



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



Rapport d'activités / Jahresbericht Fourchette verte Suisse 2020

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

**LOTERIE
ROMANDE**



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

TABLE DES MATIERES

1	Les temps forts de l'année 2020 / Erfolgsbericht 2020	5
2	Les temps forts de l'année 2020 / Erfolgsbericht 2020	7
3	Organes de la Fédération / Organe des Verbandes	9
3.1	Comité / Vorstand	9
3.2	Conférence de Coordination (COKO) / Koordinationskonferenz (COKO)	10
3.3	Bureau de direction FV-CH/Leitung FV-CH	10
3.4	Hébergements administratifs 2020 / Administrativen Sitze 2020	10
4	Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen	11
4.1	Aargau	11
4.2	Basel-Landschaft	11
4.3	Basel-Stadt	12
4.4	Bern	13
4.5	Fribourg	13
4.6	Genève	14
4.7	Jura	15
4.8	Luzern	17
4.9	Neuchâtel	17
4.10	Nidwalden	18
4.11	Solothurn	19
4.12	St. Gallen	19
4.13	Thurgau	20
4.14	Ticino	21
4.15	Valais	21
4.16	Vaud	22
4.17	Uri und Zug	22
5	Statistiques au 11 JANVIER 2021 / Statistik am 11. JANUAR 2021	23
6	Comptes 2020 / Jahresrechnung 2020	26
6.1	Bilan / Bilanz	26
6.2	Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	27
7	Remerciements / Danksagung	29



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

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE / WORT DER PRÄSIDENTIN



2020, année de défis, année de renouveau

Pour la Fédération Fourchette verte Suisse, l'année 2020 a été caractérisée par d'importants changements en termes de personnel. Le départ à fin 2019 de Sabine Hercher, coordinatrice basée à Berne, puis du Secrétaire général Stéphane Montangero après plus de dix ans de service, ainsi que de Laurence Margot, diététicienne, ont amené le Comité à repenser la direction de la Fédération.

Depuis le mois d'août, 2020 deux co-directrices ont été engagées pour coordonner l'ensemble des 18 sections cantonales de la Fédération. Carmen Sangin, diététicienne, au bénéfice d'un Master en Sciences de l'environnement et spécialisée en alimentation durable, ainsi qu'Elisa Domeniconi, ethnologue et sociologue ayant travaillé durant de nombreuses années dans le domaine des produits de proximité, ont été choisies pour relever les défis de la Fédération en cette année mouvementée et caractérisée par l'épidémie du Coronavirus.

Si 2020 a été une année mouvementée, elle a aussi représenté une occasion de réfléchir à certains éléments du fonctionnement de notre société. Ainsi, à l'heure où les maladies chroniques telles que les affections cardiovasculaires et le diabète se révèlent être des facteurs de vulnérabilité face à l'épidémie du Covid-19, la promotion de la santé regorge d'importance. La crise a également engendré une prise de conscience généralisée quant au rôle fondamental, que ce soit au niveau économique, environnemental ou sanitaire, assumé par l'agriculture locale dans notre alimentation.

Les enjeux d'une alimentation équilibrée et durable restent ainsi au cœur des défis de Fourchette verte et ils ont été encore davantage renforcés par la pandémie.

Dans ce contexte, le Comité de la Fédération, lors d'une matinée au vert organisée au mois de septembre, a réaffirmé la volonté de renforcer l'impact du label Fourchette verte en termes de santé publique et de développer sa cohérence en matière de durabilité.

Je me réjouis de l'angle d'approche et du dynamisme que prennent les travaux au sein de Fourchette verte et d'Ama Terra. J'adresse donc tous mes vœux de réussite à la Fédération.

Anne-Claude Demierre,
Conseillère d'Etat (FR)
Présidente FV-CH



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



2020, ein Jahr der Herausforderungen und der Erneuerung

Bezüglich des Personals erfuhr der Verband Fourchette verte Schweiz in 2020 wichtige Veränderungen. Sabine Hercher, Koordinatorin in Bern, verliess den Verband Ende 2019, gefolgt vom Generalsekretär Stéphane Montangero, nach über zehn Jahren Dienst, sowie von Laurence Margot, Ernährungsberaterin. Dies hat den Vorstand dazu veranlasst, die Direktion des Verbands zu überdenken.

Im August 2020 wurden zwei Co-Leiterinnen angestellt um die gesamten 18 kantonalen Sektionen des Verbands zu koordinieren. Carmen Sangin, Ernährungsberaterin mit Msc in Umweltwissenschaften, spezialisiert in nachhaltiger Ernährung und Elisa Domeniconi, Ethnologin und Soziologin, mit langjähriger Erfahrung im Bereich regionale Produkte, wurden ausgewählt um die Herausforderungen des Verbands in diesem turbulenten Jahr, gezeichnet von der Corona-Epidemie, zu übernehmen.

2020 war nicht nur ein ereignisreiches Jahr, es bot auch die Gelegenheit sich über gewisse Aspekte der Funktionsweise unserer Gesellschaft Gedanken zu machen. In dieser Zeit in der sich Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes als Risiko-Faktoren für die Covid-Epidemie ausstellen, gewinnt die Gesundheitsförderung eine neue Bedeutung. Diese Krise stärkte auch das allgemeine Bewusstsein für die wesentliche Rolle die eine lokale Landwirtschaft in unserer Ernährung auf ökonomischer, ökologischer und sanitärer Ebene spielt.

Die Herausforderungen einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung bleiben also vorrangig in der Mission von Fourchette verte, was durch die Pandemie noch verstärkt wurde.

Vor diesem Hintergrund hat der Vorstand des Verbands während einer Matinee «im Grünen» die Absicht bekräftigt, den Einfluss des Labels auf die öffentliche Gesundheit zu stärken und seine Glaubwürdigkeit bezüglich Nachhaltigkeit weiterzuentwickeln.

Ich freue mich über den gewählten Blickwinkel und die Dynamik mit denen die Projekte von Fourchette verte und Ama Terra übernommen werden und wünsche dem Verband viel Erfolg.

Anne-Claude Demierre,
Regierungsrätin (FR)
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 2020 / ERFOLGSBERICHT 2020

Si les changements organisationnels et le COVID ont représenté un défi pour la Fédération, les activités ont suivi leur cours tant au niveau du bureau de direction qu'au sein des sections. La fédération comptait à fin 2020 18 sections cantonales pour un total de plus de 1600 établissements labellisés, dont environ 160 établissements Ama Terra.

Fonctionnement de la Fédération

Fin mars, le secrétaire général Stéphane Montangero, en charge depuis 11 ans, a quitté la Fédération, suivi par Laurence Margot, diététicienne, à fin juillet.

Le **bureau de direction** est depuis le mois d'août 2020 géré par deux nouvelles co-directrices, Carmen Sangin et Elisa Domeniconi, qui ont débuté leur engagement le 1^{er} août et sont épaulées par Isabelle Donia, responsable administrative en charge depuis juin 2018. Le personnel engagé assure depuis août 2020 une charge de travail correspondant à 1.5 EPT. Le siège de la Fédération se trouve à Lausanne.

Durant les premiers mois de leur engagement, les co-directrices sont allées à la rencontre de toutes les sections cantonales. Ces entretiens ont été importants afin de faire connaissance mais aussi afin de récolter des informations sur la richesse des activités des sections, ainsi que leurs besoins et attentes. Parmi celles-ci, signalons l'importance de renforcer les échanges entre les sections et celui de créer des outils spécifiques à l'accompagnement des établissements labellisés. Les co-directrices remercient chaleureusement la **communauté Fourchette verte** pour l'accueil qui leur a été réservé.

D'un point de vue **informatique**, l'année 2020 a été caractérisée par une large appropriation du CRM par toutes les sections. Avec le CRM, la maintenance des données de base, la gestion des documents, des tâches et des projets sont traitées dans une base de données centrale et les processus de travail sont unifiés.

Du CRM sont en outre extraits des statistiques indispensables à l'évaluation des activités et à la communication. Une partie des informations sont synchronisées avec le site internet www.fourchetteverte.ch, notamment via la carte interactive recensant tous les établissements labellisés.



Toutes les sections sont remerciées pour leur engagement dans l'utilisation du CRM et du site internet ; un remerciement particulier est adressé à Isabelle Donia qui a assuré durant toute l'année la gestion du CRM et du site internet ainsi qu'un soutien indéfectible aux sections.

Au mois de décembre, les diététiciennes et diététiciens de la Fédération ont pu participer à une **formation continue Ama Terra** intitulée « Produits laitiers – entre santé et environnement ». Cette formation, coordonnée par Carmen Sangin, a pu être réalisée grâce à trois intervenants de choix : Dr. Emmanuel Biver (HUG), Dr. Katrin Annika Kopf (HAFL), ainsi que Sonja Schönberg, MSc Food, Nutrition & Health, Ernährungsberaterin (BFH, SVDE).

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



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

Projets et partenariats

La collaboration avec **SV Group** a connu plusieurs mois de latence en raison de la crise sanitaire qui a entraîné le ralentissement des activités des restaurants livrés par le caterer. Les tests ont été suspendus entre mars et décembre, les audits renvoyés à 2021. Une formation en Suisse romande a néanmoins été assurée en septembre pour les nouveaux établissements labellisés / le nouveau personnel engagé dans les restaurants.

Le partenariat avec la **Semaine Suisse du Goût** s'est déroulé à satisfaction : les deux organisations ont choisi le thème « zéro déchets » pour l'année 2020. A ce sujet la Fédération a réalisé le traditionnel kit de la Semaine du goût présentant des informations, conseils et recettes permettant d'optimiser toutes les parties des aliments et les restes de nourriture.

Le kit inclut également des suggestions d'activités ludiques destinées aux enfants, afin de sensibiliser dès le plus jeune âge au respect des aliments et de l'environnement. Si le kit a été dans un premier temps mis à disposition des établissements labellisés Fourchette verte exclusivement, il est voué à être diffusé plus largement.



La phase de multiplication du service de repas à domicile pour les personnes âgées **senior@home** a poursuivi son cours en 2020 malgré les difficultés évidentes liées à la pandémie. Aux cantons pilotes (BL, FR, SG) se sont rajoutés en 2020 les cantons de VS et du TI avec la labellisation d'un établissement par canton. Au total, à la fin de l'année, près de 280 personnes recevaient des repas FV.

Début 2020, le concours culinaire **Fourchette gourmande**, porté par cinq cantons romands (FR, JU, NE, VS, VD) et la Fédération, a connu sa première demi-finale dans le canton Vaud avec la participation de quatre équipes intergénérationnelles. Covid oblige, ce projet est à l'arrêt depuis la mi-mars. Durant le dernier trimestre, le groupe de travail composé des représentant-e-s des cantons a élaboré une nouvelle orientation du projet pouvant être réalisée malgré la pandémie. Afin de maintenir le lien intergénérationnel qui était la base du projet, le nouveau concept « Fourchette intergénérationnelle » est basé sur la transmission de savoirs et de compétences des personnes de 65 ans et plus aux jeunes générations via des recettes et si possible des rencontres. Le matériel et les supports développés pourront également servir de base à des échanges intergénérationnels lors d'événements ou dans les écoles une fois que le risque lié au coronavirus sera écarté.

Mise en œuvre de la stratégie

Dans la continuité des [orientations stratégiques 2018-2022](#) de la Fédération, le comité de FV-CH a réaffirmé, lors d'une matinée de réflexions qui s'est déroulée en septembre, la volonté de renforcer l'impact du label Fourchette verte en termes de santé publique et de développer sa cohérence en matière de durabilité.

Concrètement, concernant la dimension « santé publique », la Fédération veut à l'avenir renforcer et valoriser le niveau éducationnel, notamment par les multiplicateurs tels que les éducateurs et cibler davantage les populations présentant des facteurs de vulnérabilité en santé (personnes âgées, situation de migration, populations captives, ...).

Pour la dimension « durabilité », il s'agira de développer des instruments et outils pour insuffler davantage de durabilité en restauration collective, notamment en renforçant les liens avec l'agriculture locale, en favorisant un approvisionnement de denrées alimentaires produites selon des modes de production respectueux de l'environnement et en encourageant l'intégration des protéines végétales dans les menus Fourchette verte. Ces éléments ont été évoqués lors de l'Assemblée générale du 30 novembre 2020.



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

Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH), ce jusqu'en 2022. De plus, PSCH soutient également le projet pilote Fourchette verte senior@home depuis 2017 et le concours culinaire Fourchette gourmande depuis 2019. Par ailleurs, la convention pluriannuelle de prestations avec la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) a été renouvelée pour la période 2020-2022. 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 très chaleureusement Promotion Santé Suisse et la CLASS pour leur soutien totalement indispensable à son travail, ses projets et son indépendance.

2 LES TEMPS FORTS DE L'ANNEE 2020 / ERFOLGSBERICHT 2020

Trotz der durch die Covid 19 – Epidemie verursachten Schwierigkeiten, konnten die meisten Tätigkeiten der Direktion und der Sektionen aufrechterhalten werden. Ende 2020 zählten 18 kantonale Sektionen mit insgesamt über 1'600 zertifizierte Betriebe, davon 160 Ama Terra Betriebe, zum Verband.

Funktionsweise des Verbands

Der ehemalige Generalsekretär, Stéphane Montangero, verliess den Verband am 31. März, nach 11 Jahren, gefolgt von Laurence Margot, Ernährungsberaterin, Ende Juli.

Seit August 2021 besteht die **Direktion** aus zwei neuen Co-Leiterinnen, Carmen Sangin und Elisa Domeniconi, die ihr Amt am 1. August übernahmen, mit der administrativen Unterstützung von Isabelle Donia, Verwaltungsleiterin seit Juni 2018. Die neuen Stellen entsprechen 1,5 VZÄ. Der Hauptsitz des Verbands befindet sich in Lausanne.

Während der ersten Monate ihrer Amtszeit sind die Co-Leiterinnen auf jede kantonale Sektion zugegangen, um sich kennenzulernen und Informationen über die Vielfältigkeit ihrer Tätigkeiten sowie über ihre Bedürfnisse und Erwartungen zu sammeln. Zu diesen Erwartungen gehören insbesondere die Verstärkung der Austausche zwischen den Sektionen und die Entwicklung von spezifischen Hilfsmitteln für die zertifizierten Betriebe. Die Co-Leiterinnen bedanken sich bei der **Fourchette verte community** für den herzlichen Empfang.

Hinsichtlich Informatik konnten sich 2020 die meisten kantonalen Sektionen das CRM aneignen. Damit werden die Datenpflege, und alle Dokumente, Aufgaben und Projekte in einer zentralen Datenbank verarbeitet und die Arbeitsprozesse vereinheitlicht.

Aus dem CRM können Statistiken extrahiert werden, die zur Bewertung der Tätigkeiten und für die Kommunikation wesentlich sind.

Ein Teil der Informationen wird mit der Website www.fourchetteverte.ch synchronisiert, unter anderem durch die interaktive Karte, die alle zertifizierten Betriebe erfasst.

Es wird Allen Sektionen gedankt für ihren Einsatz in der Benützung des CRM und der Website ; ein spezielles Dankeschön geht an Isabelle Donia die über das ganze Jahr das CRM und die Website verwaltet hat und den Sektionen unermüdliche Unterstützung geleistet hat.





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

Im Dezember konnten die Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater des Verbands an einer **Ama Terra Weiterbildung** teilnehmen, zum Thema « Milchprodukte – zwischen Gesundheit und Umwelt ». Diese Schulung, die Carmen Sangin koordinierte, konnte dank der drei herausragenden Referenten: Dr. Emmanuel Biver (HUG), Dr. Katrin Annika Kopf (HAFL) und Sonja Schönberg, MSc Food, Nutrition & Health, Ernährungsberaterin (BFH, SVDE), stattfinden.

Und zuletzt, wurden 2020 die Kriterien der Label Fourchette verte und Ama Terra vom technischen Team des Verbands angepasst, um den Ernährungsempfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) zu entsprechen. Die Broschüren wurden dementsprechend angepasst.

Projekte und Partnerschaften

Die Zusammenarbeit mit **SV Group** erfuhr wegen Covid-19 eine Latenzperiode, die eine Verlangsamung der Aktivitäten der vom Caterer belieferten Restaurants verursachte. Die Tests wurden zwischen März und Oktober ausgesetzt und die Audits auf 2021 verschoben. Eine Schulung für die neu ausgezeichneten Betriebe / Neuen Mitarbeiter der Restaurants, konnte jedoch im September in der Westschweiz durchgeführt werden.

Die Partnerschaft mit der Genusswoche verlief zufriedenstellend: beide Organisationen haben das Thema « zero waste » als Thema des Jahres ausgewählt. Dazu entwickelte der Verband einen « kit » auf Deutsch und Französisch, mit Rezepten, die alle Teile der Nahrungsmittel und die Reste verwenden.

Der Kit beinhaltet auch Ideen für spielerische Aktivitäten für Kinder, um sie schon im frühen Alter auf den respektvollen Umgang mit Nahrungsmittel und die Umwelt aufmerksam zu machen. Obwohl der Kit am Anfang nur den FV zertifizierten Betrieben zu Verfügung gestellt wurde, ist eine weitere Verbreitung geplant.



Die Multiplikationsphase des Mahlzeitendienstes für ältere Personen **senior@home** wurde in 2020 trotz Covid-bedingten Schwierigkeiten weitergeführt. Nach den Pilot-Kantonen (BL, FR, SG) kamen 2020 auch VS und TI dazu, mit je einer zertifizierten Anstalt. Am Ende des Jahres bekamen insgesamt fast 280 Personen FV Menüs.

Anfangs 2020 erfuhr das Projekt Fourchette gourmande, getragen von fünf französischsprachigen Kantonen (FR, JU, NE, VS, VD) und dem Verband sein erstes Halbfinale im Kanton Waadt, mit der Teilnahme von vier generationenübergreifend Teams. Wegen Covid steht das Projekt seit März still.

Während des letzten Quartals entwickelte die von den Vertreter der Kantone zusammengesetzte Projektgruppe eine neue Herangehensweise, um das Projekt trotz Pandemie weiterführen zu können. Um die Verbindung zwischen Generationen als Basis des Projekts zu gewährleisten, sieht das neue Konzept « Fourchette intergénérationnelle » die Vermittlung von Wissen und Kompetenzen der 65+ Jährigen an die jüngere Generation durch Rezepte und, wenn möglich Begegnungen, vor. Das dafür entwickelte Material kann im Nachhinein, wenn es die sanitäre Lage erlaubt, auch als Basis dienen für generationenübergreifende Austausche während Events oder in Schulen.

Umsetzung der Strategie

Um die strategischen Ziele 2018-2022 des Verbands fortzusetzen, hat der FV-CH Vorstand während einer Matinee im September die Absicht bekräftigt, den Einfluss des Labels auf die öffentliche Gesundheit zu stärken und seine Glaubwürdigkeit bezüglich Nachhaltigkeit weiterzuentwickeln. Betreffend « öffentliche Gesundheit », möchte der Verband in Zukunft den Bildungsstand der Multiplikatoren stärken und aufwerten und sich auf die Bevölkerung konzentrieren die gesundheitsgefährdenden Faktoren aufweist (ältere Personen, Migrationssituationen, eingesperzte Population, ...).



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

Betreffend « Nachhaltigkeit », wird es darum gehen Hilfsmittel und Werkzeuge zu entwickeln, um mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung zu erreichen. Zum Beispiel, indem die Beziehungen zur lokalen Landwirtschaft, die Versorgung mit Lebensmittel aus umweltfreundlicher Produktionsweise und die Integration von pflanzlichen Proteinen in den Fourchette verte Menüs, ermutigt werden. Diese Aspekte wurden während der Generalversammlung des 30. November erwähnt.

Finanzierung des Verbands

Seit 2014 profitiert der Verband von der Unterstützung des Verankerungsfonds von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH) und dies, bis 2022. Die Projekte Fourchette verte senior@home (seit 2017) und der Kochwettbewerb Fourchette gourmande (seit 2019) werden ebenfalls von GFCH finanziert. Außerdem wurde die mehrjährige Leistungsvereinbarung mit der « Conférence latine des affaires sanitaires et sociales » (CLASS) für den Zeitraum 2020-2022 erneuert. Diese Unterstützung, in Höhe von CHF 50'000.- / Jahr, ermöglicht einen Teil der strukturellen Finanzierung des Verbands. Dazu kommen noch Summen aus der Finanzbeschaffung und von den Partnerschaften.

Fourchette verte Schweiz bedankt sich herzlich bei Gesundheitsförderung Schweiz und der CLASS für ihre Unterstützung, die für die Arbeit, Projekte und Unabhängigkeit unverzichtbar ist.

3 ORGANES DE LA FEDERATION / ORGANE DES VERBANDES

3.1 Comité / Vorstand

13 février – 4 juin – 3 septembre – 30 septembre (séance au vert) – 5 novembre

13. Februar – 4. Juni – 3. September – 30. September (Sitzung « im Grünen ») – 5. November

Nom/Name	Prénom/-Vorname	Fonction/Funktion	Institution
DEMIERRE	Anne-Claude	Conseillère d'Etat/Staatsrätin Präsidentin/Präsidentin	Canton/Kanton Fribourg Direktion für Gesundheit und Soziales (GSD)
SAAS	Chloé	Viceprésidente Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Jura c/o Fondation O2
SCHWEIGHAUSER	Corina	Schatzmeisterin Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Medizinische Dienste Basel-Stadt Prävention
EQUEY	Murielle	Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Fribourg c/o Croix Rouge Fribourg
MENEGHINI	Manuela	Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Amt für soziale Sicherheit Solothurn
MORARD	Emilie	Représentante des sections cantonales	Représentante des sections cantonales
Z'GRAGGEN	Sarah	Vertreterin kantonale Sektionen	Gesundheitsdirektion Kanton Zug
SANGIN	Carmen	Co-directrice	FV-CH
DOMENICONI	Elisa	Co-directrice	FV-CH



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

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

La conférence de coordination regroupe une personne par section cantonale, elle est présidée par le Secrétaire général / les co-directrices de la Fédération. Deux séances ont eu lieu en 2020, le 3 février et le 30 novembre.

Die Koordinationskonferenz besteht aus einer Person pro Kanton und wird von dem Generalsekretär / von den co-Leiterinnen des Verbandes präsidiert.

Membres / Mitglieder¹ :

MEIER WAHL Beatrice	Fourchette verte Aargau
WEPF 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
VILLIGER Beatrix	Fourchette verte Luzern
SUNIER Daniela	Fourchette verte Neuchâtel
SOMMER Yvonne	Fourchette verte Nidwald
BUR Michelle	Fourchette verte Solothurn
GRABER Isabelle	Fourchette verte St. Gallen
SCHÜTZ Andrea	Fourchette verte Thurgau
GALLI Valentina	Fourchette verte Ticino
MURA KNÜSEL Monique	Fourchette verte Uri + Zug
DAYER Christelle	Fourchette verte Valais-Wallis
TERINK HUNZIKER Carolien	Fourchette verte Vaud
SANGIN Carmen	Co-direction Fédération FV Suisse
DOMENICONI Elisa	Co-direction Fédération FV Suisse

3.3 Bureau de direction FV-CH/Leitung FV-CH

SANGIN Carmen	Co-direction Fédération FV Suisse
DOMENICONI Elisa	Co-direction Fédération FV Suisse
DONIA Isabelle	Responsable Administration

3.4 Hébergements administratifs 2020 / Administrative Sitze 2020

Le bureau de direction de Fourchette verte Suisse est hébergé dans les locaux de Promotion Santé Suisse, à Lausanne. Le bureau pour la coordination de la Suisse alémanique qui était hébergé par la Société Suisse de Nutrition (SSN) à Berne a été résilié pour la fin de mois de mars 2020. Fourchette

¹ Liste des membres au 31.12.2020



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

verte Suisse a notamment maintenu le contrat de prestations avec Aduna romandie. Dès 2021, l'hébergement administratif est transféré à la Fondation O2 à Delémont. La Fondation O2 a géré l'engagement des deux co-directrices depuis le mois d'août.

Seit Ende 2018 befindet sich die Direktion von Fourchette verte Schweiz in den Büroräumen von Gesundheitsförderung Schweiz in Lausanne. Die Koordinationsstelle für die Deutschschweiz, die bei der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SNG) in Bern angesiedelt war, wurde gekündigt. Fourchette verte Schweiz hat den Dienstleistungsvertrag mit Aduna romandie behalten. Ab 2021 wird der administrative Sitz nach Delémont, bei der Fondation O2, verlegt. Die Fondation O2 übernahm die Anstellung der zwei Co-Leiterinnen ab August.

4 ACTIVITÉS DES SECTIONS CANTONALES / AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN

4.1 Aargau

Alle im Jahr 2020 rezertifizierten Betriebe erhielten weiterhin die Auszeichnung. Zusätzlich wurden erfreulicherweise ein Mittagstisch, eine Kita mit zwei Standorten und die Teilverpflegung von einem Schulheim ins Projekt aufgenommen. Ein Betrieb entschied sich aus persönlichen Gründen keine Rezertifizierung zu machen. Auch 2020 hiess die Zertifizierungskommission, welche im Juli und Dezember eine Sitzung abhielt, alle 38 Labelanträge gut. Alle (re-)zertifizierten Institutionen sind unter www.fourchetteverte.ch registriert.

Für die (Re)-zertifizierungen wurden 170 Wochenmenüpläne beurteilt und 23 Testessen durchgeführt. Corona-bedingt konnten in der ersten Jahreshälfte nur wenige Betriebe besucht werden. Die anderen Rezertifizierungen wurden per Videokonferenz mit der Leiter*innen und Köch*innen durchgeführt. Nebst den Menüplänen schickten sie Fotos von einer Mahlzeit, räumlichen Einrichtungen für Abfallverwertung und Auszeichnung des Labels. Die Institutionen haben diese neue und vorübergehende Form der Zertifizierung sehr gut mitgemacht. Sie schätzen die jährliche Rückmeldung und Standortbestimmung, worin auch ihre individuellen Anliegen Platz haben. Alle Institutionen, welche im Jahr 2020 zum Projekt hinzugekommen sind, haben eine Teamweiterbildung erhalten.

4.2 Basel-Landschaft

Der Ebenrain - Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach ist für die Umsetzung von Fourchette verte - Ama terra im Kanton Basel-Landschaft zuständig. Die beiden Beraterinnen mit Anstellung am Ebenrain wurden auch 2020 durch eine externe Beraterin (Mandat) bei der Durchführung von Erst- und Rezertifizierungen unterstützt. Das Mandat wird durch Gesundheitsförderung BL (KAP) finanziert. Infolge der Covid19-Pandemie haben sich verschiedene Betriebe dazu entschieden, den Start des Zertifizierungsprozesses auf 2021 zu verschieben. Trotzdem konnten im Berichtsjahr drei neue Betriebe ausgezeichnet werden. Insgesamt sind damit 23 Betriebe im Kanton Baselland Fourchette verte zertifiziert.

Die meisten Rezertifizierungen konnten trotz Pandemie termingerecht durchgeführt werden. Im Besonderen konnten wir zum ersten Mal einen senior@home-Betrieb aus dem Pilotprojekt rezertifizieren. Die geplante praktische Weiterbildung «Vegetarisch kochen» sowie der Einführungskurs für neue Mitarbeitenden bereits zertifizierter Betriebe mussten aufgrund der geltenden Massnahmen abgesagt werden.



2021 werden die im Berichtsjahr abgesagten Veranstaltungen wiederaufgenommen. Im Weiteren ist eine erneute Aquisaktion, wie bereits 2018 durchgeführt, geplant. Ebenso wird die Ebenrain-Kinderrezeptsammlung 2021 überarbeitet und aktualisiert.

4.3 Basel-Stadt

Der Verein Gsünder Basel erhielt als Kompetenzzentrum für Gesundheitsförderung in Basel-Stadt, wie bereits in den vergangenen Jahren, den Auftrag zur operativen Umsetzung für die Dauer eines weiteren Jahres. Mit der positiven Projektentwicklung erhielt die Projektleiterin erstmals ein Stellenpensum von 60 Prozent im Vergleich zu den 40 Stellenprozenten im Vorjahr. Diese Tatsache sowie die gesammelten Erfahrungen der Projektleiterin ermöglichen eine noch gezieltere und tieferreichende Arbeit zusammen mit den einzelnen Betrieben. Die intensive Einarbeitungszeit im Vorjahr mit dem CRM System (Salesforce) hat sich gelohnt und vereinfacht nun die einheitliche Dokumentation und Ablage der Unterlagen. Ganz besonders wertvoll ist, dass in diesem System die Ansprechpersonen der Betriebe stets auf dem aktuellen Stand gehalten werden. Seit Sommer 2020 können nun auch die externen Testesserinnen ihre Berichte direkt im CRM System erfassen.

Das Jahr 2020 startete erfolgreich. So konnten bereits in den ersten drei Monaten diverse Termine fixiert und Besuche vereinbart. Aufgrund des Lockdowns wurden dann viele dieser Termine wieder abgesagt und oft bis nach den Sommerferien verschoben. Die weiteren Quartale waren durch die zusätzlichen Hygienemassnahmen und regelmässig angepassten Empfehlungen in den Betrieben stark geprägt und bedeuteten für die einzelnen Kitas und Tagesstrukturen einen grossen Mehraufwand. Aus diesem Grund hatte das Projekt FV-Ama Terra bei vielen Betrieben zeitweise keine hohe Priorität, was zu einigen Terminabsagen und –verschiebungen und dadurch zu Verzögerungen insbesondere der Rezertifizierungen führte. Schlussendlich fanden gegen Ende 2020 Anpassungen zur Umsetzung der Testessen statt, da die Hygienemassnahmen teilweise keinen Besuch vor Ort zuliessen. Eine grosse Herausforderung stellte im 2020 die Beurteilung der pädagogischen Themen dar und so konnten aufgrund der speziellen Situation auch das Konzept des „offenen Mittagstisch“ nicht konkret auf Fourchette verte abgestimmt werden. Das Konzept wird von immer mehr Tagesstrukturen in Basel-Stadt umgesetzt und ist ein fixer Bestandteil des künftigen Verpflegungskonzepts.

Erfreulicherweise haben sich im zweiten Halbjahr vier neue Betriebe für das Projekt angemeldet, welche sehr motiviert waren, eine möglichst zeitnahe Zertifizierung anzustreben, was eine intensive Arbeit mit diesen Betrieben bedeutete. Im Spätsommer und Herbst wünschten sich einige Betriebe wieder Normalität und führten die Rezertifizierungen mit Fourchette verte – Ama Terra fort. So konnten dann doch bis Ende Jahr noch einige Betriebe erfolgreich rezertifiziert werden.

Es gab vor allem anfangs Jahr Anzeichen von mehreren Betrieben, dass allgemein ein grösserer Bedarf besteht, die Eltern vermehrt zu informieren und im Bereich einer gesunden und ausgewogenen Ernährung miteinzubeziehen. So wollten zwei Kitas zu Beginn des Jahres einen Fourchette verte Elternabend anbieten, bei dem die Koordinatorin von Basel-Stadt das Projekt vorstellen und auf eine die Bedeutung einer gesunden Kinderernährung für zu Hause aufmerksam machen sollte. Aufgrund der Corona-Pandemie wurden diese Anlässe abgesagt und werden allenfalls in 2021 erneut geplant. Zusätzlich zu den gewünschten Info-Elternabenden wurden im Vergleich zu den Vorjahren mehr Elternflyer gewünscht und in den Kitas verteilt. So konnte und kann auch zukünftig die Zielgruppe „Eltern“ besser erreicht und vermehrt auf Fourchette verte – Ama Terra aufmerksam gemacht werden.

Wie bereits in den Vorjahren fand dieses Jahr zum dritten Mal ein Erfahrungs- und Weiterbildungstreffen von Fourchette verte – Ama Terra Basel-Stadt statt. Dieser Anlass wurde kurzfristig virtuell via Zoom durchgeführt und berichtete zum Thema „vegetarische Küche“. Der Anlass war das Highlight im 2020. Neben einem spannenden Fachvortrag fand ein Interview mit einem Koch statt. So konnte die Vermittlung von fach- und praxisnahen Inhalten gewährleistet werden, welche von den über 30 Teilnehmern sehr geschätzt wurde.



4.4 Bern

Zum Fourchette verte Team 2020 zählen sieben engagierte Ernährungsberaterinnen, ein sehr interessierter Lebensmittelinspektor und eine absolut kompetente Mitarbeitende von PEP. Von fünf Zertifizierungssitzungen wurden zwei Sitzungen digital über Zoom durchgeführt. Im Januar 2020 fand eine Arbeitssitzung des Teams statt, wo alle Zertifizierungsprozesse genau überprüft und z.T. neu definiert wurden. Im neuen Jahr kommt es zu einem Wechsel im FV-Team. Frau Nadine Hirsig hat Ihre Wirkungsstätte in die Innerschweiz verlegt und Frau Alicia Lopez wird neu die Region Thun übernehmen.

Pandemie versus Jahresplanung

Die Pandemie forderte vom Zertifizierungsteam wie auch von den Betrieben grosse Flexibilität. Aufgrund des Lockdowns konnten vom März bis Juni keine Zertifizierungen durchgeführt werden. Nach dem Start der Sommerferien, wo viele Betrieben geschlossen sind verzögerte sich Zertifizierungsprozess weiter und konnten erst richtig wieder im August loslegen. Das angestrebte Ziel alle Betriebe trotz Einschränkungen zu rezertifizieren und allen neuen Betrieben das Fourchette verte Label zu ermöglichen, konnte trotzdem erreicht werden. Dafür möchte ich mich beim Zertifizierungsteam für den Einsatz und die Flexibilität nochmals herzlich bedanken.

Fortbildungen und Basisschulungen

Die Fortbildungsveranstaltungen im Frühling im Berner Jura zum Thema PEP „Gemeinsam Essen“ in französischer Sprache und die Fortbildung in Bern zum Thema „vegane und vegetarische Ernährung – alles nur Gemüse?“ mussten wegen der Pandemie Massnahmen ins neue Jahr verschoben werden. Insgesamt fanden sieben Basisschulungen statt wovon drei digital über Zoom. 112 interessierte Mitarbeitenden der Kitas und Tagesschulen besuchten die Basisschulungen.

Highlights

Wie in jedem Jahr sind für uns die vielen motivierten und interessierten Mitarbeitenden aus der Betreuung und der Gastronomie jeweils ein grosses Highlight. Sie sorgen unter anderem für das leibliche Wohl der Kinder und Jugendlichen. Mit viel Leidenschaft, Knowhow, Finesse und Gespür wurden feine und ausgewogene Menüs zubereitet. Die Kinder und Jugendlichen degustierten neue Rezepte, naschten an gluschtigen Salatbuffets und versüßten ab und zu mit einem feinen Dessert das Essen. Wir sind schon voll der Vorfreude für die Begegnungen im Jahr 2021.

Ausblick

Der wichtigste Schwerpunkt in Pandemiezeiten ist es alle Betriebe zu rezertifizieren und im Prozess zum Thema Ernährung zu begleiten. Wir sind bestrebt mit unserem Angebot die Qualität des gastronomischen Angebotes zu verbessern, die Mitarbeitenden zu schulen und den Austausch unter den Betrieben weiter zu fördern. Wir haben bis heute 21 neue interessierte Betriebe und hoffen die Pandemie wird uns keinen Strich durch die Rechnung ziehen. Im neuen Jahr werden auch die Weichen für das KAP 2022-2025 gelegt. Wir hoffen das unser Fachwissen auch in der neuen Periode geschätzt wird damit viele Kleinkinder und Jugendliche von einer genussvollen und ausgewogenen Ernährung profitieren werden.

4.5 Fribourg

L'équipe de Fourchette verte Fribourg est stable en cette année 2020. Le seul changement survenu concerne le poste de représentant du SEJ au sein du comité qui a vu se succéder Mme Nolfo, Mme Rosenast et finalement Mme Manuela Wallimann. Le comité s'est réuni à 4 reprises en 2020.



En 2020, le nombre total d'établissements labellisés a augmenté de 1 sur le canton de Fribourg, en passant de 53 adresses à 54. Pourtant, les mouvements sont restés nombreux, avec 5 nouveaux labels décernés (dont 2 Ama Terra tout-petits, 2 seniors et 1 adulte) et 4 labels retirés (1 affiliation adulte, 2 juniors et 1 tout-petits). 3 labels suspendus en 2019 ont été retirés en 2020 (abandons). 5 demandes sont en cours pour une labellisation en 2021 (2 tout-petits, 2 juniors, 1 adulte).

Les 54 établissements labellisés FV, qui proposent 4726 places assises et 3415 repas FV quotidiens, se répartissent comme suit : 11 adultes (dont 1 affiliation, 1 self-service et 9 restaurants de collectivité), 6 seniors, 14 juniors, 18 tout-petits, 4 Ama Terra tout-petits et 1 senior@home.

En 2020 encore, le CRM a réservé quelques sueurs froides à la coordinatrice, notamment concernant la planification des tests. Ce point a heureusement connu un heureux dénouement qui devrait faciliter les démarches pour 2021. Malgré la situation extraordinaire liée au Covid et aux nombreuses mesures de restrictions et fermetures d'établissements, les diététiciennes sont restées actives et ont réalisé 2 labellisations de crèches FV Ama Terra et poursuivi les démarches pour trouver des fournisseurs de repas intéressés à devenir FV senior@home (malheureusement sans succès). Elles ont également, grâce à un montant supplémentaire perçu, pu établir une liste des fournisseurs de produits BIO par district, ceci afin d'aider les établissements désireux de trouver ce type de produits dans une démarche Ama Terra. Elles ont également investigué le système de tri des déchets régionaux, notamment pour les déchets organiques, point toujours sensible dans nos établissements.

Cette année particulière a vu une nette diminution des tests effectués, en raison de la fermeture des établissements et aux mesures de restrictions Covid. Toutefois, sur les 103 tests FV planifiés (testeurs FV), 35 ont tout de même pu être réalisés. À ceux-ci s'ajoutent les 31 repas-tests effectués par nos diététiciennes et les 208 semaines de menus analysées (y compris les 31 repas), un total donc de 66 tests. Pour des raisons sanitaires, le comité de FV Fribourg a décidé de renoncer aux tests réalisés par les testeurs bénévoles de la FRC en 2020.

En 2021, FV Fribourg se montre intéressé à être canton pilote pour la déclinaison Ama Terra adulte. En effet, les besoins du terrain sont clairs et des établissements ont déjà manifesté leur intérêt pour ce pilote.

Quelques chiffres en bref... En 2020, l'équipe a réalisé :

- 7 entretiens de labellisation
- 2 stands de sensibilisation à la thématique des goûters (154 participants)
- 1 séance d'informations qui a permis de sensibiliser 25 personnes (professionnels)
- 1 formation pour testeurs (6 personnes formées au total)
- 6 formations pour des nouveaux cuisiniers et 2 pour des nouveaux responsables
- 44 visites d'établissements labellisés (dont une FV senior@home)
- 2 groupes de travail SV
- 4 comités FVCH, 1 matinée au vert, 2 conférences de coordination et 1 AG.

4.6 Genève

L'équipe de Fourchette verte a su s'adapter à la situation sanitaire en maintenant toutes les activités possibles et en créant de nouveaux outils pour répondre à ses objectifs. Les départs de Mesdames Elodie BAPST et Lisa GROSSENBACHER en septembre, après 1 année d'activité et l'engagement de Monsieur Jérémy CELA ont nécessité de mettre en place des procédures de transmission détaillées. Le comité a entrepris une réflexion sur les conditions d'engagement du personnel, qui sera poursuivie en 2021.

277 établissements sont labellisés Fourchette verte en fin d'année, soit 2 établissements labellisés en moins qu'en 2019, ce qui est peu compte tenu du contexte sanitaire qui touche les établissements de restauration. Des mouvements notables ont été observés : 9 nouveaux labels et 11 retraits. Afin de



consolider une pratique conforme aux engagements du label Fourchette verte et pour évaluer le respect des critères du label et leur bonne visibilité, 325 visites ont été effectuées dans les établissements, dont une partie à distance.

Des pages spécifiques à l'association genevoise ont été créées sur le site internet de Fourchette verte Suisse. Elles mettent en avant les activités proposées par l'association, telles que l'annonce des nouveaux labellisés, l'apparition dans les médias, des présentations ou encore des astuces nutritionnelles.

Sur les réseaux sociaux, de nouvelles rubriques ont été développées comme une recette mensuelle respectant les critères nutritionnels Fourchette verte pour les adultes, ainsi que la promotion d'un fruit ou d'un légume de saison. Le nombre d'abonnés a atteint 916 sur Instagram et 213 sur Facebook.

5 ateliers de formation gratuits ont été mis en place sur différents thèmes (végétarisme, produits laitiers, glucides), afin de soutenir les professionnels de la restauration dans l'application des critères nutritionnels Fourchette verte. Ils deviennent ainsi des acteurs relais de promotion et de prévention de la santé. Au total 41 personnes, majoritairement des cuisinier-ière-s, ont participé aux ateliers.

28 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte Genève : Aire-la-Ville, Anières, Avully, Avusy, Bernex, Carouge, Céigny, Chêne-Bougeries, Choulex, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Confignon, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Jussy, Laconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Perly-Certoux, Plan-les-Ouates, Vernier, Versoix et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu Fourchette verte Genève sont : Avusy, Genthod, Jussy, Perly-Certoux et Versoix. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de Fourchette verte Genève.

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 continuer à garantir la qualité du label. Le poste supplémentaire de diététicien-ne a pu être maintenu à 0,6 EPT. Lors de l'enquête d'appréciation, effectuée entre janvier et juin, seulement 64 établissements ont été testés (127 en 2019). Les critères de visibilité du label sont en hausse, mais le respect des critères nutritionnels est en légère diminution, soit 77% des plats corrects contre 80%. La quantité de légumes/crudités servie et de protéines en sont la principale raison.

Un travail considérable de vérification a été réalisé par Fourchette verte Genève, suite à l'introduction de modifications des quantités et des fréquences d'aliments proposées dans les différentes déclinaisons du label par Fourchette verte Suisse. Après 5 mois de pourparlers, des rectifications demandées par Fourchette verte Genève ont finalement été effectuées par la nouvelle direction de Fourchette verte Suisse.

Cette année a été en partie consacrée à la refonte des mesures et des indicateurs pour le contrat de prestation pour la période 2021-2023 entre le Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES) et l'association Fourchette verte Genève, en lien avec le plan cantonal de promotion de la santé et de prévention.

4.7 Jura

Belle surprise pour le label dans cette année 2020 hors du commun : 2 nouveaux établissements ont fait une demande de labellisation Fourchette verte. Le suivi se déroule au gré des conditions sanitaires. De même, afin de respecter les règles sanitaires, le suivi des établissements labellisés a dû trouver une nouvelle forme : entretiens téléphoniques et photographies des menus ont ainsi remplacé temporairement les visites et repas-tests habituels de la coordinatrice et des testeurs-euses Fourchette verte.



- Le semi-confinement a été l'occasion d'avancer dans différents projets, notamment en collaboration avec Fourchette verte Neuchâtel :
 - plusieurs ateliers sur la découverte des aliments par les 5 sens ont été élaborés pour les tout-petits (qui démarreront en 2021) et les juniors (qui ont démarré en 2020). Chaque année ces ateliers se dérouleront sur des thèmes différents.
 - une nouvelle lettre d'information explicitant les critères Fourchette verte « Huiles, matières grasses et fruits oléagineux : les comprendre pour bien les choisir » a été distribuée aux cuisinier-ère-s labellisé-e-s ; et une autre lettre d'information a été préparée pour 2021.
 - le lancement d'une recette mensuelle de saison adaptée aux critères Fourchette verte pour les établissements labellisés a eu lieu au mois de septembre.
 - La communication de la section Fourchette verte Jura a également inclus :
 - la parution hebdomadaire des recettes Fourchette verte dans le Quotidien Jurassien, qui continuera en 2021, avec une série de recettes spéciales anti-gaspillage alimentaire pendant le semi-confinement ;
 - une nouveauté pour les cours de cuisine et diététique Fourchette verte dispensés en partenariat avec Avenir Formation : depuis 2020, ils sont uniquement accessibles aux cuisinier-ère-s afin de pouvoir mieux répondre à leurs besoins spécifiques. Les cours proposés sont : « Travailler les produits du terroir » (cours pratique), « Les insectes en cuisine » (cours pratique) et « Les étiquettes des produits alimentaires, un casse-tête ? » (cours théorique) ;
 - la gestion de l'axe « Gardons une alimentation équilibrée » de la plateforme « Gardons le cap ensemble face au COVID-19 », proposée par les Services de la santé publique des cantons du Jura et de Neuchâtel pour offrir une palette de ressources à la population dans le but de faire face ensemble aux défis du quotidien en matière de promotion de la santé.
 - L'année 2020 se termine avec un total de 23 établissements, dont 6 au bénéfice de 2 déclinaisons (tout-petits et junior ou tout-petits et adultes).

The cover features a green fork icon with the text "Fourchette verte" inside it. The title "Légumes-racines" is written in large, stylized letters, with "Atelier sensoriel et gustatif" underneath in a smaller font. Below the title is a photograph of three red beets with green leafy tops, resting on a wooden surface. A white rectangular box contains the text "Ce carnet de bord appartient à:" followed by a blank area for a name. In the bottom right corner, the year "2020" is printed.

Atelier Junior 2020

**YOGOURT AU MIEL, MÛRES,
MYRtilles ET NOIX**

Préparation
Env. 15 minutes

Ingrédients
(1 adulte)

- 40g de myrtilles
- 80g de mûres
- 25g de noix
- 180g de yogourt nature
- 1 cc de miel liquide
- Feuille de menthe

Laver les myrtilles et les mûres.
Hacher grossièrement les noix.
Mélanger le yogourt nature avec le miel.
Verser la moitié du yogourt au miel dans un pot/
bol. Ajouter la moitié des baies et noix. Recouvrir
avec le reste de yogourt au miel. Décorer avec les
baies et les noix restantes ainsi que la feuille de
menthe.

Bon appétit!

Adaptation

- Pour les enfants jusqu'à 3 ans, remplacer les noix hachées par des noix ou des noisettes moulues.

Astuces

- Remplacer les myrtilles et les mûres par d'autres baies ou fruits coupés de saison.

1^{ère} recette de saison envoyée aux établissements labellisés

À la carte

Menu de Noël

Déjeuner

Magnifique étouffée de cette dinde au jambon rôti et aux pommes de terre

Signification

- La dinde est symbole de la famille et de la paix.
- Le jambon rappelle l'abondance et le plaisir.
- Les pommes de terre sont symbole de la richesse et de la sécurité.

Préparation et préparation

La dinde est cuite au four avec des pommes de terre et du jambon rôti. Les pommes de terre sont cuites à la vapeur et servies avec une sauce au fromage. Le jambon rôti est servi avec une sauce au vin rouge.

Le sandwich de pain

Un sandwich fait avec du pain de seigle, garni d'une salade verte et d'un fromage à la crème.

Plat principal

Plat de poitrine des fruits du monde sur un pain, fondant de légumes grillés en déchets.

Dessert

Magnifique dessert de fruits de saison et de fruits de saison

Signification

- Les fruits sont symbole de la richesse et de la sécurité.
- Les fruits de saison sont symbole de la saison et de la nature.

Préparation et préparation

Les fruits sont coupés en petits morceaux et servis avec une crème anglaise et une poudre sucre.

Le sandwich de pain

Un sandwich fait avec du pain de seigle, garni d'une salade verte et d'un fromage à la crème.

Plat principal

Plat de poitrine des fruits du monde sur un pain, fondant de légumes grillés en déchets.

Dessert

Assiette de fruits et pain

Menu de Noël 2020 paru dans le journal « le Quotidien Jurassien »



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

4.8 Luzern

Im Rahmen des Luzerner Aktionsprogramms «Ernährung und Bewegung» wird seit Februar 2020 das Label «Fourchette verte – Ama Terra» angeboten. Im Rahmen einer Pilotphase wurde in den Kategorien «Fourchette verte für Kleinkinder» und «Fourchette verte Junior» im Jahr 2020 drei und im Jahr 2021 zwei weitere Neuzertifizierungen geplant.

Projektorganisation

Strategische Verantwortung Präsidium Sektion Luzern	Isabelle Brunner, Programmleiterin «Ernährung und Bewegung», Dienststelle Gesundheit und Sport
Operative Verantwortung, Kantonale Koordinatorin	Beatrix Villiger, Beraterin, Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung
Mitarbeiterin / Beraterin	Susanne Schupp, Ernährungsberaterin BSc SVDE, Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung

Zertifizierungskommission

Isabelle Brunner	Programmleiterin «Ernährung und Bewegung», DIGE
Beatrix Villiger	Beraterin, Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung
Yvonne Sommer	Yvonne Sommer, BSc BFH Ernährungsberaterin SVDE

Am 11. Februar 2020 wurden interessierte Betriebe an einem Informationstreffen über Inhalt und Ablauf der Zertifizierung orientiert (gleiches Treffen für Pilotbetriebe der beide Jahre 2020 und 2021). Alle Betriebe zeigten auch nach der Informationsveranstaltung Interesse an der Zertifizierung.

Durch die Pandemie wurde das Angebot der Beratung bei allen Betrieben zurückgestellt. Die folgenden drei Pilotbetriebe haben mit der Einsendung der Menüpläne den Prozess gestartet: Kita Hurribus Willisau, Chinderhus Maihof Luzern, Betreuung Säli Volksschule Luzern. Die Zertifizierung der ersten drei Betriebe wird voraussichtlich in der ersten Hälfte 2021 abgeschlossen.

Im 2020 konnten der Praxis-Kurs «vielfältige vegetarische Menüideen» durchgeführt werden. Teilgenommen haben insgesamt 12 Personen aus Betrieben mit einem Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche (Kitas, schulische Tagesstrukturen, Tagesfamilien). Die weiteren Kurse konnten aufgrund der Pandemie resp. zu geringen Anmeldezahlen nicht durchgeführt werden.

4.9 Neuchâtel

Au 31 décembre 2020, Fourchette verte Neuchâtel compte 40 établissements labellisés et 7 cuisines de production dont la majorité se trouvent dans le secteur préscolaire et parascolaire (9 Fourchette verte junior, 20 Fourchette verte des tout-petits, 6 Fourchette verte adulte, 1 affiliation Fourchette verte adulte, 3 affiliations Fourchette verte senior, 1 affiliation Fourchette verte junior). Au total, cela représente 2'122 places assises et 2'074 repas par jour en moyenne.

1 établissement a obtenu le label Fourchette verte en 2020: l'Association La Tortue d'eau à Bôle (Fourchette verte des tout-petits).



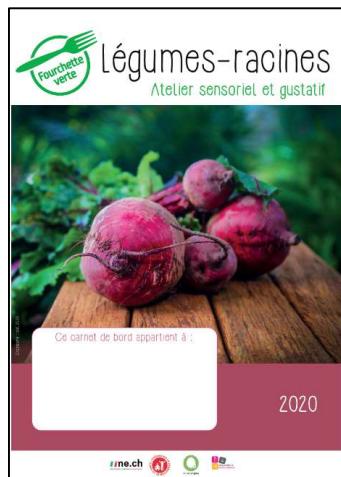
Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata



Afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés, 2 visites de relabellisation (avant les restrictions liées au Covid-19) ainsi que 29 entretiens téléphoniques de bilan ont été effectués. 177 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. 1 séance d'information à l'intention des éducateurs et de l'équipe de cuisine d'une institution en cours de labellisation a également eu lieu (9 participants). En plus, Fourchette verte Neuchâtel a animé 2 stands dans des restaurants du personnel (22 participants).

En raison de la situation sanitaire liée au Covid-19, les objectifs de Fourchette verte Neuchâtel ont été réorientés. Durant 2020, Fourchette verte Neuchâtel a intensifié sa collaboration avec Fourchette verte Jura dans l'élaboration notamment de nouveau matériel promotionnel. En février, Fourchette verte Neuchâtel a participé à la publication d'une lettre d'information à l'intention des établissements labellisés neuchâtelois et jurassiens en collaboration avec Fourchette verte Jura. Le thème de l'année 2020 était les matières grasses. De plus, dès septembre 2020, Fourchette verte Neuchâtel également en collaboration avec Fourchette verte Jura, envoie tous les mois une recette de saison adaptée aux critères Fourchette verte à tous ses établissements labellisés. Fourchette verte Neuchâtel a également élaboré un atelier sur les 5 sens à l'intention des accueils parascolaires labellisés avec Fourchette verte Jura. Les documents nécessaires à la réalisation de l'atelier ont été distribués à 3 établissements neuchâtelois (150 carnets de bord distribués). Pour terminer, toujours en collaboration avec Fourchette verte Jura, Fourchette verte Neuchâtel a élaboré un atelier pour les crèches labellisées, dont les documents nécessaires à la 1^{ère} partie seront distribués en 2021.

2020 a également été l'occasion pour Fourchette verte Neuchâtel de remettre en place le cours pour les cuisiniers en collaboration avec le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois. Si la partie avec les apprentis a pu avoir lieu (21 participants), l'après-midi consacrée aux cuisiniers des établissements a malheureusement dû être annulée.



4.10 Nidwalden

Der Kanton Nidwalden trat 2019 dem Verein Fourchette verte Schweiz bei. Im Jahr 2020 stand die Zertifizierung eines ersten Betriebes im Fokus. Die Jahresplanung verzögerte sich aufgrund der Covid-19 Pandemie nur um wenige Monate. Die kantonale Koordinatorin konnte die geplanten Gespräche, Beurteilungen sowie eine Personalschulung für den beteiligten Betrieb folglich wie geplant durchführen. Die erste Zertifikatsübergabe mit dem Label Fourchette verte Junior ist für das Frühjahr 2021 geplant. Parallel zum ersten Zertifizierungsprozess konnten die durch die Abteilung Gesundheitsförderung und Integration des Kantons Nidwalden geschaffenen Projektstrukturen gefestigt werden. Unter anderem wurde eine eigene Zertifizierungskommission gebildet.

Das Jahr 2020 konnte erfolgreich dafür genutzt werden, die im Vorjahr frisch durch die Abteilung Gesundheitsförderung und Integration des Kantons Nidwalden geschaffenen Projektstrukturen zu festigen. Hierzu gehörte die Schaffung einer kantonseigenen Zertifizierungskommission sowie die positive Zusammenarbeit der Nidwaldner Koordinatorin mit dem Schulhort Stansstad im Rahmen des ersten laufenden Zertifizierungsprozesses. Die Covid-19 Pandemie führte zu einer leichten Verzögerung in der Jahresplanung; Testessen und Schulungen mussten auf Herbst 2020 verschoben werden. Im Rahmen des ersten Zertifizierungsprozesses fanden eine Beurteilung der Menüplane sowie



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

Bezugsquellen, ein Testessen, mehrere (Auswertungs-)Gespräche inklusive Weiterbildungsblock für die im Betrieb involvierten Mitarbeiterinnen statt. Die Auszeichnung des ersten Betriebes mit dem Label Fourchette verte Junior ist nun, abweichend von der ursprünglichen Planung, auf Frühjahr 2021 geplant.

4.11 Solothurn

Projektmitarbeiter

Für Fourchette verte Solothurn ist neben der Projektkoordination eine Mitarbeiterin im Stundenlohn angestellt. Sie beide gehören, neben zwei Kitaleiterinnen und der Fachverantwortliche für Prävention und Gesundheit, auch der Zertifizierungskommission an.

Neu zertifizierte Institutionen

Im Jahr 2020 konnten zwei Kitas mit dem Label Fourchette verte sowie eine Kita mit dem Label Fourchette verte Ama Terra neu zertifiziert werden. Weiter wurde ein Mittagstisch für Erwachsene mit dem Label neu ausgezeichnet.

Schulungen/Weiterbildungen/Informationen

In fünf Schulungen in Kita- und Mittagstischteams konnten rund 40 Teammitglieder zu den Themen Fourchette verte, Kinderernährung, Zwischenmahlzeiten und Nachhaltigkeit geschult werden.

Für das Projekt Purzelbaum konnte Fourchette verte Solothurn eine Weiterbildung veranstalten. Rund 30 Interessierte Köchinnen und Kitaleiterinnen aus den Kantonen Aargau und Solothurn wurden in der Bedeutung der Zwischenmahlzeiten, ausgewogenen Kinderernährung und ihrer Zusammenstellung geschult. Einige Rezepte wurden gleich vor Ort ausprobiert. Die Rückmeldungen auf den Anlass waren sehr gut. Einige Kitas zeigten anschliessend Interesse an der Zertifizierung durch Fourchette verte und sind jetzt im Zertifizierungsprozess.

Für das erste Lehrjahr FaBeK wurden mit 44 Lernenden einen Online-Schultag zum Thema Kinderernährung, Mahlzeitenrythmus und Fourchette verte durchgeführt.

Alle zertifizierten Institutionen und Interessierten wurden mit einem Infomail im Sommer und einem Newsletter im Dezember versorgt. Neben Informationen enthielt jedes Rundmail ein saisonales Rezept.

4.12 St. Gallen

21 Betriebe in der Stadt und im Kanton St.Gallen wurden im Laufe des Jahres 2019 rezertifiziert und drei Betriebe konnten neu zertifiziert werden. Gegenwärtig bieten insgesamt 41 « Fourchette verte Ama Terra » zertifizierte Betriebe täglich Essen für 2230 Kinder an. Davon gehören 29 Betriebe zur Kategorie Junior (Horte, schulische Mittagstische, Schulkantinen) und 12 Betriebe zur Kategorie Kleinkinder (Kindertagesstätten).

Die Zertifizierungskommission traf sich zu drei Sitzungen. Alle Betriebe, die das Label beantragten, konnten zertifiziert werden. Ebenso erfüllten alle aktiven Betriebe die Qualitätskriterien für die Rezertifizierung. Ein Betrieb verzichtete auf eine Rezertifizierung und somit auf die Fortführung des Labels. Es zeigte sich, dass die regelmässige Überprüfung eindeutig dazu beiträgt, die Qualität langfristig aufrecht zu erhalten. Insbesondere bei Personalwechsel ist eine zusätzliche Beratung häufig angezeigt. Erfreulich für die Förderung des Ernährungsbewusstseins ist auch, dass einzelne Betriebe über die Mahlzeiten hinaus die Kinder aktiv einbeziehen. Sie pflanzen mit den Kindern z.B. Kräuter, Beeren und Gemüse an. Somit wird der Bezug zu den gegessenen Lebensmitteln optimal hergestellt.

Ende März fand ein Austauschtreffen mit 14 Köchinnen und Köchen statt, wo die Unterlagen und Kriterien von Fourchette verte vorgestellt und auch das Thema Zwischenverpflegung aufgegriffen



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

wurde. Im September wurde die jährliche Weiterbildung mit Austauschtreffen für Köchinnen, Köche und Führungspersonen aus den Projektbetrieben durchgeführt. Die Weiterbildung stand unter dem Titel „Besserer Durchblick im Labeldschungel“ und „Bedeutung der Lebensmittelproduktion in der Landwirtschaft“. Zwei ausgewiesene Fachpersonen wurden für den Schulungsteil hinzugezogen. 42 Teilnehmende nahmen an der Weiterbildung teil. Das grosse Interesse an der Weiterbildung bestätigte, dass ein Bedürfnis an vertieftem Wissen über verschiedene Themenbereiche im Zusammenhang mit Lebensmitteln besteht.

Die Evaluation von « Fourchette verte – Ama Terra », die anfangs 2017 startete, wurde Mitte 2019 abgeschlossen. Sie ist eine Zusammenarbeit der Kantone BL, BS, AG, SO und SG und wurde von Lamprecht & Stamm Sozialforschung durchgeführt. Eine Befragung der Betriebe fand jeweils zu Beginn der Beratung, nach der Zertifizierung und nach der Rezertifizierung statt. Für den Kanton St.Gallen konnten 57 Fragebogen ausgewertet werden. Der Schlussbericht wird Gesundheitsförderung Schweiz vorgelegt.

Um Mahlzeitendienste für das Pilotprojekt « Fourchette verte senior@home » zu gewinnen wurden die Mahlzeitendienste erneut angeschrieben und teilweise aktiv kontaktiert. Ein Mahlzeitendienst hat sich bisher in den Zertifizierungsprozess begeben, zwei weitere sind interessiert.

4.13 Thurgau

Im März übergab Inge Gane nach neun Jahren die Projektleitung an Andrea Schütz weiter. Inge Gane wird nun in der Zertifizierungskommission mitarbeiten. Die Zertifizierungskommission setzt sich seit dem Juni 2020 wie folgt zusammen: Barbara Bücheli (Präsidentin) Leiterin Fachschaft Hauswirtschaft, Judith Hübscher (Vertretung Präsidentin) Beauftragte des Kantons Thurgau für Gesundheitsförderung, Sucht und Prävention, Franca Schmid, Kita-Leiterin, Roberto Dota, Koch, Inge Gane, Ernährungsberaterin, Andrea Schütz, kantonale Koordinatorin « Fourchette verte – Ama Terra ».

Die Zertifizierungskommission hat an zwei Sitzungen getagt.

Am Ende des Kalenderjahres wird Gabriel Bellini von der Perspektive Thurgau die Verantwortung der Projektkoordination « Fourchette verte - Ama Terra » an Michèle Geissbühler weitergeben.

Im Berichtsjahr 2020 wurden keine neuen Betriebe zertifiziert. Im Moment sind im Kanton Thurgau 25 Betriebe zertifiziert.

Die Massnahmen wegen der Coronapandemie verhinderten die Netzwerktagung im Mai und Oktober durchzuführen. An dieser Tagung war ein Workshop unter der Leitung von Andrea Schütz geplant zur Thematik «Proteine: Bedeutung in der Ernährung – Umsetzung im Kita-Alltag». Im ersten Teil war ein theoretischer Input vorgesehen und im zweiten Teil hätten wir zusammen den Apéro zubereitet. Auch der Kochkurs für Eltern im November musste wegen den Corona-Massnahmen abgesagt werden. Während der Zeit des Lockdowns erhielten die Betriebe jede Woche ein Rezept zum Kochen oder Backen. Seither erhalten die Betriebe jede zweite Woche elektronische Post mit Rezepten oder Unterlagen über die Ernährung.

Ausblick 2021

Die Fortsetzung der Massnahmen gegen die Coronapandemie wird nach wie vor Auswirkung auf die Betreuung der Betriebe haben. Einerseits können die Testessen nicht durchgeführt werden und anderseits sind Schulungen für die Mitarbeitenden der Betriebe im Moment nur begrenzt möglich. Sobald dies wieder möglich ist werden Schulungen zu folgenden Themen angeboten: « Bedeutung der Verwendung von saisonalen Produkten – auch im Winter » oder « Verwendung von qualitativhochwertigen Fetten & Ölen ». Die Informationsveranstaltung wird dieses Jahr wieder geplant – das Thema wird noch festgelegt. Im 2021 wird mit der Projektplanung «senior@home» gestartet.



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

4.14 Ticino

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

Comitato, 7 membri: Rinaldo Rossi, Presidente, Samanta Rondinone vice presidente (dal 01.07), Stevens Cramer, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Alessandro Pesce e Nicola Pini. Isabella Charbon e Aurelio Ricci hanno rassegnato le dimissioni in data 08.05.2020 e 04.05.2020. Durante l'assemblea del 05 giugno è avvenuta la nomina della nuova vice presidente; Samanta Rondinone.

Collaboratori, 2: Christine Massera, impiegata al 50% e Valentina Galli, impiegata al 100%. Dal 1° marzo al 31 dicembre, Christine Massera è stata assente per congedo maternità; la forza lavoro totale da marzo è quindi diminuita al 100% ed è rappresentata da Valentina Galli.

Strutture associate, 111; 304 i detentori del marchio.

Contabilità: Stefano e Michela Besomi, Fiduciaria Besomi SA.

Cuochi formatori, 7: Rosanna Gagliardi, Maria Giacobbe, Daniele Greco, Remo Migliorini, Danilo Notarianni, Emanuele Rizzuti e Francesca Rossi.

Le principali attività del 2020 sono elencate di seguito.

Comitato, riunioni e formazione del personale

Sei riunioni di comitato (22 gennaio, 22 febbraio, 25 marzo, 26 maggio, 22 settembre, 01 dicembre) e un'assemblea generale (05 giugno). Due riunioni di Consiglio (delegazione interna per la gestione operativa). Due riunioni di coordinamento con la Federazione Fourchette verte (3 febbraio e 30 novembre). Valentina Galli ha partecipato alla messa in rete PAC avvenuta in data 30.11.2020.

Valentina Galli, il 10 dicembre ha partecipato al corso di formazione organizzato da FV-CH sui prodotti lattiero caseari.

Gestione strutture con il marchio

Certificazione di 12 nuove strutture. Numero totale di marchi FV in Ticino: 304. Attribuzione di 1 marchio «FV temporaneo» (1 colonia per ragazzi). 114 controlli del rispetto dei requisiti presso le strutture certificate (relativi al 2020).

Formazione e servizi esterni

Realizzazione di 6 corsi per cuochi per un totale di 46 partecipanti. Causa situazione sanitaria Covid-19 l'intervento per la promozione della salute presso FORMAS previsto per il mese di maggio è stato posticipato al 2021.

Marketing e comunicazione

Apparizione di 9 articoli su giornali, giornali online e newsletter. Invio di 3 newsletter, pubblicazioni sui social. Progettazione, stampa e distribuzione del flyer per l'acquisizione di nuovi nidi dell'infanzia. Traduzione in italiano della brochure senior@home e del dépliant Senior.

4.15 Valais



L'année 2019 a été marquée par le démarrage du projet cantonal « Cuisinons notre Région ». Mandatée par le Service de l'Agriculture valaisan, l'association Fourchette verte Valais collabore avec 50 cuisines collectives subventionnées par le canton afin de développer la durabilité dans l'alimentation. Manger local et équilibré reste la devise du projet. Suite à une décision du Conseil d'Etat, ces établissements ont l'obligation d'adhérer à la démarche.



En parallèle, Fourchette verte Valais mène ces mêmes actions auprès des établissements Fourchette verte qui se montrent volontaires. Ce projet tiendra en haleine l'équipe Fourchette verte jusqu'en 2023. Elle poursuivra ainsi ses suivis « de base », tout en y intégrant la proximité des produits.

4.16 Vaud

L'année 2020 a commencé, sous les meilleurs auspices, avec la prise de poste de Mme Carolien Terink Hunziker, nouvelle responsable d'Unité Alimentation à Unisanté.

Quelques semaines plus tard, la crise du Covid-19 a, comme partout, bouleversé les activités. Unisanté a suspendu les activités de Fourchette verte le 16 mars 2020. Une partie des diététiciennes a contribué temporairement aux activités essentielles de prise en charge sanitaire de la population vaudoise.

Les activités Fourchette verte ont repris en juin 2020 « en mode ralenti » et en adaptant les activités opérationnelles (plans de menus et collations validés par les diététiciennes ont complété les tests dont seul le quart a pu être réalisé). En outre, les visites annuelles ont été réalisées en majorité par téléphone (248 visites annuelles pour 348 établissements). 34 cours pour les cuisiniers et les équipes éducatives ont pu tout de même avoir lieu, en présentiel ou par visio-conférence. Pour les nouveaux testeurs TTP & J, une formation à distance a été développée et a été mise en ligne en octobre 2020.

116 structures (dont 73 lieux d'accueil de la Ville de Lausanne) ont reçu le kit de la Semaine du Goût qui a servi à réaliser des animations (dégustation à l'aveugle, compostage, des ateliers de cuisine et de goûters) et à adapter les plans de menus pour intégrer le thème du zéro déchet. Malgré l'adaptation de nos prestations à la situation sanitaire, les objectifs de 2020 ont subi un important retard. Suivant l'évolution de la situation, ce retard sera compensé au mieux au premier trimestre de 2021.

Fourchette verte Vaud termine l'année 2020 avec 341 établissements labellisées, ceci représente 25'261 repas FV servis chaque jour. 16 adresses ont cessé la collaboration avec le label et 10 nouveaux établissements et 3 cuisines de production sont labellisés Fourchette verte en 2020. A l'exception d'un établissement Affiliation Adulte, l'ensemble des nouveaux labellisés sont des labels Junior et Tout-Petits.

La collaboration avec la ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan de restauration collective durable.

4.17 Uri und Zug

Die Kantone Zug und Uri sind 2016 einzeln dem Verein Fourchette verte Schweiz beigetreten. Die Zertifizierungskommission wurde durch die Kantone zusammen organisiert. Sie setzt sich zusammen aus der für beide Kantone aktiven 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 (Wieder-) Auszeichnung der Betriebe im Kanton Zug und im Kanton Uri bereits mehrmals zusammengekommen. Die Kantone Zug und Uri bieten die Zertifizierung Fourchette verte – Ama Terra für Kitas und Mittagstische an. Die Zusammenarbeit zwischen den Kantonen mit der gemeinsamen kantonalen Koordinatorin hat sich bewährt und konnte auch 2020 erfolgreich weitergeführt werden.

Das Jahr 2020 war geprägt durch die vorherrschende Corona-Pandemie. Dadurch waren einige Wiederauszeichnungen und Besuche der Betriebe erschwert. Die geplanten Wieder- und Neuauszeichnungen konnten im Kanton Zug mit einigen Anpassungen und Schutzmassnahmen trotzdem vollzogen werden. 33 Institutionen sind im Kanton Zug rezertifiziert und 2 Institutionen befinden sich in der Neuauszeichnung. Im Kanton Uri ist nach wie vor ein Betrieb zertifiziert, der 2020 wieder ausgezeichnet werden konnte.



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

5 STATISTIQUES AU 11 JANVIER 2021 / STATISTIK AM 11. JANUAR 2021

Suisse / Schweiz / Svizzera

	Nombr / Anzahl / Quantità	Places assises/ Sitplätze/ Posti	Nombre de repas FV servis par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag
Tout-petits	402	19907	19638
Juniors	641	51681	53030
Affiliations Junior	30	2509	2718
Cafés-restaurants	31	2781	1392
Self-Service	14	2890	828
Restaurants de collectivité	183	38063	14749
Affiliations	31	2590	4526
Affiliations senior	100	7136	13705
Senior à domicile	4	35	174
FV-AT juniors	65	3893	3574
FV-AT tout-petits	116	3972	3983
Total	1817	135657	119317



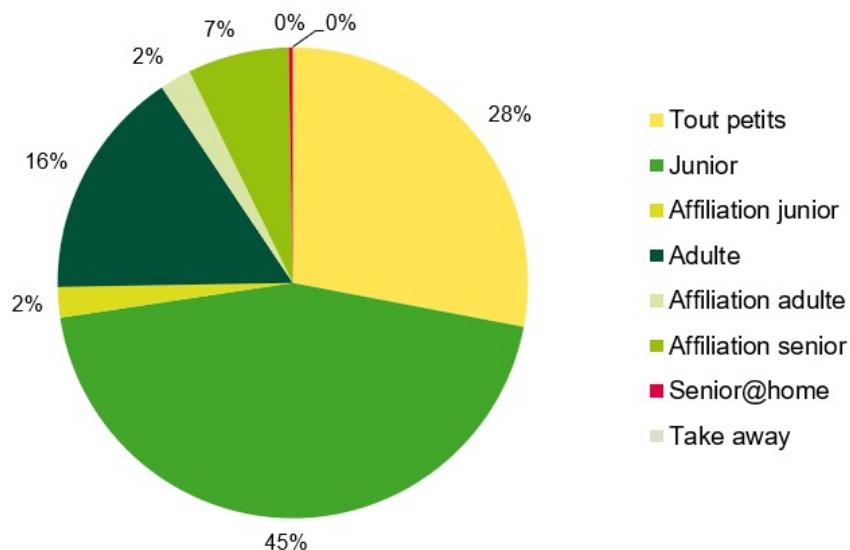
Etat au/ Stand am/ Stato
11.01.2021

Etablissements / Betriebe / Ristoranti

Cantonné	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FVCH	IG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations						1	3	1	1					12	7	6		91
Affiliations Junior									7					8	5	8		30
Affiliations senior									5	3				33	14	33		100
Cafés-restaurants						1			3					10	4	6		31
FV-AT juniors									1					7	1		10	65
FV-AT tout-petits						17			2		29			10	1		22	116
Juniors	8					64	14	124	41	9	5			202	43	76		641
Restaurants de collectivité						1	3	3	42	7	6	1		61	15	25	13	183
Self-Service									1	6				4		3		14
Senior à domicile						2								1				4
Tout-petits	30	1				94	16	75	6	20	10	1		19	32	86		402
Total général	38	23	44	365	54	274	21	40	2%	49	81	25	301	1	131	329	32	917

LU + NW: Des établissements sont en cours de labellisation. / Betriebe befinden sich im Labellisierungsprozess.

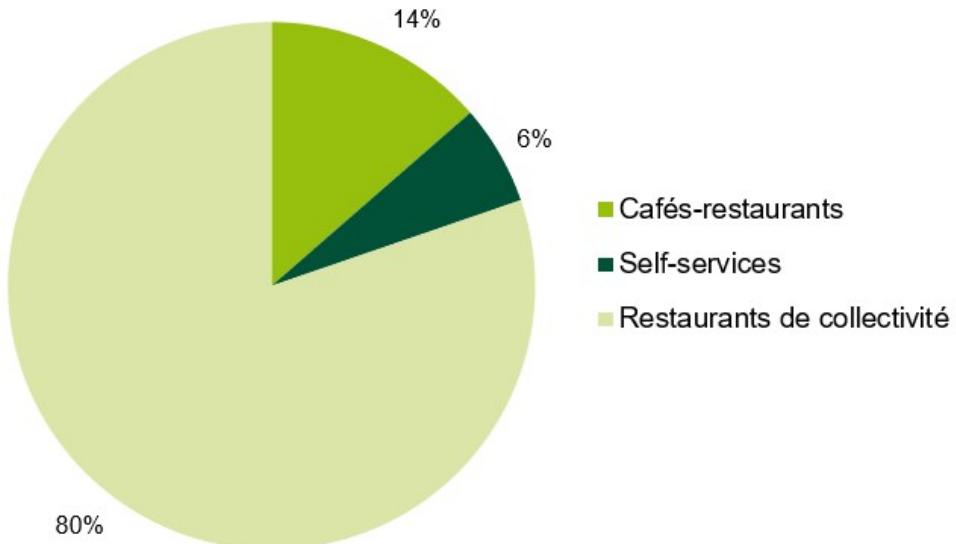
Répartition par déclinaison (état au 11.01.2021)



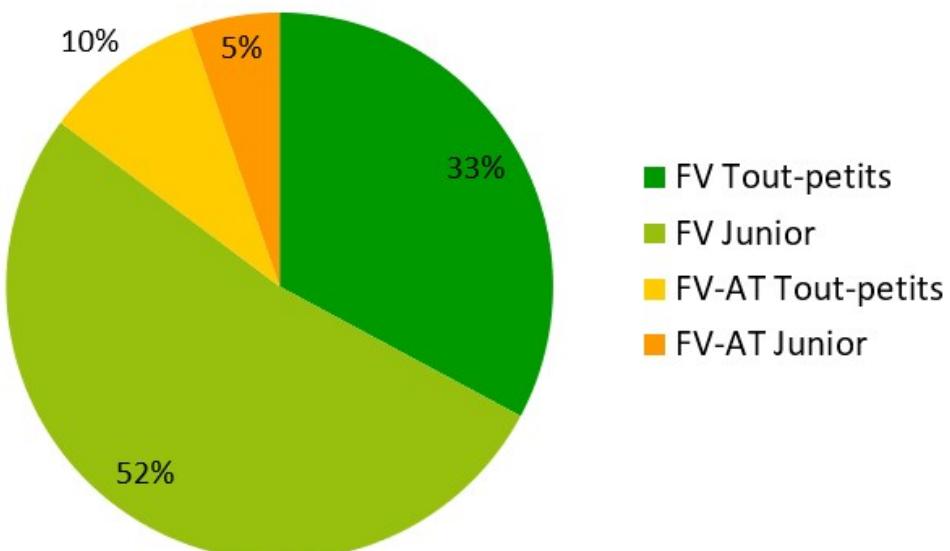


Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Répartition Fourchette verte adulte (état au 11.01.2021)

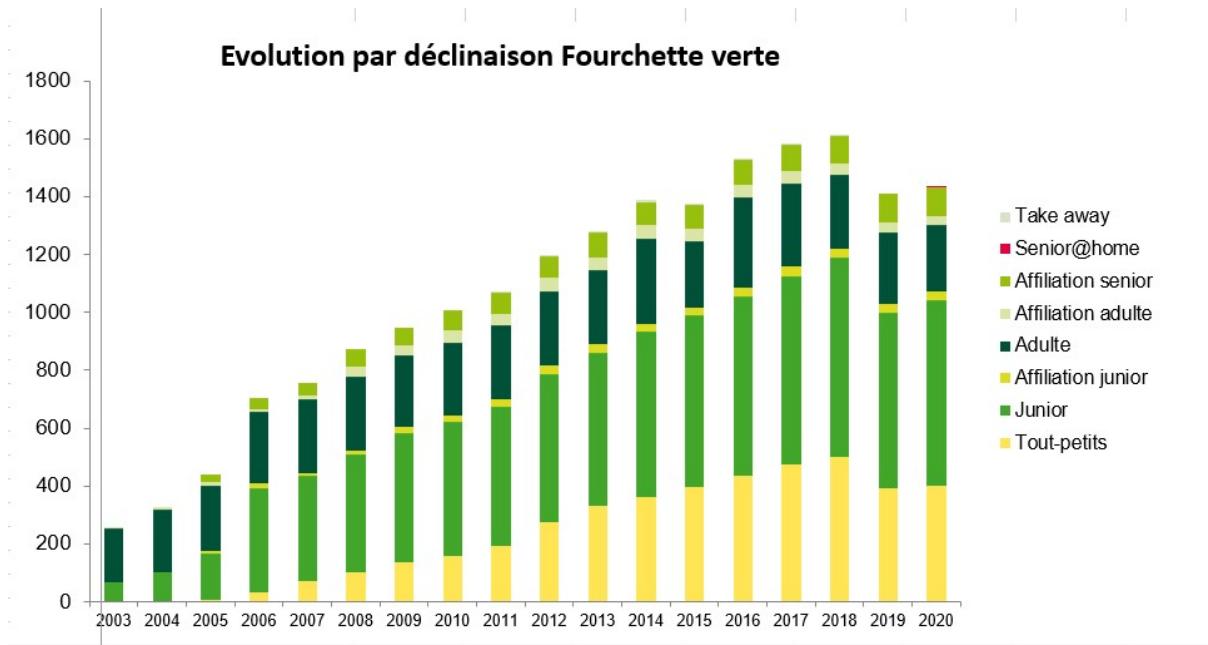


Repartition Fourchette verte junior und tout-petits

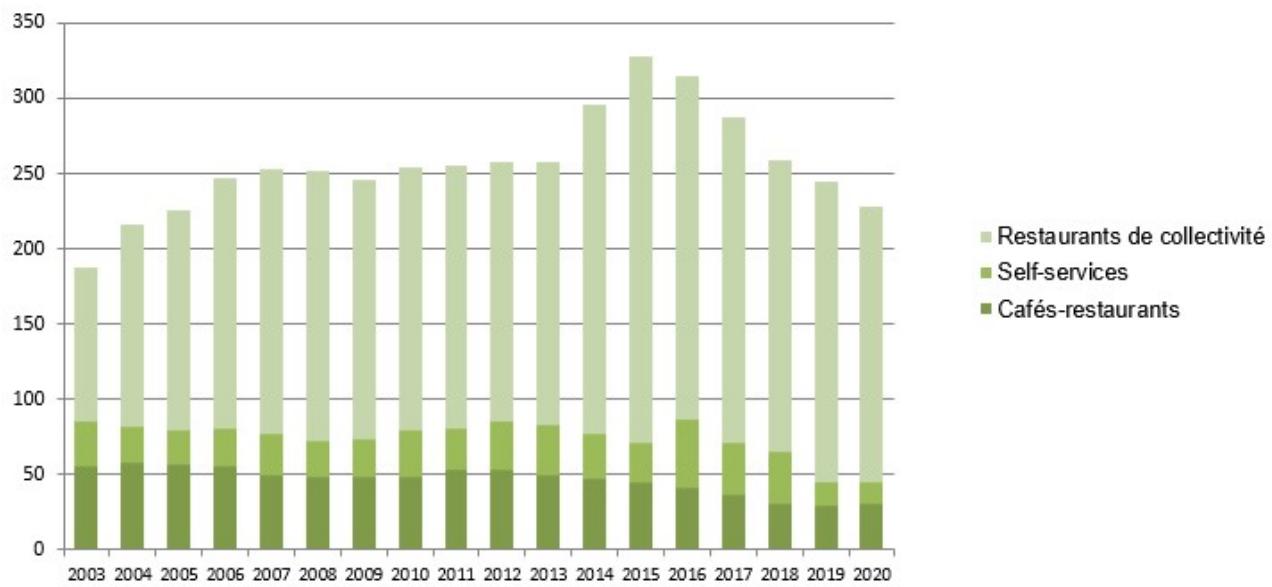




Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata



Evolution Fourchette verte adulte





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

6 COMPTES 2020 / JAHRESRECHNUNG 2020

6.1 Bilan / Bilanz

Bilan au 31 décembre

ACTIF

Liquidités

	2020	2019
Compte postal	240 977,72	215 906,81
Compte postal E-deposito	137 773,96	112 703,05
	103 203,76	103 203,76

Créances

	2020	2019
Créances envers des tiers	25 837,17	34 827,20
Corrections de valeurs sur créances envers des tiers	20 612,02	20 533,81
	-100,00	-100,00
Compte courant avec adunaromandie	5 325,15	14 393,39

Stock

	2020	2019
Stock	1,00	1,00

Actifs de régularisation

	2020	2019
Actif transitoire	264,00	250,00

Total de l'actif

267 079,89

250 985,01

PASSIF

Dettes à court terme

	2020	2019
Dettes envers des tiers	33 592,30	40 577,51
Compte courant avec adunaromandie	31 509,75	36 042,05
TVA due à l'AFC	0,00	0,00
	2 082,55	4 535,46

Passifs de régularisation

	2020	2019
Passifs transitoires	5 699,25	15 587,30

Fonds attribués

	2020	2019
Fonds Loterie Romande	47 855,99	0,00
Fonds Engagements institutionnel	70 000,00	100 000,00
Fonds Projets pluriannuels	3 000,00	3 000,00



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

Fonds Développement de la Fédération	3 000,00	3 000,00
Fonds Matériel promotionnel	1 500,00	1 500,00
Fonds Egalisation	3 000,00	3 000,00
Fonds Fourchette Gourmande	38 463,81	23 860,00
<u>Fonds propres</u>	60 968,54	60 460,20
<i>Pertes & Profits reportés au 01.01.</i>	<i>60 460,20</i>	<i>60 208,99</i>
Résultat de l'exercice	508,34	251,21
Total du passif	267 079,89	250 985,01

6.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

Produits	Comptes 2020	Comptes 2019
Contributions des pouvoirs publics	185 199	238 025
Promotion Santé Suisse	129 699	136 560
Cantons (CLASS)	50 000	50 000
Office Fédéral de la sécurité alimentaire (OSAV)	0	26 465
Autres apports publics	5 500	25 000
Contributions et dons	115 230	77 700
Don Loterie Romande LORO	50 000	5 000
Autres dons Privés et Partenariat (SV Group)	65 230	72 700
Produits des ventes et prestations	8 550	18 183
Prestations facturées & Autres produits	214	5 712
Ventes de matériel	8 336	12 471
Total Produits	308 980	333 908
Charges	Comptes 2020	Comptes 2019
Achat matériel	4 629	11 124
Matériel promotionnel	4 629	11 124
Prestations de tiers	58 251	55 702
Projet Fourchette Gourmande	5 150	0
Projet SV et autres	22 350	16 470
Création/màj/modification site internet/CRM	11 825	16 061
Frais informatique (licences/maintenance)	18 926	7 988
Frais de Manifestations_25ème	0	15 183
Secrétariat général et charges de personnel	206 225	304 671



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

Coût secrétariat général	75 543	97 493
Frais de dépl., Frais admin. & Fr. Formation	7 099	11 851
Frais de représentation	153	425
Coût comptabilité/RH (adunaromandie)	14 209	10 478
Honoraire de tiers	1 000	0
Coût logistique/Loyer	9 898	7 398
Employés FVCH y.c Coord. Suisse alémanique	98 322	167 025
Frais d'infrastructure	0	10 000
Autres charges de personnel, traduction	1 545	1 400
Traductions	1 545	1 400
Stock	1 200	2 100
Loyer stock / déménagement	1 200	2 100
Charges d'administration	3 549	6 770
Frais de ports	1 207	1 848
Révision des comptes	1 300	1 400
REDIP (part TVA non récupérable)	946	3 426
Frais CCP	96	97
Communication / Publicité	648	15 229
Publicité / Promotion label/ Mesure PR /Imprimé	410	2 109
Sondage notoriété	0	3 000
Travaux de graphisme	0	9 740
Hébergement site internet + switch	237	380
Charges et produits extraordinaires	35	-5 200
Charges extraordinaires	35	0
Produits extraordinaires	0	-5 200
Total des charges	276 012	391 796
Résultat avant variation des Fonds (+=bénéfice)	32 968	-57 889
Variation des Fonds	32 460	-58 140
Attributions aux Fonds	62 460	23 860
Utilisation des Fonds	-30 000	-82 000
Résultat de l'exercice	508	251



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

7 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), la CPPS et RADIX, 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, en premier lieu la Loterie Romande (LORO).

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.

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), die CPPS, die CLASS und RADIX für Ihre Expertise und ihre Zusammenarbeit.

An die Partnerunternehmen und –Organisationen, die es uns erlauben gemeinsam unsere Ziele der Gesundheitsförderung voranzutreiben, vor allem die 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 aktiv an der Entwicklung und dem Erfolg des Programms arbeiten, im Verlauf des ganzen Jahres.

Lausanne, mars 2021/März 2021