



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

Rapport d'activités 2021

Fourchette verte Valais



Département de l'économie
et de la formation
Service de l'agriculture



Promotion Santé
Valais



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera



Fourchette verte Valais

c/o Christelle Dayer - Route des Epinettes 31 - 1981 Vex
Tél. 027 329 04 18 – vs@fv-vs.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse





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

Sommaire

1	Les temps forts de l'année écoulée	3
2	Fonctionnement de la section cantonale	4
3	Priorités et réalisations de la section cantonale	4
4	Perspectives pour l'année à venir	8
5	Comptabilité de l'année écoulée	9
6	Fourchette verte Suisse	Erreur ! Signet non défini.
7	Remerciements	9
8	Annexes	9

Fourchette verte Valais

c/o Christelle Dayer - Route des Epinettes 31 - 1981 Vex

Tél. 027 329 04 18 – vs@fv-vs.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



avec le soutien de
**Promotion Santé
Valais**



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

1 Les temps forts de l'année écoulée

L'année 2021 a été marquée par la progression de la démarche Cuisinons notre Région¹ dans tout le canton. Pour rappel, Fourchette verte Valais a été mandaté par le Service d'agriculture valaisan pour améliorer la durabilité dans les cuisines, en augmentant la part des produits de proximité et en travaillant sur l'équilibre des assiettes.

Durant l'année 2021, plus de 60 établissements ont adhéré à la démarche, pour un total de 84 établissements partenaires. CNR a également permis au label Fourchette verte d'être valorisé. Effectivement, 13 nouveaux établissements ont été labellisés en 2021, pour un total de 139 membres Fourchette verte.

En ce qui concerne le suivi du label, l'équipe a réalisé 75% des bilans, la majorité sur site et une partie par téléphone. Tous les bilans n'ont pas pu être réalisés en raison de quarantaines, absences longue durée ou normes sanitaires.

En parallèle, nous avons poursuivi nos actions de prévention auprès des jeunes, des équipes éducatives, des personnes migrantes mais aussi, pour la première fois, des cuisiniers. Au total, 23 ateliers ont été animés en 2021.

Une formation sur l'alimentation durable a été mise en place pour les cuisiniers de la démarche Cuisinons notre Région. En 2022, une formation similaire sera organisée pour les éducateurs de la petite enfance.

En parallèle, nous avons poursuivi notre campagne de sensibilisation sur la consommation de sucre en collaboration avec l'association du diabète. 700 élèves des écoles professionnelles valaisannes ont pu découvrir la quantité de sucre présente dans les différentes boissons et participer aux tests de dépistage de la glycémie.

En 2022, nous allons mettre l'accent sur la sensibilisation à l'alimentation durable et communiquer au mieux auprès de nos établissements pour diminuer le gaspillage alimentaire en collectivité.

¹ CNR



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

2 Fonctionnement de la section cantonale

Fourchette verte Valais est une association à but non lucratif. Elle collabore étroitement avec le Service de l'Agriculture et Promotion Santé Valais. L'Association fonctionne via deux groupes de travail : le comité, qui participe au développement des différents projets FV, ainsi que la commission de labellisation, qui statue sur l'attribution et le retrait des labels. Tous deux se réunissent 3 fois par année.

A ce jour, le comité se compose de 6 membres et un président.

Président	
Olivier Borgeat	Secrétaire général Fruits & Légumes du VS
Membres	
Pierre-Yves Felley	Directeur de la Chambre Valaisanne d'Agriculture
Bruno Stelitano	Cuisinier en diététique au Foyer St-Joseph à Sierre
Tanja Fux	Adjointe au Service de l'Enseignement
Emilie Morard	Responsable Centre Alimentation et Mouvement
Thierry Stern	Chef de cuisine Altersheim Ringacker à Leuk-stadt
Paola Gapany	Représentante de la FRC Valais

Quant à la commission de labellisation, elle se compose comme suit :

Président	
Olivier Borgeat	Secrétaire général Fruits & Légumes du VS
Membres	
Stelitano Bruno	Cuisinier en diététique au Foyer St-Joseph à Sierre
Melissa Debergh	Diététicienne dipl. ASDD Fourchette verte Valais

Les forces de travail de l'équipe Fourchette Verte sont au nombre de 5 : 1 coordinatrice, 1 cuisinier conseil, 2 diététiciennes et 1 assistante administrative.

Nom	Fonction	EPT
Christelle Dayer	Coordinatrice	0.7
Gilles Fragnière	Cuisinier conseil CNR	1
Emilie Sierro	Assistante administrative CNR	0.5
Ginetta Cesarino	Diététicienne ASDD	0.4
Melissa Debergh	Diététicienne ASDD	0.3

De plus, Fourchette verte peut compter sur la collaboration d'Anja Fux de Nutriteam. Elle coordonne le suivi des établissements labellisés et y développe la démarche Cuisinons notre Région dans le Haut-Valais, en collaboration avec un cuisinier mis à disposition par l'école d'Agriculture du Valais.

En 2021, FV-VS a également pu collaborer avec Promotion Santé Valais pour des compétences spécifiques, notamment concernant le bouclage des comptes.



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

3 Priorités et réalisations de la section cantonale

Depuis quelques années, l'association met l'accent sur le suivi et l'accompagnement des structures labellisées.

Nos objectifs et priorités pour les prochaines années sont les suivantes :

1. Former et accompagner les équipes de cuisine et éducatives
2. Diversifier l'offre de formation/sensibilisation
3. Développer les établissements signataires de « Cuisinons notre Région »
4. Créer des synergies entre les principaux acteurs du canton

Label Fourchette verte

L'association a pour objectif d'assurer le suivi des établissements labellisés. En 2021, la planification des bilans annuels a été compromise en raison des nombreuses quarantaines du personnel des établissements. Voici quelques chiffres présentant l'état des activités Fourchette verte :

- 75% des visites ont été réalisées
- 16 nouveaux labels ont été attribués
- 139 établissements sont estampillés Fourchette verte
- A fin 2021, 10 établissements sont en cours de labellisation

Formations/sensibilisation

En dépit d'avoir effectué tous les bilans annuels, l'association a pu mettre l'accent sur la formation et l'animation d'ateliers. Au total, 23 sessions ont été animées par l'équipe FV. Elles se déclinent comme suit :

- 4 formations label/alimentation équilibrée (29 éducateurs/trices)
- 6 ateliers sucre/collation (56 éducateurs/trices)
- 4 ateliers cuisine migrants, projet Femme Tische (16 Erythréens, 16 Somaliens)
- 2 ateliers Santé en entreprise (Syngenta, 40 personnes)
- 1 stand a été tenu dans le cadre de la Fête du Goût de Sion
- 1 atelier en cuisine a été tenu pendant une semaine dans le cadre du projet Slow Mobil



Fourchette verte Valais

c/o Christelle Dayer - Route des Epinettes 31 - 1981 Vex
Tél. 027 329 04 18 – vs@fv-vs.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



avec le soutien de
**Promotion Santé
Valais**



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

Démarche Cuisinons notre Région



La démarche Cuisinons notre Région, soutenue dans le cadre de l'Agenda 2030 via le Service de l'Agriculture, a pour but d'améliorer la durabilité des assiettes servies en collectivité. L'objectif de cette démarche est d'une part, d'inciter les équipes à s'approvisionner local, et d'autre part, à offrir des assiettes équilibrées sur la base des critères FV.

Pour ce faire, Fourchette verte peut bénéficier des compétences d'un ancien chef de cuisine, Gilles Fragnière, chargé de réaliser un état des lieux « durabilité » dans chaque établissement ayant signé le cahier des charges CNR.

Suite à cela, il fixe des objectifs réalisables et adaptés au contexte de l'établissement en collaboration avec le chef de cuisine. Ce même processus est mis en place du côté « équilibre alimentaire » avec la diététicienne référente.

Voici quelques chiffres présentant l'état d'avancement de la démarche Cuisinons notre Région :

- 148 directions d'établissements ont été rencontrées
- 84 établissements sont signataires de la démarche
- 36 évaluations ont été réalisées en cuisine
- 20 cuisiniers ont été formés à la thématique « alimentation durable »

Communication

Depuis le début du mandat, nous avons mis un accent tout particulier sur la communication afin de valoriser le travail des cuisines de collectivité publique. 10 capsules vidéos ont été réalisées dans des établissements partenaires afin d'expliciter le lien entre la cuisine et le fournisseur de produits de proximité. En parallèle, nous avons réalisé 10 capsules « La minute nutri » sur la thématique de l'alimentation équilibrée.



Toutes ces vidéos se trouvent sur la page Youtube « Cuisinons notre Région » et sont partagées régulièrement sur la page Facebook du même nom.



Une communication régulière est également assurée sur la page Facebook du même nom. Le ton y est léger et l'objectif de la page est de démocratiser les activités des cuisines collectives et d'illustrer le travail de qualité qui est réalisé.

Fourchette verte Valais

c/o Christelle Dayer - Route des Epinettes 31 - 1981 Vex
Tél. 027 329 04 18 – vs@fv-vs.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



avec le soutien de
**Promotion Santé
Valais**



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

Campagne de sensibilisation et dépistage diabète « Accro'Sucre »

Le second projet qui nous occupe est la campagne de sensibilisation et dépistage du diabète, que nous menons en collaboration avec l'Association valaisanne du Diabète. Celle-ci est soutenue par Promotion Santé Valais et a pour but de sensibiliser les jeunes adultes (écoles professionnelles) sur leur consommation de sucre et ses conséquences. L'association du Diabète assure des tests de glycémie afin de traquer d'éventuels dysfonctionnements métaboliques. En raison de la pandémie, nous n'avons pu réaliser que 10 jours de prévention à l'EPTM de Sion ; près de 400 élèves ont participé à la campagne.

La semaine prévue en novembre 2021 à l'EPCA a été annulée et remplacée par du matériel de cours destiné aux professeurs d'éducation physique.

8 kits d'activité sur la thématique du sucre ont été réalisés par nos diététiciennes ; les professeurs d'éducation physique peuvent donc les utiliser pour intégrer des activités de sensibilisation auprès de leurs élèves. Les 15 professeurs de sport ont été formés à la mise en pratique de ces kits.



Programme Jeunes Consommateurs

La collaboration avec l'IFELV dans le cadre du Programme Jeunes Consommateurs s'est poursuivie. Nous travaillons étroitement avec les producteurs afin d'élargir la gamme de produits disponibles dans les distributeurs, en s'assurant de garantir l'équilibre alimentaire via les critères Fourchette verte.

Manifestations Valais-Wallis

Aucune manifestation n'a été tenue en 2021 en raison de la pandémie mais des collaborations sont relancées pour 2022.

Fourchette verte Valais

c/o Christelle Dayer - Route des Epinettes 31 - 1981 Vex

Tél. 027 329 04 18 – vs@fv-vs.ch

www.fourchetteverte.ch – Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse



avec le soutien de
**Promotion Santé
Valais**



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

4 Perspectives pour l'année à venir

Le premier objectif de l'association est d'assurer un suivi des établissements partenaires, tant FV que CNR. Cela se traduit par des bilans annuels, mais aussi par des événements organisés visant à fédérer les équipes de cuisine.

Ensuite, nous devons répondre à une demande croissante de formation/sensibilisation des équipes éducatives, tout comme des équipes de cuisine. La thématique de l'alimentation durable reste au centre de nos préoccupations.

Enfin, nous avons pour objectif de développer encore le label dans le canton, tout comme les établissements partenaires de la démarche CNR. Des synergies doivent également être menées afin de développer au maximum les projets réunissant la santé et les produits de proximité et de saison.

#	Objectif par ordre d'importance	Mesure	Indicateur	Objectif
1	Accompagner les établissements partenaires	Visiter les établissements 1x/an	Nbre établissements visités	100%
		Créer une synergie entre les équipes de cuisine	Nombre d'événements organisés	6
2	Sensibiliser et former les équipes	Offrir des formations adaptées aux équipes éducatives	Nbre de formations	5
		Offrir des formations adaptées aux équipes de cuisine	Nbre de formations	5
3	Développer le label FV + CNR	Augmenter le nombre d'établissements FV	Nbre de nouveaux labels	10
		Augmenter le nombre de signataires CNR	Nbre de CDC signés	20
4	Développer les synergies	Développer des projets AGRI + SANTE	Nombre de projets développés	2



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

5 Comptabilité de l'année écoulée

Le bilan 2021 se trouve en annexe, ainsi que les comptes d'exploitation 2021.

6 Remerciements

Fourchette verte Valais ne serait pas aussi dynamique sans la collaboration active des diététiciennes Melissa Debergh et Ginetta Cesarino pour le Valais romand, Anja Fux de Nutriteam pour le Haut-Valais. Un grand merci à elles.

Un grand merci également à Emilie Sierro, assistante administrative et financière et Gilles Fragnière, cuisinier conseil, très impliqués dans la démarche Cuisinons notre Région.

Fourchette verte Valais tient également à remercier ses précieux partenaires et sponsors :

- Le Service valaisan de l'Agriculture
- Promotion Santé Valais
- Fruits et Légumes du Valais
- Association valaisanne du Diabète
- Valais Wallis Promotion
- Fédération Romande des Consommateurs, section Valais
- Commission cantonale de la dîme de l'alcool
- Fonds cantonal de Promotion de la santé
- Service de la Santé publique, Canton du Valais

Nos remerciements s'adressent enfin aux membres de l'association, au comité de Fourchette verte Valais/Wallis ainsi qu'à son président, et au comité de Fourchette verte Suisse.

7 Annexes

- Bilan 2021
- Comptes d'exploitation 2021