

Rappel de quelques principes du label

- Le respect de l'équilibre alimentaire basé sur la pyramide alimentaire suisse. Soit quotidiennement des légumes/fruits et des féculents, régulièrement des produits laitiers, une quantité suffisante de protéines pour couvrir les besoins des enfants et des matières grasses de bonne qualité et en quantités limitées.
- Des quantités adaptées en fonction de l'âge: les enfants de 4 ans n'ont pas les mêmes besoins en termes des différents groupes d'aliments que ceux de 8 ans
- Jusqu'à trois mets gras par semaine pour les établissements proposant repas de midi et collation(s).
- Promotion du plaisir de goûter à tout, de la découverte de nouvelles saveurs et de la diversité dans l'assiette!
- Pas d'impact sur le prix puisque la diminution des quantités de protéines animales permet l'achat de produits plus variés (quinoa, boulghour, etc.) .
- Un suivi permettant de renforcer les compétences des professionnel-le-s et de les valoriser via une démarche d'amélioration continue; des contrôles axés sur la collaboration et permettant d'avoir un projet de qualité
- Un label national, indépendant et non commercial , soutenu par Promotion santé suisse et les services cantonaux de la santé publique.
- Le développement, pour 2016, d'une offre complétant les critères actuels Fourchette verte des tout-petits et junior, et se concentrant sur les aspects de durabilité: Fourchette verte—

Ama Terra

Parce que l'avis et l'expérience des professionnel-le-s sont importants et que le développement durable doit intégrer de manière pertinente la promotion de la santé, Fourchette verte Suisse a développé Fourchette verte—Ama terra.

Fourchette verte—Ama terra est un profil additionnel démontrant que l'établissement veille également à ce que l'alimentation suive les principes du développement durable. Il a été développé à partir du projet de Bâle campagne « schnitz und drunder » lancé en 2006 par le centre agricole Ebenrain.

Grâce à Fourchette verte—Ama terra, les enfants et adolescents bénéficient non seulement d'une alimentation équilibrée et variée, mais en plus les aliments privilégiés lors des achats doivent répondre à des critères sociaux, environnementaux et respectant les animaux. En conséquence, des produits saisonniers et régionaux sont utilisés en priorité. De plus, les enfants sont si possible intégrés dans les activités liées aux repas et une culture de table et d'alimentation adaptée aux enfants est pratiquée.



ne.ch
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

Evaluation de l'image du label Fourchette verte des tous petits et junior

Dans le canton de Neuchâtel

Etude réalisée par MIS Trend Lausanne, dans le cadre du programme cantonal Alimentation & Activité physique



Avec le soutien de

 Promotion Santé Suisse

Fourchette verte est un label de restauration de qualité, qui cherche à concilier plaisir et santé, dans le cadre de la promotion de la santé et la prévention de certaines maladies. Il est décerné aux établissements proposant des repas et des collations équilibrés se basant sur les principes de la pyramide alimentaire suisse. Présent depuis 15 ans dans le canton, le label est soutenu par le Service cantonal de la santé publique, via son programme Alimentation & Activité physique.

42 établissements, sur les 63 labellisés du canton, accueillent des enfants et adhèrent actuellement aux principes d'une alimentation équilibrée alliant plaisir et diversité.

Afin d'améliorer de manière continue le label, le service de la santé publique a mandaté auprès de MIS Trend une étude sur son image dans le canton. Une étude qualitative a donc été réalisée fin 2015, dans le but de mieux cerner les avis et les expériences des professionnel-le-s et de recueillir des pistes d'amélioration. Deux focus group, regroupant des parents et des éducatrices, ont été mis en place, ainsi que des entretiens téléphoniques avec des cuisiniers, des communes, des directeur-trice-s, etc.

RESULTATS

Les points forts et les avantages du label

- Pour les répondants, il s'agit d'un label positif qui promeut une alimentation saine et équilibrée.
- Dans les établissements labellisés, il y a une prise de conscience globale concernant la promotion de la santé et une intégration de celle-ci dans le projet pédagogique.
- Le label permet à l'établissement d'avoir un rôle éducatif auprès des enfants.
- Le label permet la découverte de nouveaux goûts et saveurs.
- La diététicienne est à l'écoute des établissements (coaching).
- Le label garanti une meilleure crédibilité vis-à-vis des parents.
- Les établissements questionnés ont confiance dans ce label unique au niveau national.
- L'étude met en avant la notoriété du label.

Les points faibles et les contraintes du label

- Les contraintes sont ressenties essentiellement chez les établissements qui se sont vus imposés le label ou qui ne l'ont pas.
- Certains répondants estiment que les quantités des protéines et des mets gras sont trop justes.
- Certains répondants estiment que les critères du label augmenteraient le prix des repas et des collations.
- Quelques établissements déplorent le fait que les produits locaux et de qualité ne soient pas assez valorisés.
- D'autres souhaiteraient que les contrôles soient plus systématiques.
- Certains établissements aimeraient que le label propose davantage de matériel de communication pour les parents.

Propositions d'amélioration des répondants

- Donner accès à davantage de menus ou d'idées de recettes;
- Renforcer la formation continue des cuisiniers;
- Promouvoir l'agriculture locale et raisonnée;
- Améliorer le suivi des établissements;
- Informer et impliquer davantage les parents.

EN RESUME

Les établissements labellisés considèrent en majeure partie le label comme un plus, leur permettant d'offrir aux enfants une alimentation équilibrée et de qualité. Un travail doit être fait au niveau des quantités servies afin de répondre au mieux aux recommandations nationales.

L'image de Fourchette verte est pour la majorité très bonne, et liée à l'expertise de la diététicienne qui est valorisée. Le label inspire confiance.

Pour les non-labellisés, ces caractéristiques ne sont pas remises en question. Il s'agit surtout pour ces établissements de pointer le manque de contrôle, liée au manque de personnel. Le fait que le label ne s'engage pas pour une agriculture locale et raisonnée est également un facteur de non-adhésion. Cette lacune sera comblée par une offre complémentaire : Fourchette verte—Ama terra (voir dernière page).

