



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

# Rapport d'activité 2020

## *Fourchette verte Valais*



**Fourchette verte Valais/Wallis**

Rue de Condémines 14 -1950 Sion Tel +41 27 329 04 18 - vs@fourchetteverte.ch  
[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) – Avec le soutien de Promotion Santé Suisse et des cantons



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	3
3	Priorités et réalisations de la section cantonale	4
4	Perspectives pour l'année à venir	6
5	Comptabilité de l'année écoulée	7
6	Remerciements	7
7	Annexes	7



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 2020 a été marquée par la poursuite de la démarche cantonale « Cuisinons notre Région<sup>1</sup> ». Mandatée par le Service de l'Agriculture valaisan jusqu'à fin 2023, l'association Fourchette verte Valais accompagne près de 200 cuisines collectives afin de valoriser les produits de proximité et mettre en place une alimentation équilibrée selon les critères Fourchette verte. En parallèle, l'association poursuit ses actions de prévention et de promotion de la santé auprès des établissements, en proposant des ateliers de sensibilisation sur l'alimentation équilibrée et les recommandations.

En 2020, une campagne de sensibilisation et dépistage du diabète (« Accro'Sucre ») a également été menée dans les écoles professionnelles romandes du canton en collaboration avec l'Association valaisanne du Diabète. Projet pilote financé par Promotion Santé Valais, il a pour but de sensibiliser les jeunes adultes aux quantités de sucre présentes dans les boissons et snacks régulièrement consommés, ainsi que dépister les éventuelles prémisses de la maladie grâce à des tests de glycémie.

### 2020 en quelques chiffres...

- 2.8 EPT
- 130 établissements labellisés FV
- 10 nouveaux labels
- 60 établissements rencontrés dans le cadre de la démarche CNR
- 100% des établissements visités par les diététiciennes, 90% sur place, 10% par téléphone
- 480 apprentis touchés par la semaine « Accro'Sucre »

## 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 du projet 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.

<b>Président</b>	
Olivier Borgeat	Secrétaire général Fruits & Légumes du VS
<b>Membres</b>	
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
Angélique Wüthrich	Responsable Centre Alimentation et Mouvement
Thierry Stern	Chef de cuisine Altersheim Ringacker à Leuk-stadt
Paola Gapany	Représentante de la FRC Valais

<sup>1</sup> Cuisinons notre Région : CNR



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

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

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

En ce qui concerne les forces de travail, Fourchette Verte peut compter sur la collaboration de 6 personnes : 1 cuisinier, 3 diététiciennes, une assistante administrative et 1 coordinatrice.

Nom	Fonction	EPT
<b>Christelle Dayer</b>	Coordinatrice	0.7
<b>Gilles Fragnière</b>	Cuisinier conseil CNR	1
<b>Emilie Sierro</b>	Assistante administrative CNR	0.3
<b>Gabrielle Emery</b>	Diététicienne ASDD	0.2
<b>Ginetta Cesarino</b>	Diététicienne ASDD	0.3
<b>Melissa Debergh</b>	Diététicienne ASDD	0.3

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

FV-VS a également pu collaborer avec Promotion Santé Valais pour des compétences spécifiques, notamment concernant le bouclage des comptes 2019.

### 3 Priorités et réalisations de la section cantonale

Depuis quelques années, l'association met l'accent sur le suivi et l'accompagnement à offrir dans les structures labellisées, le but étant d'offrir une réelle valeur ajoutée.

Nos objectifs et priorités pour les prochaines années restent :

1. Offrir d'avantage d'accompagnement sur le terrain, auprès des cuisines et des équipes éducatives
2. Diversifier les prestations en développant des ateliers en cuisine
3. Créer des synergies entre les établissements partenaires de la démarche CNR

Ces objectifs ont tout leur sens au vu des projets menés par Fourchette verte : Cuisinons notre Région et la Campagne de sensibilisation et dépistage diabète.

#### Démarche Cuisinons notre Région

La démarche Cuisinons notre Région, démarrée en 2020, a pour but d'améliorer la durabilité au sein des cuisines collectives. Elle est financée dans le cadre de l'Agenda 2030 via le Service de l'Agriculture. 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. Nous ciblons environ 200 établissements, dont 60 obligatoires.



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

Fourchette verte a donc engagé Gilles Fragnière, ancien chef de cuisine, qui est chargé de réaliser un état des lieux « durabilité » au sein des cuisines collectives. Lors de ses visites, il cible son évaluation selon 6 axes, à savoir :

- La planification des menus
- Les achats
- La production
- Le service
- La conservation et le stockage
- La gestion des déchets

Ensuite, un compte rendu est donné au chef de cuisine et un suivi par objectif est mis en place. Ce processus est également mis en place du côté diététique. Le suivi annuel est ensuite réalisé sur place dans tous les établissements labellisés.

Afin de faciliter les achats de produits de proximité dans les collectivités, nous avons également collaboré au développement d'une place de marché numérique avec APCOM. Cette plateforme permettra, à moyen terme, de trouver tous les produits de proximité utilisés par la collectivité et de faciliter les achats des équipes de cuisines.

Finalement, nous avons mis un accent tout particulier sur ce projet en réalisant des capsules vidéos dans les établissements partenaires. Celles-ci se retrouvent sur Youtube et sur la page Facebook « Cuisinons notre Région », anciennement « Fourchette-Baskets ».

### **Campagne de sensibilisation et dépistage diabète « Accro'Sucre »**

Le deuxième projet, soutenu par Promotion Santé Valais et mené en collaboration avec l'Association valaisanne du Diabète, vise à sensibiliser les jeunes adultes (écoles professionnelles) sur leur consommation de sucre et ses conséquences. L'association du Diabète, elle, réalise des tests de glycémie afin de traquer d'éventuels dysfonctionnements.

En raison des restrictions COVID, nous n'avons pu réaliser qu'une semaine de prévention à l'EPASC de Martigny en décembre 2020. Ce ne sont pas moins de 500 élèves qui ont été sensibilisés à la cause.

### **Collaborations**

En 2020, des synergies avec les partenaires suivants ont été mises en place : Promotion Santé Valais, Ecole d'Agriculture du Valais, Valais/Wallis Promotion, Fruits et Légumes du Valais, ainsi que l'Association valaisanne du diabète. Le but de ces collaborations est de faire connaître le label ; c'est ainsi que les actions menées touchent un plus large public.

### **Manifestations**

Aucune manifestation n'a été tenue en 2020 en raison de la COVID-19.



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

## 4 Perspectives pour l'année à venir

Globalement, nos principaux objectifs sont de pérenniser notre accompagnement auprès des structures labellisées, au travers d'ateliers pratiques mais aussi de formations plus génériques sur l'alimentation équilibrée. Le financement que nous avons reçu du canton pour la mise en valeur des produits de proximité nous permet notamment d'accroître notre présence sur le terrain et d'accompagner au mieux les équipes.

#	Objectif par ordre d'importance	Mesure	Indicateur	Objectif
1	Offrir davantage de suivi	Faire une visite annuelle de tous les établissements	Nbre établissements visités	100%
		Assurer que tout nouvel établissement ait un testeur	% d'établissements avec testeur	100%
		Suivre de près les établissements problématiques	Nbre de semaines analysées pour les établissements problématiques	6sem/établ.
		Développer CNR	Nombre de CDC signés	50
2	Sensibiliser et former les équipes	Soutien aux structures labellisées	Nbre de séances d'info label Nbre de formation/ateliers pratiques	6 6
3	Augmenter le nombre d'établissements labellisés	Promouvoir + répondre aux demandes de labellisation	Nbre de nouveaux labels	10
4	Diversifier nos prestations	Elargir le public cible	Type de public cible	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 2020 se trouve en annexe, ainsi que les comptes d'exploitation 2020.

## 6 Remerciements

Fourchette verte Valais ne serait pas aussi dynamique sans la collaboration active des diététiciennes Gabrielle EMERY, Melissa DEBERGH, Ginetta CESARINO pour le Valais romand et Nadine HIRSIG pour le Haut-Valais. Un grand merci à elles.

Un grand merci également à Emilie Sierro et Gilles Fragnière pour leur implication dans le projet 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
- Fédération Romande des Consommateurs, section Valais
- Commission cantonale de la dîme de l'alcool
- Groupe valaisan des diététicien-ne-s diplômé-e-s
- 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 2020
- Comptes d'exploitation 2020