été synonyme de renforcement de la collaboration entre Fourchette verte Neuchâtel et Fourchette verte Jura. Ainsi les établissements labellisés des deux cantons ont reçu chaque mois une nouvelle recette de saison adaptée aux critères Fourchette verte. Dès octobre 2021, une recette d'un menu végétarien leur a également été proposés tous les 3 mois. En automne, ils ont reçu une nouvelle lettre d'information dont le thème était « Le sucre, un plaisir à déguster avec modération ! ». Pour terminer, Fourchette verte Neuchâtel toujours en collaboration avec Fourchette verte Jura, a envoyé les 12 premières fiches d'un recueil d'idées à tous ses établissements ayant le label Fourchette verte des tout-petits. Ce recueil d'idées a pour but de sensibiliser les enfants en âge préscolaire à l'alimentation équilibrée de manière ludique via diverses activités classées en 5 catégories (bricolage, jeu, cuisine, 5 sens, activité).





Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 2 Fonctionnement de la section cantonale

Fourchette verte Neuchâtel fonctionne sous la responsabilité de la Ligue neuchâteloise contre le cancer dont l'engagement est d'ordre administratif sans financement. L'exécution du programme Fourchette verte est confié à une diététicienne engagée par la Ligue neuchâteloise contre le cancer.

### Groupe de pilotage

Les activités de Fourchette verte Neuchâtel sont supervisées par un groupe de pilotage se réunissant 1 fois par année. La séance annuelle de 2021 a eu lieu le 22 février 2021. Le groupe de pilotage décide de la stratégie de Fourchette verte Neuchâtel, valide les objectifs et le budget ainsi que le rapport d'activité (validé par voie électronique).

Il compte 8 membres :

- Madame Anne AUBERT, représentante de la Fédération Romande des Consommateurs (FRC) ;
- Monsieur Yann BERGER, représentant du service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) ;
- Monsieur Thierry FRAGNIERE, chef de service «Cuisine & restauration», représentant de l'Hôpital neuchâtelois ;
- Madame Christiane KAUFMANN, directrice de la Ligue neuchâteloise contre le cancer (LNCC) ;
- Madame Sabrina RINALDO ADAM, chargée de programme Alimentation et Activité physique, représentante du Service de la santé publique (SSP) ;
- Madame Lysiane UMMEL MARIANI, déléguée à la promotion de la santé, représentante du Service de la santé publique (SSP) ;
- Madame Liliana FERREIRA, directrice de la «Crèche Au Clair de Lune», représentation de l'accueil préscolaire ;
- Madame Valérie WENGER PHEULPIN, représentante d'Addiction Neuchâtel.

Début 2014, un sous-groupe a été créé pour traiter les demandes de labellisation et/ou retirer le label et assurer le bon fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel. Il s'agit du groupe de labellisation. Il est composé de Madame Christiane KAUFMANN, représentante de la LNCC, Madame Sabrina RINALDO ADAM, représentante du SSP ainsi que de la coordinatrice.

### Collaboratrice

Madame Daniela SUNIER, BSc HES-SO Diététicienne, Coordinatrice (0.5 ETP).



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

### 3 Priorités et réalisations de la section cantonale

#### Objectifs 2021

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2021
Assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés	Effectuer minimum un entretien de bilan par établissement labellisé.	<b>Partiellement atteint</b> : 28 entretiens de bilan + 6 entretiens téléphoniques de relabellisation + 1 entretien sur place de labellisation
	Analyser minimum 2 semaines de menu par établissement labellisé.	<b>Partiellement atteint</b> : 235 semaines de menu analysées
	Lors des entretiens de bilans, proposer des séances d'information pour le personnel des établissements labellisés n'ayant pas eu ce type de séance durant les 3 dernières années.	<b>Atteint</b> : -
	Mettre en place systématiquement une séance d'information pour le personnel auprès de chaque établissement nouvellement labellisé.	<b>Atteint</b> : 2 séances prévues au 1 <sup>er</sup> semestre 2022
	Assurer un suivi des menus Fourchette verte lors d'une nouvelle labellisation (minimum 3 semaines de menu).	<b>Atteint</b> : 1 suivi effectué



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2021
Promouvoir le label	Créer une à deux lettres d'information pour les établissements labellisés Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.	<b>Atteint</b> : 1 lettre d'information envoyée sur les mets sucrés en octobre 2021
	Mettre en place un nouveau cours pour les cuisiniers des établissements Fourchette verte.	<b>Non atteint</b> : collaboration non reconduite / nouveau concept prévu pour 2022
	Mettre en place un cours pour les éducateurs travaillant dans les établissements Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.	<b>Non atteint</b> : objectif repoussé à 2022
	Proposer un deuxième atelier clé en main pour les enfants fréquentant des établissements labellisés Fourchette verte junior (Atelier J – 5 Sens).	<b>Partiellement atteint</b> : publicité pour l'atelier 2021-2022 faite / pas d'intérêt de la part des établissements actuellement (lié à la situation sanitaire)
	Co-organiser la nouvelle version du concours Fourchette Gourmande.	<b>Atteint</b> : nouveau concept mis en place
	Proposer 12 animations pour un recueil d'activité clé en main à l'intention des établissements labellisés Fourchette verte des tout-petits (Atelier TTP – Recueil d'activités).	<b>Atteint</b> : 1 <sup>er</sup> kit envoyé pour la Saint-Nicolas
	Proposer 12 nouvelles recettes de saison adaptées aux critères Fourchette verte pour les établissements labellisés Fourchette verte (1 par mois).	<b>Atteint</b> : 12 recettes de saison adaptées aux critères Fourchette verte envoyé / Dès octobre 2021, envoi de la 1 <sup>er</sup> recette de menu végétarien (envoi 1 recette / 3 mois)
	Communiquer les différents activités proposées par Fourchette verte Neuchâtel au-delà des labellisés.	<b>Partiellement atteint</b> : démarche effectuée
	Réfléchir à la place du développement durable des prestations au sein de Fourchette verte Neuchâtel et présenter un plan d'action.	<b>Atteint</b> : -



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Labelliser des nouveaux établissements	Répondre aux demandes de labellisation spontanées adressées à Fourchette verte Neuchâtel.	<b>Atteint</b> : 1 nouvelle labellisation (Fondation les Perce-Neige - DC Ecoles Spécialisées - Site Pédagogique de Neuchâtel)
	Envoyer une lettre promotionnelle à tous les accueils préscolaires du canton	<b>Non atteint</b> : objectif repoussé à 2022



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## Activités 2021

La première tâche de l'objectif «assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés» n'a été que partiellement atteinte. 28 entretiens de bilan ont été effectués ainsi que 6 entretiens de relabellisation. 3 établissements n'ont pas eu d'entretien de bilan en 2021 en raison de divers changements au sein des structures (cuisine). Pour 2 d'entre elles, la procédure de relabellisation est prévue pour 2022. Pour la dernière structure, la suite n'est actuellement pas certaine. Pour 2 des 3 établissements n'ayant pas eu d'entretien, la 2<sup>ème</sup> tâche de l'objectif n'a pas non plus été atteinte.

Concernant l'objectif «promouvoir le label», la 2<sup>ème</sup> tâche n'a pas été atteinte en raison de la non-reconduite de la collaboration avec le Centre Professionnel Littoral Neuchâtelois. Un nouveau concept est prévu dès 2022. La 3<sup>ème</sup> tâche n'a pas non plus été atteinte en raison de report de certaines activités intercantionales lié à l'arrêt maladie de la collaboratrice de Fourchette verte Jura. A propos de la tâche 4, elle n'a été que partiellement atteinte en raison de manque d'intérêt actuel de la part des établissements (lié à la situation sanitaire). Pour terminer, concernant la tâche 8, aucune diffusion n'a été effectuée auprès des établissements non labellisés, malgré un démarchage effectué.

Pour le dernier objectif « labelliser de nouveaux établissements », la 2<sup>ème</sup> tâche a été repoussée à 2022.

## Nouvelle labellisation

En 2021, Fourchette verte Neuchâtel a décerné 1 nouveau label. Il s'agit d'un label Fourchette verte junior à la Fondation Les Perce-Neige - DC Ecole Spécialisée - Site Pédagogique de Neuchâtel à Neuchâtel. De plus, Fourchette verte Neuchâtel a également reçu 1 nouvelle demande comprenant plusieurs établissements qui est en cours de traitement.

## Retraits du label

Suite à la décision d'opter pour un traiteur non attesté, les crèches « Ma Crèche Sous Les Etoiles, site Bellevaux et Site Prévoyance – Association Il était une fois » à Neuchâtel et à La Chaux-de-Fonds ont renoncé au label Fourchette verte des tout-petits.

L'Accueil parascolaire Le Cerf-volant à Neuchâtel a renoncé au label Fourchette verte junior.

Le label Fourchette verte Adulte du restaurant du personnel du Centre neuchâtelois de psychiatrie, site de Perreux à Boudry est devenu caduc suite à la fermeture du site.

Le restaurant du personnel du Réseau hospitalier neuchâtelois Le Locle au Locle a renoncé au label Fourchette verte adulte par manque d'intérêt de la part de la clientèle.

Suite au changement de direction, la Résidence des Trois Portes à Neuchâtel a renoncé à l'affiliation Fourchette verte senior.



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

### Nombre d'établissements labellisés

Au 31 décembre 2021, Fourchette verte Neuchâtel compte 35 établissements et 5 cuisines de production. Les établissements labellisés se déclinent comme suit : 4 restaurants de collectivité (Fourchette verte adulte), 1 affiliation Fourchette verte adulte, 2 affiliations Fourchette verte senior, 1 affiliation Fourchette verte junior, 9 Fourchette verte junior, 18 Fourchette verte des tout-petits. Ce qui représente 1'886 places assises et 1'932 repas par jour en moyenne.

	<b>Etablissements</b>	<b>Places assises</b>	<b>Nombre de repas Fourchette verte par jour</b>
<b>Restaurants de collectivité</b>	4	410	330
<b>Affiliations</b>	1	40	75
<b>Affiliations senior</b>	2	125	205
<b>Affiliations junior</b>	1	16	32
<b>Junior</b>	9	557	552
<b>Tout-petits</b>	18	738	738
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>1886</b>	<b>1932</b>

La liste d'adresses des établissements Fourchette verte du canton se trouve en annexe 1.

### Evaluation et suivi du label

28 entretiens de bilan par téléphone ont eu lieu ainsi que 6 entretiens téléphoniques de relabellisation. 3 établissements n'ont pas eu d'entretien en raison de divers changements en cuisine. Pour 2 d'entre eux (Fondation l'enfant c'est la vie – Foyer La Ruhe et Home Le Foyer) la procédure de relabellisation est prévue pour 2022. Concernant le dernier établissement (Crèche du Centre-ville), la suite n'est pas encore claire.

Fourchette verte Neuchâtel a également eu un entretien avec le cuisinier d'une nouvelle demande qui est en cours de traitement. 235 plans hebdomadaires de menus ont été supervisés et corrigés dans le cadre de nouvelles labellisations, de relabellisation ou des visites de bilan Fourchette verte et ceci afin d'améliorer le respect des critères nutritionnels. 2 semaines de menus au minimum ont été analysés par établissement, excepté pour 2 établissements (Fondation l'enfant c'est la vie – Foyer La Ruhe et Crèche du Centre-ville). Ces évaluations et suivis ont consolidé la qualité et le respect des critères du label Fourchette verte.



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

### Séance d'information et stand-concours Fourchette verte adulte

Aucune séance d'information n'a eu lieu en 2021. Néanmoins, 2 séances sont planifiées en 2022 dans des établissements nouvellement labellisés.

2021 a été l'occasion de mettre en place 1 stand-concours au restaurant du personnel « Le Pavillon » de l'Hôpital de la Providence sur le thème du menu végétarien (18 novembre 2021, 21 participants).

### Cours

2021 a signé la fin de la collaboration avec le Centre Professionnel Littoral Neuchâtelois dans le cadre des cours organisés pour les cuisiniers des établissements labellisés. Un nouveau concept sera mis en place dès 2022.

### Collaboration avec Fourchette verte Jura

En octobre 2021, 1 lettre d'information sur les mets sucrés élaborée en collaboration avec Fourchette verte Jura a été envoyée à l'ensemble des établissements labellisés neuchâtelois.

2021 a aussi été l'occasion de distribuer les 12 premières fiches d'un recueil d'idées élaboré avec Fourchette verte Jura aux établissements accueillant des enfants en âges préscolaire (19 sets ont été envoyés pour la Saint-Nicolas). Ce recueil d'idées a pour but de sensibiliser les enfants en âge préscolaire à l'alimentation équilibrée de manière ludique via diverses activités. Pour 2021, le thème choisi était les fruits et les légumes.

L'envoi de recettes de saison adaptée aux critères Fourchette verte 1 fois par mois en collaboration avec Fourchette verte Jura a été pérennisé en 2021. 12 recettes ont été envoyés aux établissements labellisés avec un plus dès octobre 2021 : un menu végétarien tous les 3 mois.

Pour terminer, 2021 a également été l'occasion de présenter le 2<sup>ème</sup> atelier junior sur le thème des choux. Néanmoins, malgré la publicité, les établissements n'ont pas répondu présent. La plupart évoquait la situation sanitaire actuel qui est la priorité.

### Autre projet

- Fourchette verte Neuchâtel a aussi participé à l'action « Septembre le mois qui bouge » avec quelques conseils et recettes qui ont été mis à disposition sur le site internet et la page Facebook du canton par le Service de la Santé publique.

### Matériel promotionnel

Le matériel suivant a été distribué en 2021 : 1400 serviettes, 800 dépliants des tout-petits et junior, 360 bavettes, 320 courges anti-stress, 320 dépliants adulte, 160 stylos, 150 tomates, 140 dépliants senior, 120 post-it, règles, fourchettes, sacs, autocollants Fourchette verte, etc.



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 4 Perspectives pour l'année à venir

Objectifs	Tâches
Assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés	Effectuer minimum un entretien de bilan par établissement labellisé.
	Analyser minimum 2 semaines de menu par établissement labellisé.
	Lors des entretiens de bilans, proposer des séances d'information pour le personnel des établissements labellisés n'ayant pas eu ce type de séance durant les 3 dernières années.
	Mettre en place systématiquement une séance d'information pour le personnel auprès de chaque établissement nouvellement labellisé.
	Assurer un suivi des menus Fourchette verte lors d'une nouvelle labellisation (minimum 3 semaines de menu).
	Proposer une analyse approfondie des pratiques (plans de menu, collations, etc.) dans le cadre d'un projet pilote (minimum 3-4 établissements).
Labelliser des nouveaux établissements	Répondre aux demandes de labellisation spontanées adressées à Fourchette verte Neuchâtel.
	Envoyer une lettre promotionnelle à tous les accueils préscolaire du canton.



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Promouvoir le label	Créer une lettre d'information pour les établissements labellisés Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.
	Mettre en place minimum un nouveau cours pour les cuisiniers des établissements Fourchette verte.
	Mettre en place un cours pour les éducateurs travaillant dans les établissements Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.
	Proposer un atelier clé en main pour les enfants fréquentant des établissements labellisés Fourchette verte junior (Atelier J – 5 Sens) avec possibilité que FVNE animé cet atelier.
	Proposer 12 animations pour un recueil d'activité clé en main à l'intention des établissements labellisés Fourchette verte des tout-petits (Atelier TTP – Recueil d'activités).
	Proposer 16 nouvelles recettes de saison adaptées aux critères Fourchette verte pour les établissements labellisés Fourchette verte (1 par mois + tous les 3 mois un menu végétarien).
	Proposer des fiches techniques simples pour la planification des collations par les équipes éducatives.
	Continuer la réflexion quant à la place du développement durable des prestations au sein de Fourchette verte Neuchâtel et présenter un plan d'action.



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 5 Comptabilité de l'année écoulée

### Charges

<b>Salaire et honoraires</b>		<b>62'040.55</b>
Salaire coordinatrice FV	37'050.00	
Gestion administrative du projet - LNCC	3'580.00	
Charges patronales	5'881.55	
Salaire et charges patronales - Remplacement	0.00	
Formation continue	20.20	
Mandat(s) externe(s)*	15'508.80	
<b>Frais d'exploitation</b>		<b>9'704.20</b>
Loyer	5'520.00	
Fournitures bureau, téléphone et déplacement	291.10	
Frais de port	169.45	
Matériel promotionnel et imprimeries - canton	2'132.75	
Matériel promotionnel FVCH	400.00	
Frais de déplacements - séances intercantionales	20.20	
Informatique	1'170.70	
<b>Frais d'évaluation</b>		<b>0.00</b>
Evaluations	0.00	
<b>Autres frais</b>		<b>42.60</b>
Frais divers	42.60	
<b>Total charges</b>		<b>71'787.35</b>

### Recettes

Financement SSP	55'000.00	
LNCC	6'326.70	
Matériel promotionnel FVCH	400.00	
Remboursement frais de déplacements - séance intercantionales (FVCH)	20.20	
Remboursement matériel FVJU	423.20	
Cours - Frais à charge des participants (cours internes)	0.00	
Cours - Frais à charge des participants (Cours des mandats externes)	0.00	
Intérêt	4.30	
<b>Total recettes</b>		<b>62'174.40</b>
<b>Bilan</b>		<b>-9'612.95</b>
<b>Fonds à disposition au 31.12.2020</b>		
Solde à nouveau	46'393.65	
Résultat 2020	-9'612.95	
<b>Total</b>		<b>36'780.70</b>



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 6 Fourchette verte Suisse

### Fonctionnement de la Fédération

Le bureau de direction, basé à Lausanne, est composé de deux co-directrices, Carmen Sangin et Elisa Domeniconi, épaulées par Isabelle Donia, responsable administrative. Depuis le mois de novembre 2021, Sabine Hercher a rejoint l'équipe en tant que collaboratrice référente pour la Suisse alémanique. Le personnel engagé a assuré en 2021 une charge de travail correspondant à 1.8 EPT et accueilli 5 stagiaires diéticien-ne-s suisse alémaniques et romandes.

La fédération compte 18 sections cantonales à fin 2021, qui accompagnent un total de 1700 établissements labellisés, dont environ 200 établissements Ama Terra.

Durant l'année 2021, deux groupes de travail composés de représentantes des sections cantonales se sont réunis à plusieurs reprises afin d'échanger sur deux thématiques centrales.

Le groupe de travail « Durabilité » a eu pour mission d'échanger autour de questions relatives à l'impact environnemental de l'offre alimentaire dans les établissements FV et AT. En particulier, les thématiques de l'approvisionnement en produits locaux et bio ainsi que la fréquence des mets végétariens ont été abordées par le groupe.

Le groupe de travail « Diététique » s'est réuni une fois afin d'analyser plusieurs questions de terrain en lien avec les critères Fourchette verte et Ama Terra.

En outre, les responsables des sections se sont réunis lors des deux traditionnelles séances de coordination (COKO).

Au mois de novembre, les diététiciennes et diététiciens de la Fédération ont pu participer à une formation continue Ama Terra intitulée « Produits bio en restauration collective ». Organisée en partenariat avec Bio Suisse, le contenu de cette formation a permis entre autres de mieux connaître les avantages pour la santé humaine et environnementale des produits issus de l'agriculture biologique et de montrer des exemples de restaurants de collectivité misant sur la durabilité.

Toutes les sections sont remerciées pour leur engagement et leur participation aux séances et à la formation.

### Outils

Sept fiches pratiques sur les protéines végétales « pois chiches », « tofu », « tempeh », « lentilles vertes », « tofu soyeux », « quinoa », « seitan » ont été créées et mises à disposition des sections et des établissements labellisés.

Chaque fiche contient des informations sur le mode de préparation et de conservation, sur les qualités nutritionnelles de ces aliments ainsi que deux recettes.

Le kit de la Semaine du Goût reflétait en 2021 le thème de la Semaine du goût, soit les huiles et les oléagineux. Il est composé d'une partie théorique ainsi que de recettes et des idées d'activités autour des cinq sens à réaliser avec les enfants pour leur faire découvrir les huiles et oléagineux de nos régions.

Plusieurs recettes de salades d'hiver ont été créées afin d'inspirer les cuisiniers et cuisinières durant cette période où les légumes se font rares.

Les critères des labels Fourchette verte et Ama Terra ont fait l'objet de modifications afin de correspondre aux recommandations nutritionnelles de la Société suisse de nutrition (SSN). Les brochures ont été mises à jour en conséquence.



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Sur le site internet de la fédération, les sections ont eu la possibilité, dès 2021, de créer des pages individuelles les représentant. Plusieurs sections ont déjà élaboré leurs pages.

L'utilisation du CRM par les sections permet une gestion des documents et des tâches qui sont traités dans une base de données centralisée. Les processus de travail sont ainsi unifiés. Du CRM sont extraites les statistiques. Les sections sont remerciées pour leur utilisation du CRM. Un remerciement particulier est adressé à Isabelle Donia pour son soutien indéfectible aux sections.

#### Projets et partenariats

La phase de multiplication du service de repas à domicile pour les personnes âgées senior@home s'est conclue en 2021. Une évaluation du projet a été mandatée par Promotion Santé Suisse et menée par la Fachhochschule Nordwestschweiz. Cette évaluation a permis de mettre en évidence quelques pistes pour renforcer le label en ce qui concerne les critères pour le public cible des seniors recevant des repas à domicile. A la fin de l'année 2021, sept établissements servaient des repas à domicile à 470 bénéficiaires dans plusieurs cantons. Plusieurs sections ont manifesté l'intérêt d'introduire la déclinaison senior@home dans leur canton.

Suite aux restrictions liées au COVID, l'ancien concours culinaire Fourchette gourmande a été réorienté en un nouveau projet au nom Fourchette intergénérationnelle, lancé à la fin du mois d'août. Porté par cinq cantons romands, le nouveau projet a pour but de réunir les générations en cuisine. Des équipes intergénérationnelles proposent des recettes équilibrées et durables. Une dizaine d'entre elles sont valorisées via un tutoriel de cuisine. Les recettes et vidéos seront publiées au printemps 2022.

Par ailleurs, Fourchette verte Suisse a dirigé en 2021 le travail de master d'un étudiant de l'UNIGE, Jan Gorski, sur le gaspillage alimentaire dans quatre établissements scolaires Fourchette verte. Les résultats montrent en moyenne peu de gaspillage alimentaire, dont notamment moins de gaspillage pour les repas végétariens par rapport aux repas carnés.

Depuis 2021, Fourchette verte Suisse fait partie du groupe d'experts mandatés pour l'élaboration du rapport scientifique qui servira de base à la révision des recommandations nutritionnelles suisses. La révision des recommandations aspire à intégrer à la fois les enjeux nutritionnels et environnementaux. Il s'agit d'un mandat de l'OSAV, avec comme partenaire principal le CHUV.

En préparation à l'année 2022, de nouvelles perspectives de projets et partenariats dans le domaine de la durabilité ont été initiées en 2021. Celles-ci permettront à la fédération de renforcer ses compétences et son action en termes de promotion de repas équilibrés et respectueux des ressources.

#### Financement de la Fédération

La Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH a soutenu le projet pilote Fourchette verte senior@home, le concours culinaire Fourchette gourmande ainsi qu'un nouveau projet « Egalité des chances en restauration collective ». La Fédération peut également compter sur le soutien de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) au travers de la convention pluriannuelle de prestations pour la période 2020-2022. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation. En outre, plusieurs cantons alémaniques ont nouvellement contribué au financement structurel de l'organisation en 2021.

A ces soutiens s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds pour les projets ainsi que les partenariats.

Fourchette verte Suisse tient à remercier très chaleureusement tous ses bailleurs de fonds pour leur soutien totalement indispensable à son travail, ses projets et son indépendance....



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

### Etablissements (situation 31.12.2021)

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	N W	SG	SO	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Café - restaurant						9	1							7		5	4			27
Self - service				1	1	6								4			2			13
Restaurant de collectivité		2		7	6	41	7		4			1		16		25	11		61	181
Affiliation adulte					1	3	1		1					10		8	5			29
Affiliation senior					6	4			2					30		15	39			96
Affiliation junior						6			1			3		6		4	5			25
Junior	10	1		74	19	129	4		9	1	1	6	3	202		52	174			685
FV-AT junior			18			1		2			33		7		1			10		72
Tout-petits	32	3		104	17	78	8	2	18		1	20	1	24		31	91			430
FV-AT tout-petits		20	37	3	5	2		3			25	2	19			1		22		139
Senior à domicile		2									1			3						6
	<b>42</b>	<b>28</b>	<b>55</b>	<b>159</b>	<b>55</b>	<b>279</b>	<b>21</b>	<b>7</b>	<b>35</b>	<b>1</b>	<b>61</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>302</b>	<b>1</b>	<b>141</b>	<b>331</b>	<b>32</b>	<b>61</b>	<b>1703</b>

Histoire de Fourchette verte Suisse: cf. [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch), sous «présentation».



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
Le label de l'alimentation équilibrée  
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 7 Remerciements

Nous tenons à remercier tous les services, institutions et personnes qui, par leur soutien ou leur engagement, contribuent au développement de Fourchette verte Neuchâtel.

Tout d'abord, nous remercions le Service de la santé publique du canton de Neuchâtel, Promotion Santé Suisse, la Ligue neuchâteloise contre le cancer ainsi que Fourchette verte Suisse pour leur soutien financier qui nous permet de poursuivre nos objectifs dans la promotion dans la santé chaque année.

Un grand merci également aux membres du groupe de pilotage et au groupe de labellisation ainsi qu'aux services qu'ils représentent : la Fédération Romande des Consommateurs - section neuchâteloise, la Ligue neuchâteloise contre le cancer, Addiction Neuchâtel, le Service de la santé publique, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires, la Crèche Au Clair de Lune et les Hôpitaux neuchâtelois.

Pour terminer, nous remercions Fourchette verte Suisse, Promotion Santé Suisse ainsi que les autres sections cantonales Fourchette verte pour le soutien précieux.



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

## 8 Annexe

Annexe 1 : Liste des établissements labellisés dans le canton de Neuchâtel

Etablissements labellisés par catégorie	Adresse	Lieu
<b>Restaurants de collectivité (4)</b>		
Centre neuchâtelois de psychiatrie, site de Préfargier - restaurant du personnel « La Mandibule »		2074 Marin-Epagnier
Réseau hospitalier neuchâtelois La Chaux-de-Fonds - restaurant du personnel	Chasseral 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Réseau hospitalier neuchâtelois Pourtalès - restaurant du personnel	Rue de la Maladière 45	2000 Neuchâtel
Hôpital de la Providence - restaurant du personnel « Le Pavillon »	Faubourg de l'Hôpital	2000 Neuchâtel
<b>Affiliation Fourchette verte (1)</b>		
Fondation Foyer Handicap	Rue des Moulins 22	2300 La Chaux-de-Fonds
<b>Affiliation Fourchette verte junior (1)</b>		
Fondation l'enfant c'est la vie – Foyer La Ruche	Rue du Tertre 2	2000 Neuchâtel
<b>Affiliation Fourchette verte Senior (2)</b>		
Foyer de la Côte	Chemin du Foyer 3	2035 Corcelles
Home Le Foyer	Rue Neuve 5	2314 La Sagne
<b>Juniors (9)</b>		
Accueil parascolaire Arc en Ciel (Home de l'Escale)	Horizon 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Accueil parascolaire Le Carcoie farceur	Rue des Courtils 44	2016 Cortailod
Accueil parascolaire Le Chaudron magique (Ville de Neuchâtel – Cuisine de Corcelles-Cormondrèche)	Beauregard 62	2036 Cormondrèche
Accueil parascolaire Le Domino	Crêt du Chêne 6a	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire Les Diablotins	Rue Albert-Piguet 10	2400 Le Locle
Accueil parascolaire Le Mikado	Rue de Pierre-à-Bot 32	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire l'Interlude	Chemin de la Chapelle 6	2088 Cressier
Accueil parascolaire Les Bout'en Train	Grand rue 19	2316 Les Ponts-de-Martel
Fondation Les Perce-Neige - DC Ecole Spécialisée - Site Pédagogique de Neuchâtel	Rue de Port-Roulant 5	2000 Neuchâtel



Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Etablissements labellisés par catégorie	Adresse	Lieu
<b>Fourchette verte des Tout-petits (18)</b>		
Crèche Arc en Ciel (Home de l'Escale)	Horizon 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Au Clair de Lune (RHNe-CDF)	Rue de la Paix 5	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche du Centre Ville	Rue de l'Hôpital 15	2000 Neuchâtel
Crèche de l'Amitié	Rue du Manège 11	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche des Beaux-Arts (La table ô saveurs)	Avenue 1 <sup>er</sup> Mars 14	2000 Neuchâtel
Crèche La Bellanie	Ch. Des Valangines 3	2000 Neuchâtel
Crèche La Gazouille	Rue de St Maurice 18	2525 Le Landeron
Crèche La Marelle (La table ô saveurs)	Rue de la Bâla 13A	2012 Auvonnier
Crèche Les Bout'en Train	Grand rue 19	2316 Les Ponts-de-Martel
Crèche Les Diablotins	Rue Albert-Piguet 10	2400 Le Locle
Crèche Les Enfants d'abord	Rue du Verger 34	2400 Le Locle
Crèche Les mille-pattes (Home de l'Escale)	Rue du Nord 193	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Les Moussaillons	Tertres 5a	2074 Marin
Crèche l'Isles aux Enfants- Fondation Myosotis	Ch. Des Isles 29	2015 Areuse
Crèche Tartine et Chocolat	Rue Vallier 4	2088 Cressier
Crèche Tic-Tac (Restaumobile)	Rue du Crêt 2	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Tic-Tac (Restaumobile)	Rue Saint Nicolas 10	2000 Neuchâtel
Association La Tortue d'eau (La table ô saveurs)	Verger 10	2014 Bôle