



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



Rapport d'activités / Jahresbericht Fourchette verte Suisse 2022

La Fédération Fourchette verte Suisse est soutenue par la /
Der Verein Fourchette verte Schweiz wird unterstützt von

CLASS Conférence Latine
des Affaires
Sanitaires et Sociales



Kanton St.Gallen

KANTON solothurn



Thurgau



Kanton Zug



Kanton Basel-Stadt

Kanton Bern
Canton de Berne



KANTON LUZERN

par/von



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

et travaille avec le soutien de la / und arbeitet mit der Unterstützung von





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

TABLE DES MATIERES

Le mot de la PrésidentE / Wort deR PräsidentIN	3
1 Les temps forts de l'année 2022 / Erfolgsbericht 2022	4
2 Organes de la Fédération / Organe des Verbänden	8
2.1 Comité / Vorstand	8
2.2 Conférence de Coordination (COKO) / Koordinationskonferenz (COKO)	9
2.3 Bureau de direction FV-CH/Leitung FV-CH	9
2.4 Hébergements administratifs 2022 / Administrative Sitze 2022	9
3 Activités des sections cantonales / Aktivitäten der kantonalen Sektionen	10
3.1 Aargau	10
3.2 Basel-Landschaft	10
3.3 Basel-Stadt	11
3.4 Bern und berner Jura	12
3.5 Fribourg	12
3.6 Genève	13
3.7 Jura	14
3.8 Luzern	15
3.9 Neuchâtel	16
3.10 Nidwalden	16
3.11 Solothurn	17
3.12 St. Gallen	17
3.13 Thurgau	18
3.14 Ticino	19
3.15 Valais	20
3.16 Vaud	21
3.17 Zug	22
4 Statistiques JANVIER 2023 / Statistik JANUAR 2023	23
5 Comptes 2022 / Jahresrechnung 2022	24
5.1 Bilan / Bilanz	24
5.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung	25
6 Remerciements / Danksagung	28



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

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE / WORT DER PRÄSIDENTIN



En 2022, une importante réflexion stratégique a été menée au sein du comité afin de poser les jalons de la vision de Fourchette verte Suisse pour les cinq années à venir. Le comité a souhaité rendre ce processus participatif : les sections et les cantons ont pu s'exprimer sur la proposition du comité. Nous remercions toutes les personnes qui ont apporté leurs remarques et propositions.

Durant l'année 2022, plusieurs partenariats se sont aussi concrétisés afin de renforcer l'impact du label en termes de durabilité. Je salue cette évolution positive. Fourchette verte

s'engage davantage dans l'accompagnement des établissements en mettant à leur disposition les outils nécessaires pour favoriser une offre de repas équilibrés et durables en restauration collective.

Un remerciement particulier est adressé à tous les cantons membres de la Fédération : leur soutien est essentiel pour la pérennité de Fourchette verte Suisse (FV-CH). De plus, nous tenons à remercier tou.te.s les coordinateurs et coordinatrices des sections qui s'engagent au quotidien pour une alimentation équilibrée dans la restauration collective et donc en faveur de la santé publique.

Susanne Schaffner,
Conseillère d'Etat (SO)
Présidente FV-CH

Im Jahr 2022 fanden im Vorstand wichtige strategische Überlegungen statt bezüglich Vision von Fourchette verte Schweiz für die kommenden fünf Jahre. Der Vorstand wollte diesen Prozess partizipativ gestalten und die Sektionen und Kantone konnten sich zum Vorschlag des Vorstands äussern. Wir danken allen Personen, die Rückmeldungen und Vorschläge eingebracht haben.

Im Jahr 2022 wurden zudem mehrere Partnerschaften geschlossen, welche die Wirkung des Labels im Hinblick auf Nachhaltigkeit verstärken sollen.

Ich begrüsse diese positive Entwicklung. Fourchette verte setzt sich stärker für die Begleitung der Betriebe ein, indem ihnen die notwendigen Instrumente zur Verfügung gestellt werden, um das Angebot an ausgewogenen und nachhaltigen Mahlzeiten in der Gemeinschaftsgastronomie zu fördern.

Ein besonderer Dank gilt allen Mitgliedskantonen des Verbands: ihre Unterstützung ist essentiell für den Fortbestand von Fourchette verte Schweiz (FV-CH). Zusätzlich danken wir insbesondere allen Koordinatorinnen und Koordinatoren in den Sektionen, die sich täglich und mit viel Engagement für eine ausgewogene Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie und somit für die öffentliche Gesundheit einsetzen.

Susanne Schaffner,
Regierungsrätin (SO)
Präsidentin FV-CH



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

1 LES TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2022 / ERFOLGSBERICHT 2022

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.



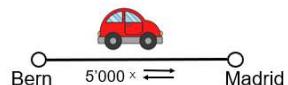
Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

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.

2022				
Lundi Montag	Mardi Dienstag	Mercredi Mittwoch	Jeudi Donnerstag	Vendredi Freitag
	✓			✓

- 3'400 Tonne CO₂ eq



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 Zug.

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

Wichtigste Erfolge

Im Frühling 2022 erhielten alle Fourchette verte (FV) und Ama terra (FV-AT) zertifizierten Betriebe, die Kinder betreuen, ein **pädagogisches Gartenkit**, bestehend aus drei Samenbeuteln und einer Begleitbroschüre. Dieses Kit wurde in Zusammenarbeit mit Bio Suisse in drei Sprachen erstellt, um Kinder für die Werte der biologischen Landwirtschaft zu sensibilisieren.

Mit Bio Suisse hat FV-CH zudem einen **Leitfaden für Bio in der Gemeinschaftsgastronomie** für die Betriebsleiter/Innen entworfen. Dieser Leitfaden enthält praktische Lösungen, um das Angebot an Mahlzeiten nachhaltiger zu gestalten: Einkäufe optimieren, Kosten und Lebensmittelverschwendungen senken. Mehrere Betriebe, die mit biologischen und lokalen Produkten arbeiten, teilen darin ihre Erfahrungen.

In Zusammenarbeit mit Beelong, entwickelte FV-CH einen Mahlzeiten-Kalkulator - den **Beelong Kalkulator** -, der den Küchen-Teams ermöglicht, die Umweltbelastung und den Nährwert der zubereiteten Mahlzeiten anhand eines Eco-Scores und eines Health-Scores zu berechnen. FV-CH übernahm die Entwicklung des Health-Scores. Erste Betriebe, darunter die Universität Lausanne, haben den Kalkulator übernommen. Eine deutsche Version ist schon vorhanden.



Im Juni 2022 wurde das Projekt « Fourchette intergénérationnelle », in Zusammenarbeit mit fünf Westschweizer Kantonen, Gesundheitsförderung Schweiz und der Loterie Romande, abgeschlossen. **Neun intergenerationale Koch-Tutorials**, die ausgewogene und nachhaltige Rezepte präsentieren, sind auf der Webseite des Verbands verfügbar: davon zwei mit deutschen Untertiteln.

Das 2022 entwickelte Kit der Genusswoche widmet sich dem Thema Gewürze. Im Mittelpunkt stehen Gewürze, die in der Schweiz vorhanden sind (in der Natur oder gezüchtet). Das Kit enthält auch Rezepte sowie Aktivitäten mit Kindern.

Die drei neuen **praktischen Hilfsmittel** zu den pflanzlichen Proteinen « Korallenlinsen », « Lupinen » und « rote Bohnen », vervollständigen nun die sieben bestehenden Hilfsmittel, die den Sektionen und ausgezeichneten Betrieben schon zur Verfügung stehen. Jedes Hilfsmittel beinhaltet Informationen zur Zubereitung und Lagerung, zum Nährwert sowie Rezeptideen.

Fourchette verte Schweiz verfügt seit Juni 2022 über ein [LinkedIn](#)-Profil. Die Kommunikation über dieses Netzwerk wird im Laufe des Jahres 2023 verstärkt. Fourchette verte war Teil der Expertengruppe, die für die Verfassung des Grundlagenberichts beauftragt wurde, der als Basis für die Revision der **Schweizer Ernährungsempfehlungen** dienen soll. Der Bericht wurde 2022 abgeschlossen. Die Überarbeitung der Empfehlungen soll gleichzeitig Ernährungs- und Umweltfragen integrieren. Es handelt sich um einen Auftrag des BLV, mit dem CHUV als Hauptpartner.



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

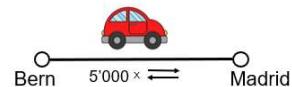
Zum Schluss möchten wir darauf hinweisen, dass Fourchette verte 2022 gegenüber den vergangenen Jahren den **CO2-Fussabdruck um 3'400 Tonnen verringert** hat, dank einer verdoppelten Menge an vegetarischen Menüs in den Fourchette verte-zertifizierten Betrieben.

Diese Senkung des CO2-Fussabdruckes entspricht über 5'000-mal der Strecke Bern-Madrid hin und zurück mit dem Auto.

2022

Lundi Montag	Mardi Dienstag	Mercredi Mittwoch	Jeudi Donnerstag	Vendredi Freitag
	✓			✓

- 3'400 Tonne CO₂ eq



Organisation des Verbands

Die Leitung in Lausanne bestand 2022 aus den zwei Co-Leiterinnen Carmen Sangin und Elisa Domeniconi, unterstützt von Isabelle Donia, Leiterin Administration und Sabine Hercher, Ansprechpartnerin für die Deutschschweiz. Die Arbeitslast der Mitarbeiterinnen entsprach 2022 1.9 VZÄ. Dazu wurden 2 PraktikantInnen der Ernährungsberatung betreut.

Der Verband zählte Ende 2022 17 kantonale Sektionen, die selbst 1680 zertifizierte Betriebe unterstützten, davon 230 Ama terra Betriebe. Der Kanton Uri hat sich im Verlauf des Jahres 2022 vom Verband zurückgezogen. Den einzigen Urner Betrieb, der FV-AT zertifiziert ist, betreut nun die Zuger Sektion.

Alle Verantwortlichen der Sektionen trafen sich an den zwei traditionellen Koordinationskonferenzen (COKO).

Im Februar konnten die Ernährungsberaterinnen und -Berater an einer Ama terra - Schulung zum Thema « Nachhaltige Ernährung – die Gemeinschaftsgastronomie begleiten » teilnehmen. In Zusammenarbeit mit Anina Beck, Koordinatorin für die FV-Sektion Basel Land, bot diese Schulung ein Panorama der Nachhaltigkeitskriterien des Labels FV-AT sowie die Gelegenheit zum Austausch zwischen den Sektionen über bewährte Praktiken in der Betreuung der Betriebe.

Wie danken allen Mitarbeiterinnen und Sektionen für ihr Engagement und ihre Teilnahme an den Sitzungen und der Weiterbildung.

Finanzierung des Verbands

Der Verband profitiert von der finanziellen Unterstützung durch den Verankerungsfonds von Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH). Außerdem unterstützt GFCH das Projekt Fourchette verte intergénérationnelle sowie das neue Projekt « Chancengleichheit in der Gemeinschaftsgastronomie ». Der Verband kann auch auf die Unterstützung der Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) und der deutschsprachigen Kantone zählen. Dank dieser Unterstützung kann eine strukturelle Finanzierung der Organisation gewährleistet werden.

Dazu kommt die Mittelbeschaffung für die Projekte und die Partnerschaften. Folgende Organisationen lieferten 2022 einen wichtigen finanziellen Beitrag : Bio Suisse, Minerva Stiftung, Stiftung Idea Helvetia, Ernst Göhner Stiftung, Stiftung Mercator Schweiz.

Fourchette verte Schweiz bedankt sich herzlich bei seinen Geldgebern für ihre Unterstützung, die für die Arbeit, Projekte und Unabhängigkeit des Verbands absolut unentbehrlich ist.



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

2 ORGANES DE LA FÉDÉRATION / ORGANE DES VERBANDES

2.1 Comité / Vorstand¹

10 et 24 mars – 23 juin – 8 septembre – 3 novembre

10. und 24. März – 23. Juni – 8. September – 3. November

Nom/Name	Prénom/Vorname	Fonction/Funktion	Institution
SCHAFFNER	Susanne	Präsidentin Regierungsrätin	Departement des Innern Kanton Solothurn
MENEIGHINI	Manuela	Vize-Präsidentin Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Gesundheitsamt Kanton Solothurn
SCHWEIGHAUSER	Corina	Kassierin Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Medizinische Dienste Kanton Basel-Stadt
TERINK HUNZIKER	Carolien	Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Vaud c/o Unisanté
MERTENAT EICHER	Stéphanie	Représentante des sections cantonales	Fourchette verte Jura c/o Fondation O2
MORARD	Emilie	Représentante des sections cantonales	Promotion Santé Valais
BALDINGER	Nina	Vertreterin kantonale Gesundheitsdepartemente	Departement Gesundheit und Soziales Kanton Aargau
SANGIN	Carmen	Co-directrice	FV-CH
DOMENICONI	Elisa	Co-directrice	FV-CH

¹ Liste des membres après les élections de l'AG du 1.12.2022 / Mitgliederliste nach den Wahlen an der GV vom 1.12.2022



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

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

La conférence de coordination regroupe une personne par section cantonale, elle est présidée par les codirectrices de la Fédération. Deux séances ont eu lieu en 2022, le 9 juin et le 17 novembre.

Die Koordinationskonferenz besteht aus einer Person pro Kanton und wird von den Co-Leiterinnen des Verbandes präsidiert. Im Jahr 2022 fanden zwei Sitzungen statt, am 9. Juni und am 17. November.

Membres / Mitglieder :

MEIER WAHL Beatrice	Fourchette verte Aargau
BECK Anina	Fourchette verte Basel-Landschaft
HERCHER Sabine	Fourchette verte Basel-Stadt
MESSERLI Daniel	Fourchette verte Bern
EQUEY Murielle	Fourchette verte Fribourg
LEHMANN Tania	Fourchette verte Genève
CHETELAT Florianne	Fourchette verte Jura
BARMETTLER Helena	Fourchette verte Luzern
SUNIER Daniela	Fourchette verte Neuchâtel
SOMMER Yvonne	Fourchette verte Nidwalden
BUR Michelle	Fourchette verte Solothurn
GRABER Isabelle	Fourchette verte St. Gallen
SCHÜTZ Andrea	Fourchette verte Thurgau
GALLI Valentina	Fourchette verte Ticino
MURA KNÜSEL Monique	Fourchette verte Zug
DAYER Christelle	Fourchette verte Valais-Wallis
TERINK HUNZIKER Carolien	Fourchette verte Vaud
SANGIN Carmen	Co-direction Fédération FV Suisse
DOMENICONI Elisa	Co-direction Fédération FV Suisse

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

SANGIN Carmen	Co-direction Fédération FV Suisse
DOMENICONI Elisa	Co-direction Fédération FV Suisse
DONIA Isabelle	Responsable Administration
HERCHER Sabine	Koordination Deutschschweiz

2.4 Hébergements administratifs 2022 / Administrative Sitze 2022

Le bureau de direction de Fourchette verte Suisse est hébergé dans les locaux de Promotion Santé Suisse, à Lausanne. L'hébergement administratif est géré par la Fondation O2 à Delémont.

Das Leitungsbüro von Fourchette verte Schweiz befindet sich in den Büroräumen der Gesundheitsförderung Schweiz in Lausanne. Die administrativen und personellen Leistungen werden von der Fondation O2 in Delémont verwaltet.



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

3 ACTIVITÉS DES SECTIONS CANTONALES / AKTIVITÄTEN DER KANTONALEN SEKTIONEN

3.1 Aargau

Nach den strikten Coronahygienericeln konnten die Betriebe ab Frühjahr wieder auf den „Normalbetrieb“ umstellen. Abläufe, die sich während der Coronazeit bewährt haben, werden jedoch von einzelnen Kitas weitergeführt. Während des ganzen Jahres hatten die Betriebe mit Krankheitsausfällen und Personalengpässen zu kämpfen. Einige geplante Besuchstermine mussten daher kurzfristig verschoben werden.

Gerade der Umstand der personellen Engpässe könnte auch Grund dafür sein, dass sich keine neuen Kitas für eine Zertifizierung angemeldet haben. Im Spätherbst konnte traditionsgemäss eine interessante Weiterbildung mit einem eindrücklichen Hauptreferat zum Thema "Foodwaste" durchgeführt werden. Die praktischen Workshops dienten einerseits zur Vertiefung des Hauptreferates und andererseits als Weiterbildung zum trendigen Thema "Microgreens".

Den Jahresabschluss bildete die Kommissionssitzung, im Rahmen welcher auch die beiden Betriebe, welche einen Mahlzeitendienst anbieten und Gerichte nach den Kriterien von FV Senior@home kochen, besprochen wurden. Dem Antrag zum FV-Label wurde für die beiden ersten Mahlzeitendienste im Kanton Aargau stattgegeben.

3.2 Basel-Landschaft

Ende 2022 sind 32 Betriebe zertifiziert. Das Tagesheim Sonnenmatt, die Kita Chäferhuus und Löiehuus und die Kita 360° haben den Zertifizierungsprozess erfolgreich durchlaufen. Alle haben das Label in der Kategorie „Kleinkind & Junior“ erhalten. Trotz steigender Lebensmittelpreise und vielen anderen Herausforderungen sind alle Betriebe erfolgreich rezertifiziert worden.

Zusätzlich fand in Jahr 2022 eine online Schulung „Ama terra“ für alle anderen Kantone statt, welche vom Kanton Baselland geleitet wurde. Unsere interne Weiterbildung „Blitzküche“ musste mangels Interesse abgesagt werden. Die Weiterbildung für „Einführung FV-AT für neue Mitarbeitende“ war mit 14 TN ausgebucht. Zusätzlich wurde Kontakt zu kibesuisse geknüpft. In Zukunft werden wir ein Kursangebot über kibesuisse anbieten.

Das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung ist für die Leitung, Umsetzung und Finanzierung von Fourchette verte – Ama terra im Kanton Basel-Landschaft verantwortlich. Die kantonale Gesundheitsförderung unterstützt das Angebot seit 2016 mit der Finanzierung eines Beratungsmandats. Dies ermöglicht, alle Rezertifizierungen zu gewährleisten, die Erstzertifizierungen zu begleiten und zwei jährliche Weiterbildungen für die zertifizierten Betriebe zu ermöglichen. Die Arbeit rund um das Angebot Fourchette verte – Ama terra ist für die beiden Beraterinnen, Anina Beck und Kerstin Zuk, Bestandteil ihrer Anstellung am Ebenrain.

Struktur und verantwortliche Personen Fourchette verte – Ama terra BL

- Strategische Verantwortung, Departement: Kerstin Zuk, Ebenrain
- Operative Verantwortung, Präsidium Sektion: Anina Beck, Ebenrain
- Kantonale Koordinatorin: Anina Beck, Ebenrain
- Mitarbeiterin / Beraterin: Helena Koblasa (Beratungsmandat finanziert von Gesundheitsförderung BL)



Mitglieder der Zertifizierungskommission

- Anina Beck, Ebenrain, Präsidentin Sektion, Kantonale Koordinatorin, Beraterin FV–AT BL
- Kerstin Zuk, Ebenrain, Strategische Leitung und Beraterin FV–AT BL
- Mirjam Urso, Gesundheitsförderung BL, rundum zwäg bl (KAP BL)
- Anaïs Arnoux, Amt für Kind, Jugend und Behindertenangebote, Familienergänzende Kinderbetreuung
- Christine Speiser, Leitung Kita Trampi, Pratteln, Mitglied Verein Tabeno

3.3 Basel-Stadt

Wie bereits in den vergangenen Jahren, genauer seit dem Beitritt des Kantons Basel-Stadt zu Fourchette verte im Jahr 2016, wurde das Projekt Fourchette verte – Ama terra im Kanton Basel-Stadt 2022 operativ durch den Verein Gsünder Basel umgesetzt. Neu sind für das Projekt zwei Projektkoordinatorinnen im Jobsharing verantwortlich. Dies hat sich positiv auf das Projekt ausgewirkt und wurde von allen den Beteiligten als bereichernd erlebt.

Dank dem Wegfallen diverser Corona-Schutzmassnahmen war das Jahr 2022 geprägt durch ein „Zurück in den Alltag“. Es wurde eine Normalisierung festgestellt, wodurch sich der Mehraufwand von Kommunikation, Koordination und Administration im Gegensatz zu den letzten Jahren verringerte. Erfreulich war, dass sämtliche Testessen und Schulungen wieder vor Ort durchgeführt werden konnten und die Betriebe dadurch vom direkten Kontakt profitierten.

Die Besuche und Re-Zertifizierungen konnten einfacher organisiert und mit einem grösseren Mehrwert durchgeführt werden. Das Interesse der Betriebe an Inputs war spürbar grösser als in den Vorjahren. Denn durch die Aufhebung der strengen Hygienevorschriften konnte das Personal das erworbene Wissen wieder direkt im Alltag umsetzen. Sie konnten wieder gemeinsam mit den Kindern essen und diese bei der Zubereitung der einzelnen Mahlzeiten integrieren. Zudem wurden die verschiedenen Ämtli zum Mithelfen wieder eingeführt.

7 Betriebe wurden im Jahr 2022 im Kanton Basel-Stadt zum ersten Mal mit dem Zertifikat „Fourchette verte – Ama terra“ in der Kategorie Junior oder Kleinkinder ausgezeichnet. Eine geplante Neuzertifizierung hat sich aufgrund eines Krankheitsausfalls verzögert und musste auf das kommende Jahr verschoben werden.

Von total 48 geplanten Re-Zertifizierungen wurden 43 Betriebe erfolgreich re-zertifiziert. 3 Betriebe haben sich entschieden, das Label nicht weiterzuführen und sind aus dem Projekt ausgestiegen. Bei 2 weiteren Betrieben wurde die Zertifizierung unterbrochen, da sie aufgrund eines Catering-Wechsels oder internen Themen den Mehraufwand mit FV-AT nicht stemmen konnten. Eine Wiederaufnahme ins Projekt und eine Re-Zertifizierung ist mit diesen beiden Betrieben im 2023 geplant.

Die Nachfragesituation war auch im 2022 erneut gut. Bereits in der zweiten Jahreshälfte bekundeten einige Betriebe ihr Interesse an einer Zertifizierung mit dem Label FV-AT und meldeten sich für eine Neuzertifizierung im 2023 an.

Im Jahr 2022 konnten zwei Highlights verzeichnet werden. Im September wurde ein Werbe-Film zu FV-AT Basel fertiggestellt. Der Werbe-Film wurde in der Peterskrippe, einer langjährig im Projekt beteiligten Kita, gedreht und zeigt mit schönen Bildern die Umsetzung des Labels in der Küche, beim gemeinsamen Mittagessen sowie beim selbstgemachten Zvieri. An unserem zweiten Jahres-Highlight, dem Erfahrungs- und Weiterbildungstreffen wurde der Film erstmals gezeigt. An diesem Lern- und Austauschabend wurden praxisnahe Inhalte zu den Themen „Fakten zu Zuckerarten und Milchprodukten sowie deren Alternativen“ vermittelt. Es war ein sehr gelungener und interessanter Abend. Von den zahlreichen Teilnehmenden wurde besonders die Austauschmöglichkeit während den Gruppenarbeiten geschätzt.



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

3.4 Bern und berner Jura

Im Jahr 2022 konnten 178 Betriebe rezertifiziert und 7 neue Betriebe bei Fourchette Verte begrüßt werden. In 105 Kindertagesstätten und 80 Tagesschulen im Kanton Bern wurden 7015 Fourchette verte Mahlzeiten für Kleinkinder und Jugendliche serviert.

Fortbildungsangebot und die Basisschulungen sind ein Erfolg!

Die Fortbildungsveranstaltungen "Milch und Milchprodukte in der Kinderernährung – von Kuh bis Soja", "Austausch Köche und KöchInnen in deutscher und französischer Sprache" und "PEP Gemeinsam Essen – Fragen rund um den Esstisch", führten wir vor Ort durch. Wir begrüßten 45 Teilnehmende. Weiter konnten wir 7 Basisschulungen digital auf Zoom realisieren, dabei schulten wir 41 Teilnehmende. Wir erlebten den Austausch als sehr wertvoll und die Vernetzung im Sinne von "Good Practice" konnte gefördert werden.

Fourchette verte Senior@home

Wir freuen uns, dass Fourchette verte Senior@home als neuer Bestandteil des kantonalen Aktionsprogramms vom Kanton Bern aufgenommen wurde.

Nudging Projekt

Das Nudging Projekt an den Tagesschulen, Unter- und Oberstufe Uettligen konnte von der Analysephase nun die ersten Nudges ableiten. Wir berichten im Verlaufe vom 2023, ob die gewählten Nudges ihre Wirkung wirklich erzielten. Wir sind gespannt.

Kooperation mit Bern ist Bio

«Bern ist Bio» ist das Erkennungsmerkmal der Berner Bio-Offensive und setzt den im «Engagement 2030» festgehaltenen Willen der Berner Regierung um, den Wert von biologisch produzierten Produkten aus dem Kanton Bern zu steigern, vom Acker bis auf den Teller. Bern ist Bio stärkt die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Vertrieb bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten und ist Partnerin für Kooperation und Initiierung von Netzwerkveranstaltungen.

3.5 Fribourg

En 2022, l'équipe de Fourchette verte Fribourg a vu le remplacement d'une diététicienne. Son comité s'est réuni à 4 reprises et le nombre total d'établissements labellisés se monte à 61 adresses. Les mouvements ont été nombreux, avec 9 nouveaux labels décernés (dont 6 juniors FV-AT, 1 TTP FV-AT) et 3 labels retirés (3 abandons). Les 61 établissements labellisés FV qui proposent 4911 places assises et 3875 repas FV quotidiens sont composés à plus de 78% d'adresses pour les enfants (25 juniors et 23 tout petits), dont 12 sont labellisés avec le profil Ama terra.

Activités 2022

Visites aux établissements et repas-tests

55 visites d'établissements ou fournisseurs et 19 entretiens en vue de labellisations ont été réalisés. 161 repas-tests ont été dégustés, dont 67 par des testeurs FV, 43 par des testeurs FRC Fribourg et 51 par les diététiciennes. Ces dernières ont également effectué l'analyse de 295 semaines de menus.

Cours et formations



L'équipe a été bien active avec 6 formations pour testeurs (15 personnes), 1 formation pour un nouveau cuisinier et 3 cours pour les cuisiniers Fourchette verte (35 participants), 1 formation à la rédaction des collations pour le personnel (15 personnes). Elle a également animé 2 séances de présentation du label (39 personnes) ainsi que 2 expositions sur les goûters et 2 stands concours réalisés oralement avec les parents dans 2 crèches (105 personnes).

Comité FV-CH

La coordinatrice qui occupe une place de représentante des sections cantonales au sein du comité FV-CH Suisse a assisté à 4 comités en 2022. Elle stoppe cette activité à fin 2022 après 8 ans de mandat.

Autres projets

Senior@home

Selon les difficultés de mise en application du label sur le terrain, notamment en lien avec les exigences des critères nutritionnels, 2022 a mis l'accent sur les livreurs de repas et les fournisseurs. Ainsi la liste des fournisseurs cantonale a été mise à jour et diffusée dans le réseau. Une enquête d'évaluation des besoins a été menée auprès des livreurs de repas. Suite à l'assouplissement des critères en fin 2022, il a été convenu de créer un concept de promotion de cette déclinaison incluant tous les publics (fournisseurs, livreurs et consommateurs) afin de recommencer le démarchage en 2023.

Ama terra

Gros accent sur ce point en 2022 avec à la clé la labellisation de 6 AES, d'une crèche et l'attestation de deux fournisseurs (junior et tout petits) en Ama terra. Une formation pour les cuisiniers sur le thème de l'alimentation durable à prolonger cet effort et la promotion de ce profil additionnel au niveau cantonal.

Collaboration avec la charte fribourgeoise « Cuisinons notre région »

Poursuite de la collaboration avec Terroir Fribourg pour la mise en œuvre de la charte Cuisinons notre région et contacts avec le Valais (même charte). La diététicienne fait partie du Copil cantonal en tant que partenaire de la charte, participe à certaines séances de présentation auprès d'établissements (4 en 2022) et promeut la charte auprès de ses établissements labellisés. Sur le terrain, il est convenu que les établissements signataires de la charte et labellisés FV sont suivis par FV-FR.

Un système informatique de gestion des données devra être mis en place pour faciliter le travail. En effet, 21 établissements sont signataires de la charte, dont 3 labellisés. Pour 2023, 4 établissements FV sont en cours de signature de la charte. Une collaboration fructueuse !

3.6 Genève

Un nombre important de **sollicitations** générant de nombreuses **activités** résume cette année post-covid.

Les **conditions d'engagement du personnel** ont été revues, suite à un travail conséquent de comparaison et de réflexion émanant du groupe RH du comité Fourchette verte.

284 établissements sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année, **soit 4 établissements labellisés de plus qu'en 2021**. De nombreux mouvements sont observés : **11 nouveaux labels et 7 en moins**.

La déclinaison **Fourchette verte-Ama terra** comprend 4 établissements de plus, **soit 7 au total**, ce qui démontre un entrain pour la mise en place de mesures structurelles en faveur de la santé et de l'environnement.

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères et leur bonne visibilité, **401 visites** ont été effectuées dans les établissements.



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

47 formations du personnel et de la clientèle, ainsi que **22 stands et animations** dans les établissements labellisés ou à l'extérieur, ont été réalisés.

66 cuisinier-ère-s et 84 éducateur-trice-s, animateur-trice-s ou intendant-e-s ont participé aux 13 ateliers proposés gratuitement dans le cadre de l'introduction de **2 menus végétariens** hebdomadaires.

De nombreux supports informatifs ont été revus, tant au niveau du contenu, que du visuel, alors que d'autres ont été créés, l'ensemble à l'aide d'un logiciel de graphisme. Ces supports imaginés et colorés peuvent être consultés en ligne ou photographiés, limitant ainsi la production de papier.

La 22^{ème} édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 15 au 25 septembre sur le thème « Les épices de Suisse et d'ailleurs ». Fourchette verte Genève a soutenu les labellisés dans la mise en valeur de la thématique.

Pour atteindre son objectif de promotion de l'alimentation équilibrée, l'action Fourchette verte "plat du jour à 6.40" a été proposée et subventionnée par le DIP dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II, pendant 30 semaines.

Le plat Fourchette verte a été proposé à CHF 5.- tous les jours pour les étudiants de l'Université de Genève et des Hautes Écoles spécialisées de Genève jusqu'au mois de juillet, grâce à un crédit du Conseil d'Etat. Puis au moins 2 plats Fourchette verte par semaine à ce prix ont été proposés.

Sur les réseaux sociaux, les publications, touchant tant l'alimentation équilibrée et durable, que les activités de terrain, ont généré une augmentation du nombre d'abonnés : **1'350 sur Instagram, 589 sur Facebook et 113 sur LinkedIn**, réseau nouvellement utilisé.

93 textes et supports ont été rédigés en langage simplifié, un langage adapté aux personnes à faible littératie.

Les pages genevoises du site internet de Fourchette verte Suisse ont été complétées par des supports simplifiés pour faciliter l'accès aux informations, tant du personnel des établissements labellisés, que des parents ou clients : <https://fourchetteverte.ch/article/accueil-fourchette-verte-geneve/>.

23 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte Genève : Anières, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Collonge-Bellerive, Collex-Bossy, Cologny, Confignon, Corsier, Dardagny, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Russin, Versoix et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu FV-GE sont : Collex-Bossy, Plan-les-Ouates, Russin et Versoix. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de FV-GE. L'objectif fixé d'obtenir un soutien plus important, n'a pas été atteint.

La recherche de fonds a été une préoccupation constante qui a permis de récolter un montant presque suffisant à équilibrer l'exercice comptable. De nombreux mandats payants y ont également contribué.

Lors de l'enquête d'appréciation, effectuée entre janvier et octobre, **91 établissements ont été testés**. Le respect des critères nutritionnels est en légère hausse, soit **82% de plats corrects** (81% en 2021).

3.7 Jura

La section Fourchette verte Jura comprend 35% de coordination, assurés par Florianne Chételat, diététicienne BSc HES-SO, ainsi que 0,5% de supervision, assuré par la direction de la Fondation O2, qui héberge le label.



En 2022, 22 établissements sont labellisés Fourchette verte, dont 7 au bénéfice de 2 déclinaisons (6 tout-petits et junior et 1 tout-petits et adulte). Plusieurs établissements sont en renouvellement de labellisation suite aux changements de cuisiniers-ères. La labellisation potentielle de 2 nouveaux établissements est en cours de discussion.

La collaboration entre la section Fourchette verte Jura et Fourchette verte Neuchâtel s'est poursuivie au travers de différents projets :

- envoi mensuel d'une recette Fourchette verte à tous les établissements labellisés, avec une recette végétarienne bonus tous les 3 mois ;
- atelier tout-petits avec bricolages, jeux, recettes, 5 sens, activités sur le thème des produits laitiers : chaque établissement labellisé tout-petits a reçu gratuitement cet atelier clé en main.

Au sein de la section Fourchette verte Jura, voici les différentes activités qui ont eu lieu :

- La parution hebdomadaire de recettes Fourchette verte dans le Quotidien Jurassien s'est poursuivie.
- Le nouveau programme de cours de cuisine et diététique Fourchette verte, proposé dans le cadre d'Avenir Formation, est paru : 1 cours théorique « Etiquettes des produits alimentaires, un casse-tête ? » ; 2 cours pratiques « Alimentation végétarienne, sans viande et sans poisson » et « Cuisiner durable : éviter le gaspillage alimentaire ».
- « Cuisiner durable : éviter le gaspillage alimentaire ».
- Un cours sur l'alimentation après 65 ans était prévu dans le cadre du programme de Pro Senectute, mais il a dû être annulé en raison d'un manque de participants.
- Une intervention sur l'alimentation équilibrée a eu lieu dans le cadre de la formation de base des accueillant-e-s en milieu familial.
- Un atelier cuisine « alimentation équilibrée » a été organisé pour les bénévoles de Caritas.



Recette Fourchette verte pour les labellisés
« Tofu sauté à l'aigre-doux avec ses légumes de saison et son riz nature »



Atelier Tout-petits 2022
« Les produits laitiers »

3.8 Luzern

Wir blicken im Kanton Luzern auf ein geglücktes und erfolgreiches 2022 zurück. Es freut uns besonders, dass das Label Fourchette verte gut angelauft ist und auf grossen Anklang stösst. Wir durften im Jahr 2022 6 Betriebe mit dem Qualitätslabel auszeichnen. Die Zusammenarbeit mit den Kitas, Tagesstrukturen und Schulen war sehr angenehm und spannend. Es war sehr erfreulich, die Betriebe durch den Zertifizierungsprozess zu begleiten. Das Interesse für eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung ist sehr gross. Es ist ein grosses Anliegen der Betriebe, den Kindern eine gesunde Ernährung zu bieten. Durch das Label Fourchette verte können wir sie optimal unterstützen. Wir freuen uns sehr auf die neu zertifizierten Betriebe im 2023.



3.9 Neuchâtel

Au 31 décembre 2022, Fourchette verte Neuchâtel compte 33 établissements labellisés et 5 cuisines de production, 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 re-labellisation, 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, activités). 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.

3.10 Nidwalden

Im Sommer 2022 hat das Pflegeheim Nägeligasse in Stans die Zertifizierung für das Label Fourchette verte Senior Tagesstätte in Angriff genommen und befindet sich aktuell im Zertifizierungsprozess. Zudem konnte der Schulhort Stansstad im Herbst 2022 mit dem Label Fourchette verte Junior erfolgreich rezertifiziert werden.

Das Label FV wurde im Jahr 2022 weiteren interessierten Institutionen vorgestellt.

Die positive Zusammenarbeit mit der Nidwaldner Koordinatorin konnte fortgeführt werden. Die durch die Abteilung Gesundheitsförderung und Integration des Kantons Nidwalden geschaffenen Projektstrukturen, einschliesslich kantonseigener Zertifizierungskommission, haben sich dabei weiter bewährt.



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

Verantwortliche Personen

Brigitte Hürzeler, Abteilungsleiterin Gesundheitsförderung und Integration (strategische Leitung)
Sara Brunati, Projektleiterin Fourchette verte Nidwalden, Abteilung Gesundheitsförderung und Integration (operative Leitung)
Yvonne Sommer, Koordinatorin Fourchette verte Nidwalden

3.11 Solothurn

Nach zwei von Corona geprägten Jahren mussten die Massnahmen ab März 2022 nicht mehr umgesetzt werden und gemeinsames Essen ohne Maske und Abstand war wieder möglich. Wichtige Anliegen von Fourchette verte wie zum Beispiel, dass die betreuten Kinder selbstständig essen können oder dass die Betreuungspersonen mit den Kindern zusammen essen, waren wieder möglich.

Auch die Mitarbeitenden von Fourchette verte konnten wieder in den Institutionen vor Ort essen und so wertvolle Rückmeldungen zum Testessen geben.

Für Fourchette verte Solothurn ist neben der Projektkoordination eine Mitarbeiterin im Stundenlohn angestellt. Sie beide gehören, neben zwei Kitaleiterinnen, einer Köchin und der Leiterin des Kantonalen Aktions-Programms, auch der Zertifizierungskommission an.

Neben den Rezertifizierungen der bisherigen Institutionen konnten zwei weitere Institutionen zertifiziert werden.

Auch Schulungen und Weiterbildungen vor Ort waren wieder möglich, so konnte am BZ Wallierhof ein Treffen des VKSO (Verein Kindertagesstätten Kanton Solothurn) sowie eine Weiterbildung zum Thema Allergien/Intoleranzen durchgeführt werden. Neben Teamschulungen fanden auch wieder drei Unterrichtsstage am SOdAS Grenchen statt. Dies waren sicher die Highlights des Fourchette verte Solothurn-Jahres. Alle Betriebe konnten rezertifiziert werden, weitere Institutionen sind im Zertifizierungsprozess.

Fourchette verte Senior@home Kanton Solothurn 2022/2023

Nach einem erfolgreichen Vorprojekt im 2021, das eindeutig Handlungsbedarf im Bereich Mahlzeitendienst aufzeigte, startete der Kanton Solothurn 2022 Fourchette verte Senior@home mit drei Pilotbetrieben.

Eine umfassende Ist-Analyse der drei Betriebe ergab, dass die Kriterien von FV Schweiz zu rund zwei Dritteln eingehalten wurden. Die wesentlichen Bereiche, welche nicht oder nur teilweise erfüllt wurden, betrafen z.B. den Proteingehalt der Menüs, die Abwechslung der stärkereichen Beilagen oder das Fehlen von Vollkorngesamtgetreide, Körnern, Samen und Nüssen.

Mit Hilfe von massgeschneiderten Schulungen für Küchenchefs, Küchenteams, Menüschreibende und Auslieferdienste wurden alle Beteiligten befähigt, die Menüs nach den Kriterien von FV Schweiz zuzubereiten und den Senioren den Mehrwert der zertifizierten Menüs zu erklären.

Im Mai 2023 erhalten alle 3 Betriebe für ihre Menülinie, die den Kriterien entspricht, das Label Fourchette verte. Nach dieser erfolgreichen Pilotphase sollen 2023 weitere Mahlzeitendienste aus dem Kanton für die Zertifizierung gewonnen werden.

3.12 St. Gallen



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

Die Nachfrage nach Zertifizierungen war in diesem Jahr wiederum hoch. Es konnten jedoch alle Betriebe zeitnah beraten und zertifiziert werden. Ende 2022 trugen im Kanton St.Gallen bereits 66 Betriebe das Label «Fourchette verte – Ama terra». Das Personal in den Betrieben ist in der Umsetzung des Labels und der Erfüllung der Kriterien sehr engagiert.

Organisation der kantonalen Sektion

Die Labelvergabe «Fourchette verte – Ama terra» findet in zwei Teams statt: Auf kantonaler Ebene wird «Fourchette verte» als Projekt des kantonalen Aktionsprogramms Ernährung und Bewegung geführt, während in der Stadt St.Gallen die Tagesbetreuungen und schulischen Mittagstische vom Fachbereich Ernährung und Bewegung des schulärztlichen Dienstes beraten werden. Die Zertifizierungskommission trifft sich dreimal jährlich und setzt sich zusammen aus Vertreterinnen und Vertreter des Amts für Gesundheitsvorsorge des Kantons St. Gallen sowie des Schulärztlichen Dienstes der Stadt St.Gallen. Die Betriebe werden von vier Ernährungsberatenden betreut: zwei sind festangestellte Projektleitende (davon ist eine Person für die Projektkoordination verantwortlich) und zwei Mitarbeitende im Stundenlohn.

Neu zertifizierte Betriebe

Im 2022 wurden fünf Betriebe mit dem Label «Fourchette verte – Ama terra» Kleinkind bzw. Junior neu zertifiziert. Darunter drei Kindertagesstätten, eine Tagesbetreuung und ein Mittagstisch. Ein Betrieb mit zwei Standorten ist ausgestiegen. Die Ernährungsberatenden sind auf viele motivierte und interessierte Mitarbeitende in den Betrieben gestossen. Besonders erfreulich ist es jeweils, wenn das Thema ausgewogen und gesund essen mit den Kindern auch in weiteren Aktivitäten aufgegriffen wird.

Aktivitäten

Das von «Fourchette verte Schweiz» zur Verfügung gestellte «Genuss-Kit» zum Thema «Schweizer Gewürze» wurde an alle Betriebe versendet. Eine Weiterbildung mit Austauschtreffen zum Thema «in guter Stimmung gemeinsam Essen» wurde mit 51 Teilnehmenden durchgeführt. Für das Küchenpersonal der Stadt St. Gallen wurde eine Weiterbildung zum Thema Nachhaltige Ernährung angeboten.

Ausblick

Die Weiterbildung im 2023 wird voraussichtlich dem Thema «vegetarische Eiweissquellen und Nachhaltigkeit» gewidmet sein. Es haben sich bereits wieder einige Betriebe gemeldet, die grosses Interesse am Label haben. Dabei muss geschaut werden, wie man mit den vorhandenen Ressourcen der Nachfrage nach Neuzertifizierungen und dem Anspruch an die Rezertifizierungen gerecht werden kann.

3.13 Thurgau

Die Zertifizierungskommission Fourchette verte Ama Terra setzte sich im 2022 wie im Jahr zuvor zusammen. Barbara Bücheli (Präsidentin) Leiterin Fachschaft Hauswirtschaft, Judith Hübscher (Vertretung Präsidentin) Beauftragte des Kantons Thurgau für Gesundheitsförderung, Sucht und Prävention, Franca Schmid, Kita-Leiterin, Roberto Dota, Fachlehrer GBW Weinfelden, Inge Gane, Ernährungsberaterin, Andrea Schütz, kantonale Koordinatorin «Fourchette verte – Ama terra».

Sonia Stürm übernahm die Stellvertretung für Michèle Geissbühler während ihrem Mutterschaftsurlaub von Mai bis Ende Dezember 2022. Die Zertifizierungskommission hat an zwei Sitzungen getagt.

Die kantonale Fachtagung Gesundheit & Prävention in der Karthause Ittingen wurde besucht.

Neu Zertifizierte Betriebe



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

Im 2022 wurden drei neue Betriebe zertifiziert: Chinderhuus Weinfelden, Kita Bärenhöhle Lenzberg in Wart und die Kita Bärenhöhle in Felben-Wellhausen. Im Kanton Thurgau sind per 31. Dezember 2022 32 Betriebe zertifiziert. Acht Betriebe haben das Label Junior und die restlichen Betriebe Kleinkind & Junior. Alle Betriebe verfügen über das Label Fourchette verte – Ama terra. Die Küche vom Schloss Seeburg in Kreuzlingen erhielt die Bestätigung als Produktionsküche. Sie beliefern vier Standorte der Kitas Calimero.

Im August fand wieder der Weiterbildungskurs am Gewerblichen Bildungszentrum Weinfelden für neue Mitarbeitende in den Institutionen statt. Der Kurs startete mit einem praktischen Teil, bei dem kleine Gerichte für eine Zwischenverpflegung zubereitet wurden. Diese Köstlichkeiten genossen die Teilnehmenden vor dem Referat. 11 Mitarbeitende nahmen an dem Kurs teil. Fünf Schulungen fanden bei den Institutionen vor Ort statt.

Das Jahrestreffen für die Betriebe fand im Mai statt. Dabei wurde das Thema Proteine unter die Lupe genommen. Dabei stand der Fokus im Zentrum der ausreichenden Proteinzufuhr für die verschiedenen Altersstufen von Kindern, die Thematik der limitierenden Aminosäuren wurde aufgezeigt und wie diese komplementiert werden können damit. In einem Workshop wurde das vermittelte Wissen vertieft, indem Menüpläne für den Alltag ausgearbeitet bzw. ergänzt wurden. Der Austausch untereinander wird jeweils sehr geschätzt. Ab dem Frühling 2022 war es wieder bei allen Institutionen möglich mitzuhören. Dies erleichtert die Arbeit der Zertifizierung und Rezertifizierung sehr.

Projekt Senior@home

Ab Mitte Jahr konnte mit der Zertifizierung des Pilotbetriebes «Mahlzeitendienst Ermatingen» gestartet werden. Die Zertifizierung und Betreuung der Betriebe, die Ernährung für Senioren anbieten, ist eine andere Herausforderung als bei der Betreuung und Begleitung von KITAS und Mittagstischen. Der Austausch mit Projektleiterinnen von anderen Kantonen war sehr wertvoll und hat eine grosse Bedeutung für die Arbeit.

3.14 Ticino

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

- Comitato, 8 membri: Rinaldo Rossi, Presidente, Samanta Rondinone vice presidente, Stevens Cramer, Beatrice Fasana, Pietro Gerber, Francesco Lobosco, Alessandro Pesce e Nicola Pini.
- Collaboratori, 2: Christine Massera, impiegata al 40% e Valentina Galli, impiegata all'80%.
- Strutture associate, 108; 287 i detentori del marchio.
- Contabilità: Stefano Besomi, Fiduciaria Besomi SA (fino al 31 marzo) e Iryna Brighi Fidampo amministrazione S.a.g.l (dal 1° aprile al 31.12.2022).
- Cuochi formatori, 7: Rosanna Gagliardi, Maria Giacobbe, Daniele Greco, Remo Migliorini, Danilo Notarianni, Emanuele Rizzuti e Francesca Rossi.

Le principali attività del 2022 sono elencate di seguito.

Comitato, riunioni e formazione del personale

- Tre riunioni di comitato (10 marzo, 24 aprile, 17 novembre) e un'assemblea generale (7 giugno)
- Una riunione di coordinamento con la Federazione Fourchette verte Svizzera (17 novembre).
- Più aggiornamenti con la coordinatrice di FV-CH, Elisa Domeniconi.
- Christine Massera e Valentina Galli hanno partecipato alla presentazione della rete per la promozione della salute nella prima infanzia (27 ottobre).
- Valentina Galli ha partecipato alla messa in rete PAC anziani (14 novembre).
- Valentina Galli ha partecipato alla messa in rete PAC bambini e giovani (22 novembre).



- Valentina Galli ha partecipato a due corsi organizzati da Gastroticino; Igiene e sicurezza alimentare gli allergeni nella produzione, somministrazione e vendita (4 maggio) e "Come utilizzare gli scarti alimentari" (25 ottobre).

Gestione strutture con il marchio

- Certificazione di 4 nuove strutture. Numero totale di marchi FV in Ticino: 287.
- Attribuzione di 2 marchi «FV temporaneo» (2 colonie per ragazzi).
- Visite di controllo di tutte le strutture associate; 121 (86 secondo gli obiettivi DSS 2022).

Formazione e servizi esterni

- Realizzazione di 10 corsi per cuochi dei nidi (2) e delle scuole dell'infanzia (8) per un totale di 83 partecipanti.
- Realizzazione di 5 corsi per le mamme diurne del Sopraceneri.
- 4 interventi per la promozione della salute presso FORMAS.
- 1 corso di cucina equilibrata per il personale di cucina del centro diurno ATTE di Biasca.
- 1 corso di cucina per il personale di ristorazione di Migros Ticino.

Marketing e comunicazione

- Apparizione di 8 articoli su giornali, giornali online. Invio di 3 newsletter, pubblicazioni sui social.

3.15 Valais

L'année 2022 a été marquée par la progression du nombre d'établissements labellisés dans le cadre de la démarche Cuisinons notre Région (CNR). Pour rappel, l'association Fourchette verte Valais est mandatée par le Service d'agriculture valaisan pour valoriser les produits de proximité et optimiser les bonnes pratiques en termes de durabilité dans les cuisines, tout en poursuivant les objectifs d'équilibre alimentaire.

Durant l'année 2022, le nombre d'établissements signataires à la démarche a doublé, passant de 60 à plus de 120. A ce jour, près de 125 établissements sont signataires. Grâce à ce projet cantonal, le label Fourchette verte a progressé en Valais, avec près de 30 nouveaux établissements labellisés, pour un total de 153 membres Fourchette verte.

Pour assurer le suivi de ces établissements, l'association a décidé d'augmenter le taux d'occupation des diététiciennes, qui se monte actuellement à 1EPT. Le cuisinier poursuit ses activités à 100%, la collaboratrice administrative à 50% et la coordinatrice à 70%.

En ce qui concerne le suivi du label, l'équipe a réalisé la majorité des bilans sur site. Les évaluations se veulent plus globales, en y intégrant des éléments de développement durable telles que l'économie d'énergie, les méthodes de cuisson, les appareils.

En parallèle au suivi des établissements, les actions de prévention se sont multipliées en 2022. Les publics touchés sont les enfants, jeunes adultes, équipes éducatives, personnes migrantes mais aussi, pour la première fois, des cuisiniers. Au total, 40 formations/ateliers/stands de sensibilisation ont été animés en 2022. Un catalogue a été mis en place et est proposé à nos établissements. Ces interventions sont destinées au tout public : cuisiniers, éducateurs, aides-soignants, personnel des établissements. Les thématiques sont réfléchies et définies en collaboration avec les signataires.

Une collaboration s'est également mise en place avec différentes associations/fédérations. Tout d'abord, nous avons conclu un partenariat avec l'AVALEMS afin d'offrir des formations pour les équipes travaillant en EMS. Deux sessions de formation ont également été organisées avec la Fédération des parents d'accueil valaisanne.



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

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

L'année 2022 a également été placée sous le signe de la lutte anti-gaspi. L'association a développé, en collaboration avec une fondation active dans la réinsertion de personnes en situation de handicap, des assiettes anti-gaspi.

Le lancement de ces campagnes s'est fait dans un établissement pilote, le CO St-Guérin de Sion, en septembre 2022. Plusieurs établissements ont pu profiter d'une semaine de sensibilisation. Ces actions se poursuivront en 2023.

3.16 Vaud



Cette année, les activités de Fourchette verte dans le canton de Vaud ont retrouvé leur dynamique en présentiel.

Différents projets et animations ont été proposés aux établissements labellisés. Il s'agit notamment du kit de jardinage TTP et J, d'une présentation du calculateur des menus en collaboration avec Beelong, du projet pilote Bio Suisse visant à promouvoir les produits bio dans les repas de collectivités et du kit de la Semaine du Goût proposant des recettes et activités sur le thème des épices.

La promotion d'égalité des chances en restauration collective a reçu une attention particulière au niveau cantonal. Deux foyers pour mineurs non-accompagnés de l'EVAM ont été labellisés Affiliation Junior. Une démarche participative afin d'améliorer l'accès à un repas équilibré auprès de publics-cibles spécifiques a été documentée comme bonne pratique.

Le suivi des établissements labellisés a continué avec la même fréquence que l'année précédente. A l'exception des établissements nouvellement labellisés (< 3 ans), les bilans s'organisent en fonction du niveau d'atteinte des critères du label. Pour les établissements respectant bien les critères, une visite en présentiel au sein de l'établissement est organisée tous les deux ans, en alternance avec un bilan par mail les autres années. La fréquence des tests n'a pas changé, avec 2 tests / établissement / année, complétés par l'analyse de 4 semaines consécutives de menus.

En 2022, 242 bilans annuels ont été effectués. 44 formations de cuisiniers et/ou d'équipes éducatives ont été réalisées pour 351 participants et les testeurs ont complété 557 tests.

Fourchette verte Vaud termine l'année 2022 avec 320 établissements labellisés, ce qui représente 23'859 repas FV quotidiens. 34 établissements ont décidé de cesser la collaboration avec le label, principalement en raison de l'augmentation de la fréquence des repas végétariens. 13 nouvelles demandes de labellisation ont été traitées et acceptées.

La collaboration avec la Ville de Lausanne a été reconduite pour le suivi des critères nutritionnels du Plan de restauration collective durable. Cela concerne 15 cuisines de production et 73 structures d'accueil de l'enfance.

En décembre, la coordinatrice cantonale a été élue au Comité de Fourchette verte Suisse. Nous nous réjouissons d'y représenter les sections cantonales.



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

3.17 Zug

Die Kantone Zug und Uri traten 2016 je dem Verein Fourchette verte Schweiz bei, organisierten sich jedoch zusammen in einer Zertifizierungskommission und mit einer gemeinsamen kantonalen Koordinatorin. Aufgrund des neuen strukturellen Beitrages an Fourchette verte Schweiz entschied sich der Kanton Uri mit nur einem zertifizierten Betrieb für den Ausstieg aus dem Verein. Die Urner Kita wird nun via Kanton Zug rezertifiziert. Die Zertifizierungskosten für die Urner Kita trägt weiterhin der Kanton Uri.

2022 konnten sich die Zuger Betriebe von der Corona-Pandemie allmählich erholen und die Fourchette verte Kriterien, wie den Einbezug der Kinder in die Essenszubereitung oder das Essen selber schöpfen, wieder umsetzen. Erfreulich war zudem, dass sich ein Verbund von 10 Kita-Standorten freiwillig meldete, für die Mitarbeitenden eine Weiterbildung zu erhalten, damit die Ansprüche an das Label Fourchette verte – Ama terra weiterhin gut erfüllt werden können. Gerade in Kitas ist die Fluktuation von Mitarbeitenden enorm und die regelmässige Weiterbildung von neuen Mitarbeitenden daher essentiell.

2022 konnten 3 neue Kitas den Auszeichnungsprozess starten. Per Ende Jahr erhielten schliesslich 23 Kitas (1 aus dem Kanton Uri) und 1 Mittagstisch die Fourchette verte – Ama terra Auszeichnung. 5 Kitas müssen im ersten Quartal 2023 noch weitere Auflagen erfüllen oder fehlende Testessen nachholen. Bei einem Mittagstisch ist die Weiterführung des Projektes noch ungewiss.



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

4 STATISTIQUES JANVIER 2023 / STATISTIK JANUAR 2023

Suisse /Schweiz / Svizzera

Statistiques/Statistiken/Statistiche 01.2023

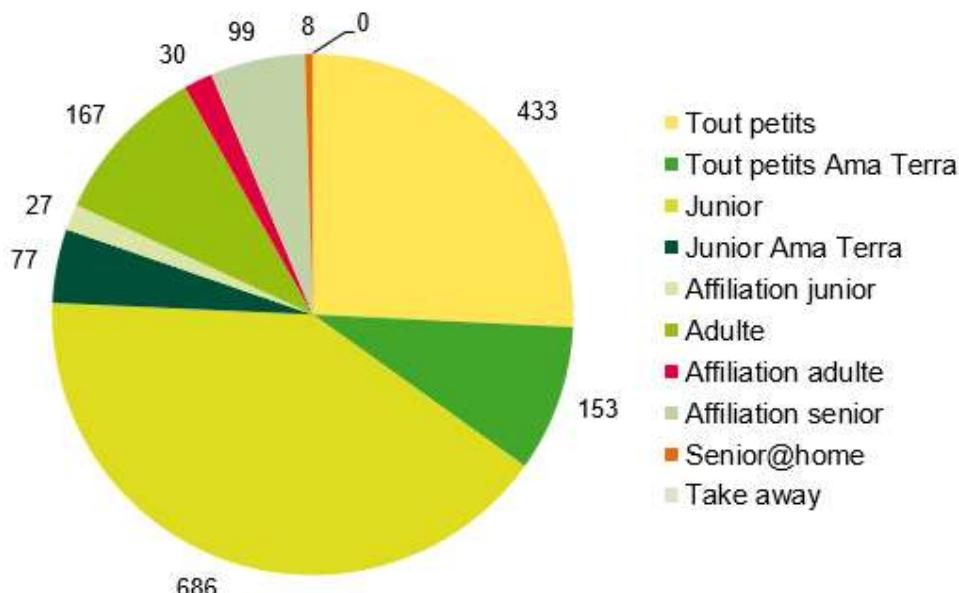
Label	Nombre de Places assises	Nombre de repas FV servis par jour	Nombre d'établissements
Tout-petits	21155	20991	433
Juniors	53455	56618	686
Affiliations Junior	1902	2116	27
FV-AT juniors	5191	4226	77
FV-AT tout-petits	5096	5004	153
Affiliations adulte	2402	3986	30
Affiliations senior	6680	13469	99
Senior à domicile	570	680	8
Cafés-restaurants	2302	1213	25
Self-Service	1720	685	10
Restaurants de collectivité	19775	8994	132
Total	120248	117982	1680



Etablissements / Betriebe / Ristoranti

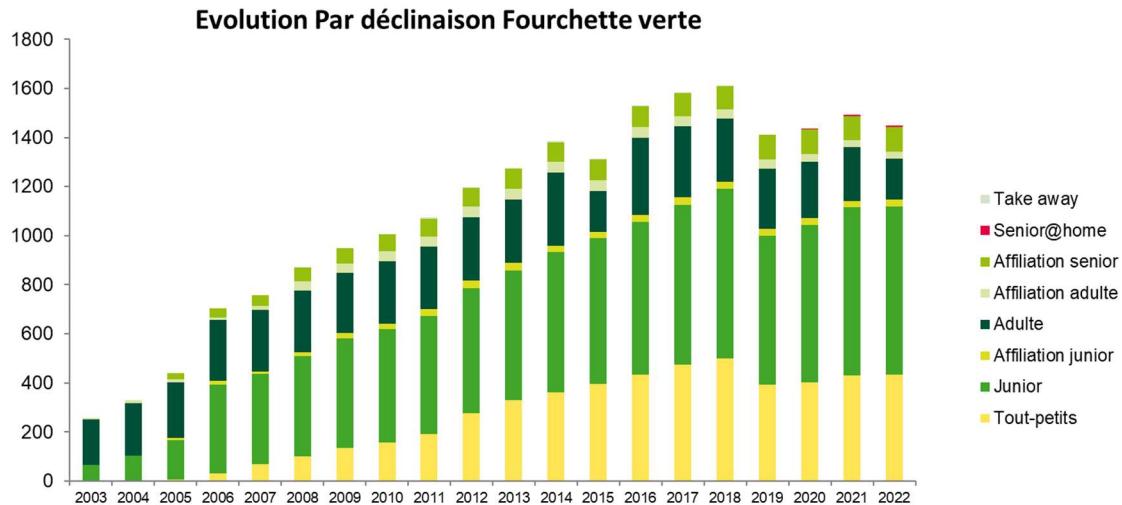
Label	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	NW	SO	SG	TG	TI	VS	VD	ZG	Total
Affiliations						1	3	1							11	8	5	30
Affiliations Junior							5			1					6	4	7	27
Affiliations senior						6	3			2					30	20	38	99
Cafés-restaurants						1		8	1						7	5	3	25
FV-AT juniors					1	17	1	6	2		3				36	9		2
FV-AT tout-petits					25	41	2	6	2	1	4		2	27	22	1	21	153
Juniors	10						80	19	130	4	3	9	1	6	1	2	203	58
Restaurants de collectivité							2		11	5	42	6		4		15	32	14
Self-Service									1	6							3	10
Senior à domicile															1	3		8
Tout-petits	31	2	1	106	17	81	8	2	16			21	1		25	32	89	1
Total général	42	32	58	201	61	282	20	12	33	1	33	66	33	300	160	319	24	1680

Répartition par déclinaison (état au 17.01.2023)





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



5 COMPTES 2022 / JAHRESRECHNUNG 2022

5.1 Bilan / Bilanz

Bilan au 31 décembre

	2022	2021
Actif		
<u>Liquidités</u>	223 041.52	394 526.48
Compte postal	223 041.52	394 526.48
<u>Créances</u>	30 685.50	3 696.48
Créances envers des tiers	30 685.50	3 696.48
<u>Stock</u>	1.00	1.00
Stock	1.00	1.00
<u>Actifs de régularisation</u>	0.00	34.00
Actif transitoire	0.00	34.00
Total de l'actif	253 728.02	398 257.96



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

Passif		
<u>Dettes à court terme</u>	3 064.00	102 445.70
Dettes envers des tiers	3 064.00	102 445.70
<u>Passifs de régularisation</u>	16 807.19	11 085.75
Passifs transitoires	16 807.19	11 085.75
<u>Fonds attribués</u>	171 500.00	228 819.80
Fonds Loterie Romande (Fourchette gourmande)	0.00	22 855.99
Fonds Loterie Romande (Plan de menus digitalisé)	0.00	50 000.00
Fonds Engagement institutionnel	70 000.00	70 000.00
Fonds Projets pluriannuels	94 000.00	59 000.00
Fonds Développement de la Fédération	3 000.00	3 000.00
Fonds Matériel promotionnel	1 500.00	1 500.00
Fonds Egalisation	3 000.00	3 000.00
Fonds Fourchette gourmande	0.00	13 463.81
<u>Fonds propres</u>	62 356.83	61 906.71
Perte & profits reportés au 01.01	61 906.71	60 968.54
Résultat de l'exercice	450.12	938.17
Total du passif	253 728.02	398 257.96

5.2 Compte d'exploitation / Betriebsrechnung

Compte d'exploitation

	2022	2021
Produits		
<u>Contributions des pouvoirs publics</u>	174 903.00	210 029.00
Promotion Santé Suisse	89 560.00	137 000.00
Cantons (CLASS) + (cantons alémaniques)	85 343.00	73 029.00
Office Fédéral de la sécu alimentaire (OSAV)	0.00	0.00
Autres apports publics	0.00	0.00



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

Contributions et dons

Don Loterie Romande	135 969.00	225 339.00
Autres dons privés et partenariat (SVGroup)	0.00	50 000.00
Bio Suisse	469.00	55 339.00
Minerva Stiftung	53 000.00	30 000.00
Fondation Idea Helvetia	37 000.00	90 000.00
Fondation Ernst Göhner	3 000.00	0.00
Fonds renforcement OM Bio Suisse	10 000.00	0.00
Mercator Stiftung	15 000.00	0.00
	17 500.00	0.00

Produits des ventes et prestations

Prestations facturées & autres produits	6 093.95	7 081.30
Vente de matériel	3 190.00	800.00
Autres produits	2 903.95	5 781.30
	0.00	500.00

Total des produits

316 965.95

442 449.30

Charges

Achat matériel

Matériel promotionnel	0.00	0.00
	0.00	0.00

Prestations de tiers

Projet SV et autres	300.00	112 041.65
Formation Ama Terra	0.00	247.00

Projets

Projet Fourchette Gourmande/intergénérationnelle	77 484.39	
Web App Beelong	13 090.55	11 630.55
Partenariat Bio Suisse	41 500.00	100 000.00
Kit pédagogique de jardinage	1 497.85	163.60
Diffusion d'outils dans les communes	19 395.99	0.00
	2 000.00	0.00

Charges de personnel / Secrétariat général

Salaires / Coût secrétariat général	253 942.69	219 963.75
Charges sociales	203 329.00	171 556.45
Autres frais de personnel	49 915.89	45 498.45
Frais formation & Frais de dépl., frais adm.	585.80	1 007.55
	112.00	1 901.30

Charges de locaux

Loyer / Coûts logistiques	9 708.00	9 258.00
Loyer stock / Déménagement	9 708.00	0.00



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

Charges d'administration

Matériel de bureau, abonnement, frais de port
Coût comptabilité / RH (Adunaromandie)
Frais AG / Comité
Frais informatique

20 304.94	34 363.48
3 805.70	6 113.99
6 060.60	17 076.75
828.45	562.00
9 610.19	10 610.74

Charges de communication / publicité

Matériel publicitaire / Communication
Frais de déplacement
Frais de représentation

5 056.10	8 565.50
3 469.10	7 400.50
1 412.00	724.00
175.00	441.00

Charges et produits financiers

Charges financières CCP
REDIP (part TVA non récupérable)

1 127.51	1 494.91
1 127.51	1 494.91
0.00	0.00

Charges et produits extraordinaires

Charges extraordinaires
Produits extraordinaires

-88.00	-176.16
0.00	0.00
-88.00	-176.16

Total des charges

367 835.63	385 511.13
-------------------	-------------------

Résultat avant variation des fonds (+ = bénéfice)

-50 869.68	56 938.17
------------	-----------

Variation des fonds

-51 319.80	56 000.00
------------	-----------

Attribution aux fonds

35 000.00	106 000.00
-----------	------------

Utilisation des fonds

-86 319.80	-50 000.00
------------	------------

Résultat de l'exercice

450.12	938.17
---------------	---------------



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

6 REMERCIEMENTS / DANKSAGUNG

Aux Départements de la santé des cantons qui ont développé Fourchette verte et à la Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS), ainsi qu'aux cantons alémaniques qui, grâce à leur soutien financier et leur confiance renouvelée, permettent de poursuivre les activités de la Fédération.

À Promotion Santé Suisse (PSCH) pour son support et son soutien financier, actuel et futur, qui permet de promouvoir et faire vivre la Fédération Fourchette verte Suisse.

À la Société Suisse de Nutrition (SSN), la Fédération Romande des consommateurs (FRC), la CPPS et RADIX, pour leur expertise et leur collaboration.

Aux organisations, partenaires et fondations qui nous permettent de faire avancer ensemble nos buts de promotion de santé publique, parmi eux la Loterie Romande (LORO).

Enfin, notre gratitude va aux collaboratrices et collaborateurs des sections cantonales, à nos testeuses et testeurs, y compris de la FRC, aux comités cantonaux, aux membres du Comité et de la conférence de coordination qui travaillent activement au développement et au succès de Fourchette verte, tout au long de l'année.

An die Gesundheitsdepartemente der Kantone, die Fourchette verte entwickelt haben und an die Conférence Latine des Affaires Sanitaires et Sociales (CLASS), sowie an die Deutschschweizer Kantone, die durch ihre finanzielle Unterstützung und ihr erneutes Vertrauen die Fortsetzung der Aktivitäten des Verbandes ermöglichen.

An Gesundheitsförderung Schweiz (GFCH), für die aktuelle und zukünftige Unterstützung und den finanziellen Beitrag, die die Förderung und Erhaltung des Verbandes Fourchette verte Schweiz ermöglichen.

An die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE), die Fédération Romande des Consommateurs (FRC), die CPPS, die CLASS und RADIX für ihr Fachwissen und die Zusammenarbeit.

An die Partnerunternehmen und –organisationen, die es uns erlauben gemeinsam unsere Ziele der Gesundheitsförderung voranzutreiben, vor allem die Loterie Romande (LORO).

Zum Schluss geht unser Dank an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der kantonalen Sektionen, an unsere Testesserinnen und Testesser, im Speziellen diejenigen der FRC, an die kantonalen Vorstände, an die Mitglieder des Vorstandes und der Koordinationskonferenz, die im Verlauf des ganzen Jahres aktiv an der Entwicklung und dem Erfolg von Fourchette verte arbeiten.

Lausanne, mars 2023 / März 2023