

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

- 2 -

ARRÊTÉ
relatif à la nomination des membres
de la commission consultative
de l'action "Fourchette verte",
du 20 décembre 1993

**LE DEPARTEMENT
DE L'ACTION SOCIALE ET DE LA SANTE**

Vu l'action de promotion de la santé et de prévention initiée "fourchette verte" entreprise par le département qui vise à promouvoir, dans les établissements publics de restauration, une alimentation équilibrée et consommée dans un environnement sain ;
vu l'instauration d'un label "fourchette verte" à l'intention des restaurateurs genevois qui satisfont aux exigences de ce label précisées dans un cahier des charges ;

Arrêtés :

1. Il est institué une commission consultative chargée de :
 - préparer, à l'attention de la direction générale de la santé publique, les dossiers de candidatures des restaurateurs pour l'obtention du label "fourchette verte" ;
 - procéder à des recommandations sur le suivi et le contrôle du système mis en place ;
 - faire toute proposition visant à améliorer le fonctionnement dudit système.
2. Sont nommés membres de cette commission :
 - a) SIMOS Jean, 1958, conseiller scientifique à la direction générale de la santé publique et président de la commission consultative, avenue Beau-Séjour 24, 1206 Genève ;
 - b) JORDAN Michel, 1935, président du syndicat patronal des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du canton de Genève, boulevard St-Georges 72, 1205 Genève ;
3. ERBETA Pascal, 1948, président de la section genevoise de la fédération romande des consommateurs, rue du Grand 3, 1204 Genève ;
4. RUELLE Jean-Charles, 1952, médecin responsable de centre d'information pour la prévention du tabagisme, route de Florissant 5, 1206 Genève ;
5. FEHLMANN Laurence, 1955, secrétaire générale de la fédération genevoise pour la prévention de l'alcoolisme, avenue St-Charles 20, 1205 Genève ;
6. THEUBET Marie-Pierre, 1953, diététicienne au service de santé de la jeunesse du département de l'instruction publique, rue des Glades-de-Rive 11, 1204 Genève, exerçant sa fonction au sein de la commission ad interim ;
7. COUVY Claude, 1941, chimiste retraité au département de l'action sociale et de la santé, quai Ernest-Ansermet 22, 1205 Genève.

3. Selon les besoins, des experts ainsi qu'un représentant du département des transports, de justice et police peuvent être invités à participer aux travaux de la commission.

4. Le secrétariat de la commission est assuré par la direction générale de la santé publique.

5. Des jetons de présence sont accordés aux représentants des associations ne bénéficiant pas de subvention du département de l'action sociale et de la santé, conformément au tarif applicable à la rémunération des membres des commissions officielles de l'Etat de Genève.

6. Les membres de la commission consultative sont nommés pour une durée de 4 ans.

7. Les commissaires sont tenus au secret de fonction, conformément à l'art. 330 du Code pénal (art. 3 et 1 de la loi concernant les membres des commissions officielles, du 24 septembre 1959).

Guy CHENET
Conseiller d'Etat

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

ARRÊTÉ
relatif à la nomination des membres
de la commission consultative
de l'action "Fourchette verte"
du 20 décembre 1993

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

**LE DEPARTEMENT
DE L'ACTION SOCIALE ET DE LA SANTE**

Vu l'action de promotion de la santé et de prévention intitulée "fourchette verte" entreprise par le département qui vise à promouvoir, dans les établissements publics de restauration, une alimentation équilibrée et consommée dans un environnement sain ;

vu l'instauration d'un label "fourchette verte" à l'intention des restaurateurs genevois qui satisfont aux exigences de ce label précisées dans un cahier des charges ;

Arrête :

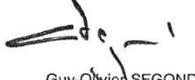
1. Il est institué une commission consultative chargée de :
 - préavis, à l'attention de la direction générale de la santé publique, les dossiers de candidature des restaurateurs pour l'obtention du label "Fourchette verte" ;
 - procéder à des recommandations sur le suivi et le contrôle du système mis en place ;
 - faire toute proposition visant à améliorer le fonctionnement dudit système.

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

2. Sont nommés membres de cette commission :
 - a) SIMOS Jean, 1958, conseiller scientifique à la direction générale de la santé publique et président de la commission consultative, avenue Beau-Séjour 24, 1206 Genève ;
 - b) JORDAN Michel, 1935, président du syndicat patronal des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du canton de Genève, boulevard St-Georges 72, 1205 Genève ;
 - c) ERBEIA Pascale, 1949, présidente de la section genevoise de la fédération romande des consommatrices, rue du Stand 3, 1204 Genève ;
 - d) RIELLE Jean-Charles, 1952, médecin responsable du centre d'information pour la prévention du tabagisme, route de Florissant 5, 1206 Genève ;
 - e) FEHLMANN Laurence, 1955, secrétaire générale de la fédération genevoise pour la prévention de l'alcoolisme, avenue Ste-Clotilde 20, 1205 Genève ;
 - f) THEUBET Marie-Pierre, 1953, diététicienne au service de santé de la jeunesse du département de l'instruction publique, rue des Glacis-de-Rive 11, 1204 Genève, exerçant sa fonction au sein de la commission ad intérim ;
 - g) CORVI Claude, 1941, chimiste cantonal au département de l'action sociale et de la santé, quai Ernest-Ansermet 22, 1205 Genève.

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

3. Selon les besoins, des experts ainsi qu'un représentant du département des transports, de justice et police peuvent être invités à participer aux travaux de la commission.
4. Le secrétariat de la commission est assuré par la direction générale de la santé publique.
5. Des jetons de présence sont accordés aux représentants des associations ne bénéficiant pas de subvention du département de l'action sociale et de la santé, conformément au tarif applicable à la rémunération des membres des commissions officielles de l'Etat de Genève.
6. Les membres de la commission consultative sont nommés pour une durée de 4 ans.
7. Les commissaires sont tenus au secret de fonction, conformément à l'art. 320 du Code pénal (art. 3 al. 1 de la loi concernant les membres des commissions officielles, du 24 septembre 1965).


Guy-Olivier SEGOND
Conseiller d'Etat

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

AVEZ-VOUS LA « FOURCHETTE VERTE » ?

Un label de la Santé publique sera affiché dans les restaurants.

Après les toques ou les étoiles décernées par les guides gastronomiques, voici l'apparition de la « fourchette verte » que la direction de la santé publique distribuera aux restaurants genevois qui méritent ce label, attestant de l'hygiène, de la présence d'un espace non-fumeurs, de la possibilité de commander une assiette « verte » ou une boisson sans alcool pas chère.

(R.B.) – Les Genevois mangent trop gras. Ce constat, même s'il peut ressembler à une boutade, n'en est pas moins véridique. « Les 86% des décès à Genève avant l'âge de 65 ans sont imputables à des comportements qui mettent la santé en danger, non pas les maladies », a expliqué hier Guy-Olivier Segond, chef du Département de la prévention sociale et de la santé publique (DPSPP), se référant non seulement aux maladies cardio-vasculaires dues à une alimentation trop riche mais aussi aux problèmes de tabagisme qui amènent le cancer.

D'où l'idée, qui a germé au sein du département et qui s'est concrétisée grâce à la collaboration avec l'Association des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève, de distribuer un label d'excellence aux établissements qui se conforment aux critères d'hygiène, une hygiène irréprochable, trois boissons sans alcool à un prix inférieur à la boisson alcoolisée la moins chère, un espace non-fumeurs et une assiette « fourchette verte » au menu.

Pour le conseiller d'Etat, « cette action de promotion de la santé veut favoriser un changement de comportement alimentaire chez les gens. Quant aux cafés-restaurants, il veut mieux les encourager à l'hygiène de leurs aliments ou de leur lieu de travail que de les punir quand ces règles ne sont pas respectées. Selon Anni Stroumaz, directrice de la Santé publique, « de 15 à 20% des établissements genevois ne répondent pas aux critères de propreté ».

Moins de viande

L'assiette « fourchette verte », qu'est-ce à dire ? Il s'agit d'un repas-plat du jour ou dans le menu – qui limite l'apport de viande à 100 ou 120 g, fixe la quantité de légumes (cuits ou crus) à 200 g et préconise la consommation d'aliments riches en amidon (oléagineux, légumineuses), afin de promouvoir un meilleur équilibre nutritionnel.

Pour notamment pour ceux qui, tous les midis, se sustiennent au restaurant, il veut leur permettre d'accéder à une nourriture plus adéquate et ainsi, petit à petit, d'acquiescer des réflexes alimentaires plus sains. Le prix d'une telle assiette sera plus ou moins celui d'un plat du jour.

Mais que les fers de beaux stéaks ou saucissons ; les restaurants cotent et auront d'offrir leurs spécialités habituelles, « le label » fourchette verte est un plus pour les établissements qui garantiront ainsi la propreté de leur local et la fraîcheur de leur marchandise », a commenté Michel Jordan, président de l'Association des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève.

Dans un premier temps, le label – un autocollant comportant l'année – sera distribué, dès janvier prochain, sur demande à ceux qui remplissent les dossiers. Puis une équipe vérifiera si tous les critères sont remplis pour confirmer ou infirmer la distinction. Une opération qui recommencera chaque année.



Michel Jordan, Anni Stroumaz et Guy-Olivier Segond, (AFPS)

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera



Une «fourchette verte» au secours de l'hygiène dans les restaurants

A partir de janvier 1994, les établissements irréprochables pourront afficher un nouveau label de qualité: la fourchette verte. Celle-ci garantit la propreté, un coin non-fumeurs, des boissons et un plat du jour équilibré.

Guy-Olivier Segond veut changer les habitudes alimentaires de ses concitoyens

Dès janvier, les Genevois pourront choisir, dans les restaurants, des assiettes «Fourchette verte». Ils dégusteront celles-ci dans des coins «non fumeur», accompagnées de boissons non-alcoolisées, à des prix modérés.

Pour manger sainement au restaurant, suivez la Fourchette verte

Cent grammes de viande, deux cents grammes de légumes et de l'amidon à volonté. Dès le premier janvier, un nouveau label sera distribué aux restaurateurs genevois qui respectent ces normes.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera





Les assiettes «Fourchette verte» devraient inciter les consommateurs à modifier leurs habitudes alimentaires.

Michel Vanden Eeckhout

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Fourchette verte pour les bistrotts «propres»

Elle récompensera les efforts faits pour accueillir les non fumeurs, offrir une cuisine saine et une bonne hygiène.



Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



1995

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



SANTÉ Opération lancée par l'Etat

«Fourchette verte» en voie de privatisation

*A cause des réticences de certains restaurateurs face
aux pouvoirs publics, le label change de mains.*

In «Journal de Genève», 24.09.1995

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Manger sain ou à l'abri de la fumée de ses voisins, c'est ce que propose le label «Fourchette verte». A Genève, 42 restaurateurs en sont munis. Mise sur pied il y a deux ans par le Département de l'action sociale et de la santé (DASS), l'opération «Fourchette verte» vise, en modifiant les comportements alimentaires, à prévenir certaines maladies, cardio-vasculaires notamment. Mais parce que l'initiative émane des pouvoirs publics, certains professionnels y sont réticents. C'est pourquoi le label est en passe d'être privatisé.

Concessions faites aux fumeurs
«Pour que l'expérience ne s'enlise pas, nous avons décidé de privatiser Fourchette verte», explique Guy-Olivier Segond, chef du DASS. A partir du 1er novembre, la responsabilité de l'opération sera ainsi reprise par l'Association «Fourchette verte», présidée par Gerard Bouilloux, restaurateur «labellisé». «Qu'une initiative des pouvoirs publics soit relayée dans le privé est un processus classique à Genève», souligne Guy-Olivier Segond. Réservé aux établissements ouverts à tout public, le label s'ouvrira du même coup aux établissements de restauration collective (cantines scolaires, entre autres).

Depuis son début, l'expérience n'en est pas à son premier «lifting». Les espaces non fumeurs, obligatoires pour obtenir le label, ont également été redéfinis. «A l'heure du dîner, nous nous sommes souvent retrouvés face à un espace non fumeur quasiment vide, pour un espace fumeur saturé», explique Michel Jordan, président du syndicat patronal des cafetiers-restaurateurs du canton de Genève. C'est ainsi que les responsables de «Fourchette verte» ont fait des concessions. Les espaces non fumeurs, oui, mais à midi uniquement.

L'eau moins chère que le vin
Les trois autres règles restent entières: proposer une assiette verte (alimentation saine et équilibrée), trois boissons sans alcool à un prix favorable (le prix au verre doit être inférieur à la boisson alcoolisée la moins chère), et garantir des conditions d'hygiène irréprochables. En deux ans, plus de 60 demandes sont déjà parvenues au DASS qui, jusqu'à ce jour, décidait seul de l'attribution du label.

In «Journal de Genève», 24.09.1995

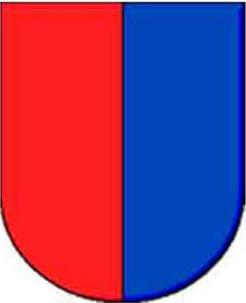
M.La.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



1996/7

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera


**LIBERTÉ
ET
PATRIE**

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Fédération Vaudoise des ligues de la santé (FVLS)

Etude de faisabilité pour le
LABEL FOURCHETTE VERTE

1. Utilité et démarche

L'opération Fourchette verte a débuté en novembre 1993 à Genève. Dès octobre 1994, le Groupe de travail intercantonal (GCI), qui regroupe des représentants de Genève, Bâle, Neuchâtel, Vaud et du Tessin, a envisagé les possibilités d'extension du concept.

Ce projet vise à:

- Augmenter les connaissances en matière d'alimentation et de santé aussi bien des professionnels que des consommateurs.
- Induire des comportements sains.

Extrait rapport vaudois, 12.03.1997

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



1999- 2013 fédération

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Les présidents de la Fédération (dès 1999)




Pierre **Kohler** (JU) 1999 – 2002, premier président

Pierre-François **Unger** (GE) 2002 - 2005

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Les présidents de la Fédération (dès 1999)




Thomas **Burgener** (VS) 2005 - 2009

Philippe **Receveur** (JU) 2009 – 2011

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera





1993

En vue de l'élaboration du logo Fourchette verte, Mme SIEGENTHALER soumet les propositions des divers dessinateurs contactés par la DSP tels que Sylvia Francia, Studios Lolo, Publipartner et enfin Boström. C'est finalement le croquis de ce dernier qui attire la préférence de la majorité du groupe. Toutefois, c'est à Monsieur Guy-Olivier SEGOND de faire le choix définitif.

Extrait PV séance 24.09.1993, GT «Fourchette verte»

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



1995

1996

2002

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



1996

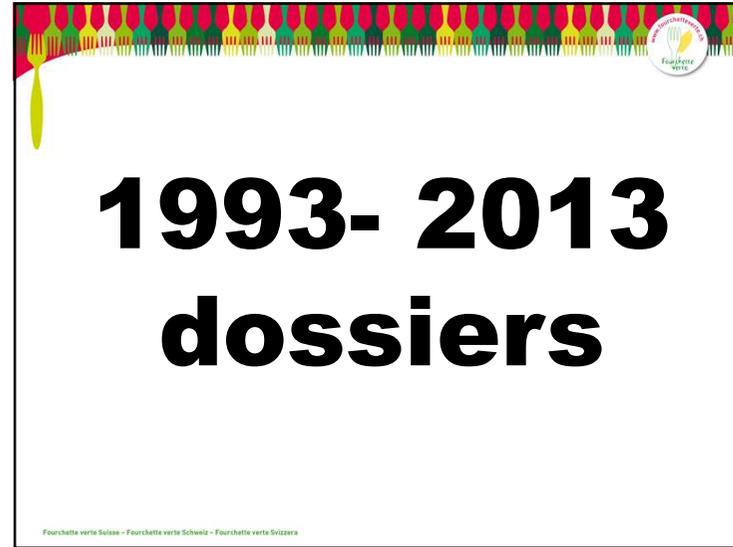


2008

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Décembre 1993

Composition de l'assiette Fourchette verte

Un aliment riche en protéines animales et/ou végétales, tel que

	Quantités pour un adulte *
Vieilles, volaille, lapin, abats	100 g* (poids cuit)
OUI poissons, crustacés, fruits de mer	100 g
OUI oeufs	2
OUI tofu	100 g
OUI fromage à pâte dure	60 g
OUI fromage à pâte molle	80 g

et

Un aliment riche en hydrates de carbone - amidon, tel que

	Quantités pour un adulte *
pommes de terre, maïs, sarrasin de blé, pâtes, pâtes à glaces, riz, céréales, légumineuses	à discrétion

et

Un ou deux aliments riches en fibres et en vitamine C

	Quantités pour un adulte *
légumes crus et/ou crus	au moins 200 g

et du pain

* La quantité conseillée dans le tableau des légumes est de 100-120 g. Les légumineuses doivent être correspondantes à la valeur indiquée normalement (100g).

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Conseils d'utilisation des matières grasses

Les matières grasses sont nombreuses et diverses. En santé publique, on conseille de réduire la consommation de graisses en général dans l'alimentation et de choisir de "bonnes" matières grasses pour l'utilisation culinaire.

N'oubliez pas que:

- La composition du menu détermine la quantité de graisses qui s'y trouvent, par le choix des aliments et par leur mode de cuisson.
- La qualité des graisses choisies et leur bonne utilisation contribuent également à l'équilibre alimentaire.

Quelques conseils:

Choisir de privilégier seulement un mets cuit au gras par menu.

Exemples:

- poisson sauté et pommes vapeur, avec crudités variées.
- Filet de poisson sauté, pommes sautées, crudités (poisson + pommes de terre sont deux préparations grasses).
- ris de porc, gratin dauphinois, tomates grillées, salade de carottes.
- Filet de bœuf, gratin dauphinois, tomates grillées, sauce provençale, carottes à la crème (gratin + tomates provençales + carottes à la crème sont des préparations grasses).

Des mets gras seront présentés au maximum une fois par semaine.

Exemples:

- les fritures
- les panés
- les sauces à la crème
- les charcuteries, saucissons, saucisses, pâtés.

Éviter, la présentation des mets, la couleur des aliments, la décoration des plats et des assiettes doivent être soignées pour que le menu soit apprécié par le consommateur qui prend plaisir à manger.

Deux tableaux d'exemples (ils peuvent donc être constamment modifiés) sont proposés dans ce document:

- Deux schémas de repas sur deux semaines.
- Exemples de menus composés selon ces schémas.

Et la boisson ?

Le bonnet idéal du corps est l'eau. Et pourquoi ne pas proposer sur chaque table, avec le couvert, une carafe d'eau ?

Le plaisir est aussi un critère indispensable de l'équilibre !

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Si toutes les conditions ci-dessus sont remplies, un certificat *Fourchette verte* vous sera remis. Le délai normal de traitement d'un dossier est de deux mois.

Les premiers certificats seront attribués en janvier 1994. Une manifestation spéciale marquera la remise de ces premiers labels.

L'opération *Fourchette verte* s'inscrit dans le cadre d'une campagne de prévention et d'éducation à une meilleure alimentation. Une promotion importante sera organisée autour de cette campagne, afin de la faire connaître au grand public: publication des meilleures recettes *Fourchette verte* dans la presse genevoise, affiches, sets de table, etc.

L'Office du tourisme de Genève sera également associé aux actions de promotion.

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

Décembre 2007

LES DEUX CRITÈRES EN PRATIQUE

Label Fourchette verte

Table des matières

Qu'est-ce que le label Fourchette verte ? page 1

Le plat du jour ou la assiette Fourchette verte page 2

Des boissons sans alcool à un peu alcoolisées page 3

Développement respecté page 9

Marché à suivre page 12

Le menu ou l'assiette Fourchette verte junior

A. Le restaurateur s'engage à :

1. **Proposer des menus équilibrés :** Si il y a plusieurs menus, un seul doit être Fourchette verte, même en assiette. Le menu Fourchette verte sur le plat du jour.

Composition des menus Fourchette verte junior :

1. **Des matières grasses en quantités limitées et de bonne qualité :** huile vierge, huiles végétales qui n'ont pas subi de cuisson, de cuisson à haute température, de friture, de cuisson en spray, comme celles qui sont utilisées dans les produits transformés (sauf les margarines).

2. **Un aliment énergétique riche en hydrates de carbone sans sucre d'addition (sucre) :**

3. **Un aliment énergétique riche en protéines :**

4. **Un aliment constructeur et réparateur riche en vitamines :**

5. **Un dessert :**

6. **Un fruit :** et/ou un légume qui n'est pas un produit transformé.

Août 2009

Label Fourchette verte

Table des matières

Qu'est-ce que le label Fourchette verte page 2

Assiette du jour saine et équilibrée page 3

Boissons sans alcool à un peu alcoolisées page 9

Développement respecté page 10

Marché à suivre page 13

3. Comment utiliser les matières grasses ?

Nez recommandations tenues compte des connaissances actuelles.

Les matières grasses sont composées d'acides gras, saturetés et insaturés. Il existe des acides gras saturés, monoinsaturés et polyinsaturés. Pour une alimentation équilibrée, un rapport adéquat entre eux est recherché avec une attention particulière pour certains acides gras polyinsaturés appelés oméga 3.

Il est conseillé d'utiliser de préférence des huiles riches en acides gras oméga 3 (huile de soja, noix ou en arômes gras transformés (huile, margarine high oleic)).

Les huiles riches en acides gras polyinsaturés d'un autre type, appelés oméga 6 (tournesol, maïs, carthame) par exemple peuvent être employées ponctuellement.

matières grasses	utilisées à froid (sauf à la friture, saucis, mayonnaise, vinaigrette, etc.)	utilisées à chaud (sauf à la friture, saucis, mayonnaise, vinaigrette, etc.)	utilisées à chaud (sauf à la friture, saucis, mayonnaise, vinaigrette, etc.)
huile d'olive vierge ou extra-vierge	oui	non	non
huile de colza pressée sans mélange	oui	oui	non
huiles de noix, de soja	oui	oui	oui
huile de colza raffinée	oui	oui	oui
huile d'olive raffinée	oui	oui	oui
huile de tournesol high oleic	oui	oui	oui

Il préférer les autres huiles conseillées pour une cuisson à froid.

Nez pas utiliser, car présente d'un alpha-tocophérol limité (2), vendue à la cuisson.

L'huile d'arachide est à réserver aux fritures uniquement.

Le beurre et certaines margariens conseillées sont à utiliser pour les tartes.

Exemples de menus gras :

Vianes - oméga 3 la crème, choucroute grasse de porc et d'agneau, légumes d'agneau, escalope poulet, poulet frites, rognon, thon/maquereau, langouste de Islande.

Charcuteries - rognon les saucissons, cornichons, mortadelle, salami, lard, jambon de Parme, gendarme, fromage d'Italie, tomates, pâtes, Parisien.

Poissons - morue, en gras et la crème, salmons, saumon, à la provençale, dorade, filets.

Féculents - pommes de terre frites, saucisses, croquettes, salades, nouilles, en gras et la crème, pâtes à l'ail.

Desserts - cake, mille feuilles, tartlette au citron, jalousie, choucroute, cornet à la crème, mousses au chocolat à base de crème.

Autres - mayonnaise et dérivés, sauce hollandaise, beurre Culi de Paris, mets au fromage brûlé, gratin.

Quelques exemples de mets à être pas considérés comme gras : viande hachée, gigot d'agneau, côte à l'ancienne, crème anglaise, nouilles vietnamiennes, bœuf, yaourt, glace, sorbet, nouilles à la coréenne.

Septembre 2013

FOURCHETTE VERTE

1. EXEMPLES D'ALIMENTS PAR ÉGAGES DE LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE

2. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

3. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

4. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

5. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

6. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

7. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

8. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

9. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

10. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

11. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

12. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

13. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

14. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

15. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

16. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

17. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

18. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

19. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

20. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

21. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

22. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

23. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

24. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

25. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

26. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

27. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

28. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

29. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

30. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

31. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

32. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

33. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

34. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

35. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

36. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

37. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

38. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

39. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

40. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

41. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

42. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

43. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

44. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

45. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

46. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

47. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

48. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

49. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

50. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

51. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

52. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

53. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

54. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

55. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

56. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

57. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

58. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

59. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

60. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

61. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

62. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

63. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

64. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

65. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

66. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

67. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

68. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

69. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

70. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

71. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

72. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

73. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

74. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

75. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

76. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

77. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

78. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

79. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

80. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

81. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

82. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

83. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

84. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

85. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

86. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

87. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

88. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

89. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

90. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

91. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

92. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

93. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

94. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

95. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

96. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

97. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

98. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

99. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS

100. EXEMPLES DE MENUS ÉQUILIBRÉS



1993- 2013 materiel

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



MATERIEL INTERCANTONAL FOURCHETTE VERTE

Les commandes - séances: 1) 10 décembre 1997 - 2) 12 mars 1998

Matériel	CANTONS					
	année 1998			année 1999		
	Tessin	Vaud	Genève	Tessin	Vaud	Genève
Affiches R4	-	-		400 (italien)	?	
Affiches plus petites format 40x57cm	100	100	?			
Affiches RESTAURANT		200	200			
Dias cinéma	non	pas utilisable en 98		OK	OK	

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Face A - 2 variantes



Le label fourchette verte c'est :

- 1 plat du jour varié, sain et équilibré
- Des boissons sans alcool à un prix favorable
- Un environnement respecté

www.fourchetteverte.ch

Gratitez avec une pièce de monnaie et gagnez de nombreux bons-repas et accessoires !



Concitez plaisir et santé

Le Label
Vous assure une restauration de qualité dans le cadre de la promotion de la santé et la prévention de certaines maladies

Un renseignement, une information, des recettes, des recommandations
www.fourchetteverte.ch



Le label fourchette verte c'est :

- 1 plat du jour varié, sain et équilibré
- Des boissons sans alcool à un prix favorable
- Un environnement respecté

Gratitez avec une pièce de monnaie et gagnez de nombreux bons-repas et accessoires !



Le Label Fourchette Verte est présent dans les cantons de Genève, Tessin, Vaud, Fribourg, Neuchâtel, Valais, Jura

Descouvrez les établissements sur www.fourchetteverte.ch / Tél. 022 792 64 09

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



www.fourchetteverte.ch



Fourchette verte

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



Fourchette verte

Le label de l'alimentation équilibrée

www.fourchetteverte.ch

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Fourchette verte

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

www.fourchetteverte.ch

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Conciliez plaisir et santé !

- Le label
- Restaurants
- Dossiers
- Doc. allemands
- News
- Presse
- Informations
- Recettes
- Recommandations
- Rapports annuels
- Contacts
- Fédération

Recherche...

Liens - Logos - Bases légales - Plan du site - Accès membres

Fourchette verte suisse - 168, Ch. Du Gué - 1213 Petit-Lancy - +41(0)227926409
Copyright 2003. © Fourchette verte Suisse. Tous droits réservés
CNS Directivale / Arcangel SA

Geundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

Das Label der ausgewogenen Ernährung

www.fourchetteverte.ch

Home

Das Label

Rezepte

FV-CH

Medien/Presse

Links

Kontakte
Aargau
Berne
Fribourg
Genève
Jura / Bernerjura
Neuchâtel
Tessin
Waadt
Solethum

Tessin
Fourchette verte Ticino
Vicolo Antico 2
CP 40
6943 Vezia
Tel. 091/ 923 22 63
E-mail: ti@fourchetteverte.ch

Collaboratrici :
Elisa Pedrazzini (elisa.pedrazzini@fourchetteverte.ch)
Maria Romana Rudel (maria.rudel@fourchetteverte.ch)

Servizio dietetico:
Maria Romana Rudel, Lm. Ing. ETH
Lulu Cerny, dietista diplomata

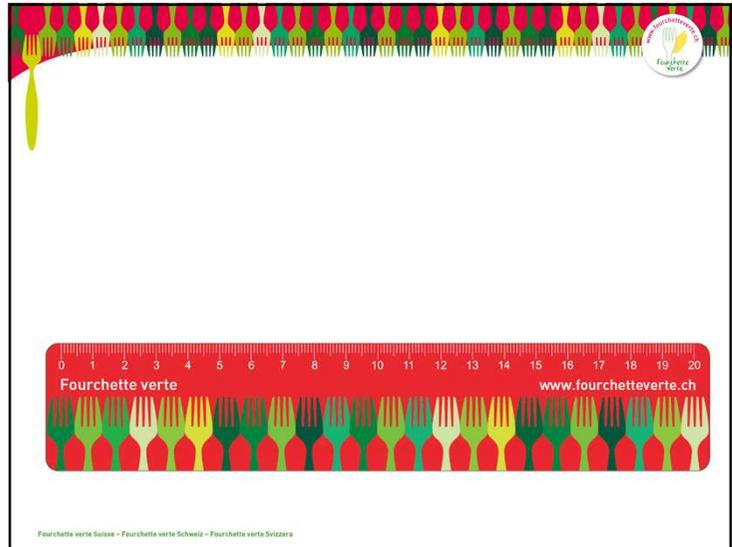
L'attività di Fourchette verte Ticino è sostenuta dalla Divisione della salute pubblica del Canton Ticino e da Promozione Salute Svizzera.

Labelisierte Restaurants

Für die Betriebe

Aktuell
SGE-Fachtagung 2013
FV-VS konnte am 29. April 2013 sein 10jähriges Jubiläum feiern!
Fourchette verte im Gespräch
19 Zertifikate übergeben!
Kita Aarehüpfer Nidau wird mit dem Qualitätslabel Fourchette verte ausgezeichnet
Alle News

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera





GASTRO Journal 21 janvier 2010 N°3

Re

De plus en plus de restaurants proposent un plat du jour labellisé Fourchette verte

Un plaisir si équilibré

Jasmina Stawan Dans la jungle des labels de qualité, la Fédération Fourchette verte, qui a fêté ses 10 ans en novembre dernier, a su s'imposer en Suisse romande et au Tessin.

Le label de qualité Fourchette verte, présent dans une cinquantaine de restaurants romands, souhaite désormais s'imposer en Suisse alémanique. En effet, les cantons de Berne et de Solothurn, très favorables à cette démarche, sont actuellement à la recherche des infrastructures nécessaires afin d'implanter de manière durable ce label dans leurs cantons respectifs. Pourquoi un tel engagement chez les restaurateurs?

«La longévité de la Fédération Fourchette verte est principalement due au fort soutien des pouvoirs publics», explique Stéphane Montagnier, secrétaire général de la Fourchette



Les plats labellisés Fourchette verte, comme ceux de La Pato Valdôise àully ci-dessus, rencontrent beaucoup de succès

In Kürze

Die Restaurants mit Fourchette-verte-Maßnahmen sind sehr erfolgreich. Die Kundenzahl, die von den westlichen Kantonen so gut aufgenommen wurde, kommt jetzt eben falls in die Deutschschweiz.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Emissions culinaires sur Canal Alpha

Découvrez chaque semaine une nouvelle recette proposée par des établissements labellisés *Fourchette verte*

Canal Alpha du 8 septembre au 16 novembre 2008 : chaque lundi ainsi que le weekend



Aumôniers de riz poêlé 4 personnes

Recette proposée par Madame Martine Riegert, cuisinière à la crèche « Les Diablotins » au Locle

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15-20 minutes
Prix : 5 frs /personne

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Alimentation

POUR MANGER SAINEMENT

La Fourchette verte grignote toujours plus de terrain

Après avoir convaincu les juniors, le label se met au service des seniors.

Manger sainement. De bien penser tout en se laissant aller. Voilà les principes qui ont permis à la Fourchette verte de s'imposer dans une dizaine de cantons romands. Ce label, qui a fêté ses 10 ans en novembre dernier, a su s'imposer en Suisse romande et au Tessin.

«La longévité de la Fédération Fourchette verte est principalement due au fort soutien des pouvoirs publics», explique Stéphane Montagnier, secrétaire général de la Fourchette



CONSCIENCE. Les efforts pour améliorer la qualité de la nourriture sont constants. Les restaurateurs sont encouragés à proposer des plats équilibrés et sains.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

20 | L'Égoutte

Les Non-dés grâce à de bonnes habitudes alimentaires.

Plaisir et santé

Dix restaurants Migros certifiés par «Fourchette verte».



Infos pratiques

- On obtiendra toutes les informations utiles sur le site www.fourchetteverte.ch
- Les restaurants Migros labellisés «Fourchette verte» sont présents dans les régions de: Bienne, Centre, Oberland, Valais, Vaud, et Zurich.
- Les restaurants Migros labellisés «Fourchette verte» sont présents dans les magasins suivants: Balerna, Charmilles, Chêne-Bourg, Cornavin-Lus-ognes, Jonction, Lancy-Ox, Meyrin, M-Parc La Praille, Plaincalais-Contre, Visézan.



Christian Fontabat, chef du M-Restaurant du M-Parc La Praille certifié «Fourchette verte».

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Une semaine d'émotions gourmandes

SEMAINE DU GOÛT Du 17 au 27 septembre, tout le Valais célébrera le goût à travers une foultitude de manifestations. Petit tour d'horizon des rendez-vous gastronomiques à ne pas manquer.

Quand Ovronnaz s'invite à la Semaine du Goût...

La Semaine du Goût Ovronnaz
Passport Gourmand Fourchette Verte
17-27.09.2009

Fête du goût à Sion

Marie-Thérèse Chappaz, marraine 2009

Repas gastronomique pour les jeunes de 10 à 25 ans

La carte du goût

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Courrier Neuchâtelois | Mercredi 5 septembre 2007

NEUCHÂTEL RECONNAISSANCE

L'Espace des Solidarités obtient le label Fourchette Verte

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

PAR MURIEL JAQUET, DIÉTETICIENNE DIPL.

TABULA N° 4 / OCTOBRE 2005

Fourchette verte Junior

La label fourchette verte vise à promouvoir une alimentation équilibrée dans un environnement sain pour les personnes prenant leur repas de midi hors du domicile. Pour atteindre également le public des 4 à 15 ans, un label Fourchette verte Junior a été lancé en 2003. Ce label atteste que le restaurant scolaire (ou la crèche) labellisé(e) sert:

- des menus sains et équilibrés correspondant aux besoins nutritionnels des enfants en fonction de leur âge. Avec des quantités adéquates de légumes, de produits laitiers et de viande, une crudité (fruit ou légume) à chaque repas, un dessert le plus souvent à base de fruit ou de produit laitier et des matières grasses de bonne qualité et utilisées modérément (un seul met gras par semaine),
- dans un environnement respecté (normes d'hygiène et tri des déchets).

La Fourchette verte est présente dans tous les cantons romands ainsi qu'au tessin et actuellement près de 150 établissements sont labellisés Junior. Pour plus de renseignements: www.fourchetteverte.ch.

Rubrique «Ecole»: dorénavant comme newsletter

A partir du prochain numéro de TABULA, la rubrique «Ecole» sera remplacée par de plus amples comptes rendus de livres. Vous trouverez dorénavant les informations concernant l'alimentation et l'école dans notre newsletter électronique bimestrielle adressée aux enseignants (inscription: newsletter@sge-ssn.ch) et sur notre site Internet www.sge-ssn.ch/f, à la rubrique «Ecole».

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Samstag, 5. Mai 2012 | az

Aargau

Label Fourchette verte für Kitas

Gesundheit Eif Kindertagesstätten im Kanton Aargau wurden mit dem Gesundheitsförderungslabel Fourchette verte versehen.

«Weniger Kilos bedeuten am Ende auch weniger Franken bei den Kosten.»
Susanne Hochuli, Regierungsrätin

Das Vorbild Romandic und Tessin
Das Gesundheitsförderungslabel Fourchette verte wurde 1993 im Kanton Genéve gegründet. Zu Beginn schickten sich nur die Waadt-, Jura- und Neuchâtel-Regierungsräte und Präsidents von Fourchette verte, mittlerweile sind auch Solothurn, Bern und Aargau Mitglied. Das Label Fourchette verte wird an Institutionen

vergeben, die besonderen Wert auf eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Ernährung legen.
Der Kanton Aargau startete im Herbst 2011 ein Pilotprojekt mit elf Kindertagesstätten, welche nach Fourchette-verte-Standards analysiert wurden. Gestern wurde dieses Label an alle elf gut-tages Kindertagesstätten im Kanton Aargau - in jedem Bezirk eine - vergeben. Michèle Thurner, jurassische Regierungsrätin und Präsidentin von Fourchette verte, meint: «Es ist wichtig, dass die Kinder von Beginn an ausgewogene Ernährung angeboten bekommen.»

Fourchette verte für elf Aargauer Kindertagesstätten. IMMANUEL FREUDEN

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Giséle Ory s'est rendue aujourd'hui dans une crèche locloise pour présenter la politique cantonale en matière de prévention de la santé. Depuis un an, le programme veut sensibiliser aux comportements positifs dès le plus jeune âge.




Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Zofinger Tagblatt | 20. Juli 2013 Schwangerschaft & Geburt



Label 'Fourchette verte' an 19 aargauer Kindertagesstätten

Die Aargauer Kantonsregierung hat beschlossen, ab dem 1. August 2013 in 19 Kindertagesstätten das Label 'Fourchette verte' zu vergeben. Das Label ist ein Zeichen für eine gesunde Ernährung und eine aktive Lebensweise in den Kindertagesstätten.

Die Kantonsregierung hat beschlossen, ab dem 1. August 2013 in 19 Kindertagesstätten das Label 'Fourchette verte' zu vergeben. Das Label ist ein Zeichen für eine gesunde Ernährung und eine aktive Lebensweise in den Kindertagesstätten.

Die Kantonsregierung hat beschlossen, ab dem 1. August 2013 in 19 Kindertagesstätten das Label 'Fourchette verte' zu vergeben. Das Label ist ein Zeichen für eine gesunde Ernährung und eine aktive Lebensweise in den Kindertagesstätten.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Après Soleure, Berne rejoint Fourchette Verte

Le label du bien manger poursuit son expansion en Suisse alémanique.

Après Soleure, Berne rejoint Fourchette Verte. Le label du bien manger poursuit son expansion en Suisse alémanique.

Après Soleure, Berne rejoint Fourchette Verte. Le label du bien manger poursuit son expansion en Suisse alémanique.

Après Soleure, Berne rejoint Fourchette Verte. Le label du bien manger poursuit son expansion en Suisse alémanique.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Diététique

Fourchette verte: Le label fait son entrée chez les seniors

Accueillir à leurs habitudes ou refuser même parfois de s'alimenter, bon nombre de personnes âgées risquent la malnutrition. Le nouveau label Fourchette verte senior veille à ce que les établissements qu'il distingue redonnent de l'appétit à leurs résidents par le biais de menus savants et équilibrés.



Un personnel soigné est en état de destination lors qu'elle arrive dans un établissement médico-social (EMS). Pour lutter contre la malnutrition des personnes âgées, il importe avant tout de leur redonner de l'appétit, plutôt que de les décourager en leur proposant des menus trop restrictifs.

Proposer des menus savants et équilibrés dans un cadre agréable et respectueux de l'environnement (au moins 25% de légumes non feuillés à la carte, légumineuses et produits frais) est un défi pour les EMS. Les EMS lauréats du label Fourchette verte senior ont été récompensés par le label Fourchette verte senior.

Philippe Pacho, chef de cuisine à La Fondation de l'Orme à Lausanne, est à la tête de la cuisine de la Fondation de l'Orme à Lausanne. Il a été récompensé par le label Fourchette verte senior.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

50-51/04 Diététique

Fourchette verte: Le label fait son entrée chez les seniors

Accrochés à leurs habitudes ou refusant même parfois de s'alimenter, bon nombre de personnes âgées risquent la malnutrition. Le nouveau label Fourchette verte senior veille à ce que les établissements qu'il distingue redonnent de l'appétit à leurs résidents par le biais de menus sains et équilibrés.

Philippe Pachet, chef de cuisine à la Fondation de l'Orme à Lausanne

Qu'est-ce que le label Fourchette verte senior ?
 L'intention du label Fourchette verte senior est de rendre plus facile pour les seniors de trouver des établissements qui proposent des menus adaptés à leurs besoins. Le plus grand changement touche à la communication. J'attache au label beaucoup plus d'importance à mettre en valeur notre cuisine diététique et à expliquer son importance à une personne qui nous reçoit.

Plus de changements dans l'assiette, alors ?
 Si, bien sûr. Le label m'a fait prendre conscience qu'il fallait aller le droit et le bon. Concrètement, je suis par exemple plus attentif au choix des matières premières et à la manière de les traiter. Par ailleurs, je privilégie les desserts lactés et les fruits pour les collations. Et lorsque l'on remplace la traditionnelle pâtisserie par une compote de fruits, c'est en la notant qu'une bonne communication peut être utile.

On pense souvent à la malnutrition des personnes âgées, mais comment composer des menus équilibrés ?
 Dans le dossier de recommandations de la Fourchette verte, mais aussi par nos ateliers de formation pour composer des menus équilibrés.

La présentation des plats est-elle aussi importante ?
 Certainement ! Non seulement la présentation des plats est importante dans l'assiette, mais aussi l'ambiance générale de l'établissement. Le label m'a donc permis de donner une attention supplémentaire à ce qui se trouve sur le plateau. La collaboration avec les équipes soignantes et d'animation, nous permet ainsi d'offrir un repas qui concerne une propre hygiène de vie.



Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Thomas Burgener mange vert

SANTÉ ▶ La Fourchette verte Suisse s'est trouvée un nouveau président plus que motivé en la personne de Thomas Burgener. Notre conseiller d'Etat ne manque pas de projets.

FRANCE MASSY
 Le comité de Fourchette verte Suisse a choisi Simon pour son assemblée générale qui s'est déroulée hier. Un hommage au nouveau président, Thomas Burgener. Le conseiller d'Etat vaudois, responsable du Département de la santé publique, a accepté cette nouvelle charge avec enthousiasme.

Un président concerné. «Le problème de santé qui m'a touché dernièrement me rend encore plus sensible à la prévention. Nous devons d'ailleurs nous engager beaucoup plus dans ce sens. Tout ce qui est communiqué et appris au public au niveau d'une alimentation saine peut réduire les coûts de la santé. La Fourchette verte ouvre dans ce sens. Elle a un côté pratique et concret qui la distingue des autres projets. C'est pourquoi j'ai accepté la présidence de Fourchette verte Suisse avec plaisir.»

On l'a compris, Thomas Burgener, directement concerné, s'annonce comme un président prêt à s'investir. «Je souhaite faire mieux connaître la Fourchette verte en Suisse allemande et dans le Haut-Valais. Je me réjouis de collaborer avec la section valaisanne. Je suis fier de jouer le rôle de coordinateur: mettre en contact la Fourchette verte avec les organes responsables des EMS par exemple. Je pense aussi que le Conseil d'Etat devrait stimuler les restaurants scolaires à adopter le label.» Un label Fourchette verte, c'est non seulement une alimentation saine, mais aussi un respect de l'environnement et un espace non-fumeur. Pour cela, Thomas Burgener préconise une réglementation législative. «Certaines décisions devraient être prises au niveau national, notamment au sujet des établissements publics non-fumeurs. C'est un peu comme pour les chiens dangereux, mais c'est une autre histoire.»

Un bilan positif. Pour Fourchette verte, le bilan de l'année 2012 s'est révélé très positif. Quarante cent trente-neuf établissements offrent à ce jour en Suisse plus de 50 000 places assises pour manger sainement et ceci à tous les âges de la vie puisque le label se décline aujourd'hui pour les plus grands comme pour les tout-petits. Une progression de 20% qui atteste du travail des sections cantonales.

Malgré son succès, la Fourchette verte Suisse est toujours extrêmement dépendante des appuis externes (Promotion Santé Suisse, les départements de Santé publique cantonaux, etc.). Un financement indispensable pour lutter contre le surpoids de la population suisse.



Thomas Burgener: «Depuis mon problème de santé je suis encore plus attaché à une alimentation saine.»

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Fourchette verte junior et Fourchette verte des tout-petits

Chaque cuisinier/ère ou directeur/trice a la possibilité de demander graduellement le label Fourchette verte s'il/elle répond aux critères suivants:

- Des menus et collations équilibrés, variés (sans indicateurs de grammages et de fréquences sont données en fonction de l'âge des enfants)
- Des encouragements à respecter la saisonnalité des produits, sont émis, mais il n'y a pas de références à une alimentation biologique ou végétarienne comme pourrait le laisser croire le nom Fourchette verte
- Un environnement adéquat, c'est à dire répondant aux exigences de la loi fédérale sur les dérivés alimentaires en matière d'hygiène et où le cuisinier s'engage à limiter les déchets
- Un IBU. Des encouragements à respecter la saisonnalité des produits, sont émis, mais il n'y a pas de références à une alimentation biologique ou végétarienne comme pourrait le laisser croire le nom Fourchette verte

En ce qui concerne la Suisse allemande, une évaluation demandée par Promotion Santé Suisse en 2004 a montré que les établissements de restauration ne sont, pour l'instant, pas intéressés par ce label. Les personnes concernées devraient tout d'abord approcher le département de santé publique de leur canton pour demander la création d'une association Fourchette verte.

Fourchette verte comporte différentes déclinaisons selon les cantons, pour toutes catégories de publics: écoles, cafés-restaurants, entreprises, établissements médico-sociaux.

Pour de plus amples informations:
www.fourchetteverte.ch

Laurence Margot, diététicienne responsable du projet Fourchette verte Veud



Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

BZ BERNER ZEITUNG REGION

Kanton Bern fördert gesunde Kost in den Kitas

Aktualisiert am 12.08.2013

Der Kanton Bern will die gesunde Ernährung in den Kindertagesstätten fördern. Die Gesundheits- und Fürsorgedirektion hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, in möglichst allen Kindertagesstätten das Label von «Fourchette verte» einzuführen.



Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Nutrition Sante
La 4^e Semaine du goût débute ce jeudi par une Journée nationale du goût dans les écoles. L'occasion de découvrir le label Fourchette verte junior.



Manger sain à l'école

Texte: Mireille Monnier

« Plus de 10% des enfants et adolescents sont frappés d'obésité ? C'est la Suisse ! Et la malbouffe y est pour beaucoup. Comment expliquer l'épidémie ? Sans forcément les plaines du goût et de la table est l'un des principaux objectifs de la Semaine du goût, lancée en 2001 par trois Vaudois, deux Épicuriens José Zylika.

Pratiquer l'impatance pour la santé, d'une nourriture variée et équilibrée est la mission numéro un du label Fourchette verte, créé à Genève en 1993 et attribué depuis à 298 établissements de Suisse romande.

Bien manger, manger sain, les deux

DEUX MENUS DÉCOUVRETE
Vas-tu découvrir les plats de la Fourchette verte, créés à Genève en 2001 par trois Vaudois, deux Épicuriens José Zylika.

Menu I

- Carottes râpées
- Salade de tomates et tomates au basilic
- Omelette poêlée
- Pommes de terre au thym
- Purée de la carotte

Menu II

- Salade de tomates et tomates au basilic
- Omelette poêlée
- Pommes de terre au thym
- Purée de la carotte

Fourchette verte junior

Adapté au goût des enfants, le label Fourchette verte junior a été créé en 2004. Il s'agit de proposer un menu équilibré, varié et sain. Les plats sont simples, faciles à préparer et à digérer. Les ingrédients sont de qualité et les quantités sont adaptées à l'âge des enfants.

À ce jour, 95 établissements scolaires dans la région romande sont labellisés en Suisse romande.

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

Fourchette verte: le Valais s'y met

Créé en 1993 à Genève, le label Fourchette verte débarque en Valais. Fondée l'an dernier, l'association valaisanne présidée par Patricia Lafarge a décerné récemment les onze premiers diplômes. Parmi les nouveaux labellisés, des restaurants de collectivités – cantines scolaires ou restaurants réservés au personnel hospitalier –, restaurants libre-service tout public et établissements classiques. Un compte même des excellentes tables du canton, le Restaurant Lafarge à Saint-Maurice.

Le label Fourchette verte vise à promouvoir une alimentation équilibrée consommée dans un environnement sain. Il s'adresse en priorité à la clientèle des plats du jour, constituée de personnes qui ne peuvent rentrer chez elles pour prendre le repas de midi. Pour obtenir le label, les restaurateurs s'engagent à respecter trois critères. Le premier consiste à proposer chaque jour un plat du jour équilibré, varié et sain. « Une assiette Fourchette verte contient au moins 200 g de légumes, des légumes à volonté et une quantité limitée – 100 à 120 g – de viande, poisson, fromage ou œufs », explique Sophie Bucher, la diététicienne de l'association.

Autres obligations: le restaurateur doit proposer des boissons sans alcool à un prix favorable et respecter l'environnement. Cela implique la présence d'un espace non-fumeurs, une bonne hygiène et des déchets triés. « Pour les restaurants réservés aux jeunes, on autorise une fois par semaine la présence de « plats gras » (cake, frites, nuggets...), des aliments servis dans les établissements essentiellement fréquentés par des adultes », précise encore la diététicienne.

Durant sa première année d'existence, la Fourchette verte Valais, qui a engagé à temps partiel une coordinatrice en la personne de France Massy, a axé l'essentiel de ses activités sur l'information aux restaurateurs. Une réussite puisqu'en quelques mois, onze d'entre eux ont obtenu le label.

D'autres actions ont été menées: stands au marché de Sion et à la Foire du Valais, journée d'information au Cycle d'orientation de Crans-Montana... « Pour l'année 2014, nous souhaitons élargir nos activités à la partie alémanique du canton », a expliqué la présidente, Patricia Lafarge, qui n'a pas manqué de relever l'appui indispensable de « Promotion Santé Suisse » qui soutient financièrement l'action Fourchette Verte depuis ses débuts.

Pat Vetter



De gauche à droite: Patricia Lafarge (présidente), France Massy (coordinatrice) et Sophie Bucher (diététicienne) de l'association Fourchette Verte Valais.

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

70 | L'ÉPICURIE | 10 Mars 2010

CUISINE DE SAISON **STEPHANE MONTANGERO** 177



Secrets de cuisine

Pratiquer le goût naturel

« Aller à la recherche de produits naturels, c'est aller à la recherche de produits naturels, c'est aller à la recherche de produits naturels... »

Sa mission? Eveiller le goût des enfants

Aller à la recherche de produits naturels, c'est aller à la recherche de produits naturels, c'est aller à la recherche de produits naturels... jusqu'à dans les cuisines scolaires... tel est le cas de Stéphane Montangero, secrétaire général de la fédération.

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

1993- 2013 sections

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera





2003

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera




**10 ans Fourchette verte Valais
29.04.2013**

Patricia Lafarge, présidente FV-VS

Denis Martin, chef «moléculaire»



Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera



PROMOTION ET PRÉVENTION DE LA SANTÉ

La Fourchette verte Jura/Jura bernois est passée officiellement hier aux mains de la Fondation O₂

L'Association Fourchette verte Jura/Jura bernois a décidé, hier à Delémont, sa dissolution, puis son rattachement à la Fondation O₂ de Delémont qui reprend donc toutes ses activités dans le Jura bernois et assurera le suivi des restaurants de collectivités ou privés au bénéfice du label de l'alimentation équilibrée.

Une reconnaissance du rôle fédérateur de la Fondation O₂
«Lancée en 2009, la Fondation O₂ a pris son rythme de croisière dans le domaine de la promotion et de la prévention de la santé et il était donc devenu logique d'y intégrer la Fourchette verte», explique son président Cédric Bosart qui dirigeait sa dernière assemblée générale, hier dans le même local que celui où la Fourchette verte jurassienne avait été fondée, en 2002.

«Ce rattachement est une démarche positive qui reconnaît le rôle fédérateur de la Fondation O₂», a ensuite relevé Nicolas Petremand, chef du Service intrasociété de la santé publique, convaincu que cette passation de pouvoirs permettra d'assurer la pérennité des actions menées pendant dix ans par l'Association Fourchette verte Jura/Jura bernois.

La vie de l'association a encore été marquée par le départ de Nadine Girardin, coordinatrice de l'antenne jurassienne à 20%, qui a été remplacée, depuis le 1^{er} mars, par Isabelle Giordano. L'antenne du Jura bernois reste placée sous la responsabilité d'Alina Herold, le canton de



Chloé Saas Velleurière, directrice de la Fondation O₂, reçoit la fourchette verte des mains de Cédric Bosart, président sortant de la Fourchette verte Jura/Jura bernois.

Berne ayant accepté de confier un mandat de prestation à la Fondation O₂ pour poursuivre le développement du label de l'alimentation équilibrée dans le Jura-Sud.

fanon, soit des crèches, des unités d'accueil pour écoliers et des écoles à journée continue.

En mai 2011, l'École à journée continue de Moutier a été la première à obtenir le label Fourchette verte junior, suivie de puis hier par l'Espace Vignà Croq' à Vicques. Plusieurs établissements sont en cours de reconduction du label, suite au départ de leur chef ou de leur directeur, et de nouveaux ont été retirés l'an dernier pour les mêmes raisons.

Environ 60% des établissements labellisés liés à l'enfance

L'association Fourchette verte a franchi l'an dernier le cap des 40 établissements labellisés, soit 28 dans le Jura et 13 dans le Jura bernois. Près de 60% d'entre eux sont des institutions liées à la petite en-

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera



2007

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

CRÈCHE MUNICIPALE Label «Fourchette verte» décerné

Une distinction historique

C'est une première à Bienne pour la qualité des repas qu'elle confectionne chaque jour, la crèche municipale à la rue Bubenberg 47 a reçu hier soir le label «Fourchette verte des tout-petits», gage d'une alimentation saine et équilibrée.

Directeur de la Formation, Pierre-Yves Moeschler a salué cette récompense: «C'est une initiative en faveur d'une alimentation encore plus saine chez nos enfants à qui lancé par Rahel Schweizer, responsable du Service des 0-4 ans. Elle doit servir de modèle de labellisation aux autres établissements de la ville, notamment ceux de l'école à journée continue.»

Le bon développement de l'enfant

Directrice de la crèche Bubenberg, Naïla Strasser a ajouté que l'alimentation joue un rôle important dans le bon développement de l'enfant: «Avec, à sa tête, l'académicien Eveline Renner-Furter, l'équipe de cuisine de la crèche confectionne chaque jour des repas pour 26 enfants, âgés de quatre mois à quatre ans. Et aussi pour les enfants de l'école à journée continue à Bubenberg et aux Pats Walker. Ce qui représente 120 repas chaque jour. Ce label Fourchette verte nous permet aussi de sensibiliser les familles sur l'importance d'une alimentation saine et équilibrée.»

La remise du label a eu lieu en présence de Rahel Schweizer, Eveline Renner-Furter, cuisinière, Nadia Strasser, directrice de la crèche, Alime Herzi, Gédéon Bossart et Pierre-Yves Moeschler (de g. à dr.) tous membres du comité de suivi que crée produits par l'industrie alimentaire.»

Le président parisien de la «Fourchette verte», Cédric Bossart a signalé que son institution a aussi labellisé 16 crèches et huit restaurants scolaires sur les 11 établissements enregistrés à ce jour.

Outre l'aspect spécifiquement alimentaire, le label de la «Fourchette verte» incite finalement à pratiquer le tri des déchets en respectant l'environnement. **PAGE 3**



Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

2011

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera

Actual

Nutrition: Soleure, premier canton Fourchette verte outre-Sarine

Soleure est devenu le premier canton suisse à attribuer le label de qualité «Fourchette verte» pour un engagement spécifique en faveur d'une nutrition équilibrée, notamment dans la restauration collective. Une étape importante et la concrétisation d'un objectif stratégique pour la Fédération Fourchette verte.

Au début du mois, à Olten, le secrétaire général de la Fédération Fourchette verte Stéphane Montangero a pu recevoir officiellement le premier label décerné à un canton suisse, en présence du conseiller d'Etat en charge de la santé Peter Gasser.

Quatre crèches enfantines ont été labellisées, d'ici à la fin de l'année, huit autres, sur les 42 centres de vie scolaire du Canton, devraient obtenir leur certification.

«Le premier pas significatif fait par un canton suisse en la matière»

Le programme Fourchette verte suisse est un projet piloté mené par l'Office cantonal de la santé, intégré d'ailleurs à son programme plus large de prévention du surpoids. Sa mise en œuvre requiert l'expertise d'une nutritionniste-conseil, mais à l'occasion aussi d'avis collectifs. Au contraire, l'adoption des positions a été en œuvre de manière décisive par le Canton de Soleure, premier en la matière. Soutenue par l'Association Suisse et par les Cantons, la Fédération Fourchette verte espère bien que l'engagement suisse sera suivi de près par les autres cantons allemands.

Fondé en 1993 à Genève, le label Fourchette verte a ensuite depuis dans toute la Suisse romande et établit une présence dans toute la Suisse.

Stéphane Montangero s'est déclaré très heureux et très fier de pouvoir constater ce premier pas significatif en Suisse allemande. Il parle le Canton de Soleure, premier en la matière. Soutenue par l'Association Suisse et par les Cantons, la Fédération Fourchette verte espère bien que l'engagement suisse sera suivi de près par les autres cantons allemands.

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz



12.08.2011

Auszeichnung mit dem Label Fourchette verte: Eine gesunde Ernährung für Kinder in den Kindertagesstätten

12. August 2011 – Medienmitteilung, Gesundheits- und Fürsorgedirektion

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung für Kleinkinder in den Kindertagesstätten: Dieses Ziel verfolgt die Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern. Sie unterstützt daher das Label „Fourchette verte für Kleinkinder“. 14 Institutionen des Vereins leolea werden als erste im deutschsprachigen Kantonsteil mit dem Zertifikat ausgezeichnet. An diesem Anlass in der Kindertagesstätte Bitzius in Bern sagte Regierungsrat Philippe Perrenoud, Gesundheits- und Fürsorgedirektor: „Eine ausgewogene Ernährung ist ein entscheidender Faktor für ein gesundes Leben.“



Kanton Bern

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera



2012

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



**Lancement Fourchette verte Argovie
4 mai 2012**

Mme Susanne Hochuli,
Conseillère d'état / AG

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



**Lancement Fourchette verte Aargau
4 mai 2012**

Michel Thentz,
Président FVCH

Franziska Widmer,
Kanton Aargau

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



1993- 2013 statistique

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

31.12.1995 / Genève

établissements	nombre	places	places non fumeur
cafés-restaurants	28	2486	725
self-services	16	3030	1382
restaurants entreprise	6	1466	912
total	50	6982	3019

Fourchette verte Suisse - Faurchette verte Schweiz - Faurchette verte Svizzera

09.07.2001

Tableau récapitulatif des restaurants labellisés par cantons et catégorie d'établissement

	Cafés-restaurants	Self-services	Restaurants d'entreprise	Affiliations	Total
Genève	22	18	26	4	70
Fribourg	1	1	7	0	9
Neuchâtel	3	2	2	0	7
Tessin	1	0	24	0	25
Vaud	15	7	14	0	36
Total	42	28	73	4	147

Fourchette verte Suisse - Faurchette verte Schweiz - Faurchette verte Svizzera

09.07.2001

Tableau récapitulatif des restaurants labellisés par cantons et catégorie d'établissement

	Cafés-restaurants	Self-services	Restaurants d'entreprise	Affiliations	Total
Genève	22	18	26	4	70
Fribourg	1	1	7	0	9
Neuchâtel	3	2	2	0	7
Tessin	1	0	24	0	25
Vaud	15	7	14	0	36
Total	42	28	73	4	147

Fourchette verte Suisse - Faurchette verte Schweiz - Faurchette verte Svizzera

31.12.2005

Restaurants labellisés 31 décembre 2005	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU	TOTAL
Cafés restaurants	25	2	15	4	3	8		57
Self-services	13	2	1	3	3			22
Restaurants de collectivité	46	2	47	19	12	16	5	147
Affiliations		5	8					13
Affiliations seniors			18	7				25
Affiliations juniors			0	6		1		7
Juniors	39	19	69	5	18	11	1	161
Tout-petits				5		1		6
	128	51	150	31	36	37	6	439
Places assises	20282	4373	15174	6039	3561	3273	916	53618
Non-fumeurs	14767	4093	11760	4350	2515	2613	828	40926

Fourchette verte Suisse - Faurchette verte Schweiz - Faurchette verte Svizzera

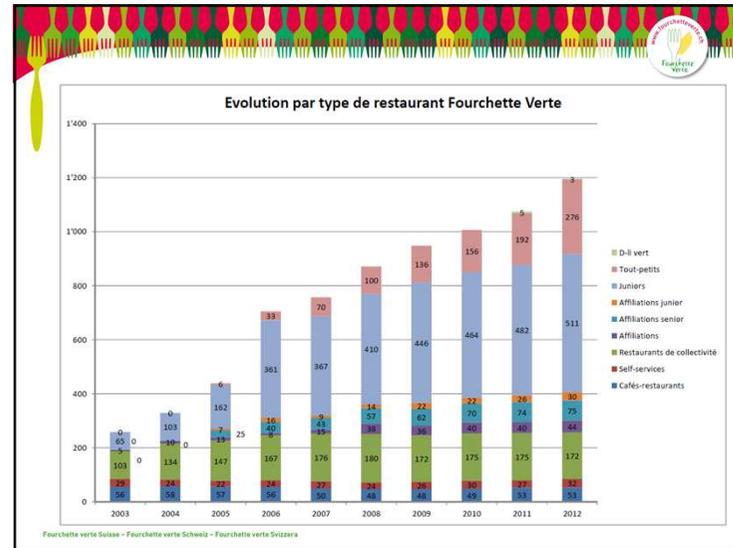
30.06.2013

	Nombre/ Anzahl/ Quantita	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere
Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants / Caffè-ristoranti	51	4'811
Self-services / Selbstbedienung	34	7'198
Restaurants de collectivité / Gemeinschaftsgastronomie/Ristoranti di collettività	171	32'901
Affiliations / Verpflegung Ganztage / Affiliazione	47	3'464
Affiliations senior / Ganztage Senior / Affiliazione Senior	77	5'236
Affiliations Junior / Ganztage Junior / Affiliazione Junior	30	1'428
Juniors	523	35'146
Tout-petits / Kleinkinder / Bambini Piccoli	299	11'971
"D-li vert"	2	120
Total	1234	101'675

Etablissements

	GE	TI	VD	FR	NE	VS	JU	UR	SO	BE	AG	TOTAL
Cafés-restaurants	15	6	11	2	0	15	2	0	0	0	0	51
Self-services	19	4	8	2	1	0	0	0	0	0	0	34
Restaurants de collectivité	68	8	34	10	13	25	13	0	0	0	0	171
Affiliations	5	16	8	2	3	11	2	0	0	0	0	47
Affiliations senior	0	22	40	3	2	10	0	0	0	0	0	77
Affiliations junior	4	2	10	0	2	7	0	0	5	0	0	30
Juniors	119	156	144	13	22	49	11	6	0	0	0	523
Tout-petits	48	4	63	18	27	41	21	6	52	19	0	299
"D-li vert"	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
Total	278	218	318	53	70	160	49	12	57	19	0	1234

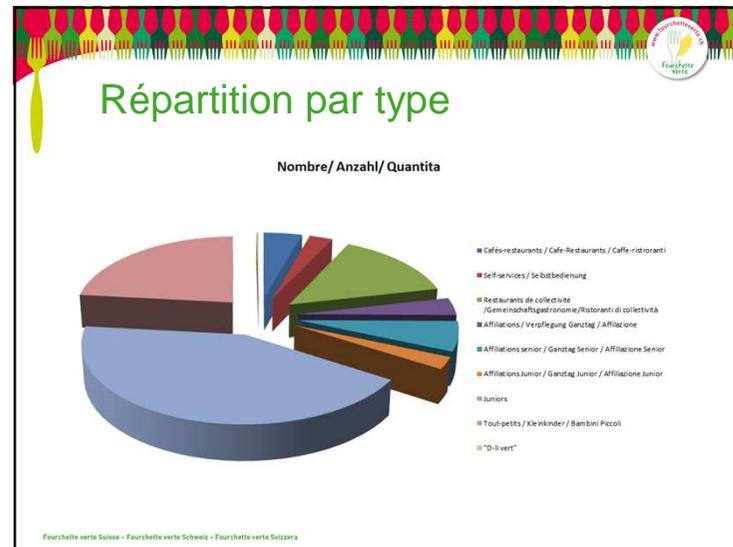
Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera



Les 7 déclinaisons

- **Fourchette verte (adultes)** : pour les cafés-restaurants, les self-services et les restaurants de collectivité
- **Fourchette verte des tout-petits (moins de 4 ans)** : pour les crèches, les garderies, les espaces de vie enfantine
- **Fourchette verte junior (4 à 15 ans)** : pour les restaurants scolaires et unités d'accueil pour écoliers
- **Affiliation Fourchette verte junior (4 à 15 ans)** : pour les institutions accueillant des enfants et servant tous les repas de la journée
- **Affiliation Fourchette verte (adultes)** : pour les institutions servant tous les repas de la journée
- **Affiliation Fourchette verte senior** : pour les institutions accueillant des personnes âgées et servant tous les repas de la journée
- **D-li vert** : pour les menus à l'emporter (fastfood & Take away) et les manifestations

Fourchette verte Suisse – Fourchette verte Schweiz – Fourchette verte Svizzera



Fourchette verte c'est encore...

Un excellent prétexte à effectuer des animations et activités avec des enfants en prenant appui sur « ce qu'il y a dans et autour de l'assiette ».

CONCOURS Fourchette verte Junior
www.fourchetteverte.ch

Fourchette verte c'est encore...

Faire découvrir les aliments...

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Fourchette verte c'est encore...

Une formation pour le personnel d'encadrement.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera

Fourchette verte c'est enfin...

Une occasion de sensibiliser les parents.

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



**MERCI POUR VOTRE SOUTIEN
CES 20 PREMIERES ANNEES !**

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera



**Fourchette verte a 20 ans...
et toutes ses dents !
présentation de base**

4 octobre 2013

Contact:
Stéphane Montangero, secrétaire général
sg@fourchetteverte.ch

Fourchette verte Suisse - Fourchette verte Schweiz - Fourchette verte Svizzera