

Rapport d'activités



Fédération Fourchette verte suisse

2005

Avec le soutien de



Fourchette verte, c'est trop bon!



Bois de l'eau!

Beaucoup de légumes!

Une petite quantité de viande, poisson, oeuf ou fromage!

Farineux selon appétit!

DESSERT: le plus souvent un fruit ou un dessert lacté

Cuisinée avec des matières grasses de bonne qualité, en quantités limitées.

SOMMAIRE

« Le mot du Président »	4
1. TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2005	5
1.1. Les forces	5
1.1.1 Nouveautés	5
1.1.2. Changements et continuité	5
1.2. Les défis	6
1.2.1. L'argent le nerf de la guerre	6
1.2.2. Espace sans fumée	6
1.2.3. Respect du label	6
1.2.2. Notoriété	6
1.3. Conclusion	6
2. ACTIVITÉS FÉDÉRATION	7
2.1. Séances du Bureau	7
2.2. Commission de projets	7
2.3. Séances de Comité	8
3. ACTIVITÉS DES SECTIONS CANTONALES	9
3.1. Genève	9
3.2. Valais	10
3.3. Vaud	11
3.4. Neuchâtel	12
3.5. Fribourg	13
3.6. Jura	14
3.7. Tessin	15
4. STATISTIQUES	16
5. HISTORIQUE, BUTS ET FONCTIONNEMENT DE LA FÉDÉRATION	18
5.1. Schéma Institutionnel	18
6. OBJECTIFS 2005	19
7. OBJECTIFS 2006	20
8. COMPTES 2005	21
8.1. Comptes d'exploitation	21
8.2. Bilan	22
9. REMERCIEMENTS	23

« Le mot du Président »



Comme le relève le dernier rapport de l'Office fédéral de la statistique, sur les habitudes alimentaires en suisse, 41 % de la population âgée de 25 à 74 ans présente un excès de poids. Certains obstacles à une alimentation saine sont, les habitudes et les contraintes du quotidien ainsi qu'une offre lacunaire dans les restaurants et les cantines.

Dans ce contexte, le label Fourchette verte remplit particulièrement bien son rôle, puisqu'une de ses applications est d'induire un comportement alimentaire sain auprès des consommateurs afin de réduire l'incidence des facteurs de risque des maladies chroniques.

Comme en Suisse romande, la population veille moins à son alimentation qu'ailleurs en Suisse, la croissance constante des établissements labellisés, contribue pleinement à notre action de santé publique. En effet, à la fin de l'année 2005, 439 établissements offraient quotidiennement plus de 50'000 places assises pour manger sainement et ceci à tous les âges de la vie, puisque notre label se décline aujourd'hui pour les plus grands et les plus petits.

A l'avenir la prévention devra porter en priorité sur les jeunes afin de lutter aux nouvelles tendances des habitudes alimentaires. Une meilleure formation étant corrélée à une conscience alimentaire plus aigüe, l'offre Fourchette verte dans les crèches et les restaurants scolaires, favorise l'éducation de nos enfants en terme d'alimentation.

Après plusieurs années passées à la Présidence de la Fourchette verte, je suis fier de tout le travail accompli jusqu'ici. Je pars serein, en remettant à mon successeur un label en pleine expansion, dont la notoriété en suisse romande et au Tessin n'est plus à faire. La promotion de Fourchette verte se fait grâce aux équipes cantonales dynamiques et motivées. Il reste toutefois des défis d'importance, la pérennité financière du label ainsi que son extension à l'ensemble du territoire national.

Mes remerciements vont à Promotion Santé Suisse et aux Départements de la santé des cantons latins qui, par leurs subventions, soutiennent notre action, ainsi qu'à toutes les collaboratrices, membres du Bureau et du Comité pour leur engagement tout au long de ces années.

Pierre-François Unger
Président

1. TEMPS FORTS DE L'ANNEE 2005

Dans le rapport annuel 2004, le Président Pierre-François Unger annonçait une année 2005 prometteuse et pleine de nouveautés, sous le signe de la continuation et de la multiplication des déclinaisons du label. Les promesses ont été tenues, l'année 2005 a été celle de la nouveauté et des changements, mais toujours dans un esprit de continuité.

1.1. Les forces

1.1.1 Nouveautés :

Les menus **Fourchette verte** se proposent maintenant à tous les âges de la vie. Le label des « tout petits » s'est concrétisé et commence à être introduit dans les espaces de vie infantine.

1.1.2. Changements et continuité :

Le congé maternité de notre coordinatrice a été assuré par Mme Giannina Castillo Maronne. Avec compétence et flexibilité, cette dernière a également assuré l'intérim du poste, jusqu'à son remplacement définitif, le 1^{er} décembre 2005, par une Secrétaire Générale, Elena Portolès Nikles.

Hormis le départ de notre coordinatrice, c'est également Jean Simos notre vice-président, membre du comité et du bureau, qui a démissionné au 1^{er} octobre 2005. Chargé de nouvelles compétences et de missions au sein de la direction générale de la santé, il n'a plus été en mesure de continuer de représenter le canton de Genève auprès de la Fédération. La nouvelle déléguée cantonale genevoise FVS est Elisabeth Débenay, elle est en charge du domaine de la promotion de la santé au sein du Département de l'économie et de la santé. Avec le départ de Jean Simos c'est une page du livre de l'histoire de Fourchette verte qui se tourne. Un immense merci pour tout le travail accompli.

Malgré des incertitudes financières au début de l'année, nous avons reçu à la fin du 1^{er} semestre, l'assurance du soutien de Promotion Santé Suisse pour 2005 et 2006. Les labellisations ont continué à se poursuivre grâce à l'immense travail des sections cantonales, qui avec des moyens limités ont obtenu de grands succès, puisque la croissance des restaurants a été de 33 % et que le nombre de places assises Fourchette verte a dépassé la barre fatidique des 50'000 !

En exemple de continuité, il semble important de souligner que le 11 juin 2005 Fourchette verte Genève a fêté ses dix ans d'existence.

1.2. Les défis

1.2.1. L'argent le nerf de la guerre

Le label FV est un label de santé publique et non un label commercial, cette particularité est un obstacle à son financement direct par les restaurateurs.

Le financement du projet pilote « Restaurants de montagne » remis à l'OFSP n'a pas abouti car trop semblable à un autre projet valaisan déjà financé par le même office.

L'élaboration des objectifs 2006-2010 servira de soutien à la recherche de fond. Cette dernière est indispensable à la pérennité de la Fourchette verte. Les changements de personnel au sein de la Fédération, n'ont pas permis de travailler concrètement à la recherche de fonds avec notre ambassadeur. Cet objectif est reporté pour 2006.

1.2.2. Espace sans fumée

Le respect du partage des places non fumeurs est difficile à obtenir dans les cafés-restaurants. L'espace non fumeur est régulièrement un frein à la labellisation des établissements. Notre travail de fond pour la lutte du tabagisme n'a pas été formellement reconnu, puisque nous n'avons pas reçu d'appui financier du fonds pour la lutte contre le tabagisme malgré un pourcentage global de places « non-fumeur », supérieur à 75 %.

1.2.3. Respect du label

Différents ateliers ont été mis sur pied pour les évaluations des testeurs volontaires et des enquêtrices/eurs de la Fédération romande des consommateurs. La crédibilité du label Fourchette verte passe par le contrôle des établissements labellisés, certains se sont vus retirer le label, n'étant plus en conformité avec nos critères.

1.2.2. Notoriété

La croissance des établissements labellisés assoit chaque jour la notoriété du label Fourchette verte. Il reste toutefois à le faire savoir. Le lobbying auprès de nos instances politiques est primordial pour assurer un avenir financier à notre Fédération. Dans le cadre d'une sensibilisation au problème de l'obésité FV-VD a participé avec Promotion Santé Suisse à la pesée des membres du Grand Conseil vaudois. Des actions simples, ludiques et ponctuelles facilitent la communication et aident à faire passer des motions auprès de nos politiciens. Notre participation active à la semaine du goût (15-25.09.05) en fait partie. La présentation du label FV faite par notre coordinatrice du Valais au congrès européen des diététiciennes a rencontré un franc succès. Les diététiciennes ont fait preuve de beaucoup d'intérêt pour notre concept.

1.3. Conclusion

Avec 33 % de croissance du nombre d'établissements labellisés, représentant plus de 50'000 places assises, l'année 2005 aura été une année de transition avec paradoxalement une grande continuité dans le développement des activités. L'offre globale des labels démontre que Fourchette verte est arrivée à maturité, même si elle a certainement rencontré tout au long de l'année des problèmes de croissance. Le bilan est toutefois extrêmement positif, le label Fourchette verte est arrivé à l'âge adulte en parfaite santé !

2. ACTIVITÉS

2.1. Séances du Bureau

24 janvier 2005 - 25 avril 2005 - 6 juin 2005 - 12 septembre 2005 - 02 novembre 2005

Membres¹:

GLASSON Alexandra	Fourchette verte Fribourg, Fribourg
LAFARGE Patricia	Fourchette verte Valais-Wallis, Sion
MARGOT Laurence	Fourchette verte Vaud, Lausanne
DEBENAY Elisabeth	Département de l'économie et de la santé, Genève
THEUBET Marie-Pierre	Département de l'Instruction publique, Service de santé de la jeunesse, Genève

2.2. Commission de projets

7 mars 2005 - 12 septembre 2005 - 14 novembre 2005

Membres²:

BADRAN-AMSTUTZ Wafa	Fourchette verte Neuchâtel, Neuchâtel
BUCHER Sophie	Fourchette verte Valais-Wallis, Sion
CHEVILLAT-MAGNI Giovanna	Fourchette verte Ticino, Lugano
GIRARDIN Nadine	Fourchette verte Jura, Bassecourt
GOLAY JAY Christine	Fourchette verte Fribourg, Fribourg
LEHMANN Tania	Fourchette verte Genève, Genève
MARGOT Laurence	Fourchette verte Vaud, Lausanne
THEUBET Marie-Pierre	Département de l'Instruction publique, Service de santé de la jeunesse, Genève

¹ Liste des membres au 31.12.2005

² Liste des membres au 31.12.2005

2.3. Séances de Comité

14 mars 2005 - 27 juin 2005 - 5 octobre 2005 - 5 décembre 2005

Président:

UNGER Pierre-François

Conseiller d'Etat, Genève

Vice-Président:

Elisabeth Débenay

Département de l'économie et de la santé, Genève

Ambassadeur FV suisse

JOSSEN-ZINSSTAG Peter

Avocat et notaire, ancien Conseiller National

Membres³:

BADRAN AMSTUTZ Wafa

Fourchette verte Neuchâtel, Neuchâtel

BEURET Rosalie

Juragenda 21, Delémont

BUCHER Sophie

Fourchette verte Valais-Wallis, Sion

CHEVILLAT-MAGNI Giovanna

Fourchette verte Ticino, Lugano

ERNE Dominique

Fédération romande des Consommateurs FRC,
Cheseaux-Noréaz

FROIDEVAUX Pascal

Promotion Santé Suisse, Lausanne

GIRARDIN Nadine

Fourchette verte Jura, Bassecourt

GLASSON Alexandra

Fourchette verte Fribourg, Fribourg

KERN Fabienne

Département de la santé et de l'action sociale, Vaud

LAFARGE Patricia

Fourchette verte Valais-Wallis, Sion

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève, Genève

MARGOT Laurence

Fourchette verte Vaud, Lausanne

NICOLAY Laurence

Fourchette verte Valais-Wallis, Sion

PEDROLINI Luca

Fourchette verte Ticino, Lugano

PROGIN Sophie

Fourchette verte Neuchâtel, Neuchâtel

RYWALSKI BARRAS Annick

Service de la santé publique, Fribourg

SAAS Chloé

Fourchette verte Jura, Delémont

STAEMPFLI Pierre

Gastrosuisse, Pully

THEUBET Marie-Pierre

Département de l'Instruction publique, Service de
santé de la jeunesse, Genève

UMMEL MARIANI Lysiane

Service de la santé publique, Neuchâtel

ZYBACH Ursula

Ligue suisse contre le cancer

Secrétaire Générale

PORTOLES NIKLES Elena

Fourchette verte suisse, Petit-Lancy

Comptable:

MARONNE Giannina

FEGPA, Genève

Vérificateur des comptes:

ALLEMANN René

COFINAFI, Genève

³ Liste des membres au 31.12.2005

3. ACTIVITÉS DES SECTIONS CANTONALES

Chaque section établit son rapport annuel. Un extrait des temps forts est reproduit ci-dessous, l'intégralité des documents se trouve sur notre site internet www.fourchetteverte.ch.

3.1. Genève

Le label a connu un véritable essor toute catégorie confondue, puisque l'année 2005 a été marquée par la labellisation de 5 nouveaux cafés-restaurants, 6 restaurants de collectivité et 14 restaurants scolaires. Au total, on compte 25 nouveaux labels, ce qui porte à 128 le nombre de labellisés et à 20'382 le nombre de places assises, dont 73% en espace non fumeur.

La célébration des 10 ans de l'association Fourchette verte, lors d'une journée spéciale en Ville de Genève, a remporté un franc succès au vu des visiteurs qui se sont déplacés. Le tram historique ainsi que la place du Molard ont fait l'objet d'animations : circuit en tram avec buffet oriental et dégustation de cocktails sans alcool offerts aux passagers, jeux, maquillage, concours de coloriage et distribution de dips de légumes et de ballons !



La quatrième édition de l'action de promotion pour une alimentation saine dans les 16 cafétérias de l'enseignement post obligatoire, dont 13 sont labellisées Fourchette verte, a donné l'occasion aux élèves de manger un plat du jour accompagné d'un fruit pour Fr. 6.- pendant 12 semaines. Cette action est orchestrée et financée par le Département de l'instruction publique en collaboration avec Fourchette verte Genève.

Fourchette verte Genève a participé à un nombre important de manifestations sur la place publique. En effet, à neuf occasions, Fourchette verte a informé la population au sujet du label, a distribué de la documentation et a proposé des activités ludiques en lien avec la promotion de la santé.

Un nouvel élan de notoriété a été observé, puisque le sondage téléphonique réalisé par l'institut Erasm, mené du 5 au 10 décembre 2005 auprès d'un échantillon de 400 personnes représentatif de la population genevoise, a montré une progression de 6 % par rapport à 2004. En effet 56 % de la population interrogée a entendu parler du label Fourchette verte. Les différentes actions de promotion du label auprès d'une population toujours plus variée, ont porté leurs fruits.

3.2. Valais

Pour l'Association Fourchette verte Valais/Wallis, l'année a commencé par un déménagement du bureau à la Rue de Condémines à Sion. En effet, la Ligue Valaisanne Pulmonaire et pour la Prévention (LVPP) a proposé de nous louer une place de travail dans ses locaux.

Les événements marquants de 2005 ont été l'augmentation du nombre de labellisés : 13 nouvelles adresses sont devenues Fourchette verte, alors que 2 restaurants ont cessé leur participation au label. Les deux premiers établissements haut valaisans ont été labellisés.

En 2005, l'orientation des labellisations a changé de cap. Le but était de cibler des établissements servant des enfants. Cela répondait aux attentes du canton, partenaire financier de cette action de Fourchette verte. Ces labellisations permettent de cibler un public jeune et réceptif. Une des actions de la promotion de la santé, qui est d'inciter la population à adopter des comportements sains, prend ici encore plus de sens.

Le nombre de restaurant à fin 2005 est de 37 (8 cafés-restaurants, 16 restaurants de collectivités, 11 junior, 1 tout-petits, 1 affiliation junior), représentant 3273 places assises dont 2613 non-fumeurs.

Le label Fourchette verte des Tout-Petits a vu le jour, avec une première labellisation en novembre 2005.

Le suivi des labellisés, l'information aux clients et au personnel des établissements ont été assurés au long de l'année.

Quarante-trois évaluations de restaurants adultes ont été réalisées par 23 testeurs formés par la diététicienne.

Une action de communication et de promotion du label a pu être entreprise : une annonce avec la liste des labellisés (label adulte, pour les cafés-restaurants et pour les restaurants de collectivité) est paru 4 fois dans le Nouvelliste en page météo.

D'autres animations ont été organisées, comme un stand à l'assemblée générale de GastroValais, ou la collaboration à l'organisation d'une course populaire avec un repas Fourchette verte à l'arrivée.

Grâce au soutien du CIPRET Valais et de la loterie romande, des panneaux-concours ont pu être créés pour animer les stands.

Au printemps 2005, Madame France Massy a quitté le poste de coordinatrice. Nous saisissons l'occasion pour la remercier pour son travail et sa précieuse collaboration.

3.3. Vaud

2005 a été une année dynamique pour le projet Fourchette verte Vaud. Les différentes déclinaisons du label ont pris leur essor.

L'événement marquant a été l'explosion du nombre de labellisés, en particulier pour la région lausannoise : 66 nouvelles adresses (dont 45 à Lausanne) sont devenues Fourchette verte (FV), 8 restaurants ont cessé leur participation au label.

Le nombre de restaurants au 31.12.05 était donc de 150 (15 cafés-restaurants, 1 self-services, 47 restaurants de collectivités, 5 tout-petits, 69 juniors, 6 Affiliations FV junior, 7 Affiliations FV senior), représentant 15'174 places assises dont 11'760 non-fumeurs.

Le concept « FV des tout-petits » à l'intention des crèches, garderies, centres de vie infantine, a été développé et un mailing envoyé à tous les directeurs du canton.

Comme en 2003 et 2004, presque tous les restaurants juniors (60) ont participé à la « Journée du goût à l'école ».

Une collaboration avec le guide « La clef lausannoise » fonctionnant sur le principe d'une carte offrant des réductions dans certains restaurants, a été reconduite; elle a permis d'approcher de nouveaux cafés-restaurants.

Fourchette verte Vaud a participé à l'action « Utiliser votre poids politique » initiée par Promotion Santé Suisse (PSS) auprès des députés du Grand conseil vaudois.

Du nouveau matériel promotionnel, visant surtout les clients juniors, a été développé.

Le budget 2005 a dû être redimensionné car les demandes de fonds à la Dîme de l'alcool et au Fonds des toxicomanies ont été reportées en 2006.

279 évaluations pour les restaurants adultes et 173 pour les restaurants junior ont été réalisées par les testeurs formés dans les Espaces Prévention (EP). La Fédération romande des consommateurs (FRC) a passé dans 75 restaurants afin de reconduire leur label pour 2006.

3.4. Neuchâtel

- L'événement marquant de 2005 est l'intégration de Fourchette verte Neuchâtel sous la responsabilité de la Ligue neuchâteloise contre le cancer.
- Le groupe de pilotage de FV-Ne a été complété par l'arrivée de Monsieur Michel Vuillemin, président de Gastro Neuchâtel.
- Les concepts "affiliation Fourchette verte" et "affiliation Fourchette verte junior" à l'intention des établissements socio-éducatifs, ont été développés et un mailing a été envoyé à tous les directeurs dans le canton.
- Le contrôle des établissements labellisés a été renforcé : 44 visites d'évaluation ont été effectuées par les membres de la FRC et la diététicienne de FV-Ne.
- Pour la première fois FV-Ne a participé à la semaine du goût dans le cadre d'un Brunch Santé en collaboration avec divers services de l'Etat de Neuchâtel, la Ville de la Chaux-de-Fonds et les femmes paysannes.



Brunch Santé – Septembre 2005

3.5. Fribourg

Fourchette verte Fribourg (FV FR) a été marquée par plusieurs événements durant l'année 2005 :

- **Départ**

Olivier Buro, cuisinier en diététique conseil, engagé par mandat, a démissionné après les cours de fin d'année. Il n'est pas prévu de repourvoir actuellement le poste. FV FR s'organisera pour trouver des conseillers au cas par cas.

- **Cours obligatoire pour la reconduite du label**

42 personnes ont participé au cours, organisé et animé par Mme Ch. Golay Jay, diététicienne et M. Buro, cuisinier. Mme Ch. Golay Jay a fait un exposé sur les graisses cachées dans les aliments et les fibres alimentaires, elle a aussi proposé un jeu de repérage visuel à partir de photos de menus. M. Buro a demandé aux participants d'analyser et d'alléger quelques recettes afin de les introduire dans un menu Fourchette verte. Une dégustation concluait le cours.

- **Stand à la 7^{ème} Conférence suisse sur la promotion de la santé à Fribourg**

Les 27 et 28 janvier 2005, FV FR a présenté le label lors de la 7^{ème} Conférence suisse sur la promotion de la santé organisée par PSS à Forum Fribourg. Pour cela, nous avons rajouté notre stand en préparant de nouvelles affiches.

- **Remise à jour des dossiers restaurateurs**

Tous les dossiers ont été revus et corrigés tout au long de l'année. La page des matières grasses a fait l'objet d'une refonte particulière.

- **Création du dossier Fourchette verte des Tout-Petits**

Fourchette verte Suisse a créé une nouvelle déclinaison du label pour les enfants de moins de 4 ans. FV FR a participé à son élaboration. Fin 2005, le dossier était prêt pour débiter le démarchage dans les crèches et les accueils de la petite enfance.

- **Exposition « Nos chers petits – Joie et exaspération » 12.11 au 11.12.05**

Présence à l'exposition qui a eu lieu à l'espace Kaléidoscope des EEF à Fribourg.

Un panneau présentait le label en mettant l'accent sur celui des Tout-petits.

Lors de chaque atelier dispensé par les enseignantes du Centre d'Education à la Santé de la Croix-Rouge fribourgeoise (CES), une présentation succincte du label introduisait une distribution de pommes qui ont été offertes par Fruit Union Suisse.

- **Cours pour les futurs cafetiers**

Le 29 avril 2005, Alexandra Glasson a donné une information de plus d'une heure sur le label aux futurs cafetiers, sur invitation du responsable de la formation. Les participants ont entretenu des discussions fort intéressantes.

- **Semaine du goût**

Pour la première fois, un établissement fribourgeois a participé à la semaine du goût sous l'enseigne de Fourchette verte. Il s'agit du restaurant du cycle d'orientation de la Veveyse. Il a proposé pendant 5 jours, 5 repas composés de 5 épices venant des 5 continents et un concours dont le but était de découvrir ces 5 épices et de gagner un bon pour un repas.

3.6. Jura

Deux événements spécifiques ont marqué l'année 2005.

La mise en route du label Fourchette verte **Junior**, a demandé un grand travail de lecture et de correction. C'est une adaptation du label Fourchette verte (FV) à des établissements servant des jeunes consommateurs de 4 à 15 ans.

Ce label se caractérise par 2 critères :

- proposer des menus variés, sains et équilibrés,
- offrir un environnement sain en respectant la législation concernant l'hygiène et en instaurant le tri des déchets

Suite à l'introduction de ce label, un établissement a obtenu l'attestation FV junior.

Le Conseil municipal et les conseillers de Ville de Porrentruy ont accepté le dépôt d'une motion par Rosalie Beuret, membre du comité de FV Jura, demandant que le label FV soit introduit à la Crèche des Chaudoudoux et au home des Planchettes, deux institutions dépendantes de la Municipalité.

Elle souhaite également inviter les restaurateurs privés de Porrentruy à prendre exemple sur ces deux établissements afin d'obtenir le label FV.



3.7. Tessin

Tra le categorie di ristoranti e mense che hanno il marchio FV si annovera ora anche quella delle Mense aziendali; fine 2004 è stato certificato il Ristorante della RSI e il 26.4.05 la mensa della Micron di Agno.

L'attività dell'Associazione si è ulteriormente sviluppata, alle attribuzioni del marchio, alla partecipazione a fiere e manifestazioni si sono aggiunti nuovi progetti quali la formazione e attività specifiche di educazione alimentare in ambito scolastico che hanno aumentato la visibilità e la notorietà di Fourchette verte ma anche accresciuto l'impegno necessario.

Ulteriori contatti sono sfociati in collaborazioni che hanno permesso a Fourchette verte Ticino di partecipare a momenti importanti di prevenzione della salute .

Sempre più sovente siamo confrontati con richieste di interventi nell'ambito familiare-scolastico (incontri con genitori e insegnanti) e sollecitati a partecipare a momenti formativi e informativi e a gruppi di lavoro nell'ambito di progetti e attività mirate alla promozione della salute.

Parmi les déclinaisons du label Fourchette verte qui s'adresse aux restaurateurs, on trouve également celui des Restaurants de collectivité. Fin 2004 le restaurant de la RSI a été certifié ainsi que celui de Micron à Agno, le 26.04.05.

En plus de l'attribution du label, l'activité de l'association s'est également étendue à la participation à des foires et à des manifestations diverses. De nouveaux projets, sont également venus se greffer, entre autres la formation avec des activités spécifiques d'éducation alimentaire en milieu scolaire. Ces actions ont augmenté et amélioré la visibilité de Fourchette verte, sans oublier sa notoriété, elles ont toutefois nécessité un engagement important.

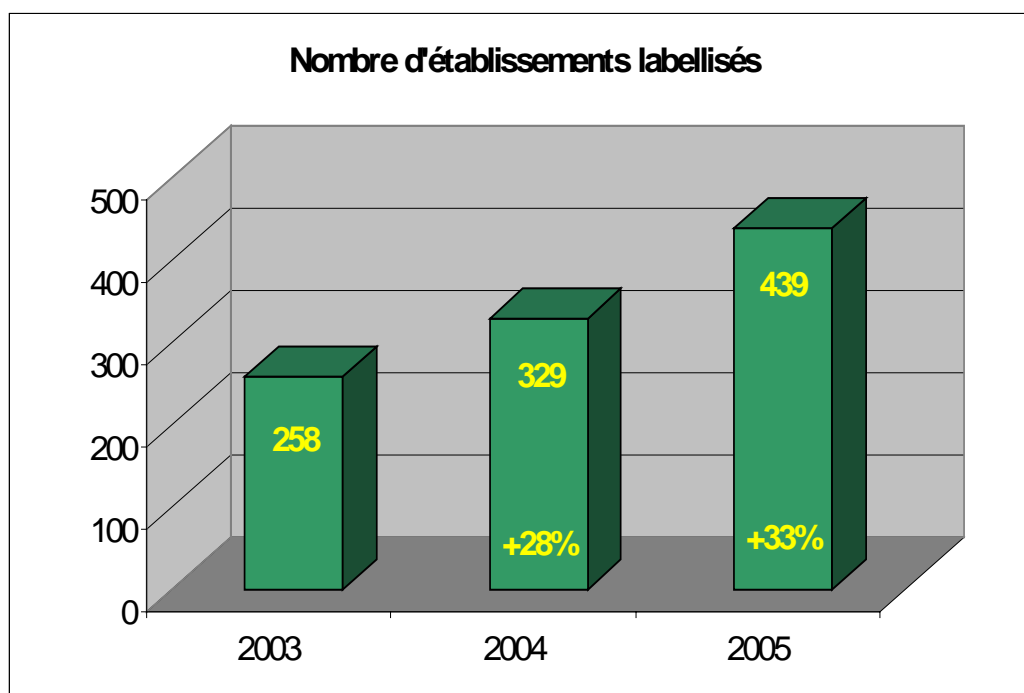
Des contacts et des collaborations se sont développés et ont permis à Fourchette verte de participer à des moments importants relatifs à la prévention de la santé.

Nous constatons que nous sommes de plus en plus souvent confrontés à des demandes d'intervention dans le cadre famille école (rencontres avec des parents et des enseignants). On sollicite notre participation à des moments formatifs et informatifs ainsi qu'à des groupes de travail dans le cadre de projets et d'activités liées à la promotion de la santé.

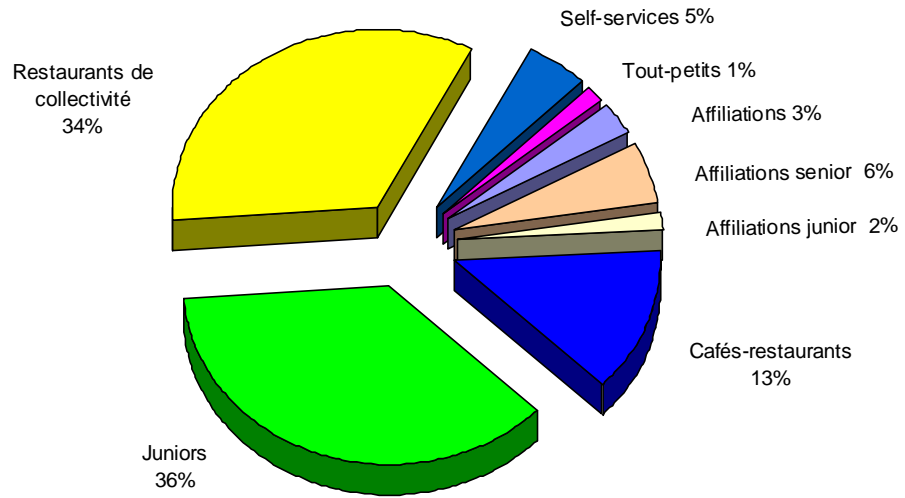
4. Statistiques

Restaurants labellisés 31 décembre 2005	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU	TOTAL
Cafés restaurants	25	2	15	4	3	8		57
Self-services	13	2	1	3	3			22
Restaurants de collectivité	46	2	47	19	12	16	5	147
Affiliations	5	8						13
Affiliations seniors		18	7					25
Affiliations juniors		0	6			1		7
Juniors	39	19	69	5	18	11	1	161
Tout-petits			5			1		6
	128	51	150	31	36	37	6	439

Places assises	20282	4373	15174	6039	3561	3273	916	53618
Non-fumeurs	14767	4093	11760	4350	2515	2613	828	40926
Collaboratrices par canton	3	1	6	4	1	1	1	17
Taux de travail cumulé des collaboratrices	140%	40%	140%	60%	30%	40%	30%	480%
Fédération								50%
Les activités concernant les établissements du Département de l'Instruction Publique de Genève sont prises en charge par leurs soins et correspondent à 1 personne	30%							



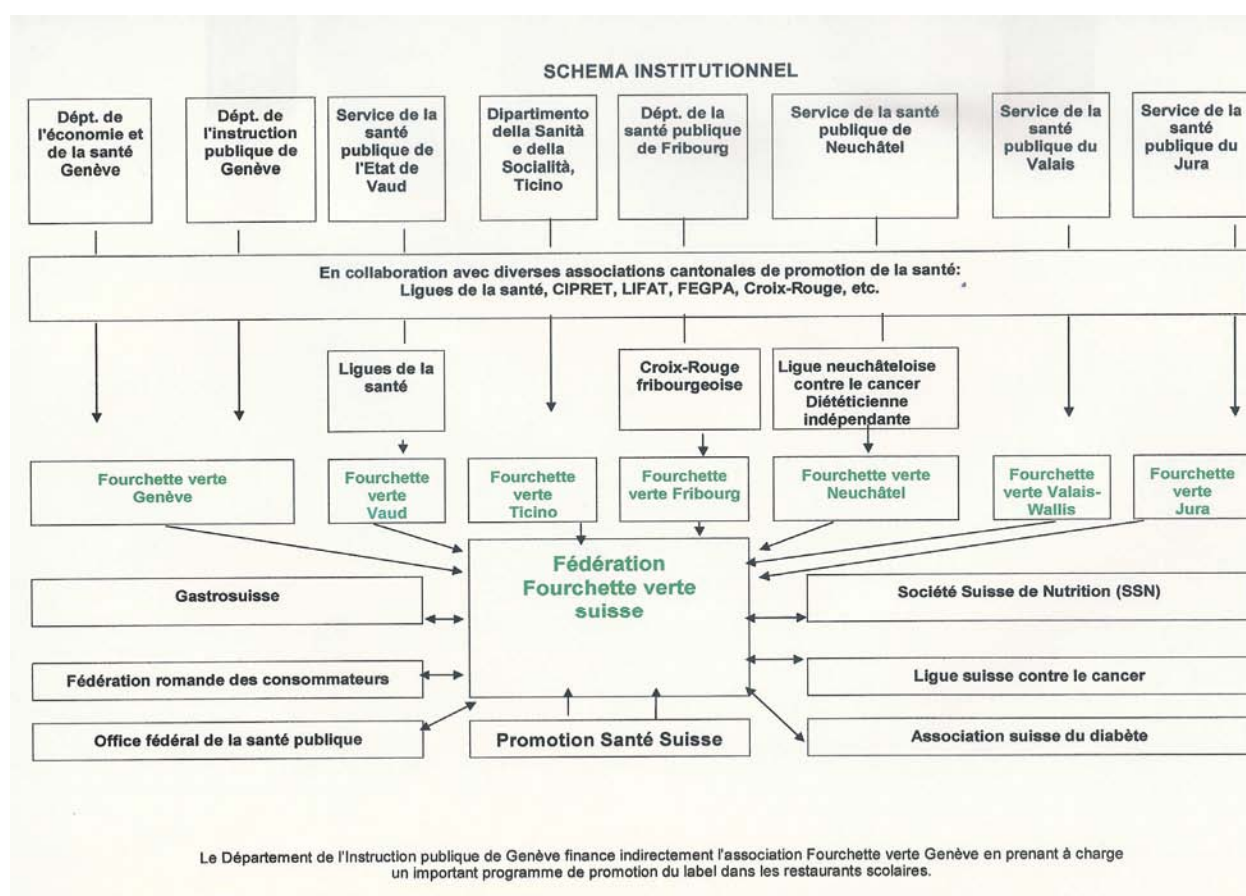
Répartition par type d'établissement



5. HISTORIQUE, BUTS ET FONCTIONNEMENT DE LA FEDERATION

Le label Fourchette verte est né à Genève, en 1993. Ce label « santé » octroyé à différents types de restaurants, vise à offrir une alimentation variée, saine et équilibrée, consommée dans un environnement respecté. L'historique et les buts détaillés de Fourchette verte sont développés et accessibles sur notre site internet www.fourchetteverte.ch

5.1. Schéma Institutionnel



6. OBJECTIFS 2005

	Objectif / Tâche	Exécution	Délai	Résultat
	Mise en œuvre de l'évaluation externe			
1.	Garantir un niveau de connaissances suffisant au sein du personnel de cuisine FV	Toutes les sections cantonales ou Fédération (à définir par Comm. projets)	31.12.	Atteint
	<i>Cours de cuisine organisés par le Tessin et information individuelle du personnel de cuisine par les diététiciennes</i>			
2.	Mettre en place la structure administrative de l'association Fourchette verte Neuchâtel	Fourchette verte Neuchâtel	30.03.	Atteint
	<i>Ligue Neuchâteloise contre le cancer</i>			
3.	Autonomie versus centralisation: poursuivre l'harmonisation des activités de Fourchette verte Ticino (introduire les labels "Affiliation senior" et "Junior"; augmenter le nombre et optimiser le suivi des restaurants labellisés) par rapport à celles des sections romandes	Fourchette verte Ticino et MTE	31.12.	Atteint
	<i>18 affiliations Senior et 9 Junior</i>			
4.	Poursuivre le développement des déclinaisons du label par le "Label des tout petits"	Fourchette verte Vaud et Valais-Wallis	30.06.	Atteint
	<i>5 à Lausanne et 1 en Valais</i>			
5.	Renforcer la légitimité et la pérennisation du programme FV par la recherche de nouvelles alliances et de sponsors	MTE	30.06.	En cours
	<i>Recherches faites. Reporté à fin 2006</i>			
6.	Poursuivre et développer les activités de marketing social: (p. ex. diffusion du spot TV et d'un spot radio à réaliser; radio Romande + radios locales)	Mandataire	31.10.	Renoncé
	<i>Manque de financement</i>			
7.	Rechercher un financement des activités de Fourchette verte en direction du DIPPS et de la CRASS	JS et PFU	31.12.	En cours
	<i>La Fédération est financée par la CRASS (CHF 40'000. --)</i>			
8.	Introduire le modèle de catégorisation des résultats de Promotion Santé Suisse	MTE et JS	31.12.	Reporté
	<i>Reporté à fin 2006</i>			
	Création de nouveau matériel de promotion			
9.	Développer des objets publicitaires : cabas en papier, sachets sucre, matériel junior (porte-clé/lampe de poche, etc.), paquets de mouchoirs, mémos pour personnel de cuisine, ardoises, etc.	MTE	30.09.	Atteint
	<i>Les cantons ont développé quelques produits</i>			
	Promotion de certaines actions Fourchette verte			
10.	Poursuivre l'opération "restaurants de montagne" débutée en 2004	Fourchette verte Valais-Wallis	31.12	Atteint
	<i>Les démarches nécessaires ont été faites. N'a pu être mené à bien car un projet similaire était déjà financé par l'OFSP</i>			

7. OBJECTIFS 2006

	Objectif / Tâche	Exécution	Délai	Résultat
	Améliorer et consolider la présence des labels déjà existants en nombre et en qualité			
1.	Augmenter le nombre d'établissements labellisés à 480	Tous les cantons	31.12.	
2.	Adapter les ressources humaines en adéquation avec le volume de prestations (<i>estimation ratio : 1 EPT pour 80 établissements + 1/2 EPT pour FVS</i>)	Tous les cantons	31.12.	
3.	Assurer une formation continue des restaurateurs ou des gérants et cuisiniers des établissements labellisés en organisant au moins 2 ateliers pilotes	Commission de projet	31.12.	
4.	Tendre à augmenter l'espace sans fumée vers 100 %	Tous les cantons	31.12.	
	Augmenter la connaissance du label			
6.	Augmenter la visibilité de Fourchette Verte de 5 % (campagnes d'affichages, stands lors de manifestations populaires, articles dans les journaux professionnels de la restauration, encarts publicitaires, association du nom de FV à une majorité de manifestations, etc.)	Tous les cantons	31.12.	
7.	Explorer les moyens d'évaluer les changements de comportements induits par FV (élaborer un cahier des charges et un budget)	Fédération	31.12.	
8.	Introduire le modèle de catégorisation des résultats de Promotion Santé Suisse	Fédération	31.12.	
	Lutter contre l'obésité			
9.	Trouver des liens appropriés (collaborations - synergies) avec d'autres organismes pour joindre une composante « activité physique » au label.	Tous les cantons	31.12.	

8. COMPTES 2005

8.1. Comptes d'exploitations

Exercices 2004 et 2005 arrêtés au 31.12.2005					
Résultats 2004		Budget 2005	Résultats 2005	Ratio %	Budget 2006
330 438,09	CHARGES	342 900,00	192 124,48	56,03%	254 900,00
59 420,89	Frais de fonctionnement	74 500,00	77 148,00	103,55%	90 900,00
37 417,80	Salaires	65 000,00	52 299,70	64,49%	55 400,00
4 502,65	Charges sociales		8 696,60		
1 200,00	Loyers	4 000,00	1 200,00		35 500,00
628,00	Fournitures de bureau, photocopies		373,30		
	Téléphone fax		1 044,60		
3 630,00	Internet				
42,44	Frais de port		207,05		
12 000,00	Forfait MTE loyer, frais bureau et divers		2 000,00		
	Frais de déplacement	4 500,00	7 272,15		
	Frais de formation		104,60		
	Frais de cotisations		100,00		
	Honoraires	1 000,00	3 850,00		
271 017,20	Activités	268 400,00	114 976,48	42,84%	164 000,00
16 398,00	Actions	130 500,00			
	Matériel	102 000,00	13 458,48		
100 840,20	Publicité				
2 940,60	Traductions	5 000,00			
132 565,75	Incitation aux cantons	20 000,00	95 813,00		
15 226,50	Internet	6 900,00	5 705,00		
3 046,15	Divers				
	Projet pilote	4 000,00			
394 396,11	REVENUS	342 900,00	203 944,40	59,48%	255 000,00
100 000,00	Promotion Santé Suisse	150 000,00	150 000,00	66,67%	150 000,00
40 000,00	Subventions Cantonales	40 000,00	40 000,00	100,00%	40 000,00
1 785,05	Vente de matériel	29 000,00			15 000,00
122,20	Intérêts bancaires		39,70		
	Divers sponsors	123 900,00			50 000,00
	Remboursement assurances		13 904,70		
252 488,86	Excédents recettes 2003				
394 396,11	Total des revenus	342 900,00	203 944,40	59,48%	255 000,00
330 438,09	Total des charges	342 900,00	192 124,48	56,03%	254 900,00
63 958,02	Résultats exercices	0,00	11 819,92		100,00

8.2. Bilan

Bilans comparés aux 31 décembre 2004 et 2005			
ACTIF	31/12/2004		31/12/2005
CCP	SFr.	40 360,92	SFr. 12 585,74
Débiteurs	SFr.	3 326,25	SFr. 74 750,20
Actifs transitoires	SFr.		SFr.
Excédents charges	SFr.		SFr.
Excédents de dépenses 2004		188 530,84	SFr. 188 530,84
	SFr.	232 218,01	SFr. 275 866,78
PASSIF			
Capital	SFr.	220 246,51	SFr. 220 246,51
Créanciers		11 964,75	SFr. 43 800,35
Compte de régularisation	SFr.	6,75	
Excédents de recettes 2005			SFr. 11 819,92
	SFr.	232 218,01	Sfr. 275 866,78

9. REMERCIEMENTS

Aux Départements de la santé des cantons latins qui grâce à leur soutien financier permettent aux sept sections cantonales de poursuivre leurs activités sur le terrain.

À Promotion Santé Suisse pour son soutien financier qui permet de promouvoir et faire vivre la Fédération Fourchette verte suisse

Enfin, notre gratitude va également aux collaboratrices des sections cantonales, à nos testeurs, aux comités cantonaux, aux membres du Comité, du Bureau et de la Commission de projet qui travaillent activement au développement du programme, tout au long de l'année.



ALIMENTATION : Trop de fast-food, pas assez de fruits.

Matin 03.03.06

Paru dans Le Matin - www.barrigue.ch