



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

Rapport d'activités 2022

Fourchette verte

Neuchâtel



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera



ligue neuchâteloise
contre le cancer

Fourchette verte Neuchâtel

c/o Ligue neuchâteloise contre le cancer, Faubourg du Lac 17, 2000 Neuchâtel,
Tél. 079 753 08 81, e-mail: ne@fourchetteverte.ch

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	4
3	Priorités et réalisations de la section cantonale	5
4	Perspectives pour l'année à venir	11
5	Comptabilité de l'année écoulée	13
6	Fourchette verte Suisse	14
7	Remerciements	17
8	Annexe	18



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

1 Les temps forts de l'année écoulée

Au 31 décembre 2022, Fourchette verte Neuchâtel compte 33 établissements labellisés et 5 cuisines de production attestées, dont la majorité dans le secteur préscolaire et parascolaire (9 Fourchette verte junior, 16 Fourchette verte des tout-petits, 4 Fourchette verte adulte, 1 affiliation Fourchette verte adulte, 2 affiliations Fourchette verte senior, 1 affiliation Fourchette verte junior). Au total, cela représente 1'811 places assises et 1'833 repas par jour en moyenne.

Après 2 années chamboulées par la pandémie COVID-19, 2022 a été synonyme de reprise des activités sur le terrain pour Fourchette verte Neuchâtel. 22 entretiens de bilan, 3 entretiens de relabellisation, 3 entretiens de labellisation ainsi que 6 entretiens d'accompagnement ont été effectués afin d'assurer la qualité et le suivi des établissements labellisés durant l'année 2022. 131 plans hebdomadaires de menus ont été analysés. En 2022, Fourchette verte Neuchâtel a animé 2 séances d'information auprès des équipes éducatives de 2 établissements. 65 personnes y ont participé.

En plus des suivis des établissements, 2022 a aussi été l'occasion de poursuivre l'étroite collaboration entre Fourchette verte Neuchâtel et Fourchette verte Jura. Ainsi les établissements labellisés des deux cantons ont reçu chaque mois une nouvelle recette de saison adaptée aux critères Fourchette verte ainsi qu'une recette d'un menu végétarien tous les 3 mois (4 recettes pour 2022). En automne 2022, Fourchette verte Neuchâtel toujours en collaboration avec Fourchette verte Jura, a envoyé les 12 prochaines fiches du recueil d'idées à tous ses établissements ayant le label Fourchette verte des tout-petits. Pour rappel, ce recueil d'idées a pour but de sensibiliser les enfants en âge préscolaire à l'alimentation équilibrée de manière ludique via diverses activités classées en 5 catégories (bricolage, jeu, cuisine, 5 sens, activité). Pour cette année, le thème des fiches était les produits laitiers.



2022 aura également été marqué par un remplacement effectué par Madame Aline HENTZI en raison du congé maternité de la coordinatrice de Fourchette verte Neuchâtel. Par ailleurs, quelques changements ont eu lieu au niveau du groupe de pilotage avec le départ de Madame Anne AUBERT et l'arrivée de Monsieur Sébastien BEDOY.



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

2 Fonctionnement de la section cantonale

Fourchette verte Neuchâtel fonctionne sous la responsabilité de la Ligue neuchâteloise contre le cancer dont l'engagement est d'ordre administratif sans financement. L'exécution du programme Fourchette verte est confié à une diététicienne engagée par la Ligue neuchâteloise contre le cancer.

Groupe de pilotage

Les activités de Fourchette verte Neuchâtel sont supervisées par un groupe de pilotage se réunissant 1 fois par année. La séance annuelle de 2022 a eu lieu le 21 février 2022. Le groupe de pilotage décide de la stratégie de Fourchette verte Neuchâtel, valide les objectifs et le budget ainsi que le rapport d'activité.

Il compte 8 membres :

- Monsieur Sébastien BEDOY, chef cuisinier de la «Crèche Tartine et Chocolat» ainsi que l' « Accueil parascolaire l'Interlude », représentant des cuisiniers ;
- Monsieur Yann BERGER, représentant du service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) ;
- Madame Christiane KAUFMANN, directrice de la Ligue neuchâteloise contre le cancer (LNCC) ;
- Madame Sabrina RINALDO ADAM, collaboratrice scientifique en charge du programme Alimentation et Activité physique, représentante du Service de la santé publique (SSP) ;
- Madame Lysiane UMMEL MARIANI, cheffe de l'office de la promotion de la santé et de la prévention, représentante du Service de la santé publique (SSP) ;
- Madame Liliana FERREIRA, directrice de la «Crèche Au Clair de Lune», représentation de l'accueil préscolaire ;
- Madame Valérie WENGER PHEULPIN, représentante d'Addiction Neuchâtel.

Début 2014, un sous-groupe a été créé pour traiter les demandes de labellisation et/ou retirer le label et assurer le bon fonctionnement de Fourchette verte Neuchâtel. Il s'agit du groupe de labellisation. Il est composé de Madame Christiane KAUFMANN, représentante de la LNCC, Madame Sabrina RINALDO ADAM, représentante du SSP ainsi que de la coordinatrice.

Collaboratrice

Madame Daniela SUNIER, BSc HES-SO Diététicienne, Coordinatrice (0.5 ETP).

Madame Aline HENTZI, Diététicienne ASDD, Coordinatrice remplaçante (0.4 ETP) du 1^{er} septembre au 31 décembre.



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

3 Priorités et réalisations de la section cantonale

Objectifs 2022

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2022
Assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés	Effectuer au minimum un entretien de bilan par établissement labellisé.	Partiellement accomplie 22 entretiens de bilan, 3 entretiens de relabellisation, 3 entretiens de labellisation ainsi que 6 entretiens d'accompagnement 7 établissements n'ont pas eu d'entretien de bilan en 2022
	Analyser au minimum 2 semaines de menu par établissement labellisé.	Partiellement accomplie 131 semaines de menu analysées 3 établissements n'ont pas eu d'analyse de menu en 2022
	Lors des entretiens de bilan, proposer des séances d'information pour le personnel des établissements labellisés n'ayant pas eu ce type de séance durant les 3 dernières années.	Accomplie 1 séance d'information pour le personnel effectuée (25 personnes)
	Mettre en place systématiquement une séance d'information pour le personnel auprès de chaque établissement nouvellement labellisé.	Accomplie 1 séance d'information pour le personnel effectuée (40 personnes)
	Assurer un suivi des menus Fourchette verte lors d'une nouvelle labellisation (minimum 3 semaines de menu).	Accomplie -
	Proposer une analyse approfondie des pratiques (plans de menu, collations, etc.) dans le cadre d'un projet pilote (minimum 3-4 établissements).	Partiellement accomplie 1 établissement a participé au projet, ce malgré une promotion accrue du projet



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

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2022
Promouvoir le label	Créer une lettre d'information pour les établissements labellisés Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.	Partiellement accomplie Lettre prête, mais non envoyée
	Mettre en place au minimum un nouveau cours pour les cuisiniers des établissements Fourchette verte.	Accomplie 1 cours planifié, mais annulé faute de participants
	Mettre en place un cours pour les éducateurs travaillant dans les établissements Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.	Non accomplie Objectif repoussé à 2023
	Proposer un atelier clé en main pour les enfants fréquentant des établissements labellisés Fourchette verte junior (Atelier J – 5 Sens) avec possibilité de mandater FVNE pour animer l'atelier.	Accomplie Publicité faite / 1 établissement intéressé
	Proposer 12 animations pour un recueil d'activités clé en main à l'intention des établissements labellisés Fourchette verte des tout-petits (Atelier TTP – Recueil d'activités).	Accomplie 2 ^{ème} kit envoyé fin octobre
	Proposer 16 nouvelles recettes de saison adaptées aux critères Fourchette verte pour les établissements labellisés Fourchette verte (1 par mois + tous les 3 mois un menu végétarien).	Accomplie 16 recettes de saison adaptées aux critères Fourchette verte envoyées
	Proposer des fiches techniques simples pour la planification des collations par les équipes éducatives.	Non accomplie Objectif repoussé
	Continuer la réflexion quant à la place du développement durable dans les prestations de Fourchette verte Neuchâtel et présenter un plan d'action.	Accomplie -



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

Objectifs	Tâches	Etat au 31.12.2022
Labelliser des nouveaux établissements	Répondre aux demandes de labellisation spontanées adressées à Fourchette verte Neuchâtel.	Accomplie 1 demande en cours de labellisation
	Envoyer une lettre promotionnelle à tous les accueils préscolaires du canton	Non accomplie -



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

Activités 2022

Les activités 2022 de Fourchette verte Neuchâtel ont été réduites suite à un arrêt maladie de la coordinatrice (environ 2.5 mois pour un taux de 50%) ainsi qu'un remplacement partiel de son congé maternité (remplacement à 40%, taux de base à 50%).

La première tâche de l'objectif «assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés» n'a été que partiellement accomplie. 22 entretiens de bilan, 3 entretiens de relabellisation, 3 entretiens de labellisation ainsi que 6 entretiens d'accompagnement ont été effectués. 7 établissements n'ont pas eu d'entretien de bilan en 2022 pour diverses raisons. Pour 2 d'entre eux, seul un entretien de bilan à l'accueil préscolaire a été effectué courant 2022. Dans 2 autres établissements, l'entretien de bilan a eu lieu janvier 2023 suite à l'impossibilité de l'effectuer en fin 2022. Pour les 3 derniers établissements, une procédure de relabellisation est prévue pour 2023. Pour 3 des 7 établissements n'ayant pas eu d'entretien, la 2^{ème} tâche de l'objectif n'a pas non plus été accomplie. La dernière tâche du 1^{er} objectif n'a été que partiellement accomplie faute d'intérêt de la part des établissements malgré une promotion accrue du projet.

Concernant l'objectif «promouvoir le label», la 1^{ère} tâche n'a été que partiellement accomplie. En effet, la lettre d'information a été créée, mais n'a pas été envoyée en 2022. A propos de la 2^{ème} tâche, un cours a été planifié, mais a été annulé faute de participants. La 3^{ème} tâche ainsi que la tâche 7 n'ont pas non plus été accomplies en raison de report de certaines activités intercantionales lié à l'arrêt maladie de la collaboratrice de Fourchette verte Jura ainsi qu'au congé maternité de la coordinatrice de Fourchette verte Neuchâtel.

Pour le dernier objectif « labelliser de nouveaux établissements », la 2^{ème} tâche a été repoussée.

Nouvelle labellisation

En 2022, Fourchette verte Neuchâtel n'a pas décerné de nouveau label. Par contre, Fourchette verte Neuchâtel a reçu 1 nouvelle demande comprenant plusieurs établissements qui est en cours de traitement.

Retrait du label

Suite à la décision d'opter pour un traiteur non attesté, l'« Association La Tortue d'eau » à Bôle a renoncé au label Fourchette verte des tout-petits. La « Crèche du Centre-Ville » a demandé de suspendre temporairement le label Fourchette verte des tout-petits suite à divers changements au sein de la structure.



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

Nombre d'établissements labellisés

Au 31 décembre 2022, Fourchette verte Neuchâtel compte 33 établissements et 5 cuisines de production. Les établissements labellisés se déclinent comme suit : 4 restaurants de collectivité (Fourchette verte adulte), 1 affiliation Fourchette verte adulte, 2 affiliations Fourchette verte senior, 1 affiliation Fourchette verte junior, 9 Fourchette verte junior, 16 Fourchette verte des tout-petits. Ce qui représente 1'811 places assises et 1'833 repas par jour en moyenne.

	Etablissements		Places assises		Nombre de repas Fourchette verte par jour	
	2021	2022	2021	2022	2021	2022
Restaurants de collectivité	4	4	410	410	330	300
Affiliations	1	1	40	40	75	75
Affiliations senior	2	2	125	125	205	205
Affiliations junior	1	1	16	16	32	32
Junior	9	9	557	560	552	555
Tout-petits	18	16	738	660	738	666
Total	35	33	1886	1811	1932	1833

La liste d'adresses des établissements Fourchette verte du canton se trouve en annexe 1.

Evaluation et suivi du label

22 entretiens de bilan, 3 entretiens de relabellisation, 3 entretiens de labellisation ainsi que 6 entretiens d'accompagnement ont eu lieu. 7 établissements n'ont pas eu d'entretien. Pour 2 d'entre eux (Accueil parascolaire l'Interlude et Accueil parascolaire Les Bout'en train), seul un entretien de bilan à l'accueil préscolaire a été effectué courant 2022. Dans 2 autres établissements (Crèche La Gazouille et Crèche Les Enfants d'abord), l'entretien de bilan a eu lieu janvier 2023 suite à l'impossibilité de l'effectuer en fin 2022. Pour les 3 derniers établissements (Crèche l'Isles aux Enfants - Fondation Myosotis, Crèche Tic-Tac - Site de La Chaux-de-Fonds et Foyer de la Côte), une procédure de relabellisation est prévue pour 2023.

131 plans hebdomadaires de menus ont été supervisés et corrigés dans le cadre de nouvelles labellisations, de relabellisation ou des visites de bilan Fourchette verte et ceci afin d'améliorer le respect des critères nutritionnels. 2 semaines de menus au minimum ont été analysés par établissement, excepté pour 3 établissements, dont les analyses sont prévues pour 2023 (Crèche La Gazouille, Crèche Tic-Tac - Site de La Chaux-de-Fonds et Crèche Les Enfants d'abord). Ces évaluations et suivis ont consolidé la qualité et le respect des critères du label Fourchette verte.



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

Séances d'information

2 séances d'information destinées au personnel éducatif et de cuisine ont été données, la première à une structure nouvellement labellisée (Fondation Les Perce-Neige - DC Ecole Spécialisée - Site Pédagogique de Neuchâtel, 40 participants) et l'autre à une structure où une relabellisation a eu lieu suite au changement de cuisinier (Crèche Les Moussaillons, 25 personnes).

Cours

Fourchette verte Neuchâtel en collaboration avec Fourchette verte Jura avait planifié un cours pour les cuisiniers des établissements labellisés sur la cuisine végétarienne en 2022. Néanmoins, faute de participants, il a dû être annulé.

Collaboration avec Fourchette verte Jura

2022 a aussi été l'occasion de distribuer 12 fiches supplémentaires au recueil d'idées élaboré avec Fourchette verte Jura aux établissements accueillant des enfants en âges préscolaire (17 sets ont été envoyés le 31 octobre 2022). Ce recueil d'idées a pour but de sensibiliser les enfants en âge préscolaire à l'alimentation équilibrée de manière ludique via diverses activités. Pour 2022, le thème choisi était les produits laitiers.

L'envoi de recettes de saison adaptée aux critères Fourchette verte 1 fois par mois en collaboration avec Fourchette verte Jura a été pérennisé en 2022. 12 recettes de collations ou desserts ont été envoyés aux établissements labellisés ainsi que tous les 3 mois un menu végétarien (4 menus pour 2022).

Quant à la lettre d'information, une nouvelle lettre a été rédigée. Néanmoins, l'envoi a été retardé pour le 1^{er} semestre 2023.

Pour terminer, 2022 a également été l'occasion de refaire de la publicité pour les 2 premiers ateliers junior. Néanmoins, seul 1 établissement a souhaité proposer cet atelier. La formation est prévue pour 2023.

Matériel promotionnel

Le matériel suivant a été distribué en 2022 : 1'000 serviettes, 840 dépliants des tout-petits et junior, 380 bavettes, 350 gobelets, 130 post-it, 120 stylos, 100 dépliants adulte, règles, fourchettes, sacs, autocollants Fourchette verte, etc.



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

4 Perspectives pour l'année à venir

Objectifs	Tâches
Assurer la qualité du label et le suivi des établissements labellisés	Effectuer au minimum un entretien de bilan par établissement labellisé.
	Analyser au minimum 2 semaines de menu par établissement labellisé.
	Lors des entretiens de bilans, proposer des séances d'information pour le personnel des établissements labellisés n'ayant pas eu ce type de séances durant les 3 dernières années.
	Mettre en place systématiquement une séance d'information pour le personnel auprès de chaque établissement nouvellement labellisé.
	Assurer un suivi des menus Fourchette verte lors d'une nouvelle labellisation (minimum 3 semaines de menu).
Labelliser des nouveaux établissements	Répondre aux demandes de labellisation spontanées adressées à Fourchette verte Neuchâtel.



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

Promouvoir le label	Créer une lettre d'information pour les établissements labellisés Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.
	Mettre en place au minimum un nouveau cours pour les cuisiniers et/ou les éducateurs des établissements Fourchette verte.
	Proposer un atelier clé en main pour les enfants fréquentant des établissements labellisés Fourchette verte junior (Atelier J – 5 Sens) avec possibilité de mandater FVNE pour animer l'atelier.
	Proposer 12 animations pour un recueil d'activités clé en main à l'intention des établissements labellisés Fourchette verte des tout-petits (Atelier TTP – Recueil d'activités).
	Proposer 16 nouvelles recettes de saison adaptées aux critères Fourchette verte pour les établissements labellisés Fourchette verte (1 par mois + tous les 3 mois un menu végétarien).
	Créer un lieu d'échange pour des recettes de cuisiniers d'établissements labellisés.
	Continuer la réflexion quant à la place du développement durable dans les prestations de Fourchette verte Neuchâtel et présenter un plan d'action.
	Créer une lettre d'information pour les établissements labellisés Fourchette verte en collaboration avec Fourchette verte Jura.



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

5 Comptabilité de l'année écoulée

Charges

Salaire et honoraires		51'079.95
Salaire coordinatrice FV	27'337.50	
Charges patronales coordinatrice FV	5'429.91	
Gestion administrative du projet - LNCC	3'580.00	
Salaire collaboratrice FV	12'596.00	
Charges patronales collaboratrice FV	2'136.54	
Formation continue	0.00	
Mandat(s) externe(s)*	0.00	
Frais d'exploitation		10'295.75
Loyer	5'520.00	
Fournitures bureau, téléphone et déplacement	1'924.65	
Frais de port	57.45	
Matériel promotionnel et imprimeries - canton	1'272.95	
Matériel promotionnel FVCH	350.00	
Frais de déplacements - séances intercantionales	0.00	
Informatique	1'170.70	
Frais d'évaluation		211.30
Evaluations	211.30	
Autres frais		35.30
Frais divers	35.30	
Total charges		61'622.30

Recettes

Financement SSP	55'000.00	
LNCC	6'326.70	
Matériel promotionnel FVCH	350.00	
Remboursement frais de déplacements - séance intercantionales (FVCH)	0.00	
Remboursement matériel FVJU	233.65	
Cours - Frais à charge des participants (cours internes)	0.00	
Cours - Frais à charge des participants (Cours des mandats externes)	0.00	
Intérêt	-14.70	
Total recettes		61'895.65
Bilan		273.35
Fonds à disposition au 31.12.2022		
Solde à nouveau	36'760.50	
Résultat 2022	273.35	
Total		37'033.85



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

6 Fourchette verte Suisse

Principales réalisations

Au printemps 2022, tous les établissements Fourchette verte (FV) et Ama terra (FV-AT) accueillant des enfants ont reçu un **kit pédagogique de jardinage** composé de trois sachets de graines et d'une brochure d'accompagnement. Ce kit a été réalisé en trois langues, en collaboration avec Bio Suisse, afin de sensibiliser les enfants aux valeurs de l'agriculture biologique.

Également en collaboration avec Bio Suisse, FV-CH a créé un **Guide de du bio en restauration collective** à l'attention des restaurateurs. Ce guide contient des solutions pratiques pour augmenter la durabilité de l'offre de repas : optimiser les achats, diminuer les coûts et le gaspillage alimentaire. Plusieurs établissements travaillant avec des produits bio et locaux partagent leurs témoignages.

En collaboration avec Beelong, FV-CH a développé un calculateur de menu – le calculateur Beelong – pour permettre aux équipes de cuisine d'évaluer l'impact environnemental et l'équilibre alimentaire des menus cuisinés au moyen d'un éco-score et d'un score santé. FV-CH a assumé la conception du Health-Score Fourchette verte. Les premiers établissements, parmi lesquels l'Université de Lausanne, ont adopté le calculateur. Une version en allemand est déjà disponible.



En collaboration avec cinq cantons romands, Promotion Santé Suisse et la Loterie romande, le projet « Fourchette intergénérationnelle » s'est conclu en juin 2022. **Neuf tutoriels de cuisine intergénérationnelle** présentant des recettes équilibrées et durables sont disponibles sur le site internet de la fédération ; deux d'entre eux ont été sous-titrés en allemand.

Le kit de la Semaine du Goût réalisé en 2022 met à l'honneur les épices. Il met à l'honneur les épices disponibles en Suisse (à l'état sauvage ou cultivées),

propose des recettes et des activités à réaliser avec les enfants.

Trois nouvelles fiches pratiques sur les protéines végétales « lentilles corail », « lupin », « haricots rouges » complètent désormais les sept fiches déjà mises à disposition des sections et des établissements labellisés. Chacune d'entre elles contient des informations sur le mode de préparation et de conservation, sur les qualités nutritionnelles de ces aliments, ainsi que des idées de recettes.

Fourchette verte Suisse dispose depuis juin 2022 d'un profil [LinkedIn](#). La communication via ce réseau social sera renforcée dans le courant de l'année 2023.

Fourchette verte Suisse a fait partie du groupe d'experts mandatés pour l'élaboration du rapport scientifique qui servira de base à la révision des **recommandations nutritionnelles suisses**. Le rapport a été finalisé en 2022. La révision des recommandations aspire à intégrer à la fois les enjeux nutritionnels et environnementaux. Il s'agissait d'un mandat de l'OSAV, avec comme partenaire principal le CHUV.



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

Finalement, signalons que, par rapport aux années précédentes, en 2022, Fourchette verte a permis une **réduction de 3'400 tonnes de CO2 équivalents** grâce une fréquence de menus végétariens doublée dans les restaurants labellisés Fourchette verte.

Cette réduction d'empreinte carbone équivaut à un peu plus de 5'000 fois le trajet Berne - Madrid aller-retour en voiture.

Fonctionnement de la Fédération

En 2022, le **bureau de direction**, basé à Lausanne, est composé de deux co-directrices, Carmen Sangin et Elisa Domeniconi, épaulées par Isabelle Donia, responsable administrative et Sabine Hercher, collaboratrice référente pour la Suisse alémanique. Le personnel engagé a assuré en 2022 une charge de travail correspondant à 1.9 EPT et accueilli 2 stagiaires diététiciennes.

La fédération compte 17 sections cantonales à fin 2022, qui accompagnent un total de 1680 établissements labellisés, dont 230 établissements Ama terra. Le canton de Uri s'est retiré de la fédération dans le courant de l'année 2022. Le suivi du seul établissement FV-AT uranais est depuis assuré par la section de Zoug.

Les responsables des sections se sont réuni·e·s lors des deux traditionnelles séances de coordination (**COKO**).

Au mois de février, les diététiciennes et diététiciens de la Fédération ont pu participer à une **formation continue Ama terra** sur le thème « Alimentation durable – accompagner les restaurants collectifs » Organisée en collaboration avec Anina Beck, coordinatrice de la section FV Bâle Campagne, cette formation a offert un panoramique sur les critères de durabilité du label AT et permis l'échange entre les sections sur les bonnes pratiques en matière d'accompagnement des établissements.

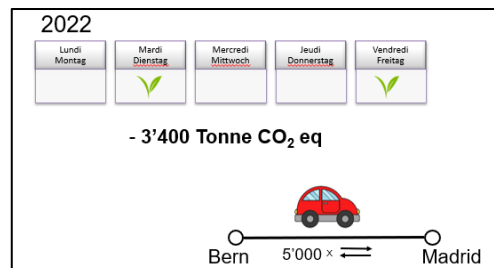
Les collaboratrices et les sections sont remerciées pour leur engagement et leur participation aux activités de la fédération.

Financement de la Fédération

La Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH a soutenu le projet Fourchette intergénérationnelle ainsi qu'un nouveau projet « Egalité des chances en restauration collective ». La Fédération peut également compter sur le soutien de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) et des cantons alémaniques. Ce soutien permet d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces soutiens s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds pour les projets ainsi que les partenariats. Les organisations suivantes ont apporté un important soutien financier en 2022 : Bio Suisse, Fondation Minerva, Fondation Idea Helvetia, Fondation Ernst Göhner, Fondation Mercator Suisse.

Fourchette verte Suisse tient à remercier très chaleureusement tous ses bailleurs de fonds pour leur soutien indispensable à son travail, ses projets et son indépendance.





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

Etablissements (situation 31.12.2022)

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	NW	SG	SO	TG	TI	VS	VD	ZG	TOTAL
Café - restaurant				1		8	1							7	5	3		25
Self - service					1	6										3		10
Restaurant de collectivité		2		11	5	42	6		4			1		15	32	14		132
Affiliation adulte					1	3	1		1					11	8	5		30
Affiliation senior					6	3			2					30	20	38		99
Affiliation junior						6			1			3		6	4	7		27
Junior	10			80	19	130	4	3	9	1	1	6	2	203	58	160		686
FV-AT junior		1	17	1	6	2		3			36		9				2	77
Tout-petits	31	2	1	106	17	81	8	2	16		1	21		25	32	89	1	433
FV-AT tout-petits		25	41	2	6	2		4			27	2	22		1		21	153
Senior à domicile	2	2									1			3				8
	43	32	59	201	61	283	20	12	33	1	66	33	33	300	160	319	24	1680

Histoire de Fourchette verte Suisse: cf. www.fourchetteverte.ch, sous «présentation».



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

7 Remerciements

Nous tenons à remercier tous les services, institutions et personnes qui, par leur soutien ou leur engagement, contribuent au développement de Fourchette verte Neuchâtel.

Tout d'abord, nous remercions le Service de la santé publique du canton de Neuchâtel, Promotion Santé Suisse, la Ligue neuchâteloise contre le cancer ainsi que Fourchette verte Suisse pour leur soutien financier qui nous permet de poursuivre nos objectifs dans la promotion dans la santé chaque année.

Un grand merci également aux membres du groupe de pilotage et au groupe de labellisation ainsi qu'aux services qu'ils représentent : la Ligue neuchâteloise contre le cancer, Addiction Neuchâtel, le Service de la santé publique, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires, la Crèche Au Clair de Lune, la Crèche Tartine et Chocolat et l'Accueil parascolaire l'Interlude.

Nous remercions également Madame Aline HENTZI pour le remplacement qu'elle a effectuée d'août à décembre.

Pour terminer, nous remercions Fourchette verte Suisse, Promotion Santé Suisse ainsi que les autres sections cantonales Fourchette verte pour le soutien précieux.



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

8 Annexe

Annexe 1 : Liste des établissements labellisés dans le canton de Neuchâtel

Etablissements labellisés par catégorie	Adresse	Lieu
Restaurants de collectivité (4)		
Centre neuchâtelois de psychiatrie, site de Préfargier - restaurant du personnel « La Mandibule »		2074 Marin-Epagnier
Réseau hospitalier neuchâtelois La Chaux-de-Fonds - restaurant du personnel	Chasseral 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Réseau hospitalier neuchâtelois Pourtalès - restaurant du personnel	Rue de la Maladière 45	2000 Neuchâtel
Hôpital de la Providence - restaurant du personnel « Le Pavillon »	Faubourg de l'Hôpital	2000 Neuchâtel
Affiliation Fourchette verte (1)		
Fondation Foyer Handicap – site de La Chaux-de-Fonds	Rue des Moulins 22	2300 La Chaux-de-Fonds
Affiliation Fourchette verte junior (1)		
Fondation l'enfant c'est la vie – Foyer La Ruche	Rue du Tertre 2	2000 Neuchâtel
Affiliation Fourchette verte Senior (2)		
Foyer de la Côte	Chemin du Foyer 3	2035 Corcelles
Home Le Foyer	Rue Neuve 5	2314 La Sagne
Juniors (9)		
Accueil parascolaire Arc en Ciel (Home de l'Escale)	Horizon 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Accueil parascolaire Le Carcoie farceur	Rue des Courtils 44	2016 Cortailod
Accueil parascolaire Le Chaudron magique (Ville de Neuchâtel – Cuisine de Corcelles-Cormondrèche)	Beauregard 62	2036 Cormondrèche
Accueil parascolaire Le Domino	Crêt du Chêne 6a	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire Les Diablotins	Rue Albert-Piguet 10	2400 Le Locle
Accueil parascolaire Le Mikado	Rue de Pierre-à-Bot 32	2000 Neuchâtel
Accueil parascolaire l'Interlude	Chemin de la Chapelle 6	2088 Cressier
Accueil parascolaire Les Bout'en Train	Grand rue 19	2316 Les Ponts-de-Martel
Fondation Les Perce-Neige - DC Ecole Spécialisée - Site Pédagogique de Neuchâtel	Rue de Port-Roulant 5	2000 Neuchâtel



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

Etablissements labellisés par catégorie	Adresse	Lieu
Fourchette verte des Tout-petits (16)		
Crèche Arc en Ciel (Home de l'Escale)	Horizon 20	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Au Clair de Lune (RHNe-CDF)	Rue de la Paix 5	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche de l'Amitié	Rue du Manège 11	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche des Beaux-Arts (La table ô saveurs)	Avenue 1 ^{er} Mars 14	2000 Neuchâtel
Crèche La Bellanie	Ch. Des Valangines 3	2000 Neuchâtel
Crèche La Gazouille	Rue de St Maurice 18	2525 Le Landeron
Crèche La Marelle (La table ô saveurs)	Rue de la Bâla 13A	2012 Auvonnier
Crèche Les Bout'en Train	Grand rue 19	2316 Les Ponts-de-Martel
Crèche Les Diablotins	Rue Albert-Piguet 10	2400 Le Locle
Crèche Les Enfants d'abord	Rue du Verger 34	2400 Le Locle
Crèche Les mille-pattes (Home de l'Escale)	Rue du Nord 193	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Les Moussaillons	Tertres 5a	2074 Marin
Crèche l'Isles aux Enfants- Fondation Myosotis	Ch. Des Isles 29	2015 Areuse
Crèche Tartine et Chocolat	Rue Vallier 4	2088 Cressier
Crèche Tic-Tac (Restaumobile)	Rue du Crêt 2	2300 La Chaux-de-Fonds
Crèche Tic-Tac (Restaumobile)	Rue Saint Nicolas 10	2000 Neuchâtel