



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

Rapport annuel 2022 Fourchette verte

Canton de Berne et Jura bernois



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

Table des matières

Résumé	3
1 Rapport d'activité	3
2 Organisation des sections cantonales	4
3 Objectifs de Fourchette verte du canton de Berne / Jura bernois	5
4 Perspectives pour l'année à venir	5
5 Fourchette verte Suisse	6
6 Remerciements	6



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

Résumé

L'équipe Fourchette verte 2022 compte sept diététiciennes engagées et un inspecteur des denrées alimentaires très intéressé. Cinq séances de certification ont été organisées. Une séance d'équipe a eu lieu en janvier 2022. Fourchette verte du canton de Berne fait partie des prestations du service spécialisé PEP (www.pepinfo.ch), où nous sommes soutenus tout au long de l'année par une équipe professionnelle: que ce soit pour la tenue de la comptabilité, les échanges professionnels et le soutien de la direction du service. Nous tenons à remercier Karin Baumgartner de l'Office de la santé du canton de Berne pour la très bonne collaboration.

L'objectif de permettre aux établissements existants de garder - et aux nouveaux d'obtenir le label Fourchette verte a été atteint. Je tiens à remercier encore une fois les établissements et l'équipe de certification pour leur engagement et leur flexibilité.

1 Rapport d'activité

En 2022, 178 établissements ont été recertifiés et 7 nouveaux établissements ont été accueillis chez Fourchette verte. Au total, on compte 105 crèches et 80 écoles à horaire continu.

Dans le canton de Berne, 7015 repas Fourchette verte ont été servis à des enfants en bas âge et à des adolescents.

Les offres de formations de base et de formations continues sont un succès !

Nous avons organisé en présentiel les formations continues suivantes : « Le lait et les produits laitiers dans l'alimentation des enfants - de la vache au soja », « Échange entre cuisiniers et cuisinières » en langue allemande et française et « PEP Manger ensemble - Questions autour de la table ». Nous avons accueilli 45 participants. Nous avons également réalisé 7 formations de base via Zoom durant lesquelles nous avons formé 41 participants. Nous avons trouvé l'échange très précieux et la mise en réseau dans le sens de la "bonne pratique" a pu être encouragée.

Fourchette verte senior@home

Nous sommes heureux d'annoncer que Fourchette verte senior@home a été retenue comme nouvelle offre nutritionnelle par le canton de Berne.

Projet pilote « nudging »

Le projet dans les écoles à horaire continu du cycle inférieur et du cycle supérieur d'Uetligen a pu être lancé avec succès et la phase d'analyse s'est achevée. Les premiers « nudges » ont été définis et sont maintenant en phase de mise en œuvre. Nous vous informerons des résultats obtenus dans le courant de l'année.

Coopération avec « Bern ist Bio »

« Bern ist Bio » est le signe distinctif de l'Offensive Bio bernoise et concrétise la volonté du gouvernement bernois, inscrite dans son « Engagement 2030 », d'augmenter la valeur des produits biologiques issus du canton de Berne, du champ à l'assiette. « Bern ist Bio » renforce la collaboration entre l'agriculture, la transformation, le commerce et la distribution jusqu'aux consommatrices et consommateurs. Ils sont partenaires pour la coopération et l'initiation de manifestations en réseau.



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

2 Organisation des sections cantonales

Fourchette verte fait partie des prestations du service spécialisé PEP (www.pepinfo.ch). Fourchette verte est un programme d'action cantonal (PAC 22-25) de la Direction de la santé, des affaires sociales et de l'intégration. Karin Baumgartner est la responsable du programme d'action cantonal au sein de cette direction.

Région	Nom	Photo
Jura bernois, Bienne, Seeland	Ramona Stettler 031 326 30 05 032 329 55 00 rame_stettler@besonet.ch	
Oberaargau, Emmental, Bienne	Madeleine Fuchs Ama Terra Coach 062 916 36 28 mf.fuchs@sunrise.ch	
Oberaargau, Emmental	Marlies Lüthi 062 916 36 28 m.luethi@sro.ch	
Ville de Berne, région de Berne	Daniela Fahrni Ama Terra Coach 031 802 10 31 daniela@erb-fahrni.ch	
Ville de Berne, région de Berne	Marlies Lüthi 031 351 77 33 mluethi@besseressen.ch	
Ville de Berne, région de Berne	Brigitte Buri 031 351 77 33 bburi@besseressen.ch	
Ville de Berne, Thoune, Oberland bernois	Gabriela Lehmann 031 371 70 22 g.lehmann@nutriteam.ch	
Chef de projet du canton de Berne	Daniel Messerli 031 351 77 33 be@fourchetteverte.ch	
Inspecteur des denrées alimentaires auprès du laboratoire cantonal du canton de Berne	Philip Baumann 031 633 11 32 031 633 11 98 philip.baumann@gef.be.ch	
Représentante PEP	Thea Rytz 078 600 33 49 thea.rytz@insel.ch	



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

3 Objectifs de Fourchette verte du canton de Berne / Jura bernois

L'année de certification 2022 s'est déroulée dans le cadre habituel. L'équipe Fourchette verte s'est réunie en janvier 2022 pour sa retraite habituelle, au cours de laquelle les objectifs suivants ont été fixés pour l'année 2022:

- *Réalisation de 4 séances de certification*
- *Organiser des formations sur des sujets actuels, p. ex. sur des tendances telles que les allergies, la durabilité, les protéines, etc.*
- *Maintenir les formations de base comme jusqu'à présent*
- *Organiser des formations d'équipe et des coachings complémentaires en fonction des besoins des établissements*
- *Encourager les échanges au sein de l'équipe, assister au processus de certification*
- Journée culturelle avec des recettes, par ex. créées par des personnes issues de l'immigration → digitalisation
- *Adapter les recettes, p. ex. à l'aide d'une fiche technique ou d'une formation continue pour les cuisiniers*
- App's/digitalisation
- Jeux sur l'alimentation équilibrée
- *Nouvelles idées de collations*
- *Envoyer 4 newsletter durant l'année*
- Activités durant lesquelles les enfants peuvent aider
- *Projet pilote « nudging » dans une école à horaire continu*
- Durabilité et gaspillage alimentaire

Les objectifs mentionnés en italique ont été atteints. La communication a été faite via les multiplicateurs de Fourchette verte et la newsletter. Nous continuerons à traiter les affaires en suspens en 2023.

▪ Résumé du rapport d'activité:

- 185 recertifications et certifications
- 7015 menus Fourchette verte par an
- 11 formations de base et formations continues
- Nous avons organisé en présentiel les formations suivantes : « Le lait et les produits laitiers dans l'alimentation des enfants - de la vache au soja », « Échange entre cuisiniers et cuisinières » en langue allemande et française et « PEP Manger ensemble - Questions autour de la table ». Nous avons accueilli un total de 86 participants.

4 Perspectives pour l'année à venir

Nous permettons à tous les établissements de se faire recertifier. Nous accompagnons les établissements tout au long de l'année sur le thème de l'alimentation. En outre, une nouvelle certification doit être garantie à tous les établissements intéressés. Notre offre/accompagnement doit permettre de continuer à stabiliser et à améliorer le niveau de la qualité et de l'offre gastronomiques.



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

Nous avons conclu une coopération avec «Bern ist Bio» sur les thèmes «Bio, durabilité, foodwaste». L'objectif est d'accompagner les entreprises dans leur conversion aux aliments bio régionaux. Nous utilisons les ressources en personnel de «Bern ist Bio» pour organiser des conférences, des cours de cuisine et des visites dans les exploitations bio afin de faire découvrir aux enfants la chaîne de création de valeur des aliments.

Des aides concernant la planification sont prévues pour les établissements sur les thèmes des alternatives à la viande et des nouvelles recettes végétariennes.

Nous enverrons à nouveau 4 newsletters (mars, juin, septembre, novembre).

Nous espérons pouvoir continuer à transmettre notre savoir-faire au cours de cette nouvelle année afin que le plus grand nombre possible d'établissements et leurs enfants et adolescents puissent profiter d'une alimentation savoureuse et équilibrée.

5 Fourchette verte Suisse

- Rapport succinct de Fourchette verte Suisse
- Tableau récapitulatif de toutes les certifications (au 31 décembre) par catégorie dans tous les cantons.
- Vous trouverez [ici](#) l'historique et des informations complémentaires sur Fourchette verte Suisse.

6 Remerciements

Nous remercions tous les collaborateurs motivés de l'encadrement et de la restauration pour leur agréable collaboration. Un grand merci à toutes les directions des crèches, des écoles à horaire continu et des services de restauration pour leur excellent soutien et la mise en œuvre de la certification dans des conditions difficiles. Nous souhaitons également remercier l'association PEP, qui nous a toujours apporté son soutien et son expertise. Il convient de mentionner la tenue de la comptabilité, mais aussi les échanges sur les questions "psychologiques" autour de la table à manger. Nous adressons un grand merci à la Direction de la santé, des affaires sociales et de l'intégration, représentée par Karin Baumgartner. La collaboration et les échanges sont très précieux.