



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

# Rapport d'activités 2017 Fourchette verte Suisse

La Fédération Fourchette verte Suisse

est soutenue par la

**CLASS** | Conférence Latine  
des Affaires  
Sanitaires et Sociales

par



Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

et travaille

Avec le soutien de la





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

<b>Le mot de la présidente / Wort der Präsidentin</b>	<b>4</b>
<b>1 Les temps forts de l'année / Erfolgsbericht</b>	<b>6</b>
<b>2 Histoire, buts et fonctionnement de la fédération / Geschichte, Ziele und Funktion des Verbandes</b>	<b>12</b>
<b>3 Activités de la Fédération / Aktivitäten des Verbandes</b>	<b>12</b>
3.1 Comité / Vorstand	12
3.2 Conférence de Coordination (COKO) / Koordinationskonferenz (COKO)	13
3.3 Secrétariat général FV-CH / Generalsekretariat FV-CH	14
3.4 Groupe de travail SV / Arbeitsgruppe SV	15
3.5 Hébergements administratifs / Administrative Sitze	15
<b>4 Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen</b>	<b>15</b>
4.1 Aargau	15
4.2 Basel-Landschaft	16
4.3 Basel-Stadt	16
4.4 Bern	17
4.5 Fribourg	17
4.6 Genève	18
4.7 Jura / Jura bernois	20
4.8 Neuchâtel	21
4.9 Solothurn	22
4.10 St.Gallen	23
4.11 Thurgau	23
4.12 Ticino	24
4.13 Uri und Zug	25
4.14 Valais	26
4.15 Vaud	27



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

<b>5</b>	<b>Statistiques au 31 décembre 2017 / Statistik am 31. Dezember 2017</b>	<b>28</b>
<b>6</b>	<b>Stratégie Fourchette verte Suisse (FV-CH) 2013-2018 / Strategische Ziele Fourchette verte Schweiz (FV-CH) 2013-2018</b>	<b>30</b>
<b>7</b>	<b>Comptes 2017 / Jahresrechnung 2017</b>	<b>32</b>
	7.1 Bilan / Bilanz	32
	7.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	33
<b>8</b>	<b>Remerciements / Danksagung</b>	<b>34</b>



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

## LE MOT DE LA PRESIDENTE / WORT DER PRÄSIDENTIN



Il y a 25 ans, personne n'aurait imaginé que nos restaurants puissent tous être sans fumée. Et pourtant, il y a 25 ans toujours, lors du lancement du projet pilote Fourchette verte, demander un espace sans fumée était l'un des critères nécessaires à l'obtention de notre label d'alimentation équilibrée. A l'époque, Fourchette verte faisait office de pionnier en la matière, tout comme pour ce qui concernait le critère « sans alcool » ou l'exigence du tri des déchets. Cet esprit d'innovation, Fourchette verte l'a cultivé tout au long de son développement, avec des focus variant avec nos nécessités ou opportunités.

Ces dernières années, notre Fédération a principalement œuvré sur 3 axes : tout d'abord, elle s'est attelée à son développement structurel et géographique. Ce n'est pas sans fierté que nous pouvons dire que nous avons aujourd'hui 16 sections cantonales. Nous avons également innové par le partenariat mis sur pied avec SV Group, qui nous a permis de tester une autre manière de travailler et d'avoir ainsi désormais dans quasi tous les cantons de notre pays un établissement labellisé FV.

Enfin, avec le développement de Fourchette verte – Ama terra, nous avons posé les bases d'un outil permettant de compléter notre label avec un volet concernant le développement durable. Nos ressources étant limitées, nous avons concentré nos forces sur ces 3 aspects, ainsi que la cohésion de notre organisation. Nous savions que du côté de la communication et ses développements modernes, nous devrions remettre l'ouvrage sur le métier, notamment concernant notre site internet qui date de... 2009. Le comité a ainsi débuté une large réflexion qui va nous amener à nous projeter dans ce domaine avec cet esprit pionnier qui fait quasi partie de notre ADN.

Mais plus loin que cela : nous avons amorcé le virage de la digitalisation, persuadés que les nouvelles technologies ne doivent pas se substituer aux humains, mais bien au contraire les décharger le plus possible des tâches répétitives et astreignantes. De même, nous voulons travailler de manière plus intense sur la notion de la « communauté FV ». Ces actions ne doivent pas être limitées à notre seule organisation : nous devons bien entendu travailler de manière intersectorielle avec les autres acteurs de la promotion de la santé notamment. Alors gageons que ces impulsions innovantes pourront être présentées d'ici quelques mois au grand public, par exemple lorsque nous fêterons, résolument orientés vers le futur, non pas les 25 ans du lancement du label, mais bien le début des 25 prochaines années !

Je ne saurais terminer ce premier mot de présidente FV, sans adresser mes plus vifs remerciements à Michel Thentz, qui a porté haut les couleurs de notre organisation ces 5 dernières années. A lui, comme à toutes celles et ceux qui œuvrent au quotidien pour que Fourchette verte poursuive son rôle de pionnier, va toute ma reconnaissance pour ce travail de l'ombre si important, puisqu'il permet de mettre en lumière l'importance de l'équilibre dans nos assiettes et de contribuer, avec bien d'autres acteurs, à l'amélioration générale de la santé de notre population.

Anne-Claude Demierre

Conseillère d'Etat et Présidente FV-CH



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



Vor 25 Jahren konnte sich niemand vorstellen, dass unsere Restaurants eines Tages rauchfrei sein würden. Aber vor 25 Jahren, als das Pilotprojekt Fourchette verte lanciert wurde, gehörten rauchfreie Räume zu den nötigen Kriterien, die erfüllt werden mussten, um das Label einer ausgewogenen Ernährung zu bekommen. Damals war Fourchette verte ein Wegbereiter in diesem Bereich, aber nicht nur: Das Label verlangte auch Getränke ohne Alkohol und die Abfalltrennung. Diesen Innovationsgeist hat Fourchette verte während seiner ganzen Entwicklung gepflegt.

Seine Schwerpunkte wurden unseren Bedürfnissen und Gelegenheiten stets angepasst.

Während der letzten Jahre hat unser Verband an drei Pfeilen gearbeitet. Er hat zuerst auf seine strukturelle und geografische Entwicklung fokussiert. Wir sind stolz darauf, dass es heute 16 kantonale Sektionen gibt. Unser Innovationsgeist hat uns auch dazu bewegt, eine Partnerschaft mit SV Group einzugehen. Diese hat uns erlaubt, eine andere Arbeitsweise zu probieren und einen zertifizierten Betrieb in fast allen Kantonen unseres Landes zu haben. Und nicht zuletzt haben wir mit der Entwicklung von Fourchette verte – Ama terra die Basis für eine nachhaltige Ergänzung unseres Labels gelegt.

Da unsere Ressourcen begrenzt sind, haben wir auf diese drei Aspekte gesetzt, und auf den Zusammenhalt unserer Organisation. Wir wussten, dass wir einige Aspekte im Bereich Kommunikation und Modernisierung überarbeiten müssten, z.B. unsere Webseite, die 2009 entstanden ist. Der Vorstand hat sich deshalb lange überlegt, wie wir unseren Innovationsgeist, der Teil unserer DNA ist, in diesem Bereich anwenden könnten. Wir sind daran, die Digitalisierung einzuführen, da wir überzeugt sind, dass die neuen Technologien den Menschen nicht ersetzen sollen, sondern uns sich wiederholende und anstrengende Aufgaben abnehmen.

Wir möchten uns auch auf das Konzept einer FV-Gemeinschaft konzentrieren. Diese Taten sollen sich nicht auf unsere Organisation beschränken: wir müssen natürlich bereichsübergreifend arbeiten, u.a. mit anderen Gesundheitsförderungsorganisationen. Also setzen wir darauf, dass unsere innovativen Impulse in einigen Monaten der breiten Öffentlichkeit präsentiert werden können, z.B. anlässlich unserer Jubiläumsfeier, welche nicht nur auf den 25. Geburtstag des Labels, sondern den Anfang der nächsten 25 Jahren gerichtet sein wird!

Ich könnte diesen Text nicht beenden, ohne mich ganz herzlich bei Michel Thentz zu bedanken. Während 5 Jahren hat er unsere Organisation vertreten. Ich bin ihm und allen Personen, die sich jeden Tag für Fourchette verte engagieren, sehr dankbar. Sie leisten im Hintergrund eine grosse Arbeit, die die Wichtigkeit einer ausgewogenen Ernährung betont, und die dazu beiträgt, die Gesundheit unserer Bevölkerung zu verbessern.

*Anne-Claude Demierre*

*Regierungsrätin und Präsidentin FV-CH*



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

# 1 LES TEMPS FORTS DE L'ANNEE / ERFOLGSBERICHT

## Année de changements

Pour Fourchette verte Suisse, l'année 2017 a été placée sous la bannière des changements. Tout d'abord, nous avons changé de président. Après 6 ans à la barre, loyal et fidèle au poste, Michel Thentz a remis le flambeau de la présidence de notre association. Et pour la première fois de notre histoire, nous avons une femme à la tête de Fourchette verte Suisse : Madame la Conseillère d'Etat Anne-Claude Demierre. Cette dernière, en charge du département fribourgeois de la Santé et des affaires sociales depuis 2007, connaît particulièrement bien, et notre action et le domaine dans lequel nous évoluons.

Sur le terrain, Esther Jost Honneger, première coordinatrice de Fourchette verte pour la Suisse alémanique, a saisi l'occasion de prendre la responsabilité du PAC lucernois, après 5 ans de poste. Nous avons profité de son départ pour repenser notre organisation et la rendre plus efficace. Et depuis septembre, Elizabeth Bieri est en charge du poste « métier », place oh combien important pour la poursuite du développement de notre association en Suisse alémanique.

Ces changements n'ont en rien altéré la Fédération. La progression générale du nombre d'établissements se poursuit, avec toujours le but de privilégier la qualité à la quantité. Les importants projets que sont le développement de la durabilité (Fourchette verte – Ama terra) et notre collaboration avec SV Group, leader en Suisse de la restauration collective, se poursuivent.

Ainsi, l'offre Fourchette verte permet à près de 1'600 établissements d'arbore le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2017. La Fédération s'est aussi fortement agrandie, puisqu'elle compte désormais pas moins de 16 cantons et demi-cantons. Ce développement se reflète également dans la composition du Comité issu des votes de l'Assemblée générale, puisqu'outre la présidente, 3 membres sur 6 sont alémaniques, ou 3 sur 6 sont francophones, selon le point de vue.

## Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group se poursuit à la pleine satisfaction des deux partenaires. Fourchette verte Suisse découvre avec plaisir les innovations que fait SV Group, que ce soit pour la mise en valeur des légumes ou pour « jouer » avec les saisons.



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



De même, la baisse de la quantité de sel utilisé dans les cuisines de SV, depuis 4 ans qu'a débuté ce partenariat, est réjouissante, tout comme le fait de toujours mieux se comprendre lors des divers travaux conjoints.

Il faut rappeler que ce partenariat n'est nullement exclusif. Fourchette verte Suisse et ce prestataire souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration pour permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse, notamment en Suisse alémanique. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors tout-à-fait souhaitable.

### **Autres projets et collaborations**

Tout au long de l'année 2017, la Fédération a poursuivi ses travaux préparatoires pour les deux gros projets qui se développeront principalement en 2018, à savoir d'un part la refonte complète du site internet et, de l'autre, le projet pilote Fourchette verte senior @home, soit la labellisation des repas à domicile à destination des personnes âgées, dans le but d'améliorer leur santé et ainsi de contribuer à leur maintien à domicile.

En 2017, Fourchette verte Suisse a choisi comme thème de la Semaine du Goût, pour l'ensemble de ses sections cantonales, « les cucurbitacées ». A nouveau, le « kit la Semaine du Goût de Fourchette verte » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, et proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique pour cette semaine vouée au goût, permettant notamment aux enfants de faire des expériences gustatives variées et de découvrir que les cucurbitacées ne sont pas toutes des courges.

La collaboration avec la Société Suisse de Nutrition (SSN) est toujours très forte. Elle est facilitée par la localisation des bureaux Fourchette verte pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne et se poursuit après le changement de titulaire du poste. Si désormais la coordinatrice pour la Suisse alémanique est sous contrat de travail unique, elle est accueillie comme si elle faisait partie de la famille SSN, tout comme le Secrétaire général à chaque visite.

C'est ainsi très souvent de concert que les deux organisations peuvent répondre aux sollicitations concernant la restauration collective et se faire profiter mutuellement des réseaux construits.



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

Concernant la Fédération romande des Consommateurs (FRC), l'accord cadre établi en 2013 continue de déployer ses effets et des rencontres régulières ont lieu entre les deux secrétaires généraux.

Enfin, les représentants de Fourchette verte Suisse siègent dans de nombreux projets régionaux ou nationaux, ou sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires.

### **Secrétariat général**

Comme mentionné plus haut, le secrétariat a connu de forts changements (cf. chapitres 3.3 pour le détail) et une réorganisation pour gagner en efficacité a été choisie. Le secrétariat s'organise désormais autour d'un poste de coordinatrice pour la Suisse alémanique, en charge également de toutes les questions liées à l'alimentation (« métier ») à 80%, et d'une personne en charge uniquement des questions administratives et logistiques à 60%, le tout coordonné par le Secrétaire général, toujours à 55%.

La Fédération peut ainsi compter globalement sur un 195% de temps de travail, adjoint de quelques mandats à Aduna Romandie (anciennement la partie « services » des Ligues de la Santé du canton de Vaud), en matière de comptabilité ou de graphisme, par exemple.

### **Financement de la Fédération**

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH soutient également le projet pilote Fourchette verte senior @home pour les années 2017 et 2018.

Par ailleurs, il convient de souligner que le soutien de la CLASS à la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations a été renouvelée pour la période 2017-2019. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation. A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats.

Fourchette verte Suisse tient à remercier chaleureusement Promotion santé Suisse et la CLASS pour leur soutien indispensable à son travail et son autonomie.



Stéphane Montangero  
Secrétaire général Fourchette verte Suisse





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

## Ein Jahr grosser Änderungen

Für Fourchette verte Schweiz war 2017 ein Jahr voller Änderungen. Als Erstes gab es einen Wechsel des Präsidenten – nach sechs Jahren als treuer Präsident von Fourchette verte Schweiz, hat Michel Thentz die Fackel weitergegeben. Und zum ersten Mal wird Fourchette verte Schweiz von einer Frau geführt, und zwar von der Staatsrätin Anne-Claude Demierre. Als Vorsitzende der Direktion für Gesundheit und Soziales im Kanton Freiburg seit 2007 kennt sie sowohl unsere Tätigkeit als auch den Bereich, in dem wir uns entwickeln.

Esther Jost Honegger, erste Koordinatorin Deutschschweiz bei Fourchette verte Schweiz, hat uns nach 5 Jahren verlassen, um als Leiterin des Aktionsprogramms «Ernährung und Bewegung» des Kantons Luzern zu arbeiten. Wir haben die Gelegenheit genutzt, um unsere Organisation zu überdenken und effizienter zu gestalten. Seit September hat Elizabeth Bieri die Stelle „Fachliches“ angenommen, die für die Weiterentwicklung unseres Verbands in der Deutschschweiz sehr wichtig ist.

Diese Änderungen hatten keine negativen Folgen für die Entwicklung unseres Verbandes. Die Anzahl Betriebe steigt weiter und es wird nach wie vor auf die Qualität und nicht auf die Menge fokussiert. Die wichtigen Projekte wie die Entwicklung des Nachhaltigkeitsangebots (Fourchette verte – Ama terra) und unsere Mitarbeit mit SV Group, Leader der Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz, werden fortgesetzt.

Ende Dezember 2017 waren fast 1600 Betriebe mit dem Label der ausgewogenen Ernährung zertifiziert. Der Verband hat sich vergrössert und zählt nun 16 (Halb-) Kantone. Diese Entwicklung merkt man auch bei der Zusammensetzung des Vorstands, die von den Abstimmungen der Generalversammlung abhängt: ausser der Präsidentin sind 3 von 6 Mitglieder aus der Deutschschweiz und die andere Hälfte kommt aus der Westschweiz.

## Partnerschaft mit SV Group

Die Zusammenarbeit mit SV Group verläuft weiterhin zur vollsten Zufriedenheit der beiden Partner. Fourchette verte Schweiz freut sich über die Innovationen von SV Group, sei es um die Gemüse ins Rampenlicht zu rücken oder um mit den Jahreszeiten zu „spielen“. Die Reduktion der verwendeten Salzmenge in den SV-Küchen während der 4 Jahre der Partnerschaft ist erfreulich, ebenso wie die Tatsache sich bei den gemeinsamen Arbeiten immer besser zu verstehen.





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

Es gilt zu erinnern, dass diese Partnerschaft nicht exklusiv ist. Fourchette verte Schweiz und ihr Partner möchten Wegbereiter für diese Art der Zusammenarbeit sein, damit sich das Label schnell auf die ganze Schweiz ausdehnen kann, insbesondere auf die Deutschschweiz. Eine Partnerschaft zwischen Fourchette verte und anderen Caterern, die sich für ein solches Vorgehen interessieren, wäre deshalb wünschenswert.

### **Andere Projekte und Partnerschaften**

2017 hat der Verband weiter daran gearbeitet zwei grosse Projekte vorzubereiten, die sich vor allem im 2018 entwickeln werden. Dies sind die Neugestaltung der Webseite und die Entwicklung des Pilotprojekts Fourchette verte Senior @home, d.h. die Zertifizierung der zu Hause ausgelieferten Mahlzeiten für ältere Personen. Dieses Projekt hat zum Ziel, die Gesundheit dieser Personen zu fördern, damit sie möglichst lange selbständig zuhause wohnen können.

2017 hat Fourchette verte Schweiz „Kürbisgewächse“ als Thema der Genusswoche für alle kantonalen Sektionen gewählt. Der Verband hat mithilfe der kantonalen Sektionen ein Fourchette verte Genusswochen-Kit erstellt und schlüsselfertige Rezepte und Ideen für Aktivitäten vorgeschlagen mit denen Kinder diverse Geschmackserlebnisse machen und entdecken können, dass nicht alle Kürbisgewächse Kürbisse sind.

Die Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) ist weiterhin sehr stark. Sie wird auch dadurch erleichtert, dass sich das Büro für die Koordination Deutschschweiz bei der SGE in Bern befindet, was auch nach der Neubesetzung dieser Stelle beibehalten wurde. Obwohl die Koordinatorin der Deutschschweiz nun einen einzigen Vertrag hat, werden sie und der Generalsekretär weiterhin empfangen als ob sie Teil der SGE wären.

Oft antworten beide Organisationen gemeinsam auf Anfragen zum Thema Gemeinschaftsgastronomie und profitieren gegenseitig von ihren jeweiligen Netzwerken. Was die *Fédération romande des Consommateurs (FRC)* betrifft, ist die 2013 unterzeichnete Vereinbarung immer noch wirksam und die zwei Generalsekretäre treffen sich regelmässig.

Die Vertreter von Fourchette verte Schweiz sind an vielen regionalen und nationalen Projekten beteiligt und werden regelmässig als Experten zu Gesprächsrunden und Seminaren eingeladen.

### **Generalsekretariat**

Wie oben erwähnt, gab es im Sekretariat grosse Änderungen (siehe Kapitel 3.3 für Details) und eine Neugestaltung wurde vorgenommen, um an Effizienz zu gewinnen. Im Sekretariat gibt es nun eine Koordinatorin für die Deutschschweiz, die auch für alle Ernährungsfragen zuständig ist („Fachliches“) und zu 80% arbeitet, und eine andere Person mit einem 60%-Pensum, welche für die Administration und Logistik verantwortlich ist. Das Ganze wird vom Generalsekretär koordiniert, der immer noch zu 55% arbeitet.



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

Der Verband funktioniert entsprechend mit einem 195%-Arbeitspensum und einigen Dienstleistungen von Aduna Romandie (früher das Dienstdepartement der Ligues de la Santé des Kantons Waadt), z.B. für das Rechnungswesen und die grafische Gestaltung.

### Finanzierung des Verbands

Seit 2014 erhält der Verband finanzielle Unterstützung aus dem Verankerungsfond von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH). GFCH unterstützt auch das Pilotprojekt Fourchette verte Senior @home im 2017 und 2018.

Darüber hinaus hat die CLASS ihre Unterstützung des Verbands durch eine mehrjährige Leistungsvereinbarung für 2017-2019 erneuert. Der zugewiesene Betrag von CHF 50'000.- pro Jahr trägt dazu bei die strukturelle Finanzierung des Verbands zu gewährleisten. Hinzu kommen Beträge aus der Mittelbeschaffung und aus Partnerschaften.

Fourchette verte Schweiz bedankt sich herzlich bei Gesundheitsförderung Schweiz und der CLASS für ihre Unterstützung, welche für die Arbeit und die Selbstständigkeit des Verbands unentbehrlich sind.



Stéphane Montangero  
Generalsekretär von Fourchette verte Schweiz



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

## 2 HISTOIRE, BUTS ET FONCTIONNEMENT DE LA FEDERATION / GESCHICHTE, ZIELE UND FUNKTION DES VERBANDES

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. En 1999, les projets Fourchette verte genevois, vaudois et tessinois fondent la Fédération Fourchette verte Suisse. Pour mieux connaître l'historique et les buts détaillés de Fourchette verte, veuillez-vous référer à notre site internet [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch).

*Das Label Fourchette verte wurde 1993 in Genf gegründet. Dieses Gesundheitslabel, das verschiedene Arten von Restaurants zertifiziert, zielt darauf hin eine abwechslungsreiche, gesunde und ausgewogene Ernährung in einer gesundheitsförderlichen Umgebung anzubieten. 1999 gründeten die Projekte Fourchette verte Genf, Waadt und Tessin den Verband Fourchette verte Schweiz. Die Chronik und die detaillierten Ziele von Fourchette verte sind auf unserer Homepage [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) zu finden.*

## 3 ACTIVITES DE LA FEDERATION / AKTIVITÄTEN DES VERBANDES

### 3.1 Comité / Vorstand

16 février – 8 juin – 31 août – 26 octobre / 16. Februar – 8. Juni – 31. August – 26. Oktober

Jusqu'au 4 septembre 2017 / bis zum 4. Sept. 2017

Président / Präsident :

THENTZ Michel

Ancien ministre de la santé du canton du Jura

Dès le 4 septembre 2017 / ab 4. September 2017

Présidente / Präsidentin:

DEMIERRE Anne-Claude

Conseillère d'Etat en charge du département fribourgeois de la Santé et des affaires sociales / Staatsrätin und Vorsitzende der Direktion für Gesundheit und Soziales im Kanton Freiburg

Vice-présidente / Vizepräsidentin:

SAAS VUILLEUMIER Chloé

Fourchette verte Jura/Jura bernois



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

*Membres / Mitglieder:*

GANDER Murielle

MENEGHINI Manuela

SCHWEIGHAUSER Corina  
(trésorière / Kassiererin)

SUTER Barbara

UMMEL MARIANI Lysiane

Fourchette verte Fribourg

Amt für soziale Sicherheit Solothurn

Medizinische Dienste Prävention

Volkswirtschafts- und Gesundheitsdir.

Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain

Service de la santé publique du canton de  
Neuchâtel

*Secrétaire général / Generalsekretär:*

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

## 3.2 Conférence de Coordination (COKO) / Koordinationskonferenz (COKO)

**30 janvier – 26 juin – 4 septembre / 30. Januar – 26. Juni – 4. September**

La conférence de coordination (CoKo) regroupe une personne par section cantonale et est présidée par le Secrétaire général de la Fédération.

*Die Koordinationskonferenz (CoKo) wird aus einer Person pro Kanton gebildet und vom Generalsekretär des Verbandes présidiert.*

*Membres / Mitglieder<sup>1</sup> :*

BUR Michelle

CHETELAT Florianne

DAYER Christelle

GANDER Murielle

GANE Inge

HENTZI Aline

KAISER Maria

LEHMANN Tania

MARGOT Laurence

Fourchette verte Solothurn

Fourchette verte Jura

Fourchette verte Valais-Wallis

Fourchette verte Fribourg

Fourchette verte Thurgau

Fourchette verte Jura bernois

Fourchette verte St. Gallen<sup>2</sup>

Fourchette verte Genève

Fourchette verte Vaud

<sup>1</sup> Liste des membres au 31.12.2017

<sup>2</sup> FV-SG est gérée par deux coordinatrices. / FV-SG wird von zwei Koordinatorinnen geführt.



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

MEIER WAHL Beatrice

MESSERLI Daniel

MOES Christina

MOHLER Maya

MURA Monique

PEDRAZZINI Elisa

REY Claudia

SUNIER Daniela

BIERI Elizabeth

Fourchette verte Aargau

Fourchette verte Bern

Fourchette verte Basel-Stadt

Fourchette verte Basel-Landschaft

Fourchette verte Uri, Fourchette verte Zug

Fourchette verte Ticino

Fourchette verte St. Gallen

Fourchette verte Neuchâtel

Responsable de projet, administration /

*Projektverantwortliche, Administration*

Coordinatrice Suisse alémanique /

*Koordinatorin FV Deutschweiz<sup>3</sup>*

JOST HONEGGER Esther

Coordinatrice Suisse alémanique /

*Koordinatorin FV Deutschschweiz<sup>4</sup>*

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général Fédération FV Suisse /

*Generalsekretär des Verbands FV Schweiz*

### 3.3 Secrétariat général FV-CH / *Generalsekretariat FV-CH*

BIERI Elizabeth

Responsable de projet, administration /

*Projektverantwortliche, Administration*

Coordinatrice Suisse alémanique / *Koordinatorin*

*FV Deutschschweiz<sup>5</sup>*

JOST HONEGGER Esther

Coordinatrice Suisse alémanique / *Koordinatorin*

*FV Deutschschweiz<sup>6</sup>*

MONTANGERO Stéphane

Secrétaire général / *Generalsekretär*

---

<sup>3</sup> Seit September 2017

<sup>4</sup> Bis Ende Juni 2017

<sup>5</sup> Seit September 2017

<sup>6</sup> Bis Ende Juni 2017



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

## 3.4 Groupe de travail SV / Arbeitsgruppe SV

*Membre / Mitglieder*<sup>5</sup>

BIERI Elizabeth

Fourchette verte Suisse

LEHMANN Tania

Fourchette verte Genève

MONTANGERO Stéphane

Fourchette verte Suisse

TSCHIEMER Nicole

Fourchette verte Valais- Wallis

## 3.5 Hébergements administratifs / *Administrative Sitze*

Le secrétariat général de Fourchette verte Suisse est hébergé aux anciennes Ligues de la Santé du canton de Vaud, désormais nommées Promotion Santé Vaud, et a conclu un contrat de prestations avec Aduna Romandie. Cela permet à la Fédération de bénéficier d'une infrastructure administrative et de disposer de petits pourcentages de travail dans des domaines spécifiques. Le bureau pour la coordination de la Suisse alémanique est, quant à lui, hébergé auprès de la Société Suisse de Nutrition (SSN), à Berne. Fourchette verte Suisse a conclu un contrat de coopération avec cette institution qui fournit également les services utiles à son bon travail.

*Das Generalsekretariat von Fourchette verte Schweiz hat seinen Sitz bei den ehemaligen Ligues de la Santé des Kantons Waadt (jetzt Promotion Santé Vaud) und hat einen Dienstleistungsvertrag mit Aduna Romandie abgeschlossen. Dies erlaubt dem Verband eine administrative Infrastruktur zu nutzen und niedrige Pensen verschiedener Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen. Das Büro für die Koordination der Deutschschweiz ist in den Räumlichkeiten der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) in Bern angesiedelt. Fourchette verte hat mit dieser Institution einen Kooperationsvertrag abgeschlossen, sodass alle für eine gute Funktion des Verbandes benötigten Dienstleistungen gegeben sind.*

# 4 ACTIVITÉS DES SECTIONS CANTONALES / AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN

## 4.1 Aargau

Die im Vorjahr zertifizierten Betriebe erhielten weiterhin die Auszeichnung. Zusätzlich wurden erfreulicherweise acht neue Kitas ins Projekt aufgenommen. 1 Betrieb stieg aus dem Projekt aus. Auch dieses Jahr hiess die Zertifizierungskommission, welche im Juni und Dezember eine Sitzung



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

abhielt, alle 38 Labelanträge gut. Alle (re-) zertifizierten Institutionen sind unter [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) registriert.

Für die (Re)-zertifizierungen wurden zirka 180 Wochenmenüpläne beurteilt und 38 Testessen durchgeführt. Die Institutionen schätzen die jährliche Rückmeldung und Standortbestimmung, worin auch ihre individuellen Anliegen Platz haben. Alle Institutionen, welche im Jahr 2017 zum Projekt hinzugekommen sind, nahmen eine Teamweiterbildung in Anspruch.

## 4.2 Basel-Landschaft

Im zweiten Fourchette verte Jahr unseres Kantons konnten bis auf zwei Ausnahmen sämtliche ehemaligen schnitz und drunder Betriebe nach den Kriterien Fourchette verte – Ama terra zertifiziert werden. Drei Betriebe erhielten neue das Label Fourchette verte – Ama terra und ein Betrieb aus der Gemeinschaftsgastronomie neu das Label Fourchette verte Erwachsene.

### Erfolgsbericht

Die Zertifizierung sämtlicher bisheriger schnitz und drunder Betriebe stand im Zentrum unserer Jahresziele. In Zusammenarbeit mit dem Amt für Kind, Jugend und Behindertenangebote und dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen führten wir eine Weiterbildung zum Thema Hygiene durch. Der dritte Schwerpunkt legten wir auf die Erarbeitung thematischer Workshops, welche von ganzen Teams oder Einzelpersonen aus Kitas, Heimen oder Mittagstischen als Weiterbildung gebucht werden können.

### Neu zertifizierte Betriebe

Das Mutter-Kind-Haus Belvedere in Basel (gehört zur Heime Auf Berg AG, deshalb Beratung über BL), die Kita Grittspark in Niederdorf sowie die Kindertagesstätte Kids & Co in Oberwil, erhielten neu das Label Fourchette verte – Am terra.

Michelle Bur, Fourchette verte Beraterin aus dem Kanton Solothurn, hat die Cafeteria des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain neu mit dem Label Fourchette verte Erwachsene zertifiziert.

### Rezertifizierte Betriebe

Bis Ende 2017 konnten bis auf zwei Ausnahmen sämtliche ehemaligen schnitz und drunder Betriebe mit Fourchette verte – Ama terra zertifiziert werden. Ein Betrieb macht aus personellen Gründen eine Pause. Eine Tagesmutter musste aus gesundheitlichen Gründen Ende 2017 ihre Tätigkeit aufgeben.

## 4.3 Basel-Stadt

Das Jahr 2017 war geprägt durch die Einarbeitung und Einführung von Christina Moes-Germi, die neue Koordinatorin in Basel-Stadt. Die Einarbeitung in das grosse Projekt forderte viel Engagement und war ressourcenintensiv. Ein Highlight ist sicherlich die Erarbeitung einer Datenbank, welche nun





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

die wichtigsten Informationen erhält zu den mit Fourchette verte – Ama terra zertifizierten Betrieben in Basel-Stadt.

Trotz dieser personellen Veränderung konnten die meisten Betriebe rezertifiziert werden und eine beachtliche Anzahl Beratungen durchgeführt werden (siehe 3). Zwar gab es Betriebe mit Beratungsabbruch oder deutlicher Verschiebung des geplanten Beratungszeitraumes. Aber in Anbetracht der grossen Umstellungen darf von einem guten Resultat gesprochen werden.

Je mehr Betriebe sich zertifizieren lassen, desto grösser wird der Beratungsaufwand. Eine kommende Herausforderung wird deshalb in Zukunft die ressourcenschonende Arbeitsplanung sein, damit ein wachsendes Angebot möglich ist.

## 4.4 Bern

Das Fourchette verte Team zusammengesetzt aus 6 Ernährungsberaterinnen, Lebensmittelinspektor und einer Vertretung von PEP hat im 2017, 4 Zertifizierungssitzungen durchgeführt. Dabei konnten gesamthaft 118 Betriebe rezertifiziert werden. 10 Betrieben erteilten wir als Neumitglied das Zertifikat und sehr erfreulich auch 5 Amaterza Zertifizierungen. Das Team kontrollierte 548 Menüpläne, besuchte 98 Testessen und führte 108 Weiterbildungen durch. Die Anzahl erreichter Kinder/Jugendliche betrug 4'299, die Anzahl erreichter Multiplikatoren betrug, 1'149.

Das 2017 stand aber auch im Zeichen der Neuorganisation bedingt durch die Budgetanpassung des Kantons Bern. Die Zertifizierungen im 2018 sind nun für die Kitas/Tagesschulen nicht mehr unentgeltlich. Fourchette verte des Berner Jura ist neu in unserer Gruppe integriert und es galt die Organisation und die Effizienz der Zertifizierungen für 2018 neu zu gestalten. Das Team wurde im Berner Jura mit einer neuen Kollegin besetzt und der Kanton in verschiedene Gebiete mit klaren Zuständigkeiten eingeteilt. (Berner Jura/Seeland, Oberaargau/Emmental, Bern und Umgebung, Thun/Oberland).

Die Betriebe wurden im Oktober und Dezember 2017 über die neue Situation informiert. Das Ziel ist es nun bis Ende Februar 2018 die vollständige Liste mit den Betrieben zu finalisieren welche trotz finanzieller Beteiligung im neuen Jahr dem Label Fourchette verte die Treue erweisen.

Die neue Kontaktperson ist Daniel Messerli, Projektleiter «Fourchette verte» Bern, Fachstelle PEP, Seilerstrasse 8, 3011 Bern, [be@fourchetteverte.ch](mailto:be@fourchetteverte.ch)

## 4.5 Fribourg

Le **comité Fourchette verte Fribourg**, créé en 2014, s'est réuni 4 fois en 2017. Sa composition a été quelques peu modifiée cette année en raison du congé maternité de Mme Rosenast et du congé non payé de 3 mois de Mme Thomas Demierre, mais cela n'a pas empêché la bonne marche du projet. Merci à Mme Armelle Grossrieder pour le travail de terrain effectué pour le remplacement de Mme Thomas Demierre.



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

Pour la coordination, 2017 fut une année de consolidation avec le nouveau fonctionnement basé sur le fichier central informatique des données qui donne une grande satisfaction et réduit de manière conséquente la charge administrative liée.

Mme Fasel, **diététicienne germanophone**, a poursuivi le démarchage des crèches et AES alémaniques démarré en 2016, avec de très bons résultats. En effet, en 2017, 3 nouvelles structures de la petite enfance ont obtenus le label outre-Sarine et deux sont en cours de labellisation pour 2018.

Le **système de tests** mis en place en 2014 continue de montrer ses preuves, et en 2017, 81.3% des tests attendus ont été réalisés par les différents testeurs, soit 187 sur 230 (92 par les testeurs FV, 49 par les diététiciennes FV et 46 par les testeurs FRC).

En 2017, le nombre total d'établissements labellisés a augmenté sur le canton de Fribourg, en passant de 55 adresses à 58. Pourtant, les mouvements sont restés nombreux, avec **5 nouveaux labels** décernés (2 junior, 3 tout-petits) et **2 labels retirés** (1 adultes, 1 senior). Trois nouvelles demandes sont en cours pour une labellisation en 2018.

**AMA TERRA** : la phase pilote démarrée en 2016 a abouti à une labellisation d'une crèche sur le canton de Fribourg. La deuxième structure en route dans cette phase a renoncé momentanément à cette labellisation, mais compte bien y revenir ultérieurement.

**Quelques chiffres** en bref... L'équipe a donné

- 3 formations pour les testeurs,
- 1 cours pour les cuisiniers sur la thématique des menus végétariens,
- 3 formations à de nouveaux cuisiniers,
- 3 séances d'informations sur le label (personnel, parents, équipe de cuisine),
- 10 stands concours (adulte et junior) et 1 animation sur les mets gras

pour un total de 375 personnes directement sensibilisées à la thématique de l'alimentation équilibrée.

Mais aussi :

- 1 interview pour la Radio locale « Radio Fribourg »,
- 54 visites d'établissements labellisés
- 8 entretiens de labellisation
- 241 semaines de menus analysées

## 4.6 Genève

Selon les objectifs du contrat de prestations 2017-2020, le nombre de labellisés pouvait être maintenu à 270. Or, bien que l'on compte **14 établissements labellisés de moins** qu'en 2016, **278 établissements** sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année. Des mouvements notables ont été observés : **12 nouveaux labels et 26 retraits**. Les changements de prestataires et l'introduction d'une cotisation sont les principaux motifs de retraits.



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

Le label **Fourchette verte**-Ama terra est issu de l'intégration de Schnitz und Drunder au label **Fourchette verte**. Il est destiné principalement aux crèches/espaces de vie infantine et aux restaurants scolaires qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif. L'établissement s'engage notamment à : limiter le gaspillage alimentaire, choisir des produits respectueux de l'environnement et des animaux, diminuer la fréquence de consommation de la viande et du poisson, éduquer et socialiser les enfants à travers les repas et les collations. Depuis l'été 2016, **Fourchette verte** Genève a participé à un projet pilote pour l'intégration du label **Fourchette verte - Ama terra et deux labels ont pu être décernés**.

La dix-septième édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 14 au 24 septembre autour du thème « fabuleuses cucurbitacées ». **Fourchette verte** Genève s'est davantage investie en reprenant notamment l'organisation du concours de dessin, ainsi que la transmission des informations à tous les labellisés, y compris les restaurants scolaires, les crèches et les espaces de vie infantine publiques. 4'150 sets « le mandala des cucurbitacées » ont été commandés par les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de 246 lots pour les enfants.

Un kit pédagogique sur les cucurbitacées, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte**, a facilité l'accès à la thématique, tant pour les équipes de cuisine, que le personnel d'encadrement. Des animations ont eu lieu dans de nombreux établissements.

**25 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte** : Aire-la-Ville, Anières, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Laconnex, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Puplinge, Satigny, Vernier et Versoix, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Aire-la-Ville, Anières, Cartigny, Cologny, Meinier, Plan-les-Ouates, Puplinge et Versoix. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

**Une cotisation payante et des frais d'ouverture de dossiers** ont été introduits en 2016 pour chaque établissement labellisé ou demande de labellisation, afin de pouvoir proposer un meilleur suivi des établissements. Le résultat a permis d'avoir un **poste supplémentaire de diététicien-ne à 0,6 EPT**. Les comptes 2017 détaillent le montant qui a été perçu.

Lors de l'enquête d'appréciation, **140 établissements labellisés ont été visités** de janvier à novembre, dont 37 par la Fédération romande des consommateurs. Les critères de visibilité du label sont moins bons qu'en 2016. Les critères de l'assiette **Fourchette verte** sont respectés, comme en 2016, avec 82% de plats corrects. Une quantité insuffisante de légumes dans 19 établissements enquêtés explique ce résultat.

Des prestations spécifiques ont été établies dans le cadre du **contrat de prestations pour la période 2017-2020** entre le Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS) et l'association **Fourchette verte**.



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

## 4.7 Jura / Jura bernois

L'année 2017 a été marquée par le lancement de Fourchette verte – Ama terra dans le Jura bernois. Il s'agit d'un profil additionnel axé sur les principes du développement durable, qui complète les critères actuels Fourchette verte tout-petits et junior. Depuis mars 2017, Fourchette verte Jura bernois participe au projet pilote et a ainsi pu octroyer ce nouveau label à la crèche Au P'tit Château à Malleray, depuis déjà 9 ans au bénéfice du label Fourchette verte des tout-petits.

Durant cette année 2017, le Home La Roseraie à Saint-Imier a obtenu l'Affiliation Fourchette verte senior, une première au sein de la section Fourchette verte Jura/Jura bernois (FV JU/JB), et l'Ecole St-Paul à Porrentruy est passée du label junior à l'Affiliation Fourchette verte junior. 2 établissements ont renouvelé leur label suite à un changement de cuisinier : il s'agit de la Maison de l'enfance Les Ecureuils à Corgémont pour le label tout-petits et de l'Hôpital du Jura bernois, site de Saint-Imier, pour le label adulte. En revanche, 4 établissements ont malheureusement décidé de renoncer au label : la crèche Les Gardénias à Berne, la crèche La Luciole à Prêles, le restaurant Rolex à Bienne ainsi que l'Hôpital du Jura, pour ses 4 sites, qui s'apprête à lancer son propre concept en collaboration avec son unité de nutrition. La section FV JU/JB termine ainsi l'année 2017 avec 50 établissements.

La collaboration avec Avenir Formation s'est poursuivie et 7 cours de cuisine et diététique Fourchette verte ont été définis pour le programme 2017-2018 : « Boulangerie et pâtisseries », « Féculents : sortir de la routine », « Hygiène en cuisine : la nouvelle réglementation », « Les sauces », « Collations à base de lait et salées », « La cuisine méditerranéenne » et pour le cours théorique, dispensé par l'une des coordinatrices et diététiciennes FV JU/JB, « Menus végétariens équilibrés : base théorique ». En incluant ce cours, 3 séances d'information et 2 formations continues ont été dispensées en 2017 par les coordinatrices et diététiciennes FV JU/JB.

Dans les médias locaux, 8 articles ont parlé de Fourchette verte : 1 suite à la diffusion du rapport d'activité, 3 suite à l'obtention de l'Affiliation senior par le Home La Roseraie à Saint-Imier et 4 suite à la labellisation Ama terra de la crèche Au P'tit Château à Malleray.

La section FV JU/JB a également diffusé sa 1<sup>ère</sup> Lettre d'information sur le thème « Manger des protéines sans viande : quelles alternatives ? ». L'objectif de ces Lettres est d'expliquer les critères du label Fourchette verte de manière concise et de donner des pistes pour la mise en pratique avec 2 idées de recettes.

2017 aura malheureusement été la dernière année pour l'antenne Fourchette verte Jura bernois. En effet, le Canton de Berne a établi des restrictions budgétaires qui ne permettent plus de financer le poste de coordinatrice Fourchette verte Jura bernois dès 2018. Le label sera repris sous d'autres modalités par le Canton de Berne. Après 10 ans d'un investissement assidu et d'un travail remarquable, Aline Hentzi quitte donc Fourchette verte pour se lancer dans de nouveaux défis professionnels.



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

## 4.8 Neuchâtel

Au 31 décembre 2017, Fourchette verte Neuchâtel compte 51 établissements et 4 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (13 Fourchette verte junior, 22 Fourchette verte des tout-petits, 8 Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 2 affiliations Fourchette verte junior). Au total, cela représente 2'693 places assises et 2'490 repas par jour en moyenne.

Afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, 58 évaluations ont été effectuées en 2017 (15 visites par les membres de la FRC, 32 par Fourchette verte Neuchâtel, 11 par des testeurs internes) et 257 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 2 séances d'information ont également eu lieu auprès des équipes éducatives et/ou de cuisine ainsi qu'une auprès des parents. Au total, 22 personnes ont participé, dont 3 parents.

En plus de ces séances, Fourchette verte Neuchâtel a également mis en place 1 atelier-concours à l'intention des enfants (21 participants) dans une structure parascolaire et 1 stand dans un établissement ayant le label affiliation Fourchette verte adulte (12 participants). En 2017, Fourchette verte Neuchâtel a aussi formé 4 nouveaux testeurs internes.

Suite au succès de la première édition du concours « Fourchette Gourmande », Fourchette verte Neuchâtel, en collaboration avec le Service de la santé publique et le Service de l'enseignement obligatoire, a organisé un deuxième concours culinaire avec pour thème le miel. Le concours était adressé aux élèves de 11ème HARMOS. Après sélection des 4 meilleurs dossiers, les finalistes ont eu l'occasion de s'affronter en direct le 20 mai devant un jury spécialement formé pour cet événement.

A l'occasion de la semaine du goût 2017 ainsi que de la nomination de Neuchâtel – ville du goût, Fourchette verte Neuchâtel a organisé des ateliers gustatifs et sensoriels en collaboration avec le Service de la santé publique et les diététiciennes de la Croix-Rouge du canton de Neuchâtel. Le thème de ces ateliers était le même que celui de la semaine du goût, soit les cucurbitacées. Au total, 113 enfants de 3-5ème HARMOS ont participé aux ateliers.

Constatant le besoin de renforcer les connaissances des cuisiniers travaillant avec le label Fourchette verte, Fourchette verte Neuchâtel en collaboration avec le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois, a organisé un après-midi de formation à leurs intentions. Le cours qui a eu lieu le 29 novembre était consacré aux collations. L'un des buts principaux était de permettre l'échange entre les cuisiniers engagés dans un établissement ayant le label Fourchette verte et les apprentis cuisiniers de 3ème année, futurs chefs et multiplicateurs relais de la promotion de la santé. Au total, 9 cuisiniers ou éducateurs d'établissements labellisés ont participé au cours.

Fourchette verte Neuchâtel a également participé à la campagne de communication du Service de la santé publique lors de l'émission « Manger et bouger pour le plaisir et la santé des familles » du 13 décembre 2017 sur les ondes de RTN. Via la radio locale, cette campagne a permis aux différents acteurs de la promotion de la santé de faire connaître leurs prestations au grand public.



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

Quelques modifications ont eu lieu dans la composition du groupe de pilotage de Fourchette verte Neuchâtel, avec le départ de Monsieur Dominique CONANT et l'arrivée de Madame Valérie WENGER PHEULPIN (Addiction Neuchâtel) et de Monsieur Yann BERGER (Service de la consommation et des affaires vétérinaires).

## 4.9 Solothurn

### Betreute Institutionen

Neben vielen Rezertifizierungen konnten dieses Jahr erstmal zwei Pilotinstitutionen mit den Label Fourchette Verte-Ama Terra ausgezeichnet werden. Alle zu rezertifizierenden Institutionen konnten wieder ausgezeichnet werden, einigen unter gewissen Auflagen. Aktuell sind im Kanton Solothurn rund 25 Kindertagesstätten und Mittagstische mit rund 630 Sitzplätzen zertifiziert weitere befinden sich im Zertifizierungsprozess.

Neu wurden dieses Jahr Teamschulungen in bereits zertifizierten Institutionen durchgeführt. So konnten im Laufe des Jahres an sechs Schulungen rund 50 Personen zu den Themen Fourchette Verte und Kinderernährung geschult werden.

Ein Kochkurs zum Thema « Getreide » konnte mit 14 Teilnehmenden durchgeführt werden. Das Interesse an Schulungen und Austausch schien ungebrochen.

Die Zertifizierungskommission hat sich im 2017 zwei Mal getroffen und über die Zertifizierungen und weitere Themen ausgetauscht. Leider wechselte der Koch der Cateringfirma seine Arbeitsstelle, diese frei gewordene Platz konnte noch nicht besetzt werden.

### Personeller und finanzieller Aufwand

Der stündliche Aufwand hat sich gegenüber vom Vorjahr etwa gleich gehalten

Die Zertifizierungskommission hat sich im 2017 zwei Mal getroffen und über die Zertifizierungen und weitere Themen ausgetauscht. Leider wechselte der Koch der Cateringfirma seine Arbeitsstelle, diese frei gewordene Platz konnte noch nicht besetzt werden.

### Sonstige Aktivitäten

Fourchette Verte wurde an verschiedenen Teamsitzungen von neuen und bisherigen Institutionen vorgestellt.

Für einen geregelten Ablauf der Zertifizierung wurden eine Checkliste, Informationsblätter und neue Unterlagen zur Rückmeldung erarbeitet.

Ein Zeitungsbericht erschienen zur Übergabe des Zertifikats einer Institution.

Für Fourchette Verte Schweiz wurden Rückmeldungen zu verschiedenen Unterlagen gegeben und es wurde an zwei Sitzungen und verschiedenen Weiterbildungen zu Themen von Ama Terra teilgenommen.



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

## 4.10 St.Gallen

Im Jahr 2017 wurden 18 Betriebe in der Stadt und im Kanton St.Gallen zertifiziert bzw. rezertifiziert. Aktuell führen 21 Betriebe das Label „Fourchette verte – Ama terra“ Junior und 7 Betriebe das Label „Fourchette verte – Ama terra“ Kleinkinder. 5 Betriebe bieten sowohl Tagesbetreuung sowie einen Mittagstisch an und sind daher mit beiden Labeln zertifiziert. Alle früheren „schnitz & drunder“-Betriebe sind nun in das Label „Fourchette verte – Ama terra“ überführt worden.

### Erfolgsbericht

18 Betriebe in der Stadt und im Kanton St.Gallen wurden im Laufe des Jahres 2017 zertifiziert bzw. rezertifiziert. Gegenwärtig bieten 23 „Fourchette verte – Ama terra“ zertifizierte Betriebe täglich Essen für 1164 Kinder an. Davon entfallen 958 Plätze auf (schulische) Mittagstische und 206 Plätze auf Kindertagesstätten.

Die Zertifizierungskommission traf sich zu drei Sitzungen. Die Zertifizierungen bzw. Rezertifizierungen liefen grösstenteils reibungslos ab. Es hat sich jedoch gezeigt, dass eine regelmässige Überprüfung dazu beiträgt, die Qualität aufrecht zu erhalten, auch wenn nur kleinere Anpassungen notwendig sind. Besonders erfreulich ist, dass das Label auch zu anderen Aktivitäten mit den Kindern in Bezug auf Nahrungsmittel anregt.

Mittels einer Informationsveranstaltung konnten fünf neue Betriebe, d.h. Kindertagesstätten aus dem Mittelland, für das Label gewonnen werden. Sie begannen mit den Beratungen ab Herbst 2017. Ende August wurde die jährliche Weiterbildung mit Austauschtreffen für Köchinnen, Köche und Führungspersonen aus den Projektbetrieben angeboten. Der Schulungsteil stand unter dem Titel „Nachhaltiges Verpflegungsangebot – gesund für Mensch, Tier und Umwelt“. Er wurde in Zusammenarbeit mit einer in diesem Themenbereich erfahrenen Kursleiterin durchgeführt. 37 Teilnehmende nahmen an der Weiterbildung teil. Die Rückmeldungen der Teilnehmenden waren gut bis sehr gut. Die Weiterbildung bestätigte, dass ein grosser Bedarf an Wissen über den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln besteht.

Die Evaluation von „Fourchette verte – Ama terra“ ist anfangs 2017 gestartet. Eine Befragung der Betriebe findet jeweils zu Beginn der Beratung, nach der Zertifizierung und nach der Rezertifizierung statt. Die Evaluation ist eine Zusammenarbeit der Kantone BL, BS, AG, SO und SG. Aufgrund der ersten Erfahrungen mit dem elektronischen Befragungstool wurde die Befragung punktuell angepasst. Resultate werden Ende 2019 vorliegen.

## 4.11 Thurgau

Im Rahmen des Kantonalen Aktionsprogramm «Thurgau bewegt» (KAP) wurde 2011 im Kanton Thurgau das Schulungs- und Beratungsangebot «schnitz und drunder» lanciert. Im September 2014 stellte der Kanton Thurgau einen Antrag als neues Mitglied Fourchette verte Schweiz. Die Entwicklung zur Einführung eines nationalen Label «Fourchette verte - Ama terra » in 2015, konnte sich so nahtlos an «schnitz und drunder» anfügen, da es sehr ähnlich ist. Im Oktober 2015 konnte die erste Institution



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

fourchette verte Ama terra ausgezeichnet werden. Die Übergangszeit von «schnitz und drunder» ist Vergangenheit und somit abgeschlossen, fast alle Betriebe haben das neue Label übernommen.

Im Mai 2017 fand das jährliche Vernetzungstreffen aller ausgezeichneten Institutionen statt. Diese Veranstaltung wird immer rege von allen Institutionen im Kanton besucht. Im März 2017 fand im Thurgau die Elbi Expo statt, zur Bekanntmachung des Labels war «Fourchette verte - Ama terra » präsent, um Eltern sowie Interessierte über ausgewogene Ernährung und das Projekt zu informieren. Neben einen praktischen Input konnten so auch Fragen über «Fourchette verte - Ama terra » beantwortet und über das Label und Neuerungen informiert werden. Ebenso konnten sich an einen Informationsvormittag alle Tageseltern im Kanton Thurgau, in Zusammenarbeit mit Kibesuisse, über das Projekt informieren. Die Zertifizierungskommission konnte an zwei Sitzungen in diesem Jahr 13 Betriebe auszeichnen.

## 4.12 Ticino

**Fourchette verte Ticino (in seguito FV-TI) è un'associazione composta dalle seguenti parti**

- Comitato, 7 membri: Isabella Lischetti, presidente ad interim, Estefania Cruz, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Alessandro Pesce, Aurelio Ricci, Rinaldo Rossi. Il Presidente, Ignazio Cassis ha rassegnato le dimissioni il 24.10.17 (a decorrere dal 1.11.17).
- Collaboratori, 2: Elisa Pedrazzini, responsabile amministrativa con percentuale lavorativa al 40%; Christine Massera, responsabile operativa all'80% (dal 7.10.17 assente per congedo maternità). Valentina Galli, responsabile operativa sostituta al 50% dal 1.10.17.
- Strutture associate, 99; 269 i detentori del marchio.
- Contabilità: Stefano e Michela Besomi, Fiduciaria Besomi SA.
- Cuochi formatori, 4: Rosanna Gagliardi, Emanuele Rizzuti, Aurelio Ricci, David Barenco.

**Le principali attività del 2017 sono elencate di seguito.**

**Comitato, riunioni e formazione del personale**

- Quattro riunioni di comitato (6 febbraio, 8 maggio, 15 settembre, 15 novembre) e un'assemblea generale (8 maggio). Tre riunioni di consiglio (delegazione interna per la gestione operativa).
- Due riunioni di coordinamento con la Federazione Fourchette verte (30 gennaio, 6 settembre). Assemblea Fourchette verte Svizzera (in seguito FV-CH) il 6 settembre.
- Partecipazione delle collaboratrici a una formazione Fourchette verte AMA TERRA (31 gennaio) e due corsi d'igiene alimentare presso GastroTicino (20 marzo, 15 maggio).





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

#### **Gestione strutture con il marchio**

- Certificazione di 12 nuove strutture. Numero totale di marchi FV in Ticino: 269.
- Attribuzione di 9 marchi «FV temporaneo» (8 ristoranti, 1 colonia per ragazzi).
- 105 controlli del rispetto dei requisiti presso le strutture certificate (relativi al 2017).

#### **Formazione e servizi esterni**

- Realizzazione di 4 corsi per cuochi per un totale di 42 partecipanti.
- 10 interventi per la promozione della salute, 9 presso l'Istituto scolastico di Locarno e 1 presso FORMAS.

#### **Marketing e comunicazione**

- Organizzazione della terza rassegna gastronomica Fourchette verte (17 ristoranti).
- Apparizione di 33 articoli su giornali, giornali online e newsletter. Pubblicazione di 4 inserzioni su Extra e di banner sui siti di «MediaTI partner». Invio di 4 newsletter, pubblicazioni sui social.
- Collaborazione con FTIA per 2 pubblicazioni sulla rivista del personale.
- Partecipazione al concorso «Risotti in Piazza» a Locarno per la «Settimana del Gusto».
- Svolgimento di una conferenza-laboratorio a Ticino Vegetariano presso il Palazzo dei Congressi a Lugano.

## **4.13 Uri und Zug**

Die Kantone Uri und Zug entschieden sich 2016 gemeinsam dem Verein Fourchette verte beizutreten. Die Zertifizierungskommission setzt sich zusammen aus der kantonalen Koordinatorin (Monique Mura Knüsel) und den beiden Programmleiterinnen Bewegung und Ernährung des Kantons Zug (Sarah Z'graggen) und der Gesundheitsförderung Uri (Simone Abegg). Die Zertifizierungskommission ist zwecks Wiederauszeichnung der Betriebe im Kanton Zug bereits mehrmals zusammen gekommen.

Die Kantone Zug und Uri bieten die Zertifizierung Fourchette verte – Ama terra für Kitas und Mittagstische an. Die Zusammenarbeit zwischen den Kantonen Zug und Uri mit der gemeinsamen kantonalen Koordinatorin hat sich bewährt und konnte auch 2017 erfolgreich weiter geführt werden. Im Kanton Zug wurden mittlerweile fast alle ehemaligen Schnitz und drunder Institutionen mit Fourchette verte - Ama terra ausgezeichnet, zudem sind einige Neuauszeichnungen dazu gekommen, darunter auch weitere Mittagstische mit dem Label Fourchette verte - Ama terra Junior.

2017 wurden mit der Staffel sechs die Neuauszeichnung von 1 Kita und von 8 Mittagstischen in Angriff genommen. Die Kita wird den Auszeichnungsprozess voraussichtlich im März 2018 beenden. Weiter wurde 2017 die Wiederauszeichnung von 9 ehemaligen Schnitz und drunder Kitas mit insgesamt 11 Standorten begonnen. 3 davon befinden sich noch im Auszeichnungsprozess. Insgesamt wurden im



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

Kanton Zug bisher 31 Standorte von Kitas oder Mittagstischen mit dem neuen Label ausgezeichnet oder befinden sich momentan im Auszeichnungsprozess.

Im Kanton Uri konnte 2017 ebenfalls die erste Rezertifizierung einer ehemaligen Schnitz und drunder Institution aufgenommen werden. Diese Institution beinhaltet einen Mittagstisch und eine Kita.

## 4.14 Valais

### Les nouveautés

En 2017, Fourchette Verte Valais a poursuivi le développement du label, en proposant notamment des prestations complémentaires à ses partenaires.

Premièrement, la section valaisanne a diversifié ses activités en proposant un catalogue de formation. Celui-ci a été décliné pour répondre à des demandes « entreprise », mais il a aussi permis de guider le personnel de la petite enfance à faire face à des problématiques « du terrain ».

Les thèmes ont été définis sur la base d'un sondage, afin de répondre au mieux aux attentes des différents partenaires.

En lien avec ces nouveautés, FV-VS a développé des supports promotionnels dans le but de communiquer sur les prestations proposées : boîtes à couvert réutilisables pour les entreprises (personnes qui mangent sur le pouce) et pochettes à couvert pour les crèches (parents et personnel de la petite enfance).

De même, la section s'applique à poursuivre l'intégration de l'approche sensorielle dans l'équilibre alimentaire auprès des structures de la petite enfance. En 2016, 2 formations ont été données dans des crèches/UAPE. Nos diététiciennes ont pu mettre l'accent sur le côté sensoriel (goût, odeurs, visuel, ressenti), mais elles ont aussi travaillé avec les responsables afin de sensibiliser les enfants à « l'acte de manger » (comment mangeons-nous et dans quelles conditions ?). Ce travail de « fond » est jugé primordial par la section Valais, puisqu'il permet, en plus des quantités recommandées par les critères Fourchette Verte, d'apprendre aux enfants à se nourrir en fonction de leur ressenti et de leur faim.

Deuxièmement, FV-VS a développé un outil destiné au personnel de la petite enfance visant à travailler sur les sensations alimentaires des enfants : Détective Gargouillis. Il s'agit d'un disque (identique à un disque de zone bleue) qui permet de sonder la faim de l'enfant (avant de manger), l'assiette qu'il voudrait qu'on lui serve (en fonction de sa faim), et finalement le ressenti de l'enfant après son repas. Cet outil représente un support pour sensibiliser les enfants sur les notions de faim, rassasiement et ressenti physique.

Finalement, 2017 sera marquée par un changement organisationnel, Sereina Gubler quittant l'équipe au 31 décembre. Son poste sera repourvu en 2018 et augmenté de 10%, afin de pouvoir répondre à une charge de travail grandissante.



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

## 4.15 Vaud

L'année 2017 a été une année de consolidation pour le projet Fourchette verte-Vaud (FV-VD), avec une équipe stable de professionnelles. Les objectifs ont donc pu être atteints.

27 nouvelles adresses de même que 3 cuisines de production sont devenues Fourchette verte (FV) en 2017 ; 20 restaurants ou structures ont cessé la collaboration avec le label. Ceci représente le même nombre de nouveaux labellisés qu'en 2016, essentiellement des labels enfants, mais plus de retraits. Pour la première fois depuis le début du projet, le nombre d'adresses junior a diminué.

Le suivi des 333 adresses déjà labellisées a été effectué ou est prévu pour janvier 2018. Le nombre total d'adresses FV au 31.12.17 est ainsi de 360, soit 7 de plus qu'au 31.12.16. Ceci représente 25'324 repas FV servis chaque jour, pour un total de 37'537 repas. Par ailleurs, 11 restaurants de collectivité vaudois sont suivis par FV-CH dans le cadre d'un mandat national pour la société de restauration SV-Group. Le nombre d'adresses se monte donc à 371. Fin 2017, 2 adresses ne sont pas encore prêtes pour une labellisation, la procédure se poursuivra en 2018.

Les cours proposés au personnel de cuisine ou éducatif ont repris les thèmes des années précédentes comme « Mets gras et les desserts légers » et « Développement du goût chez l'enfant » ou « Petit déjeuner et collations » ; 46 personnes réparties en 7 cours les ont suivis dans toutes les régions. Ces cours ont également été proposés sous une forme réduite directement dans les lieux labellisés, 11 en ont bénéficié. Les collaborations antérieures se sont poursuivies avec 119 séances de formations-informations à différents publics, animations et stands dans les structures pour enfants ou les collectivités. Certains prestataires de repas ont fait l'objet de rencontres individuelles permettant une discussion globale sur les critères FV.

Le suivi du label par le biais des tests représente toujours un travail important. Au total et avec ceux effectués par la Fédération romande des consommateurs, le nombre de tests rendus en 2017 a été de 1'303.

En 2017, FV-VD a fêté ses 20 ans. Cette date a été marquée par l'organisation d'un concours en lien avec la semaine du goût et destiné aux lieux d'accueil pour enfants. 21 structures et leurs 378 enfants ont cuisiné, dégusté, joué ou bricolé avec des cucurbitacées sous toutes leurs formes.

En partenariat avec l'Unité de promotion de la santé et de prévention en milieu scolaire, un projet-pilote de soutien financier au menu FV a été initié dans 6 établissements de l'enseignement scolaire post-obligatoire. Il a montré que le choix du menu peut être orienté grâce à un incitatif économique.

L'aspect du développement durable devient un élément important, notamment lors des appels d'offre pour les lieux d'accueil. La collaboration avec la ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan de restauration collective durable.

Le volet additionnel Ama terra a été étudié dans 3 structures, mais n'a pas été considéré comme probant pour des lieux servis par des cuisines de production de grande envergure. Ce volet ne sera pas étendu aux autres établissements.



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

## 5 STATISTIQUES AU 31 DÉCEMBRE 2017 / STATISTIK AM 31. DEZEMBER 2017

	Nombre/ Anzahl/ Quantità	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere
Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants / Caffe-ristoranti	36	3'416
Self-services / Selbstbedienung	34	5'753
Restaurants de collectivité /Gemeinschaftsgastronomie/Ristoranti di collettività	216	43'442
Affiliations / Verpflegung Ganztage / Affiliazione	42	2'695
Affiliations senior / Ganztage Senior / Affiliazione Senior	93	5'804
Affiliations Junior / Ganztage Junior / Affiliazione Junior	32	2'681
Juniors	608	42'875
FV-AT junior	61	1'885
Tout-petits / Kleinkinder / Bambini Piccoli	408	16'722
FV-AT tout-petits / FV-AT Kleinkinder / FV-AT Bambini Piccoli	66	1'949
Take away	2	120
	1'598	127'342



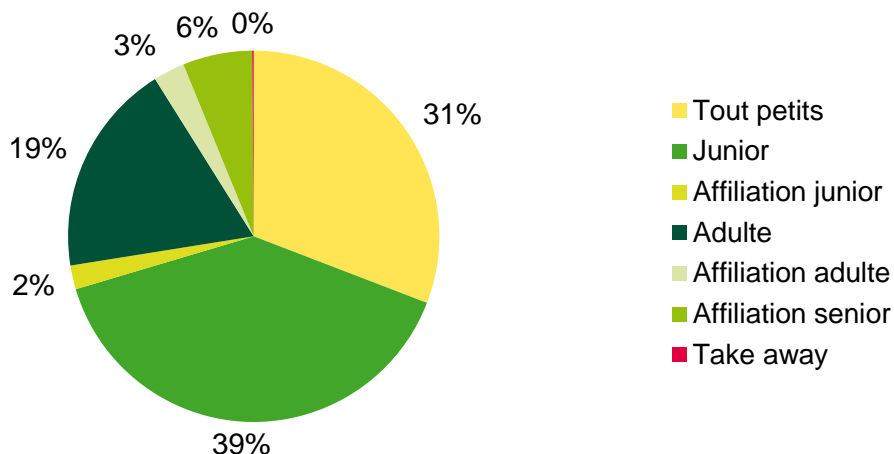
Etat au/Stand am/Stato da 31.12.2017

### Etablissements / Betriebe

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU/JUBE	NE	SG	SO	IG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	12	0	6	5	0	0	36
Self-services	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	5	0	15	4	0	0	34
Restaurants de collectivité	0	1	0	0	9	51	14	8	0	0	0	24	0	9	29	0	71	216
Affiliations	0	0	0	0	2	7	2	3	0	0	0	11	0	6	11	0	0	42
Affiliations senior	0	0	0	0	3	2	1	3	0	0	0	32	0	11	41	0	0	93
Affiliations junior	0	0	0	3	0	6	1	2	0	2	0	5	0	4	9	0	0	32
Juniors	5	0	0	24	17	126	11	13	0	11	0	170	0	58	173	0	0	608
FV-AT juniors	0	3	12	0	0	1	17	0	17	1	2	0	0	0	0	0	8	61
Tout-petits	35	0	0	98	24	63	19	22	0	12	0	12	0	35	88	0	0	408
FV-AT tout-petits	0	10	22	3	1	1	0	6	2	11	0	0	0	0	0	0	9	66
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	40	14	34	128	58	278	66	51	23	28	13	271	0	146	360	17	71	1'598

\* Des établissements sont en cours de labellisation. / Betriebe befinden sich im Labellisierungsprozess.

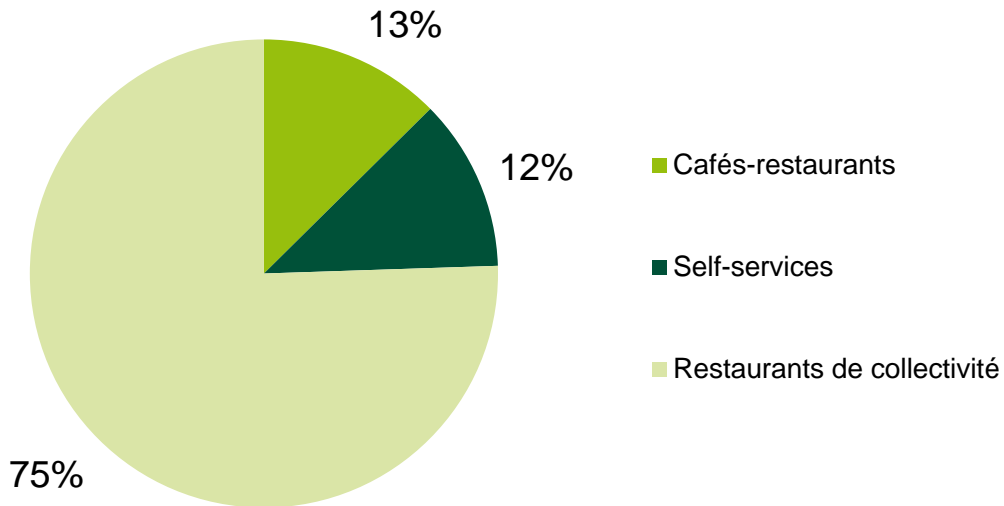
### Répartition par déclinaison (état au 31.12.17)



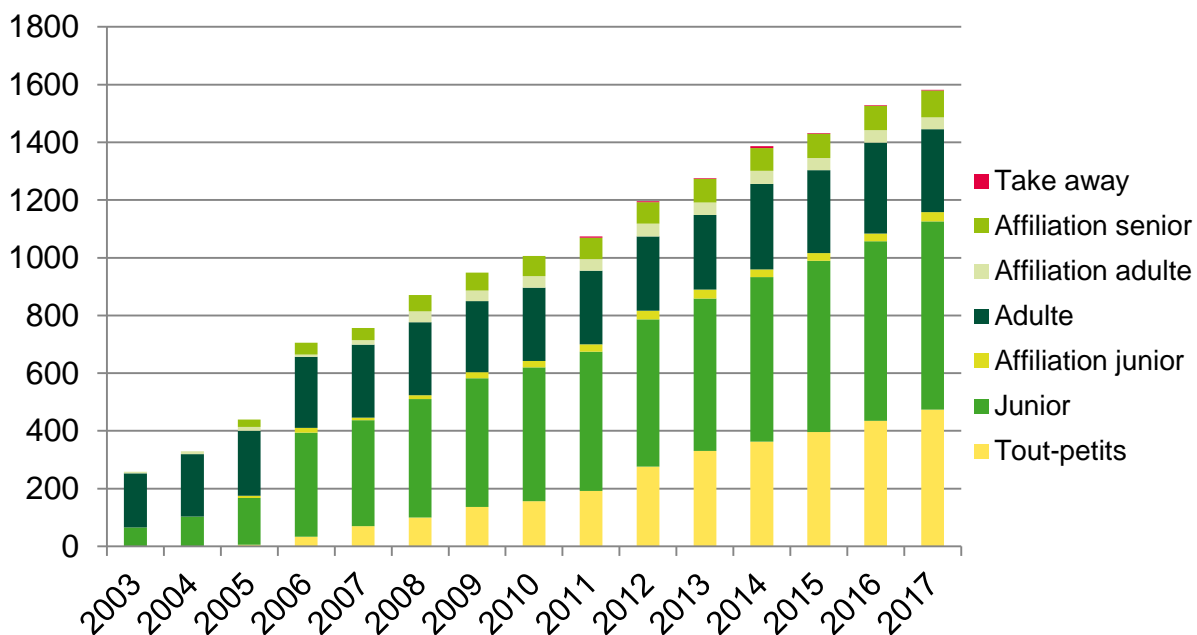


Das Label der ausgewogenen Ernährung  
 Le label de l'alimentation équilibrée  
 Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Répartition Fourchette verte adulte (état au 31.12.17)



Evolution par déclinaison Fourchette Verte





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

## **6 STRATÉGIE FOURCHETTE VERTE SUISSE (FV-CH) 2013-2018 / STRATEGISCHE ZIELE FOURCHETTE VERTE SCHWEIZ (FV-CH) 2013-2018**

La stratégie 2013 – 2017 de la FV-CH a été proposée par le Comité à son Assemblée générale. Celle-ci a adopté les orientations stratégiques ci-dessous le 5 novembre 2012. Attendu le changement de présidence en 2017, la stratégie a été tacitement prolongée d'un an, afin que la nouvelle présidente participe à l'élaboration de la stratégie pour les 5 prochaines années.

### **Vision**

Fourchette verte est LA référence en matière de label de restauration pour une alimentation équilibrée au plan suisse.

### **Axes stratégiques**

#### **1/ Assurer la qualité du label**

La Fédération, les sections cantonales et les départements de santé cantonaux garantissent l'harmonisation et le respect des critères du label de santé publique. Dans ce cadre, de nouvelles déclinaisons du label peuvent être développées selon les besoins.

#### **2/ Garantir la pérennité de la Fédération**

Tant sur le plan de son fonctionnement, de ses structures que de son financement, la Fédération met en place tous les outils nécessaires à la pérennité du label.

#### **3/ Etendre la Fédération à l'ensemble de la Suisse**

La Fédération s'étend progressivement à l'ensemble des cantons de Suisse alémanique afin de pouvoir couvrir, à l'horizon 2020 l'ensemble du territoire suisse. Cette extension se fait au gré des opportunités, sur la base d'un principe de réalisme.

#### **4/ Développer les collaborations**

La Fédération travaille avec quelques partenaires prioritaires, dont principalement Promotion Santé Suisse, la Société Suisse de Nutrition SSN et la Fédération Romande des consommateurs FRC. Elle œuvre également, par le biais de projets spécifiques ou de partenariats, notamment avec l'industrie agro-alimentaire, dans un but de santé publique.



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

Die strategischen Ziele 2013-2017 von FV-CH wurden durch den Vorstand der Generalversammlung vorgeschlagen. Letztere hat die nachstehende strategische Ausrichtung am 5. November 2012 genehmigt. Aufgrund des Wechsels in der Präsidentschaft im 2017, wurde die Strategie stillschweigend um ein Jahr verlängert, damit die neue Präsidentin an der Erarbeitung der Strategie für die nächsten fünf Jahre teilnimmt.

### **Vision**

*Fourchette verte ist DIE Schweizer Referenz für die Vergabe eines Labels im Bereich der ausgewogenen Ernährung.*

### **Strategische Schwerpunkte**

#### **1/ Sicherstellung der Qualität des Labels**

*Der Verein, die kantonalen Sektionen und die kantonalen Gesundheitsdepartemente garantieren die Harmonisierung und die Einhaltung der Kriterien dieses gesundheitsfördernden Labels im Bereich von Public Health. In diesem Rahmen können, bei Bedarf, neue Kategorien entwickelt werden.*

#### **2/ Garantie der Nachhaltigkeit des Vereins**

*Hinsichtlich der Funktion, der Strukturen und der Finanzierung stellt der Verein alle notwendigen Hilfsmittel bezüglich der Nachhaltigkeit sicher.*

#### **3/ Ausbreitung des Vereins in der ganzen Schweiz**

*Der Verein weitet sich schrittweise auf alle Deutschschweizer Kantone aus, mit dem Ziel 2020 in der ganzen Schweiz verbreitet zu sein. Der Ausbau orientiert sich an konkreten Möglichkeiten und wird realitätsnah gestaltet.*

#### **4/ Aufbau von Kooperationen**

*Der Verein pflegt Kooperationen mit wichtigen Partnern wie Gesundheitsförderung Schweiz, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE und der Fédération Romande des consommateurs FRC. Der Verein pflegt auch projektspezifischen Partnerschaften im Bereich Public Health, unter anderem mit der Lebensmittelindustrie.*



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

## 7 COMPTES 2017 / JAHRESRECHNUNG 2017

### 7.1 Bilan / Bilanz

#### Fédération Fourchette verte Suisse

#### Bilan au 31 décembre

	2017	2016
<b>ACTIF</b>		
<b><u>Liquidités</u></b>	<b>373 307.62</b>	<b>373 221.84</b>
Compte postal	170 203.86	120 301.54
Compte postal E-deposito	203 103.76	252 920.30
<b><u>Créances</u></b>	<b>13 265.44</b>	<b>127 955.21</b>
Créances envers des tiers	12 729.42	131 805.12
Corrections de valeurs sur créances envers des tiers	-300.00	-3 733.36
Compte courant avec adunaromandie	836.02	
Impôt anticipé	0.00	83.45
<b><u>Stock</u></b>	<b>1.00</b>	<b>1.00</b>
Stock	1.00	1.00
<b><u>Actifs de régularisation</u></b>	<b>37.00</b>	<b>120.00</b>
Actif transitoire	37.00	120.00
<b>Total de l'actif</b>	<b>386 611.06</b>	<b>501 298.05</b>
<b>PASSIF</b>		
<b><u>Dettes à court terme</u></b>	<b>5 592.56</b>	<b>80 903.77</b>
Dettes envers des tiers	0.00	73 741.25
Compte courant avec adunaromandie	0.00	1 233.44
TVA due à l'AFC	5 592.56	5 929.08
<b><u>Passifs de régularisation</u></b>	<b>6 899.54</b>	<b>7 925.26</b>
Passifs transitoires	6 899.54	7 925.26
<b><u>Fonds attribués</u></b>	<b>309 500.00</b>	<b>348 000.00</b>
Fonds Engagements institutionnel	120 000.00	120 000.00
Fonds Projets pluriannuels	50 000.00	50 000.00
Fonds Développement de la Fédération	53 000.00	53 000.00
Fonds Matériel promotionnel	31 500.00	40 000.00
Fonds Egalisation	55 000.00	85 000.00
<b><u>Fonds propres</u></b>	<b>64 618.96</b>	<b>64 469.02</b>
Pertes & Profits reportés au 01.01.	64 469.02	60 351.26
Résultat de l'exercice	149.94	4 117.76
<b>Total du passif</b>	<b>386 611.06</b>	<b>501 298.05</b>





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

## 7.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

### Fédération Fourchette verte Suisse

#### Compte d'exploitation

##### Produits

<b>Contributions des pouvoirs publics</b>	<b>202 000.00</b>
Promotion Santé Suisse	152 000.00
Cantons (CLASS)	50 000.00
<b>Contributions et dons</b>	<b>100 000.00</b>
Partenariat (UFS)	0.00
Partenariat (SV Group)	100 000.00
<b>Produits des ventes et prestations</b>	<b>29 896.58</b>
Prestations facturées & Autres produits	83.00
Ventes de matériel	29 813.58
<b>Produits financiers</b>	<b>0.00</b>
Intérêts	0.00
<b>Total Produits</b>	<b>331 896.58</b>

Comptes 2017
202 000.00
152 000.00
50 000.00
100 000.00
0.00
100 000.00
29 896.58
83.00
29 813.58
0.00
0.00
331 896.58

Comptes 2016
138 000.00
88 000.00
50 000.00
158 333.00
58 333.00
100 000.00
82 497.80
9 960.33
72 537.47
238.45
238.45
379 069.25

##### Charges

<b>Achat matériel</b>	<b>57 448.33</b>
Matériel promotionnel	57 448.33
<b>Prestations de tiers</b>	<b>19 634.19</b>
Projet SV	12 130.00
Honoraires de tiers	7 404.19
Contributions diverses	100.00
<b>Secrétariat général et charges de personnel</b>	<b>281 374.65</b>
Coût secrétariat général	107 530.86
Frais de dépl, Frais admin. & Fr. Formation	9 611.64
Frais de représentation	500.00
Coût comptabilité/RH (adunaromandie)	7 600.01
Coût communication (adunaromandie)	5 631.99
Coût logistique (adunaromandie)	5 800.00
Rémunération stagiaire / cheffe de projet	85 173.82
Coordination Suisse allemande	46 800.00
Frais d'infrastructure	12 726.33
<b>Autres charges de personnel, traduction</b>	<b>0.00</b>
Traductions	0.00
<b>Stock</b>	<b>2 100.00</b>
Loyer stock / déménagement	2 100.00
<b>Charges d'administration</b>	<b>5 714.53</b>
Frais de ports	2 068.94
Révision des comptes	1 350.00
REDIP (part TVA non récupérable)	2 199.59
Frais CCP	96.00

Comptes 2017
57 448.33
57 448.33
19 634.19
12 130.00
7 404.19
100.00
281 374.65
107 530.86
9 611.64
500.00
7 600.01
5 631.99
5 800.00
85 173.82
46 800.00
12 726.33
0.00
0.00
2 100.00
2 100.00
5 714.53
2 068.94
1 350.00
2 199.59
96.00
366 271.70

Comptes 2016
42 442.92
42 442.92
25 578.05
14 815.00
10 663.05
100.00
299 277.27
88 034.33
12 101.57
500.00
5 885.00
19 800.00
5 800.00
87 441.00
67 020.00
12 695.37
2 335.25
2 335.25
1 425.00
1 425.00
5 523.02
2 017.72
1 400.00
2 069.30
36.00
376 581.51



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

## Compte d'exploitation

### Charges

	Comptes 2017	Comptes 2016
Report	366 271.70	376 581.51
<b>Communication / Publicité</b>	<b>7 408.30</b>	<b>8 575.61</b>
Publicité / Promotion label/ Mesure PR	4 063.01	4 928.50
Sondage notoriété	3 000.00	3 000.00
Hébergement site internet + switch	345.29	647.11
<b>Charges et produits extraordinaires</b>	<b>-3 433.36</b>	<b>2 895.83</b>
Charges extraordinaires	0.00	2 895.83
Produits extraordinaires	-3 433.36	0.00
<b>Variation des Fonds</b>	<b>-38 500.00</b>	<b>-13 101.46</b>
Attributions aux Fonds	0.00	20 000.00
Utilisation des Fonds	-38 500.00	-33 101.46
<b>Total des charges</b>	<b>331 746.64</b>	<b>374 951.49</b>
<b>Résultat de l'exercice</b>	<b>149.94</b>	<b>4 117.76</b>

## 8 REMERCIEMENTS / DANKSAGUNG

Aux Départements de la santé des cantons qui ont développé Fourchette verte et à la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS) qui, grâce à leur soutien financier et leur confiance renouvelée, permettent aux sections cantonales de poursuivre leurs activités sur le terrain.

À Promotion Santé Suisse (PSCH) pour son support et son soutien financier, actuel et futur, qui permet de promouvoir et faire vivre la Fédération Fourchette verte Suisse.

À la Société Suisse de Nutrition (SSN), la Fédération Romande des consommateurs (FRC) et la CLASS, pour leur expertise et leur collaboration.

Aux organisations et entreprises partenaires qui nous permettent de faire avancer ensemble nos buts de promotion de santé publique.

Enfin, notre gratitude va aux collaboratrices et collaborateurs des sections cantonales, à nos testeuses et testeurs, en particulier de la FRC, aux comités cantonaux, aux membres du Comité et de la conférence de coordination qui travaillent activement au développement et au succès de Fourchette verte, tout au long de l'année.



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

*An die Gesundheitsdepartemente der Kantone, die Fourchette verte entwickelt haben und an die Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS), die, dank ihrer finanziellen Unterstützung und ihres bleibenden Vertrauens, den zehn Sektionen ihre Arbeit in der Praxis ermöglicht.*

*An Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH) für die aktuelle und zukünftige Unterstützung und den finanziellen Beitrag, die die Förderung und Erhaltung des Verbandes Fourchette verte Schweiz ermöglichen.*

*An die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE), die Fédération Romande des consommateurs (FRC) und die CLASS für Ihre Expertise und ihre Zusammenarbeit.*

*An die Partnerunternehmen und –Organisationen, die es uns erlauben gemeinsam unsere Ziele der Gesundheitsförderung voranzutreiben.*

*Zum Schluss geht unser Dank an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der kantonalen Sektionen, an unsere Testesserinnen und Testesser, im Speziellen diejenigen der FRC, an die kantonalen Vorstände, an die Mitglieder des Vorstandes und der Koordinationskonferenz, die aktiv an der Entwicklung und dem Erfolg des Programms arbeiten, im Verlauf des ganzen Jahres.*