



## RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023 / JAHRESBERICHT FOURCHETTE VERTE SUISSE 2023

La Fédération Fourchette verte Suisse est soutenue par la /  
Der Verein Fourchette verte Schweiz wird unterstützt von

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



Kanton St.Gallen



KANTON solothurn

Thurgau

Kanton Zug



EBENRAIN



Kanton Basel-Stadt



Kanton Bern  
Canton de Berne

KANTON LUZERN

par/von



Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera

et travaille avec le soutien de la / und arbeitet mit der Unterstützung von



## TABLE DES MATIERES

	<b>Le mot de la Présidente / Wort der Präsidentin</b>	<b>3</b>
<b>1</b>	<b>Les temps forts de l'année 2023 / Erfolgsbericht 2023</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Organes de la Fédération / Organe des Verbandes</b>	<b>8</b>
	2.1 Comité / Vorstand	8
	2.2 Conférence de Coordination (COKO) / Koordinationskonferenz (COKO)	8
	2.3 Bureau de direction FV-CH / Leitung FV-CH	9
	2.4 Hébergement administratif 2023 / Administrativer Sitz 2023	9
<b>3</b>	<b>Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen</b>	<b>10</b>
	3.1 Aargau	10
	3.2 Basel-Landschaft	10
	3.3 Basel-Stadt	11
	3.4 Bern und Berner Jura	12
	3.5 Fribourg	13
	3.6 Genève	14
	3.7 Jura	15
	3.8 Luzern	16
	3.9 Neuchâtel	16
	3.10 Nidwalden	17
	3.11 Solothurn	17
	3.12 St. Gallen	18
	3.13 Thurgau	19
	3.14 Ticino	19
	3.15 Valais	20
	3.16 Vaud	21
	3.17 Zug	22
<b>4</b>	<b>Statistiques janvier 2024 / Statistik Januar 2024</b>	<b>22</b>
<b>5</b>	<b>Comptes 2023 / Jahresrechnung 2023</b>	<b>24</b>
	5.1 Bilan / Bilanz	24
	5.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	25
<b>6</b>	<b>Remerciements / Danksagung</b>	<b>27</b>

## LE MOT DE LA PRÉSIDENTE / WORT DER PRÄSIDENTIN



Fourchette verte a fêté ses 30 ans en 2023. Depuis 1993, ce label né à Genève est synonyme d'alimentation équilibrée dans la restauration collective. Durant cette période, Fourchette verte est devenue pour les cantons une mesure très importante pour la promotion d'une alimentation variée et équilibrée et apporte une contribution importante à la promotion de la santé et à la prévention.

Aujourd'hui, Fourchette verte est présente dans 17 cantons suisses. C'est le seul label de qualité pour la restauration collective soutenu par les pouvoirs publics et il apporte une importante contribution à la mise en œuvre de la stratégie alimentaire suisse.

Chaque jour, environ 120'000 repas sont servis dans quelque 1700 établissements certifiés Fourchette verte en Suisse. En collaboration avec les services compétents des cantons, l'association Fourchette verte Suisse élabore la stratégie et veille au développement du label. Les préoccupations liées au développement durable prennent de plus en plus d'importance, d'autant plus qu'en Suisse, l'alimentation est responsable de 16 % des émissions globales.

Je remercie toutes les personnes qui s'engagent pour Fourchette verte et qui œuvrent au quotidien pour une alimentation équilibrée et durable en restauration collective.

Susanne Schaffner,  
Conseillère d'Etat (SO)  
Présidente FV-CH

*Fourchette verte feierte 2023 sein 30-jähriges Bestehen. Seit 1993 steht das in Genf entstandene Label für eine ausgewogene Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie. Fourchette verte ist für die Kantone in dieser Zeit zu einer sehr wichtigen Massnahme zur Förderung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung geworden und leistet einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention.*

*Heute wird Fourchette verte in 17 Kantonen der Schweiz umgesetzt. Es ist das einzige, von der öffentlichen Hand unterstützte Qualitätslabel für die Gemeinschaftsgastronomie und trägt zu einem wesentlichen Teil zur Umsetzung der Schweizer Ernährungsstrategie bei. Täglich werden ca. 120'000 Mahlzeiten in rund 1700 Fourchette verte-zertifizierten Betrieben in der Schweiz serviert. Im Austausch und in Zusammenarbeit mit den zuständigen Stellen der Kantone erarbeitet der Verein Fourchette verte Schweiz die Strategie und sorgt für die Weiterentwicklung des Labels. Dabei werden Nachhaltigkeitsanliegen immer wichtiger, dies auch, weil in der Schweiz die Ernährung für 16 % der globalen Emissionen verantwortlich ist.*

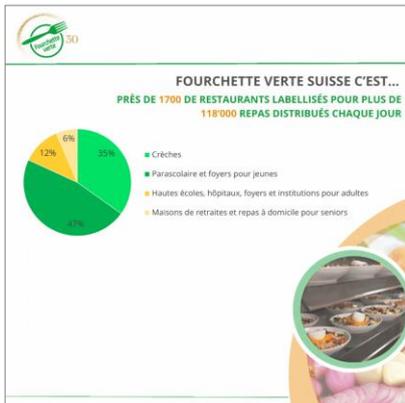
*Ich bedanke mich bei allen Personen, die sich für Fourchette verte engagieren und sich tagtäglich für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie engagieren.*

Susanne Schaffner,  
Regierungsrätin (SO)  
Präsidentin FV-CH

# 1 LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2023 / ERFOLGSBERICHT 2023

## Communication

En 2023 le label Fourchette verte a fêté ses 30 ans dans son canton d'origine. Fourchette verte Genève a pour l'occasion organisé un concours de cuisine auquel plusieurs équipes formées d'un-e cuisinier-ère labellisé-e et de deux élèves du cycle d'orientation ont participé. Des capsules vidéo didactiques sur des thématiques nutritionnelles ont été réalisées lors de cette expérience.



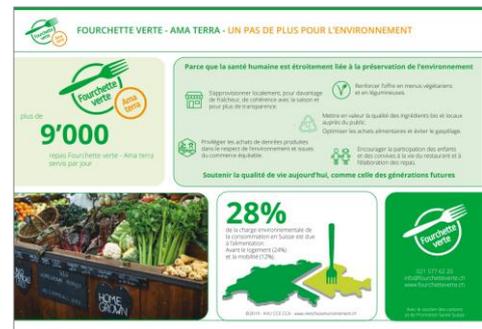
La célébration des 30 ans a eu lieu le 12 octobre à Genève, avec des ateliers découverte, la remise des prix de ce concours et plusieurs présentations sur la rétrospective, les actualités et les perspectives de FV.

Mme Marie-Pierre Theubet, diététicienne fondatrice des critères du label, a relaté les débuts de Fourchette verte. M. Raphael Reinert, collaborateur scientifique à l'Office fédéral des la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), a exposé le rôle essentiel de Fourchette verte en tant qu'acteur de promotion d'une alimentation équilibrée et durable. Nous remercions Fourchette verte Genève pour ce moment qui restera dans les esprits de tou-te-s les participant-e-s.

Aussi, pour célébrer les 30 ans du label, FV-CH a initié une campagne de communication sur sa nouvelle page LinkedIn. Durant une année,

une fois par mois, FV-CH propose un post disponible dans les 3 langues sur un fait ou des chiffres qui concernent le label ou la fédération.

Toujours en termes de communication, un factsheet a été réalisé e et mis à disposition des sections et des cantons pour soutenir la communication autour des labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama terra (FV-AT) auprès des communes et des établissements. L'ensemble des démarches vise à faire rayonner plus largement la promotion de la santé ainsi que l'alimentation équilibrée et durable.



## Projets

### Partenariat avec Bio Suisse :

En 2023, 23 chefs de cuisine d'établissements Fourchette verte et Fourchette verte – Ama Terra ont choisi d'entamer une démarche de valorisation et de renforcement de leurs achats en denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique.

Accompagnés dans le cadre du pilote « Produits bio en restauration collective », ces crèches, foyers pour adultes et maisons de retraite ont recensé en moyenne 20% de produits bio et suisses utilisés en cuisine. Certains chefs en utilisent plus de 90%. Les établissements participant au projet pilote apprécient particulièrement le soutien apporté en matière de communication auprès de leurs convives.

Sur le plan pédagogique, trois rencontres entre agriculteurs bio et groupes d'enfants accueillis dans des établissements FV ou FV-AT ont pu être réalisées en Valais et dans le canton de Vaud. Ces rencontres sensibilisent les enfants aux origines des aliments et aux valeurs d'une agriculture respectueuse des ressources.





### Partenariat avec Beelong :

Le Calculateur Beelong est une application en ligne permettant de calculer et de communiquer l'impact environnemental et l'équilibre alimentaire des menus en restauration collective, via un éco-score et un health-score. Aujourd'hui utilisé par quelques 150 établissements de restauration collective, cet outil né d'un partenariat entre Beelong et Fourchette verte Suisse est disponible en français, allemand et anglais. Conçu de manière à aider les chef-fe-s de cuisine à élaborer des menus équilibrés et durables, il comprend des indicateurs environnementaux, des indicateurs nutritionnels et un plan de menu digitalisé.

### Egalité des chances en restauration collective :

Améliorer l'accès à une alimentation équilibrée et durable pour toutes et tous fait partie des objectifs de Fourchette verte Suisse. Dans le cadre de ce projet, FV-CH a tout d'abord procédé à une analyse des activités de FV-CH en matière d'égalité des chances, ainsi qu'à une définition des publics présentant des vulnérabilités en santé. Ces réflexions ont fait l'objet d'un rapport, qui pose les bases à plusieurs axes d'action. En outre, des listes cantonales d'établissements prioritaires pour une labellisation FV ou AT ont été esquissées.

La phase pilote du projet s'est concentrée sur la thématique du repas comme facteur de lien social et d'intégration auprès d'une population senior fréquentant des centres d'accueil de jour. Ces personnes sont caractérisées en particulier par une situation d'isolement.

La phase pilote s'est déroulée dans les cantons du Tessin et de Soleure. Une animation sur la thématique des « Bonnes pratiques autour du repas » a été mise en place en collaboration avec l'Association Tavolata et testée auprès de plusieurs établissements. Le support d'animation est à disposition des sections FV.

## Fonctionnement de la Fédération

La mise en œuvre de la stratégie 2023 - 2027 et la coordination des activités de la Fédération ont été orchestrées par Elisa Domeniconi et Carmen Sangin. Ceci, avec le précieux soutien d'Isabelle Donia, responsable administrative et de Sabine Hercher, collaboratrice référente pour la Suisse alémanique, à qui Nathalie Faller a succédé à partir d'avril 2023. Le bureau de direction a ainsi compté pour 1.8 EPT en 2023.

Dans les régions, 1705 établissements labellisés Fourchette verte, dont 256 établissements Fourchette verte - Ama terra, ont bénéficié de l'accompagnement professionnel de proximité des 17 sections cantonales. L'ensemble des personnes actives pour Fourchette verte sont remerciées pour leur travail de qualité. Les collaboratrices et les sections sont remerciées pour leur engagement et leur participation aux activités de la fédération.

Au mois de juin, les diététiciennes et diététiciens de la Fédération ont pu participer à une **formation continue** sur le thème « Les repas en commun comme facteurs d'intégration sociale. Promouvoir les ressources sociales des personnes socialement défavorisées. ». Cette formation animée par la Prof. Dr. Andrea Zumbrunn de la Haute Ecole de travail social FHNW.

## Financement de la Fédération

La Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH), de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) et des cantons alémaniques. Ces soutiens fondamentaux permettent d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces soutiens s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds pour les projets ainsi que les partenariats. Les organisations suivantes ont apporté un important soutien financier à Fourchette verte Suisse en 2023 : Promotion Santé Suisse, Fondation Minerva, Fondation Mercator Suisse, Fondation Beisheim, Fondation Seedling, Bio Suisse, Beelong et SV Group.

Fourchette verte Suisse tient à remercier très chaleureusement tous ses bailleurs de fonds pour leur aide et leur confiance.

## Kommunikation

Im Jahr 2023 feierte das Label Fourchette verte in seinem Herkunftskanton sein 30-jähriges Jubiläum. Fourchette verte Genf organisierte aus diesem Anlass einen Kochwettbewerb, an dem mehrere Teams, bestehend aus einem Koch und zwei Schüler\*innen der Genfer Orientierungsstufe, teilnahmen. Aus dieser Erfahrung heraus wurden didaktische Videoclips zu Ernährungsthemen erstellt.

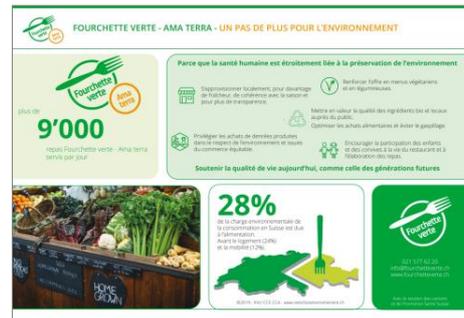


Die 30-Jahr-Feier fand am 12. Oktober in Genf statt und umfasste Erlebnisworkshops, die Preisverleihung des Wettbewerbs und mehrere Präsentationen mit einem Rückblick sowie aktuellen Themen und Perspektiven von FV.

Frau Marie-Pierre Theubet, Ernährungsberaterin und Gründerin der Kriterien des Labels, berichtete über die Anfänge von Fourchette verte. Herr Raphael Reinert, wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), erläuterte die wichtige Rolle von Fourchette verte als Akteur zur Förderung einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung. Wir bedanken uns bei Fourchette verte Genf für diesen Moment, der allen in Erinnerung bleiben wird, die daran teilgenommen haben.

Zusätzlich zur Feier des 30-jährigen Bestehens des Labels, hat FV-CH eine Kommunikationskampagne auf seiner neuen LinkedIn-Seite gestartet. Während eines Jahres wird FV-CH einmal pro Monat einen in allen drei Sprachen verfügbaren Beitrag zu einem Fakt oder zu Zahlen veröffentlichen, die das Label oder den Verband betreffen.

Ebenfalls im Bereich der Kommunikation wurde ein Factsheet erstellt und den Sektionen und Kantonen zur Verfügung gestellt, um die Kommunikation rund um die Labels Fourchette verte und Fourchette verte - Ama terra (FV-AT) bei Gemeinden und Betrieben zu unterstützen. Alle Schritte zielen darauf ab, die Gesundheitsförderung sowie eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung weiter zu verbreiten.



## Projekte

### Partnerschaft mit Bio Suisse:

Im Jahr 2023 haben sich 23 Küchenchefs von Fourchette verte und Fourchette verte - Ama Terra- Betrieben dafür entschieden, einen Prozess zur Förderung von Nahrungsmitteln aus biologischer Landwirtschaft.

Die Kinderkrippen, Altersheime sowie Institutionen für Erwachsene, die im Rahmen des Pilotprojekts «Bioprodukte in der Gemeinschaftsgastronomie» begleitet wurden, haben durchschnittlich 20 % biologische und Schweizer Produkte in der Küche verwendet. Einige Köche verwenden sogar über 90%. Sowohl die erfahrenen als auch die neuen Betriebe schätzen besonders die Unterstützung bei der Kommunikation mit ihren Gästen.

Auf pädagogischer Ebene konnten im Wallis und im Kanton Waadt drei Treffen zwischen Bio-Bauern und Kindergruppen aus FV- oder FV-AT-Betrieben durchgeführt werden. Diese Begegnungen sensibilisieren die Kinder für die Herkunft der Lebensmittel und die Werte einer ressourcenschonenden Landwirtschaft.



### Partnerschaft mit Beelong:

Der Beelong-Kalkulator ist eine Online-Anwendung, mit der die Umweltauswirkungen und die Ausgewogenheit von Menüs in der Gemeinschaftsgastronomie über einen Öko-Score und einen Health-Score berechnet und kommuniziert werden können. Dieses Tool, das heute von etwa 150 Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie genutzt wird, entstand aus einer Partnerschaft zwischen Beelong und Fourchette verte Schweiz und ist auf Deutsch, Französisch und Englisch verfügbar. Es soll Küchenchefs dabei helfen, ausgewogene und nachhaltige Menüs zu entwickeln. Es enthält Umweltindikatoren, Ernährungsindikatoren und einen digitalisierten Menüplan.

### Chancengleichheit in der Gemeinschaftsgastronomie:

Den Zugang zu einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung für alle zu verbessern, gehört zu den Zielen von Fourchette verte Schweiz. Im Rahmen dieses Projekts hat FV-CH zunächst eine Analyse der Aktivitäten von FV-CH im Bereich der Chancengleichheit sowie eine Definition der Zielgruppen mit gesundheitlichen Schwachstellen vorgenommen. Diese Überlegungen wurden in einem Bericht festgehalten, der die Grundlage für mehrere Aktionsschwerpunkte bildet. Darüber hinaus wurden kantonale Listen von Betrieben skizziert, die für eine Auszeichnung als FV- oder FV-AT-Betrieben prioritär sind.

Die Pilotphase des Projekts konzentrierte sich auf die Thematik der Mahlzeit als Faktor der sozialen der Integration bei Seniorinnen und Senioren, die Tagesstätten besuchen. Das Risiko für soziale Isolation ist bei dieser Bevölkerungsgruppe besonders hoch.. Die Pilotphase fand in den Kantonen Tessin und Solothurn statt. In Zusammenarbeit mit dem Verein Tavolata wurde eine Animation zur Thematik «Gute Praktiken rund um die Mahlzeit» entwickelt und in mehreren Betrieben getestet. Das Animationsmaterial steht den FV-Sektionen zur Verfügung.

## **Funktionsweise des Verbandes**

Die Umsetzung der Strategie 2023 - 2027 und die Koordination der Aktivitäten des Verbandes wurden von Elisa Domeniconi und Carmen Sangin orchestriert. Dies mit der wertvollen Unterstützung von Isabelle Donia, administrative Leiterin, und Sabine Hercher, Mitarbeiterin für die Deutschschweiz, deren Nachfolge Nathalie Faller ab April 2023 antrat.

Die Geschäftsstelle zählte somit im Jahr 2023 1.8 VZÄ. In den Regionen profitierten 1705 Betriebe vom Label Fourchette verte, darunter 256 Betriebe mit Fourchette verte - Ama terra, von der professionellen Betreuung vor Ort durch die 17 kantonalen Sektionen. Allen für Fourchette verte tätigen Personen wird für ihre qualitativ hochstehende Arbeit gedankt. Den Mitarbeiterinnen und den Sektionen wird für ihr Engagement und ihre Teilnahme an den Aktivitäten des Verbandes gedankt.

Im Juni konnten die Ernährungsberaterinnen und -berater des Verbandes an einer Weiterbildung zum Thema «Gemeinsame Mahlzeiten als Faktoren der sozialen Integration. Förderung der sozialen Ressourcen von sozial benachteiligten Menschen» teilnehmen. Diese Weiterbildung wurde von Prof. Dr. Andrea Zumbrunn von der Hochschule für Soziale Arbeit FHNW geleitet.

## **Finanzierung des Verbandes**

Der Verband profitiert von der finanziellen Unterstützung durch den Verankerungsfonds von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH), sowie von Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) und der Deutschschweizer Kantone.

Dazu kommt die Mittelbeschaffung für die Projekte und die Partnerschaften. Folgende Organisationen lieferten 2023 einen wichtigen finanziellen Beitrag: Gesundheitsförderung Schweiz, Minerva Stiftung, Stiftung Mercator Schweiz, Beisheim Stiftung, Seedling Stiftung, Bio Suisse, Beelong und SV Group.

Fourchette verte Suisse bedankt sich herzlich bei seinen Geldgebern für ihre Unterstützung und ihr Vertrauen.

## 2 ORGANES DE LA FÉDÉRATION / ORGANE DES VERBANDES

### 2.1 Comité / Vorstand<sup>1</sup>

Le comité de FV-CH s'est réuni quatre fois en 2023.

*Der Vorstand von FV-CH traf sich im Jahr 2023 insgesamt zu vier Sitzungen.*

Nom/Name	Prénom/Vorname	Fonction/Funktion	Institution
<b>SCHAFFNER</b>	Susanne	Präsidentin Regierungsrätin	Departement des Innern Kanton Solothurn
<b>MENEGHINI</b>	Manuela	Vize-Präsidentin Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Gesundheitsamt Kanton Solothurn
<b>SCHWEIGHAUSER</b>	Corina	Kassierin Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Medizinische Dienste Kanton Basel-Stadt
<b>TERINK HUNZIKER</b>	Carolien	Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Vaud c/o Unisanté
<b>MERTENAT EICHER</b>	Stéphanie	Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Jura c/o Fondation O2
<b>MORARD GASPOZ</b>	Emilie	Représentante des sections cantonales	Promotion Santé Valais
<b>BALDINGER</b>	Nina	Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Departement Gesundheit und Soziales Kanton Aargau
<b>SEIFERT</b>	DANIEL	Vertreter Bereich Landwirtschaft/Umwelt	Biovision
<b>SANGIN</b>	Carmen	Co-directrice / Co-Leiterin	FV-CH
<b>DOMENICONI</b>	Elisa	Co-directrice / Co-Leiterin	FV-CH

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

La conférence de coordination regroupe une personne par section cantonale, elle est présidée par les co-directrices de la Fédération. Deux rencontres ont eu lieu en 2023.

*Die Koordinationskonferenz besteht aus einer Person pro Kanton und wird von den Co-Leiterinnen des Verbandes präsiert. Im Jahr 2023 fanden zwei Sitzungen statt.*

*Membres / Mitglieder :*

MEIER WAHL Beatrice	Fourchette verte Aargau
BECK Anina	Fourchette verte Basel-Landschaft
HERCHER Sabine	Fourchette verte Basel-Stadt
MESSERLI Daniel	Fourchette verte Bern
EQUEY Murielle	Fourchette verte Fribourg
LEHMANN Tania	Fourchette verte Genève
CHETELAT Florianne	Fourchette verte Jura
BARMETTLER Helena	Fourchette verte Luzern

<sup>1</sup> Liste des membres après les élections de l'AG du 7.12.2023 / *Mitgliederliste nach den Wahlen an der GV vom 7.12.2023*



SUNIER Daniela  
SOMMER Yvonne  
BUR Michelle  
GRABER Isabelle  
SCHÜTZ Andrea  
GALLI Valentina  
MURA KNÜSEL Monique  
DAYER Christelle  
TERINK HUNZIKER Carolien

Fourchette verte Neuchâtel  
Fourchette verte Nidwalden  
Fourchette verte Solothurn  
Fourchette verte St. Gallen  
Fourchette verte Thurgau  
Fourchette verte Ticino  
Fourchette verte Zug  
Fourchette verte Valais-Wallis  
Fourchette verte Vaud

SANGIN Carmen  
DOMENICONI Elisa

Co-direction Fédération FV Suisse  
Co-direction Fédération FV Suisse

### **2.3 Bureau de direction FV-CH / Leitung FV-CH**

SANGIN Carmen  
DOMENICONI Elisa  
DONIA Isabelle  
HERCHER Sabine (1.1 - 31.3)  
FALLER Nathalie (15.4 - 31.12)

Co-direction Fédération FV Suisse  
Co-direction Fédération FV Suisse  
Responsable Administration  
Koordination Deutschschweiz  
Koordination Deutschschweiz

### **2.4 Hébergement administratif 2023 / Administrativer Sitz 2023**

Le bureau de direction de Fourchette verte Suisse est hébergé dans les locaux de Promotion Santé Suisse, à Lausanne. L'hébergement administratif est géré par la Fondation O2 à Delémont.

*Das Leitungsbüro von Fourchette verte Schweiz befindet sich in den Büroräumen der Gesundheitsförderung Schweiz in Lausanne. Die administrativen und personellen Leistungen werden von der Fondation O2 in Delémont verwaltet.*

## 3 ACTIVITÉS DES SECTIONS CANTONALES / AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN

### 3.1 Aargau

Bereits in der ersten Jahreshälfte wurden im Schwerpunktprogramm «Bewegung und Ernährung» 2 neue Kitas mit Kleinkindern und Junioren zertifiziert und im zweiten Halbjahr folgte noch eine weitere Kita. Daneben konnten die bestehenden Kindertagesstätten erfolgreich rezertifiziert werden. Leider haben sich 2 grössere Institutionen aus organisatorischen und strukturellen Gründen entschieden, dass sie das Label nicht mehr führen werden. Im Schwerpunktprogramm Gesundheitsförderung im Alter, wurde neu eine Spitalküche, welche einen Mahlzeitendienst anbietet, nach den Kriterien von FV zertifiziert. Die beiden Pilotbetriebe mit Mahlzeitendienst für Senioren konnten ebenfalls erfolgreich rezertifiziert werden. Das Label für den Mahlzeitendienst wurde von den Kunden sehr positiv aufgenommen und sie zeigen Interesse am Angebot der ausgewogenen Menüs. In den 3 Betrieben werden täglich bis 250 Mahlzeiten gekocht und ausgeliefert.

In den Kitas ist die Anzahl der Mahlzeiten, welche täglich angeboten werden, trotz den Austritten, auf gleichem Niveau wie im Vorjahr geblieben. Es werden immer mehr Junioren gepflegt.

Im Spätherbst konnte am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg in Gränichen traditionsgemäss die jährliche Weiterbildung, welche allen Kita Mitarbeitenden vom Kanton offensteht, durchgeführt werden. Das praxisnahe Hauptreferat zum Thema «Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur» beleuchtete eindrücklich, wie zentral die Verpflegung und Ernährung in den Institutionen ist. Im Anschluss fand mit der Referentin ein Workshop statt, wobei die Teilnehmenden ihr eigenes Essverhalten analysieren und besprechen konnten - eine wertvolle Selbstreflexion. Der zweite Workshop zeichnete sich durch den beliebten praktischen Teil aus. Dabei wurden für den anschliessenden Apéro feine vegetarische Burger und Tätschli zubereitet. Die praktischen Tipps der beiden Workshopleiterinnen und das Rezeptbüchlein wurden wie immer sehr gern entgegengenommen.

Den Jahresabschluss bildete die zweite Kommissionssitzung. Im selben Rahmen wurden auch diejenigen Betriebe, welche einen Mahlzeitendienst anbieten und Gerichte nach den Kriterien von FV Senior@home kochen, besprochen und die Zertifizierung genehmigt. Alle (re-)zertifizierten Institutionen sind unter [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) registriert und dort unter der Sektion Aargau zu finden.

### 3.2 Basel-Landschaft

Ende 2023 sind im Kanton Basel-Landschaft 30 Betriebe zertifiziert. Die Kita Häslischloss GmbH durchlief während des Jahres erfolgreich den Zertifizierungsprozess und erhielt das Zertifikat in den Kategorien Kleinkind und Junior. Drei Betriebe konnten aus betriebsinternen Gründen nicht rezertifiziert werden. Die Gründe sind Umstrukturierungen und Leitungswechsel, welche andere Ziele fokussieren. Alle drei Betriebe schliessen jedoch die Wiederaufnahme des Labels zu einem anderen Zeitpunkt nicht aus. Alle anderen Betriebe sind erfolgreich rezertifiziert worden.

Es fanden zwei Weiterbildungen für Mitarbeitende bereits zertifizierter Betriebe in der Lehrküche des Ebenrain statt. Mit zwei Standauftritten hat das Team an öffentlichen Veranstaltungen «Fourchette verte – Ama terra» vorgestellt und die Bevölkerung bzw. Lehrpersonen für das Label sensibilisiert. Zudem fand ein erster Kurs in Zusammenarbeit mit kibesuisse statt, um gezielt bei Tagesfamilien das Label bekannt zu machen.

Das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung ist für die Leitung, Umsetzung und Finanzierung von Fourchette verte – Ama terra im Kanton Basel-Landschaft verantwortlich. Die kantonale Gesundheitsförderung unterstützt das Angebot seit 2016 mit der Finanzierung eines Beratungsmandats. Dies ermöglicht, alle Rezertifizierungen zu gewährleisten, teilweise Erstzertifizierungen zu begleiten und evtl. eine jährliche Weiterbildung zu unterstützen. Die Arbeit rund um das Angebot Fourchette verte - Ama terra ist für die Beraterin, Anina Beck, Bestandteil ihrer Anstellung am Ebenrain.

### **Struktur und verantwortliche Personen Fourchette verte – Ama terra BL**

- Strategische Verantwortung, Departement: Kerstin Zuk, Ebenrain
- Operative Verantwortung, Präsidium Sektion: Anina Beck, Ebenrain
- Kantonale Koordinatorin: Anina Beck, Ebenrain
- Mitarbeiterin / Beraterin: Helena Koblasa (Beratungsmandat finanziert von Gesundheitsförderung BL)

### **Mitglieder der Zertifizierungskommission**

- Anina Beck, Ebenrain, Präsidentin Sektion, Kantonale Koordinatorin und Beraterin FV – AT BL
- Kerstin Zuk, Ebenrain, Strategische Leitung und Beraterin FV – AT BL
- Mirjam Urso, Gesundheitsförderung BL, rundum zwäg bl (KAP BL)
- Anaïs Arnoux, Amt für Kind, Jugend und Behindertenangebote, Familienergänzende Kinderbetreuung
- Christine Speiser, Leitung Kita Trampi, Pratteln, Mitglied Verein Tabeno

## **3.3 Basel-Stadt**

Der Verein Gsünder Basel setzte das Projekt FV-AT in Basel-Stadt im Jahr 2023 erfolgreich um. Mittels einer guten Projektplanung und Kommunikation zu den Betrieben konnten sämtliche eingeplanten Betriebe vor Ort besucht und individuell beraten werden. Durch die langjährige Zusammenarbeit ist zu vielen Betrieben ein Vertrauensverhältnis entstanden, was die Arbeit erleichtert. Die Zusammenarbeit mit den Fachstellen beim Kanton war stets sehr gut. Dies zeigt, dass das Projekt mit dem Fokus einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung im Kanton einen grossen Stellenwert hat.

Im Jahr 2023 fanden auffällig viele Wechsel der Leitungspersonen statt, was bei den Betrieben einen Mehraufwand bei den Beratungen sowie eine grössere Anzahl von beurteilten Menüplänen mit sich brachte. Zusätzlich führten die vielen Wechsel in den Teams der Tagesstrukturen und Kitas dazu, dass insbesondere die pädagogischen Themen der Mittagssituation neu aufgefrischt und abgestimmt werden mussten. Bis sich ein neues Team eingespielt und sich eine Tischkultur etabliert hat, dauert es meist eine gewisse Zeit. Dennoch konnte bei den Besuchen von verschiedenen Betrieben festgestellt werden, dass die gemeinsame Tischsituation gut umgesetzt wird. Trotz den grösseren Herausforderungen durch das Konzept des offenen Mittagessens, sind die Tagesstrukturen bemüht, eine gemütliche Tischsituation zu schaffen und die Kinder in die Schöpfprozesse einzubeziehen.

4 Betriebe wurden im Jahr 2023 im Kanton Basel-Stadt zum ersten Mal mit dem Zertifikat «Fourchette verte – Ama terra» in der Kategorie Junior oder Kleinkinder ausgezeichnet. Zwei gestartete Neuzertifizierungen benötigen etwas mehr Zeit für die Umsetzung der Kriterien und werden der Kommission zur Erst-Zertifizierung im 2024 vorgeschlagen. Äusserst hilfreich war, dass dank vorrausschauender Projektplanung und frühzeitiger Aufgleisung der Neuzertifizierungen (Akquise im 4. Quartal 2022) bereits Anfang Jahr mit den Beratungen der neuen Betriebe gestartet werden konnte. So stand den Betrieben verhältnismässig mehr Zeit für die Erarbeitung und Umsetzung der Kriterien zur Verfügung.

Von total 48 geplanten Re-Zertifizierungen wurden 42 Betriebe erfolgreich re-zertifiziert. 3 weitere Re-Zertifizierungen werden Anfang 2024 abgeschlossen. 4 Betriebe sind aus dem Projekt ausgestiegen. 2 dieser Betriebe (1 Tagesstruktur und 1 Kita) waren bereits im Jahr 2022 in einem Projektunterbruch und haben aktuell kein Interesse, das Projekt FV-AT wieder aufzunehmen. Bei den anderen beiden Projektabbrüchen (2 Tagesstruktur) wurde der Austritt mit den zu grossen Einschränkungen durch das Label FV-AT begründet.

Für die beiden Beraterinnen war die Einführung der Online-Basis Schulung zu den Kriterien von FV-AT ein voller Erfolg und ein Highlight im Jahr 2023. Nebst einem Überblick zum Label werden den Teilnehmenden die wichtigsten Kriterien zur ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung erläutert und Grundlagen zur Ernährungspädagogik vermittelt. Diese Schulung wurde zweimal durchgeführt und mit jeweils über 25 Teilnehmer sehr gut besucht. Die Schulung ermöglichte eine gute Einführung sowohl für neues Personal

von zertifizierten Betrieben als auch für Personal von neuen Betrieben. Ebenfalls eignet sich die Teilnahme, um Wissen aufzufrischen.

Ein weiteres Highlight im Jahr 2023 war die Podiumsdiskussion zum Thema «nachhaltiger Lebensmitteleinkauf», welche bei den knapp 40 Teilnehmenden gut angekommen ist. Das Feedback hat die Beraterinnen gefreut und ermutigt, im kommenden Jahr erneut Beiträge mit mehr Austausch und Diskussionen einzuplanen.

Die Nachfrage seitens der Betriebe war im Jahr 2023 erfreulich hoch. Neben verschiedenen Anfragen von Kitas hat sich auch ein Catering gemeldet, welches zusammen mit der von ihnen belieferten Kita in das Projekt aufgenommen werden konnte. Bereits Ende 2023 hatten sich 3 Kitas für einen Projektstart im Jahr 2024 angemeldet und Gsünder Basel ist zusätzlich mit 3 Tagesstrukturen im Gespräch.

### **3.4 Bern und Berner Jura**

Das Jahr 2023 war für das Fourchette verte Team des Kantons Bern ein Jahr des Engagements und der Erfolge. Unter dem Coaching von sieben engagierten Ernährungsberaterinnen, einem interessierten Lebensmittelinspektor und einer kompetenten Mitarbeiterin von PEP haben wir bedeutende Meilensteine erreicht.

Wir möchten besonders die Unterstützung und das Engagement des Teams von PEP ([www.pepinfo.ch](http://www.pepinfo.ch)) hervorheben. Über das ganze Jahr hinweg wurden wir von einem professionellen Team unterstützt, sei es bei der Buchführung, fachlichen Inputs oder der Unterstützung durch die Fachstellenleitung.

Ein weiterer Dank geht an die Gesundheitsförderung und Prävention des Kantons Bern, insbesondere an Karin Baumgartner und Monica Bachmann, die unsere Programme für Kleinkinder/Junior und senior@home leiten. Die sehr gute Zusammenarbeit mit ihnen hat dazu beigetragen, unsere Ziele zu erreichen.

Im Laufe des Jahres haben wir fünf Zertifizierungssitzungen durchgeführt. Diese Sitzungen waren entscheidend, um sowohl bestehenden als auch neuen Betrieben das Fourchette verte Label zu ermöglichen. Unser Ziel, diese Zertifizierung möglichst vielen Betrieben zugänglich zu machen, wurde erreicht, und wir möchten uns bei den Betrieben und dem Zertifizierungsteam für ihren Einsatz und ihre Flexibilität herzlich bedanken.

Zusätzlich fand im Januar 2023 eine Arbeitssitzung unseres Teams statt, in der wir unsere Strategien und Ziele für das kommende Jahr festgelegt haben.

Insgesamt war das Jahr 2023 ein äusserst erfolgreiches Jahr für das Fourchette verte Team des Kantons Bern. Wir sind stolz auf unsere Leistungen und freuen uns darauf, auch im kommenden Jahr weiterhin einen positiven Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention in unserer Gemeinschaft zu leisten.

#### **Fourchette verte Kleinkind und Junior**

Im Jahr 2023 haben wir mit Erfolg 191 Betriebe zertifiziert, was ein bedeutender Meilenstein für unsere Organisation ist. In diesem Rahmen wurden insgesamt 9338 Fourchette verte Mahlzeiten für Kleinkinder und Jugendliche serviert, wodurch wir einen positiven Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention beitrugen.

Darüber hinaus haben wir folgende Fortbildungsveranstaltungen, Basisschulungen und betriebsinternen Schulungen durchgeführt:

«Hast du Fragen rund um regionale Bio-Produkte und Nachhaltigkeit!» «Fleischersatzprodukte / Fleischanaloga» «Substituts de viande» «Förderung von Fachwissen, Austausch und Good Practice inkl. Kochkurs zum Thema Tipps und Tricks bei der Zubereitung und Verarbeitung von Tofu»

«6 Basisschulungen» und «190 Schulungen in den Betrieben»

Die Angebote wurden von 529 Mitarbeitenden aus Betreuung und Gastronomie besucht. Diese Schulungen sind entscheidend für die Weiterentwicklung und die Professionalisierung der Gemeinschaftsgastronomie.

Diese Erfolge sind das Ergebnis einer guten Zusammenarbeit aller beteiligten Akteure. Wir möchten uns nochmals herzlich für die sehr gute Zusammenarbeit bedanken.

### **Fourchette verte senior@home**

Im Jahr 2023 haben wir erfolgreich Fourchette verte senior@home offiziell gestartet. Unser Hauptziel besteht darin, Anbieter von Mahlzeitendiensten dazu zu motivieren, ihre Menüplanung einer Qualitätskontrolle zu unterziehen. Wir freuen uns, berichten zu können, dass es uns gelungen ist, fünf Betriebe zu motivieren, sich dieser Initiative anzuschliessen.

Ein weiteres wichtiges Ziel von Fourchette verte senior@home ist es, älteren Menschen in den Gemeinden das Wissen einer ausgewogenen Ernährung näherzubringen, damit die Mangelernährung und Stürze vermieden werden können. Insgesamt konnten wir sechs Kooperationen vereinbaren, um dieses Ziel zu erreichen

Es ist jedoch wichtig zu erwähnen, dass aufgrund von Fachkräftemangel und Umbauarbeiten einige Verzögerungen aufgetreten sind. Diese Umstände haben dazu geführt, dass einige Arbeiten nicht wie geplant abgeschlossen werden konnten und sich in das Jahr 2024 verzögern.

Trotz dieser Herausforderungen sind wir stolz auf die Erfolge, die wir im Rahmen des Projekts Fourchette verte senior@home im Jahr 2023 erzielt haben. Wir sind zuversichtlich, dass wir im kommenden Jahr die noch ausstehenden Arbeiten finalisieren können und weiterhin einen positiven Beitrag zur Gesundheit und Ernährung älterer Menschen leisten werden.

### **Kooperation mit Bern ist Bio**

«Bern ist Bio» ist das Erkennungsmerkmal der Berner Bio-Offensive und setzt den im «Engagement 2030» festgehaltenen Willen der Berner Regierung um, den Wert von biologisch produzierten Produkten aus dem Kanton Bern zu steigern, vom Acker bis auf den Teller. Bern ist Bio stärkt die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Vertrieb bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten und ist Partnerin für Kooperation und Initiierung von Netzwerkveranstaltungen.

## **3.5 Fribourg**

En 2023, l'équipe de Fourchette verte Fribourg est restée stable. Son comité s'est réuni à 4 reprises et le nombre total d'établissements labellisés a diminué de 1 pour passer à 60 adresses. Les mouvements ont été nombreux, avec 7 nouveaux labels décernés (3 passages de label FV en FV AT, 2 TTP AT, 1 junior et 1 senior@home), 4 labels retirés et 1 suspendu. Les 60 établissements labellisés FV qui proposent 4888 places assises et 3941 repas FV quotidiens sont composés à plus de 80% d'adresses pour les enfants (24 juniors et 24 tout petits), dont 17 sont labellisés en Ama terra.

### **Activités 2023**

#### Visites aux établissements et repas-tests

57 visites d'établissements ou fournisseurs et 8 entretiens en vue de labellisations ont été réalisés. 159 repas-tests ont été dégustés, dont 87 par des testeurs FV, 46 par des testeurs FRC Fribourg et 26 par les diététiciennes. Ces dernières ont également effectué l'analyse de 303 semaines de menus.

#### Cours et formations

L'équipe a été bien active avec :

- 5 formations pour testeurs (10 personnes),
- 1 formation pour un nouveau cuisinier et 4 cours pour les cuisiniers (79 participants),
- 14 séances d'informations (présentation du label, information sur les collations/produits laitiers) qui ont permis de sensibiliser un total de 135 participants.

### **Autres projets**

#### Senior@home

Grâce à l'assouplissement des critères du label FV senior@home et la promotion auprès des fournisseurs de repas, 1 établissement a réussi à obtenir le label en 2023 ! le travail de promotion va se poursuivre en prenant comme modèle l'établissement labellisé. La diététicienne a promu le label auprès de 7 fournisseurs de repas en personne et auprès de tous les fournisseurs de repas du canton par email.



### Ama terra

La promotion du label FV Ama terra a été grande en 2023, avec à la clé, 3 établissements FV qui sont passés en FV Ama terra et 2 nouvelles crèches directement labellisées en Ama terra (pour un total de 5 nouveaux labels FV Ama terra). Ce label a été à maintes reprises présenté et la sensibilisation, tant de la population que des cuisiniers est palpable.

Pour les adultes et les seniors, l'accent sera mis en 2024, notamment avec la participation au groupe de travail suisse pour les grilles d'évaluations et la promotion auprès des établissements déjà FV.

### Collaboration avec la charte fribourgeoise « Cuisinons notre région » (CNR)

Poursuite de la collaboration avec Terroir Fribourg pour la mise en œuvre de la charte CNR et contacts avec le Valais (même charte). La diététicienne fait partie du Copil cantonal, participe à des groupes de travail (2) et promeut la charte auprès de ses établissements labellisés. Un outil informatique de gestion des données est en cours de développement afin d'assurer un suivi commun pour les établissements ayant la double casquette.

28 établissements sont signataires de la charte à fin 2023, dont 2 sont labellisés FV, et 18 établissements FV sont livrés par 5 fournisseurs de repas signataires CNR. Ce sont donc 30% des établissements FV qui sont concernés par la charte. Le travail se poursuit avec le développement d'une plateforme online pour la mise à disposition des produits locaux pour les restaurateurs. La collaboration de FV avec la charte a également donné plusieurs occasions de collaboration dont une interview sur les ondes de Radio Fribourg (alimentation durable et 2 ans de charte), animation d'un Climat lunch (alimentation à bas carbone) et une formation continue pour les cuisiniers de la table ronde des chefs de l'afisa (alimentation adaptée et label d'alimentation).

## **3.6 Genève**

### **30 ans du label Fourchette verte**

La célébration des 30 ans du label Fourchette verte a été organisée à Genève les 27 septembre et 12 octobre.

Un concours de cuisine équilibrée et durable réunissant des cuisinier·ère·s labellisé·e·s Fourchette verte et des élèves du cycle d'orientation, la création de capsules vidéo didactiques, des ateliers de découvertes gustatives, une exposition de matériel, une cérémonie de remise de prix, une rétrospective de l'évolution du label, plusieurs présentations sur les enjeux passés, actuels et futurs, ont contribué à cette célébration.

### **Cour des comptes**

La Cour des comptes a évalué les programmes subventionnés de promotion d'une alimentation saine et d'une activité régulière, qui visent à éviter les conséquences négatives du surpoids et de l'obésité et les trouve insuffisants.

Elle déplore qu'une mesure environnementale telle que le label Fourchette verte soit facultative et recommande de renforcer les actions sur l'offre alimentaire déjà existantes.

### **Établissements et déclinaisons**

281 établissements sont labellisés Fourchette verte au 31 décembre, soit 3 établissements labellisés de moins qu'en 2022 avec de nombreux mouvements en cours d'année : 11 nouveaux labels et 14 en moins.

La déclinaison Fourchette verte - Ama terra comprend 2 établissements de plus, soit 9 au total.

### **Entretiens et formations**

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label Fourchette verte et pour évaluer le respect des critères, 389 entretiens ont été effectués dans les établissements.

31 formations du personnel et de la clientèle, ainsi que 21 stands et 12 interventions de sensibilisation dans les établissements labellisés ou à l'extérieur, ont été réalisés.



### **Actions partenaires**

La 23ème édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 14 au 24 septembre avec comme thème « Légumes racines et tubercules ». Fourchette verte a mis à disposition : un kit pédagogique, un descriptif et des exemples de menus.

Pour la 1ère fois durant toute l'année, l'action Fourchette verte « plat du jour à 6.40 » a été proposée et subventionnée par le Département de l'instruction publique dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II. Le plat Fourchette verte a représenté 45% de ventes de plats chauds et le plat Fourchette verte végétarien 15%, ce qui est en progression.

Un plat Fourchette verte a continué d'être proposé à CHF 5.- tous les jours pour les étudiants de l'Université de Genève, sous pression de ces derniers, ce qui n'a pas été le cas des HES.

### **Communication**

Sur les réseaux sociaux, les publications, touchant tant l'alimentation équilibrée et durable, que les activités de terrain, ont généré une augmentation du nombre d'abonnés : 1'487 sur Instagram, 695 sur Facebook et 323 sur LinkedIn.

93 textes et supports ont été rédigés en langage simplifié.

Les pages genevoises du site internet de Fourchette verte Suisse ont été alimentées régulièrement et la mise en page améliorée.

### **Ressources financières et humaines**

21 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Aire-la-Ville, Anières, Avusy, Bernex, Carouge, Céligny, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Satigny et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de Fourchette verte Genève.

La recherche de fonds a été une préoccupation constante, encore accentuée par la célébration des 30 ans du label, qui n'a cependant pas permis de récolter un montant suffisant à équilibrer l'exercice comptable.

Des mandats rémunérés ont également contribué aux ressources financières.

2,2 équivalents plein temps de ressources humaines

### **Enquête**

Lors de l'enquête d'appréciation, effectuée entre janvier et juillet, 79 établissements ont été testés. Le respect des critères nutritionnels est en baisse, soit 73% de plats corrects (82% en 2022).

## **3.7 Jura**

La section Fourchette verte Jura comprend 35% de coordination, assurés par une diététicienne, ainsi que 0,5% de supervision, assuré par la direction de la Fondation O2, qui héberge le label.

En 2023, 23 établissements sont labellisés Fourchette verte, dont 8 au bénéfice de 2 déclinaisons (7 tout-petits et junior et 1 tout-petits et adulte). 4 renouvellements de labellisation ont eu lieu durant l'année et 4 autres ont débuté.

Dans le cadre du nouveau suivi des établissements labellisés instauré par le comité, la coordinatrice a commencé la formation des testeurs-euses individuels-les : chaque établissement labellisé a choisi lui-même une personne liée à la structure (membre de comité, directeur·trice, éducateur·trice, etc.) afin d'effectuer 1 repas-test par année. 8 testeurs-euses ont déjà été formés-es.

Fourchette verte Jura a poursuivi son étroite collaboration avec Fourchette verte Neuchâtel en développant différents outils pour les établissements labellisés :

- une recette Fourchette verte de saison envoyée chaque mois, avec une recette végétarienne bonus tous les trois mois ;

- un atelier tout-petits avec bricolages, jeux, recettes, 5 sens, activités sur le thème des fruits et légumes: chaque établissement labellisé tout-petits a reçu gratuitement cet atelier clé en main;
- la mise en place de l'atelier junior auprès de 2 nouveaux établissements intéressés ;
- une nouvelle lettre d'information « Les critères de Fourchette verte à la loupe » : « Trucs et astuces pour une alimentation plus durable ».

La section Fourchette verte Jura a également réalisé différentes activités :

- la parution de posts pour les réseaux sociaux sur différents thèmes : qu'est-ce que le label Fourchette verte, idées de déjeuners et dix-heures pour la rentrée scolaire, idées faites maison pour le calendrier de l'Avent ou encore les légumes d'hiver ;
- l'animation d'un atelier sur les 5 sens au Concours suisse des produits du terroir ;
- la parution hebdomadaire de recettes Fourchette verte dans le Quotidien Jurassien ;
- une intervention sur l'alimentation équilibrée a eu lieu dans le cadre de la formation de base des accueillant-e-s en milieu familial.



Atelier Tout-petits 2023  
« Les fruits et légumes »



Idées gourmandes pour le  
calendrier de l'Avent 2023



Recette Fourchette verte  
pour les labellisés  
« Verrine cerises-chocolat »  
Juin 2023

### 3.8 Luzern

Im Jahr 2023 konnten im Kanton Luzern zwei neue Betriebe (1 Kita und 1 schulische Tagesstruktur) mit dem Label Fourchette verte – Ama terra ausgezeichnet werden. Damit tragen per Ende 2023 im Kanton Luzern insgesamt 15 Betriebe das Label (davon 7 Kita-Betriebe Kategorie Kleinkind und 8 Betriebe schulische Tagesstrukturen Kategorie Junior). Im Jahr 2023 fanden zudem wiederum verschiedene Weiterbildungen zu Themen einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung (kindliches Essverhalten, Zwischenmahlzeiten, Nahrungsverweigerung bei Kleinkindern) statt, welche auch den Fourchette verte Betrieben offenstanden.

Das Jahr 2023 war geprägt von einigen Herausforderungen. Inzwischen sind alle Betriebe auf der Warteliste mit dem Label ausgezeichnet oder stehen noch im Prozess. Dies bedeutet, dass im 2023 die

Bewerbung und Akquise von neuen Betrieben intensiviert wurde. Dies bleibt auch im 2024 wichtig. Erste Erfolge der verstärkten Bewerbung sind bereits sichtbar. Seitens der Volksschule Stadt Luzern besteht das Ziel, für sämtliche Betriebe der schulischen Tagesstrukturen das Label zu erwerben.

Aufgrund personellen Veränderungen bei der zuständigen Ansprechperson bzw. aufgrund einer Vakanz von über einem Jahr konnten die fürs 2023 eingeplanten 7 Neuzertifizierungen nicht in Angriff genommen werden. Weiter herausfordernd sind die pro Betrieb teils mehrfach vorhandenen Aussenstandorte, welchen im Beurteilungsprozess entsprechend Rechnung getragen werden muss. Die Zertifizierungen der Betriebe der VS Stadt Luzern sollen nun im 2024 und 2025 weitergeführt werden.

Die Zertifizierungskommission Fourchette verte – Ama terra Sektion Luzern traf sich im 2023 für zwei Sitzungen. Die Kommission konnte per Anfang 2024 erweitert werden mit einer Vertreterin seitens Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartement, um im Sinne einer sektorenübergreifenden Zusammenarbeit die Diskussionen im Zusammenhang mit einer nachhaltigen Ernährung noch besser abzustützen. Die Kommission setzt sich damit wie folgt zusammen: Isabelle Müller (Dienststelle Gesundheit und Sport, Präsidentin), Helena Barmettler (Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung, kantonale Koordinatorin), Yvonne Sommer (Ernährungsberaterin), Ronja Bohnenblust (Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartement).

### 3.9 Neuchâtel

Au 31 décembre 2023, Fourchette verte Neuchâtel compte 32 établissements labellisés et 4 cuisines de production, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (9 Fourchette verte junior, 15 Fourchette verte des tout-petits, 4 Fourchette verte adulte, 1 affiliation Fourchette verte adulte, 2 affiliations Fourchette verte senior, 1 affiliation Fourchette verte junior). Au total, cela représente 1'693 places assises et 1'739 repas par jour en moyenne. 1 établissement a obtenu le label Fourchette verte en 2023: la Fondation Les Perce-Neige - DC Ecole Spécialisée - Site Pédagogique de La Chaux-de-Fonds à La Chaux-de-Fonds (Fourchette verte junior).

En 2023, Fourchette verte Neuchâtel a effectué 22 entretiens de bilan, 6 entretiens de relabellisation, 4 entretiens de labellisation ainsi que 7 entretiens d'accompagnement afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés. 169 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 2023 aura aussi été l'occasion pour Fourchette verte Neuchâtel d'animer 3 séances d'information auprès des équipes éducatives de 4 établissements (39 participants) ainsi qu'une séance d'information pour les parents d'un établissement pré- et parascolaire (33 participants). Fourchette verte a également animé un stand dans un établissement accueillant des consommateurs adultes. 20 personnes y ont participé.

En plus des suivis des établissements, Fourchette verte Neuchâtel a pérennisé son étroite collaboration avec Fourchette verte Jura.

Cela s'est traduit notamment par l'envoi chaque mois d'une nouvelle recette de saison adaptée aux critères Fourchette verte ainsi qu'une recette d'un menu végétarien tous les 3 mois (4 recettes pour 2023) à tous les établissements labellisés des deux cantons.



2023 aura également été marqué par un remplacement partiel effectué par Madame Aline HENTZI et le retour de la coordinatrice de Fourchette verte Neuchâtel après son congé maternité.



### 3.10 Nidwalden

Im April 2023 hat das Pflegeheim Nägeligasse in Stans die Zertifizierung für das Label Fourchette verte Senior Tagesstätte erhalten. Die Kita Stans des Chinderhuis Nidwalden ist im Mai 2023 in den Zertifizierungsprozess eingestiegen, welcher noch bis 2024 weiterläuft. Weiter ist Hungacher Beckenried im Juli 2023 in den Zertifizierungsprozess eingestiegen. Das Label FV wurde im Jahr 2023 weiteren interessierten Institutionen vorgestellt. Die positive Zusammenarbeit mit der Nidwaldner Koordinatorin konnte fortgeführt werden.

Die durch die Abteilung Gesundheitsförderung und Integration des Kantons Nidwalden geschaffenen Projektstrukturen, einschliesslich kantonseigener Zertifizierungskommission, haben sich dabei weiter bewährt.

### 3.11 Solothurn

Fourchette verte Kanton Solothurn kam 2023 in sein zwölftes Projektjahr. Mittlerweile tragen 35 Institutionen im Kanton das Label Fourchette verte, einige auch das Zusatzlabel Ama Terra. In viele besuchten Institutionen wurde das Angebot des Mittagstischs ausgebaut. Dies spiegelt sich auch in den Zahlen der verpflegten Kinder der Kategorie «Junior» wieder. Hier ist es für einige Institutionen nicht immer einfach, das Essensangebot der Kita eins zu eins auf das Essensangebot des Mittagstisches zu übertragen. Neben den bisherigen Institutionen konnten zwei neue Institutionen zertifiziert werden, weiter fanden Teamschulungen, eine Online-Schulung für Mitarbeitende sowie der Unterricht für angehende Fachpersonen Betreuung statt.

Alle bisherigen Institutionen konnten rezertifiziert werden. Bei einigen Institutionen hat es in den für die Menüplanung oder Zubereitung wichtigen Stellen personelle Wechsel gegeben. Dies wirkt sich auf das Label insofern aus, dass die Institution zwar zertifiziert ist, mit der Stellenneubesetzung aber wichtiges Know-how verloren gegangen ist. Hier zeigt sich die grosse Bedeutung der regelmässigen Rezertifizierungen. Das Angebot von Teamweiterbildungen wird genutzt, einige Institutionen interessieren

sich auf für das Label Ama Terra und wurden diesbezüglich geschult. Die geplante Weiterbildung für Interessierte zum Thema «Abenteuer Esstisch» konnte durch eine Terminkollision leider nicht wie geplant im November durchgeführt werden. Sie findet im Januar 2024 statt.

Im Jahr 2022 startete der Kanton Solothurn mit einem Vorprojekt im Bereich Mahlzeitendienste für Seniorinnen und Senioren (senior@home).

Eine umfassende Ist-Analyse der drei Pilot-Betriebe ergab, dass die Kriterien von FV zu rund zwei Dritteln eingehalten wurden. Die wesentlichen Bereiche, welche nicht oder nur teilweise erfüllt wurden, betrafen z.B. den Proteingehalt der Menus, die Abwechslung der stärkereichen Beilagen oder das Fehlen von Vollkorngetreide, Körnern, Samen und Nüssen.

Mit Hilfe von massgeschneiderten Schulungen für Küchenchefs, Küchenteams, Menüschreibende und Auslieferdienst wurden alle Beteiligten befähigt, die Menüs nach den Kriterien von FV Schweiz zuzubereiten und den Seniorinnen und Senioren den Mehrwert der zertifizierten Menüs zu erklären.

Im Mai 2023 haben dann alle 3 Betriebe für ihre Menülinie, die den Kriterien entspricht, das Label Fourchette verte erhalten ([Bericht in der Solothurner Zeitung vom 09.05.2023](#)).

Nach dem erfolgreichen Pilot 2023 wurde ein Anschlussprojekt lanciert, um weitere Mahlzeitendienste zu zertifizieren. Der Bericht dazu sollte bis Ende April 2024 vorliegen.

Für Fourchette verte Solothurn ist neben der Projektkoordination eine Mitarbeiterin im Stundenlohn angestellt. Sie beide gehören, neben zwei Kitaleiterinnen, einer Köchin und der Leiterin des kantonalen Aktionsprogramms (KAP) des Kantons, auch der Zertifizierungskommission an.

### 3.12 St. Gallen

Ende 2023 trugen im Kanton St.Gallen bereits 68 Betriebe das Label «Fourchette verte – Ama terra», davon 22 in der Stadt St.Gallen und 46 im übrigen Kanton. 3 Betriebe wurden neu zertifiziert. Das Personal in den Betrieben ist in der Erfüllung der Kriterien grösstenteils sehr engagiert. An der Weiterbildung zum Thema «Nachhaltige Ernährung – vegetarische Proteinquellen» nahmen 46 Personen teil.

Im August fand eine dreistündige Weiterbildung mit Austausch für Köchinnen und Köche sowie Betreuungs- und Leitungspersonen aus den «Fourchette verte»-Betrieben statt. Eine externe Ernährungsberaterin referierte zum Thema «Nachhaltige Ernährung – vegetarische Proteinquellen». Es wurde der Einfluss von nachhaltiger Ernährung auf die Gesundheit thematisiert und der Praxisbezug zu den «Ama terra»-Kriterien hergestellt. Zudem ging es darum, die Herausforderungen in der Umsetzung von nachhaltiger Ernährung anzuschauen und Lösungen aufzuzeigen. 46 Personen nahmen daran teil und bewerteten den Anlass als wertvoll und inspirierend. Es wurde die Weiterführung solcher Schulungen gewünscht.

Die Labelvergabe «Fourchette verte – Ama terra» findet in zwei Teams statt: Auf kantonaler Ebene wird «Fourchette verte» als Projekt des kantonalen Aktionsprogramms Ernährung und Bewegung geführt, während in der Stadt St.Gallen die Tagesbetreuungen und schulischen Mittagstische vom Fachbereich Ernährung und Bewegung des schulärztlichen Dienstes beraten werden. Die Betriebe werden von vier Ernährungsberatern betreut: Eine Person ist für die Betriebe in der Stadt St.Gallen und drei Personen für die Betriebe im übrigen Kanton St.Gallen zuständig.

Die Zertifizierungskommission trifft sich dreimal jährlich und setzt sich zusammen aus Vertreterinnen und Vertretern des Amtes für Gesundheitsvorsorge des Kantons St.Gallen sowie des Schulärztlichen Dienstes der Stadt St.Gallen.

Obwohl aus Ressourcengründen keine Werbung oder Ansprache von Betrieben stattfand, gab es Anfragen zum Erwerben des Labels. Im 2023 wurden alsdann 3 Betriebe neu zertifiziert. Ein Betrieb stieg aus, sodass aktuell 68 Betriebe im Kanton St.Gallen das Label «Fourchette verte – Ama terra» Kleinkind bzw. Junior tragen. In den zertifizierten Betrieben stiessen die Ernährungsberaterinnen vorwiegend auf motivierte und interessierte Mitarbeitende. Die Qualitätskriterien werden in den meisten Fällen vorbildlich umgesetzt, so dass die Betriebe problemlos rezertifiziert werden können. Mit 26 rezertifizierten Betrieben wurde das Jahresziel wie geplant erreicht.

### 3.13 Thurgau

Die Zertifizierungskommission Fourchette verte – Ama Terra Sektion Thurgau setzte sich wie in den Vorjahren zusammen: Barbara Bücheli (Präsidentin) Leiterin Fachschaft Hauswirtschaft, Judith Hübscher Beauftragte des Kantons Thurgau für Gesundheitsförderung, Sucht und Prävention, Michèle Geissbühler von der Perspektive Thurgau «Thurgau bewegt», Franca Schmid, Kita-Leiterin, Roberto Dota, Fachlehrer GBW Weinfelden, Inge Gane, Ernährungsberaterin, Andrea Schütz, kantonale Koordinatorin «Fourchette verte – Ama terra». Die Zertifizierungskommission traf sich für zwei Sitzungen. Die kantonale Fachtagung Gesundheit & Prävention in der Karthause Ittingen wurde besucht.

#### Neu Zertifizierte Betriebe

Im 2023 wurde ein neuer Betrieb zertifiziert: Schulgänzende Betreuung (SEB) Primarschule Frasnacht. Infolge einer neuen Organisation ist der Mittagstisch Ermatingen nicht mehr zertifiziert. Im Kanton Thurgau sind per 31. Dezember 2023 33 Betriebe zertifiziert. Drei Betriebe sind mit dem Label FV-AT Kleinkind, sieben Betriebe mit dem Label FV-AT Junior und 23 Betriebe mit dem Label FV-AT Kleinkind & Junior zertifiziert.

Die Küche vom Schloss Seeburg in Kreuzlingen erhielt wieder die Bestätigung als Produktionsküche FV-AT. Sie beliefern vier Standorte der Kitas Calimero.

Das Jahrestreffen für die Betriebe fand im Mai statt. Dabei befassten sich die Teilnehmenden mit der Thematik «Wie gelingt eine gute Beziehungsqualität beim Essen mit Kindern in Tagesstrukturen?». Der versierte Referent, Rahim Lascandri, verstand die Thematik praxisnah und verständlich zu vermitteln. Der Austausch untereinander wurde sehr geschätzt.

#### Projekt Senior@home

Leider konnte der Betrieb «Mahlzeitendienst Ermatingen» nicht mit dem Label ausgezeichnet werden. Kurz vor der Übergabe des Zertifikates wurde der Mahlzeitendienst in dieser Gemeinde neu organisiert, was wir sehr bedauerten. Infolge Erkrankung von Mitarbeitenden konnte das Projekt nicht mehr neu gestartet werden. Der Neustart ist für das 2024 geplant. Wir streben an, dass mindestens einem Betrieb im 2024 das Label senior@home FV-AT überreicht werden kann.

### 3.14 Ticino

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

- Comitato, 8 membri: Rinaldo Rossi Presidente, Samanta Rondinone vice presidente (fino al 31 maggio), Stevens Cramer, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Francesco Lobosco, Alessandro Pesce, Nicola Pini (fino al 31 maggio), Diana Panizza Mathis (dal 1° giugno) e Tiziano Orrù (dal 1° giugno).
- Collaboratori, 2: Christine Massera, impiegata al 40% e Valentina Galli, impiegata all'80%.
- Strutture associate, 114; 293 i detentori del marchio.
- Contabilità: Iryna Brighi Fidampo amministrazione S.a.g.l
- Cuochi formatori, 7: Rosanna Gagliardi, Maria Giacobbe, Daniele Greco, Remo Migliorini, Danilo Notarianni, Emanuele Rizzuti e Francesca Rossi.

**Le principali attività del 2023 sono elencate di seguito.**

#### Comitato, riunioni e formazione del personale

- Due riunioni di comitato (19 aprile e 21 novembre), un'assemblea generale (1° giugno) e una straordinaria (6 dicembre).
- Una riunione di coordinamento con la Federazione Fourchette verte Svizzera (16 novembre) e una specifica sul marchio Senior@home (23 novembre).
- Un'assemblea generale della Federazione Fourchette verte (7 dicembre).
- Una riunione con i cuochi formatori di FV-TI (19 giugno).

- Multiples mises à jour avec la coordinatrice de FV-CH, Elisa Domeniconi.
- Valentina Galli e Christine Massera hanno partecipato alla messa in rete PAC bambini e giovani (24 ottobre).
- Valentina Galli ha partecipato alla messa in rete PAC anziani (5 dicembre).
- FV-TI ha partecipato ai primi tre webinar organizzati dalla Società Svizzera di Nutrizione nell'ambito del progetto "L'alimentation après 60 ans": L'alimentation après 60 ans les points essentiels (25 avril, 15-16h), Alimentation après 60 ans et petit budget (4 mai, 15- 16h) e Prévenir et reconnaître la dénutrition (28 juin, 15-16h).

#### Gestione strutture con il marchio

- Certificazione di 5 nuove strutture. Numero totale di marchi FV in Ticino: 293.
- Attribuzione di 2 marchi «FV temporaneo» (2 colonie per ragazzi).
- Visite di controllo di tutte le strutture associate; 126 (87 secondo gli obiettivi DSS 2023).

#### Formazione e servizi esterni

- Realizzazione di 7 corsi per cuochi dei nidi (2) e delle scuole dell'infanzia (5) per un totale di 64 partecipanti.
- Realizzazione di 6 corsi per le mamme diurne dell'Associazione Famiglie Diurne del luganese e del sopraceneri.
- 3 interventi per la promozione della salute presso FORMAS.
- 1 corso di cucina equilibrata per il personale di cucina del centro diurno ATTE di Biasca.
- 3 interventi per gli utenti dei centri diurni ATTE di Lugano e di Biasca e di GenerazionePiù di Lugano.

#### Marketing e comunicazione

- Apparizione di 7 articoli su giornali, giornali online. Invio di 3 newsletter, 6 pubblicazioni su Facebook.
- Dal mese di luglio è online il nuovo sito di FV-TI.

### 3.15 Valais

L'année 2023 marque la fin du projet pilote Cuisinons notre Région, soutenu dans le cadre de l'Agenda 2030. En 2024, le Service de l'Agriculture valaisan reprendra le financement du projet pour une année, avec pour objectif, à plus long terme, d'intégrer ce projet dans le cadre du Plan Climat.

En 2023, le nombre d'établissements labellisés a atteint un total de 181. Cette progression s'explique notamment par le développement de la démarche Cuisinons notre Région, passant de 120 membres à fin 2022 à 145 en 2023.

Durant l'année, l'équipe a réalisé 176 visites et 81 bilans annuels. Ces rencontres annuelles se veulent plus globales, en y intégrant des éléments tels qu'économie d'énergie, méthodes de cuisson, conservation et stockage, ou encore mesures de diminution du gaspillage alimentaire.

En parallèle au suivi terrain, les rencontres « Sensiterre » ont été poursuivies. Plus de 200 personnes y ont participé ; l'objectif étant de réunir équipes de cuisines et producteurs locaux dans les différentes exploitations du canton. Un lien de confiance se tisse et ces événements permettent de mieux connaître les produits et leur histoire.

Plus de 200 personnes y ont participé ; l'objectif étant de réunir équipes de cuisines et producteurs locaux dans les différentes exploitations du canton. Un lien de confiance se tisse et ces événements permettent de mieux connaître les produits et leur histoire





Un accent tout particulier a également été mis sur les formations. Au total, 30 formations ont été animées en 2023 ; près de 500 personnes y ont participé.

Pour la deuxième année consécutive, un catalogue de formation a été édité, spécialement destiné aux équipes de cuisines et aux éducateurs.

Celui-ci a permis de répondre à la demande du terrain sur des thématiques précises, telles que le gaspillage alimentaire, l'achat des produits de la mer, ou les labels alimentaires.

Finalement, en 2023, nous avons mis un accent tout particulier sur le gaspillage alimentaire. Nous avons développé les « campagne anti-gaspi » avec nos établissements partenaires.

Le but est de sensibiliser les consommateurs à moins jeter. Notre conseil est de se servir une portion raisonnable, et si la faim est encore présente, se resservir.



### 3.16 Vaud

En 2023, les activités de Fourchette verte dans le canton de Vaud se sont concentrées sur l'attractivité du label :

- Les formations collectives ont été organisées en présentiel. 3 formations autour de repas végétariens ont pu être réalisées avec 25 participants.
- Un kit avec des activités a été élaboré pour la Semaine du Goût. Il a été envoyé à l'ensemble des établissements labellisés dans le canton de Vaud. Le kit a également été mis à disposition des autres sections romandes et une traduction en allemand a été fait par FV-CH.
- Des ressources regroupant des bonnes pratiques autour du moment de repas en collectivité pour les structures d'accueil des enfants <12 ans ont été publiés sur le site d'Unisanté. La communication des astuces et bonnes pratiques est prévue au début 2024.

Le suivi des établissements labellisés a continué avec la même fréquence que l'année précédente, 208 bilans annuels ont été effectués cette année. 44 formations de cuisiniers et/ou d'équipes éducatives et/ou de parents ont été réalisées pour 437 participants. Les testeurs ont réalisé 544 repas tests, dont 39 repas tests ont été réalisés en partenariat avec la FRC-VD. La convention avec la FRC-VD a été reconduite pour 2024.

Fourchette verte Vaud termine l'année 2023 avec 308 établissements labellisés, ce qui représente 22'676 repas FV quotidiens.

29 établissements ont décidé de cesser la collaboration avec le label. Les raisons données par les structures sont principalement : les critères sont trop stricts (9 établissements), l'obtention du calculateur Beelong (6 établissements) et la fréquence des repas végétariens (5 établissements). Nous regrettons ces retraits, surtout des établissements qui servent des personnes vivant avec un handicap (9 établissements). L'acceptabilité du label, notamment pour des groupes spécifiques, restera un point d'attention en 2024.

13 nouvelles demandes de labellisation ont aussi été traitées et ont été acceptées. Nous félicitons 5 établissements tout-petits, 5 établissements juniors, 1 établissement adulte et 1 établissement affiliation adulte avec leur première certification.

La collaboration avec la Ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan Restauration Collective Durable (RCD). La RCD regroupe 16 cuisines de production et 86 structures d'accueil de l'enfance, 2 séances de suivi ont été organisées.

Enfin, la coordinatrice cantonale occupe un siège au sein du Comité FV-CH en tant que représentante des sections cantonales. Elle a participé à 4 séances du Comité, 1 conférence de presse de la Semaine du Goût et 1 présentation à l'ASDD-SWAN à Berne.

### 3.17 Zug

Die Kantone Zug und Uri traten 2016 je dem Verein Fourchette verte Schweiz bei, organisierten sich jedoch zusammen in einer Zertifizierungskommission und mit einer gemeinsamen kantonalen Koordinatorin. Aufgrund des neuen strukturellen Beitrages an Forchette verte Schweiz entschied sich der Kanton Uri mit nur einem zertifizierten Betrieb für den Ausstieg aus dem Verein. Die Urner Kita wird nun via Kanton Zug rezertifiziert. Die Zertifizierungskosten für die Urner Kita trägt weiterhin der Kanton Uri.

Im Oktober 2023 fand eine Weiterbildung zum Thema «Picky Eaters» statt, bei der die Ernährungsberaterin Monique Mura Knüsel und die Ernährungspsychologin Ronia Schifftan ein Referat zum Thema hielten.

Bei den Kitas besteht nach wie vor eine hohe Fluktuation, was insbesondere für die Rezertifizierung eine Herausforderung darstellt. Erfreulicherweise führt dies jedoch auch dazu, dass wir ausserhalb der regulären Termine um Unterstützung gebeten werden, zum Beispiel für zusätzliche interne Schulungen zu fachlichen Fragen.

Dadurch wird deutlich, dass Fourchette verte als der primäre Ansprechpartner in Bezug auf Ernährung wahrgenommen wird. Allgemein lässt sich sagen, dass bei den Kitas, die Fourchette verte umsetzen, ein hohes Engagement vorhanden ist.

2023 konnte eine neue Kita den Auszeichnungsprozess starten. Per Ende Jahr erhalten schliesslich 25 Kitas und ein Mittagstisch im Kanton Zug die Auszeichnung Fourchette verte – Ama terra (Junior). Die Kita aus dem Kanton Uri kann ebenso wieder ausgezeichnet werden.

Ein zusätzlicher Mittagstisch und eine Kita erhalten das Diplom vorläufig nicht, da die Menüpläne noch nicht den Anforderungen entsprechen. Eine Kita ist aus dem Projekt ausgeschieden.

#### Organisation der kantonalen Sektion

Die zwei Stimmrechte für die jährliche Generalversammlung hielten Sarah Z'graggen (Amt für Sport und Gesundheitsförderung) als Präsidentin der kantonalen Sektion Zug, sowie Monique Mura Knüsel, welche auch die Funktion der kantonalen Koordinatorin ausübt.

## 4 STATISTIQUES JANVIER 2024 / STATISTIK JANUAR 2024

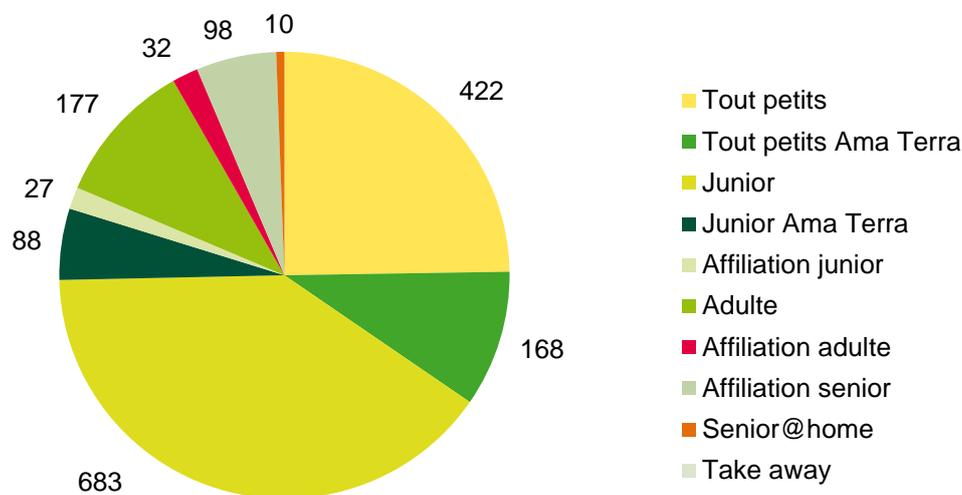
### Suisse

Label	Places assises	Repas FV servis par jour	Etablissements
Tout-petits	21306	21177	422
Juniors	52536	56811	683
FV-AT tout-petits	5958	5816	168
FV-AT juniors	6145	5173	88
Affiliations Junior	2000	2318	27
Affiliations adulte	2426	3836	32
Affiliations senior	6704	13254	98
Cafés-restaurants	2320	1151	27
Restaurants de collectivité	19590	9701	140
Self-Service	1700	352	10
Senior à domicile	815	750	10
<b>Total</b>	<b>121500</b>	<b>120339</b>	<b>1705</b>

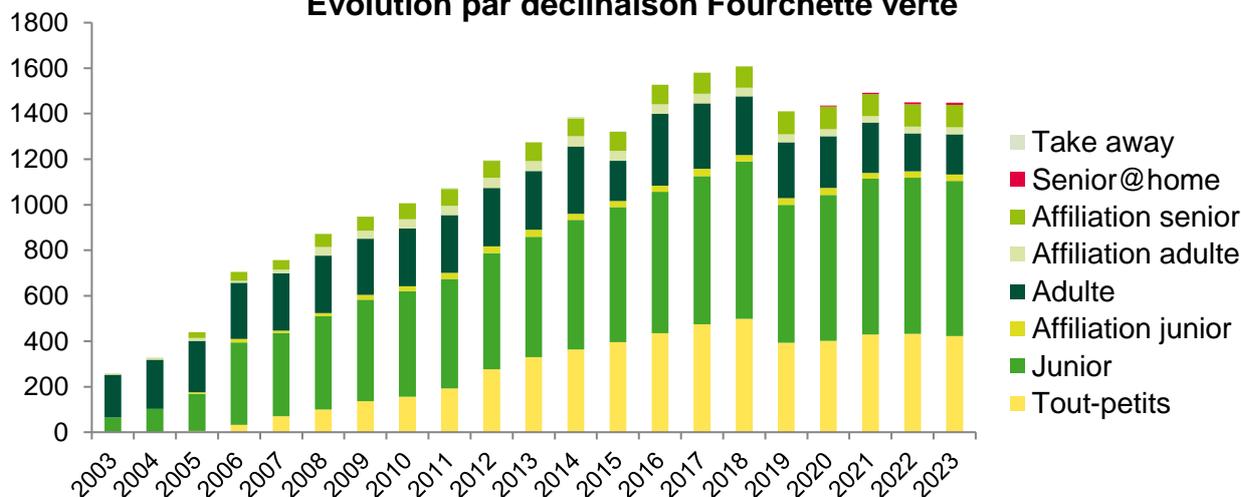
## Cantons

Label	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	NW	SO	SG	TG	TI	VS	VD	ZG	Total
Tout-petits	27	2	1	106	15	84	8		15		21	1		27	33	81	1	422
Juniors	10			87	16	122	4		9	1	8	1		204	63	158		683
FV-AT tout-petits		26	46	2	9	4		7			2	28	22		1		21	168
FV-AT juniors		1	15	2	8	4		6			1	38	11				2	88
Affiliations Junior						6			1		3			6	5	6		27
Affiliations adulte						3	1		1					11	11	5		32
Affiliations senior					6	3			2	1				31	20	35		98
Cafés-restaurants				1		9	2							7	6	2		27
Restaurants de collectivité		2		15	4	38	7		4		1			16	41	12		140
Self-Service					1	7											2	10
Senior à domicile	3	2			1							1		3				10
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>33</b>	<b>62</b>	<b>213</b>	<b>60</b>	<b>280</b>	<b>22</b>	<b>13</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>69</b>	<b>33</b>	<b>305</b>	<b>180</b>	<b>301</b>	<b>24</b>	<b>1705</b>

## Répartition par déclinaison (état au 11.01.2024)



## Evolution par déclinaison Fourchette verte



## 5 COMPTES 2023 / JAHRESRECHNUNG 2023

### 5.1 Bilan / Bilanz

<b>Bilan au 31 décembre</b>		
	2023	2022
<b>Actif</b>		
<b><u>Liquidités</u></b>	<b>305 428.33</b>	<b>223 041.52</b>
Compte postal	305 428.33	223 041.52
<b><u>Créances</u></b>	<b>1 685.25</b>	<b>30 685.50</b>
Créances envers des tiers	1 625.85	30 685.50
<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>0.00</b>	<b>0.00</b>
Actif transitoire	840.85	0.00
<b>Total de l'actif</b>	<b>307 896.03</b>	<b>253 728.02</b>
<b>Passif</b>		
<b><u>Dettes à court terme</u></b>	<b>0.00</b>	<b>3 064.00</b>
Dettes envers des tiers	0.00	3 064.00
<b><u>Passifs de régularisation</u></b>	<b>23 401.03</b>	<b>16 807.19</b>
Passifs transitoires	23 401.03	16 807.19
<b><u>Fonds attribués</u></b>	<b>221 000.00</b>	<b>171 500.00</b>
Fonds Engagement institutionnel	70 000.00	70 000.00
Fonds Projets pluriannuels	141 000.00	94 000.00
Fonds Développement de la Fédération	3 000.00	3 000.00
Fonds Matériel promotionnel	4 000.00	1 500.00
Fonds Egalisation	3 000.00	3 000.00
<b><u>Fonds propres</u></b>	<b>63 495.00</b>	<b>62 356.83</b>
Perte & profits reportés au 01.01	62 356.83	61 906.71
<b>Résultat de l'exercice</b>	<b>1 138.17</b>	<b>450.12</b>
<b>Total du passif</b>	<b>307 896.03</b>	<b>253 728.02</b>

## 5.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

<b>Compte d'exploitation</b>		
	2023	2022
<b>Produits</b>		
<b><u>Contributions des pouvoirs publics</u></b>	<b>185 343.00</b>	<b>174 903.00</b>
Promotion Santé Suisse	100 000.00	89 560.00
Cantons (CLASS) + (cantons alémaniques)	85 343.00	85 343.00
<b><u>Contributions et dons</u></b>	<b>162 750.00</b>	<b>135 969.00</b>
Autres dons privés et partenariat (SVGroup)	12 000.00	469.00
Bio Suisse	28 000.00	53 000.00
Minerva Stiftung	20 000.00	37 000.00
Fondation Idea Helvetia	0.00	3 000.00
Fondation Ernst Göhner	0.00	10 000.00
Fonds renforcement OM Bio Suisse	3 000.00	15 000.00
Mercator Stiftung	22 000.00	17 500.00
Beisheim Stiftung	40 000.00	0.00
Seedling Stiftung	37 750.00	0.00
<b><u>Produits des ventes et prestations</u></b>	<b>2 704.85</b>	<b>6 093.95</b>
Prestations facturées & autres produits	450.00	3 190.00
Vente de matériel	1 966.85	2 903.95
Autres produits	288.00	0.00
<b>Total des produits</b>	<b>350 797.85</b>	<b>316 965.95</b>
<b>Charges</b>		
<b><u>Achat matériel</u></b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
Matériel promotionnel	0.00	0.00
<b><u>Prestations de tiers</u></b>	<b>3 700.50</b>	<b>300.00</b>
Prestations en sous-traitance (traductions)	2 943.00	0.00
Formation Ama Terra	0.00	300.00
Frais pour manifestations	757.50	0.00
<b><u>Projets</u></b>	<b>2 854.30</b>	<b>77 484.39</b>
Fourchette gourmande/intergénérationnelle	0.00	13 090.55
Web App Beelong	0.00	41 500.00
Partenariat Bio Suisse	0.00	1 497.85
Egalité des chances en restauration collective	2 854.30	
Kit pédagogique de jardinage	0.00	19 395.99

Diffusion d'outils dans les communes	0.00	2 000.00
<b><u>Charges de personnel / Secrétariat général</u></b>	<b>256 238.41</b>	<b>253 942.69</b>
Salaires / Coût secrétariat général	202 555.65	203 329.00
Charges sociales	52 835.36	49 915.89
Autres frais de personnel	847.40	585.80
Frais formation	0.00	112.00
<b><u>Charges de locaux</u></b>	<b>9 040.50</b>	<b>9 708.00</b>
Loyer / Coûts logistiques	9 040.50	9 708.00
<b><u>Charges d'administration</u></b>	<b>23 207.92</b>	<b>20 304.94</b>
Matériel de bureau, abonnement, frais de port	5 510.50	3 805.70
Gestion FO2, RH, Comptabilité	7 719.10	6 060.60
Frais AG / Comité / COKO	171.90	828.45
Frais informatiques	9 806.42	9 610.19
<b><u>Charges de communication / publicité</u></b>	<b>7 479.30</b>	<b>5 056.10</b>
Publicité / promotion label	797.00	
Matériel publicitaire / Communication	5 033.80	3 469.10
Frais de déplacement	1 558.50	1 412.00
Frais de représentation	90.00	175.00
<b><u>Charges et produits financiers</u></b>	<b>75.95</b>	<b>1 127.51</b>
Charges financières CCP	75.95	1 127.51
<b><u>Charges et produits extraordinaires</u></b>	<b>-2 437.20</b>	<b>-88.00</b>
Charges extraordinaires	0.00	0.00
Produits extraordinaires	-2 437.20	-88.00
<b>Total des charges</b>	<b>300 159.73</b>	<b>367 835.63</b>
Résultat avant variation des fonds (+ = bénéfice)	50 638.17	-50'869.68
<b>Variation des fonds</b>	<b>49 500.00</b>	<b>-51 319.80</b>
Attribution aux fonds	49 500.00	35 000.00
Utilisation des fonds	0.00	-86 319.80
<b>Résultat de l'exercice</b>	<b>1 138.17</b>	<b>450.12</b>



## 6 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), ainsi qu'aux cantons alémaniques qui, grâce à leur soutien financier et leur confiance renouvelée, permettent de poursuivre les activités de la Fédération.

À Promotion Santé Suisse (PSCS) 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), la CPPS et RADIX, pour leur expertise et leur collaboration.

Aux organisations, partenaires et fondations qui nous permettent de faire avancer ensemble nos buts de promotion de santé publique, parmi eux la Loterie Romande (LORO).

Enfin, notre gratitude va aux collaboratrices et collaborateurs des sections cantonales, à nos testeuses et testeurs, y compris 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.

*Den Gesundheitsdepartementen der Kantone, die Fourchette verte entwickelt haben und der Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS) sowie den Deutschschweizer Kantonen, die durch ihre finanzielle Unterstützung und ihr erneutes Vertrauen die Fortsetzung der Aktivitäten des Verbandes ermöglichen.*

*Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH) für die aktuelle und zukünftige Unterstützung und den finanziellen Beitrag, der die Förderung und den Erhalt des Verbandes Fourchette verte Schweiz ermöglicht.*

*Der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE), der Fédération Romande des Consommateurs (FRC), der CPPS, der CLASS und RADIX für ihr Fachwissen und die Zusammenarbeit.*

*Den Partnerunternehmen und -organisationen, die es uns erlauben, gemeinsam unsere Ziele der Gesundheitsförderung voranzutreiben, vor allem Loterie Romande (LORO).*

*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 im Verlauf des ganzen Jahres aktiv an der Entwicklung und dem Erfolg von Fourchette verte arbeiten.*

Lausanne, mars 2024 / März 2024