



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

Avec le soutien de • Mit der Unterstützung von • Con il sostegno di:




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

Conférence table ronde des chefs de cuisine de collectivité de l'AFISA

Prise en compte, dans l'alimentation adaptée, des
tendances alimentaires actuelles comme la
« charte de la restauration collective
fribourgeoise » ou « Fourchette Verte »

26 septembre 2023

Murielle Equey
Coordinatrice-diététicienne
Fourchette verte Fribourg

Christian Folly
Resp. restauration collective
Terroir Fribourg



L'alimentation adaptée

Une alimentation équilibrée «**adaptée**» doit correspondre aux besoins spécifiques de la personne qui la consomme en étant modifiée selon notamment :

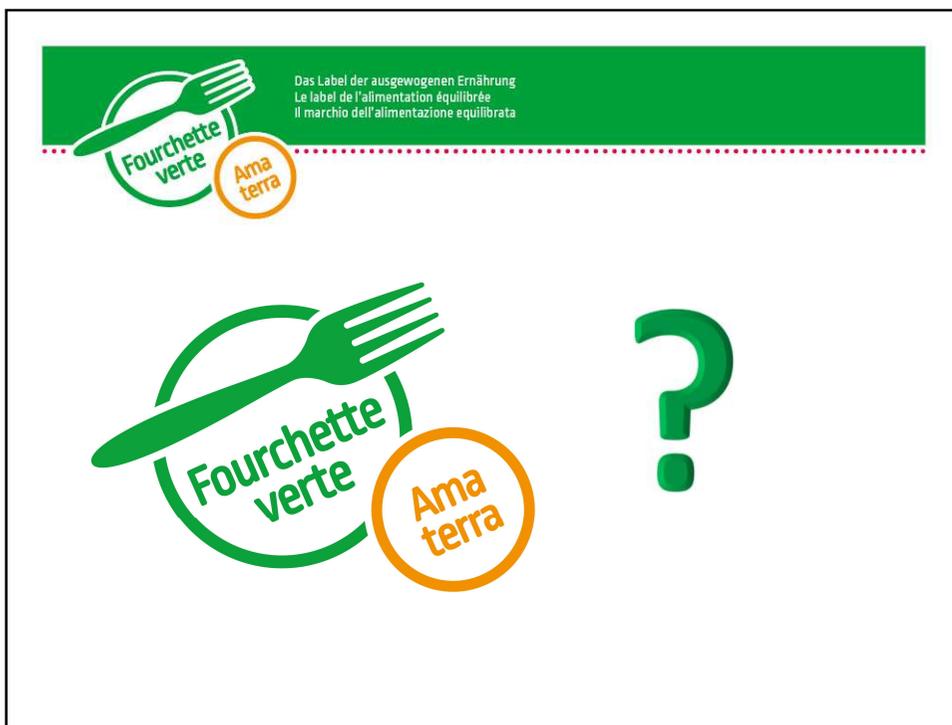
- Son régime alimentaire (pathologie, état de santé)
- Texture (capacités de mastication, déglutition)
- Croyances éthiques, personnelles et/ou religieuses

Elle doit être adaptée à la personne afin que celle-ci puisse remplir ses besoins nutritionnels spécifiques.



Les tendances alimentaires actuelles



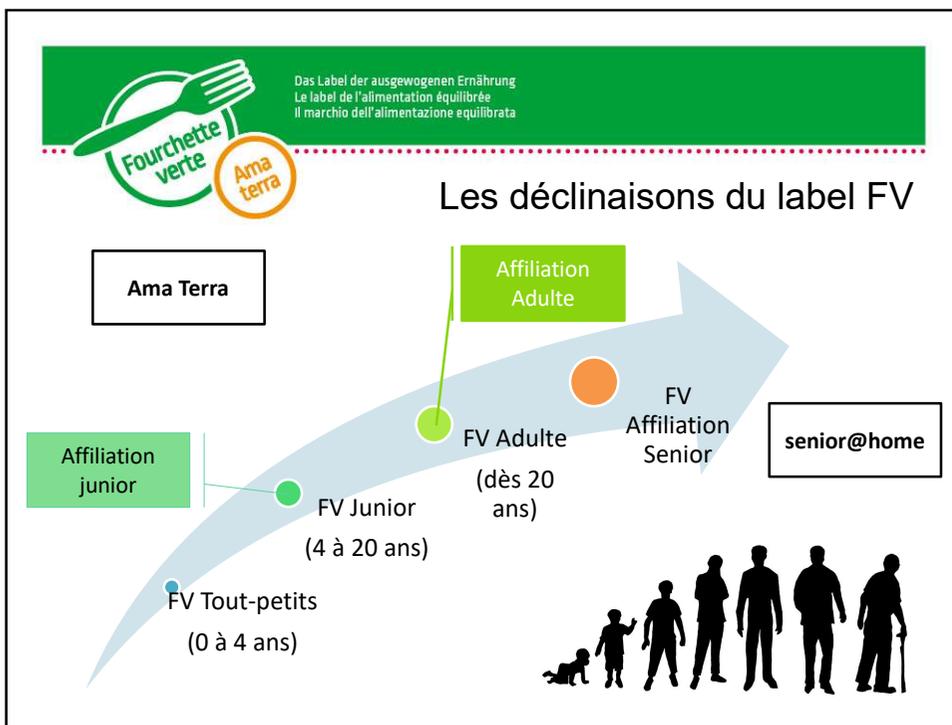


Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Fourchette verte Ama terra

Les labels Fourchette verte et Fourchette verte Ama terra

- Labels de qualité, décernés aux restaurateurs servant des plats du jour équilibrés et durables.
- Fourchette verte promeut une alimentation équilibrée dans les établissements de restauration collective (crèches, parascolaire, universités, EMS,...) se basant sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'OSAV et de la Société Suisse de Nutrition.
- Fourchette verte encourage les professionnels de la restauration collective à prêter une attention particulière à l'origine, aux saisons et au mode de production des aliments, à la fréquence de produits d'origine animale ainsi qu'au gaspillage alimentaire.
- Présents dans 17 cantons, avec près de 1'600 établissements de restauration sur le terrain, offrant plus de 120'000 places assises.





Organisation à Fribourg

1. Demande de label (150.- frais de dossier)
2. Accompagnement vers la labellisation par la diététicienne
3. Comité de labellisation
4. Attribution du label au lieu de consommation du repas
5. Mise en place du système des testeurs (4x par an)
6. Suivi annuel et cotisation annuelle (100.-)

Et en plus, selon besoin ou intérêt:

- Formation pour les testeurs
- Formation pour les cuisiniers
- Formation pour les structures
- Animation dans les structures (enfants, professionnels, parents)



FV Fribourg en 2023

Déclinaisons	Sites
Senior	6
Adulte	6
Junior	25
Tout-petit	25
Total	62

**80% des labels pour
les enfants**

**Dont 9 crèches et
8 AES en Ama terra**



Points forts

1. Mesure de santé publique très concrète, en lien avec le terrain et tenant compte des besoins, depuis 30 ans
2. Offre d'une alimentation équilibrée, consommée dans un environnement sain pour tous les âges de la vie
3. Proposition de formations complémentaires ou d'animations
4. Amélioration des connaissances en matière d'alimentation et de santé de la population et des professionnels de la restauration
5. Contribution à la réduction de l'incidence des maladies chroniques influencées par les habitudes alimentaires
6. Collaboration étroite avec la Charte Cuisinons notre région



Parole à Christian Folly de



et la Charte





«CUISINONS NOTRE RÉGION»

ALIMENTATION ADAPTÉE

Grangeneuve
25 septembre 2023

FRI♥**OURG**

Terre
de valeurs

FRI♥**OURG**
regio•garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!



La mise en œuvre

La mise en œuvre de la charte se fera avec l'appui de Grangeneuve GastroFribourg, Fourchette verte et Terroir Fribourg.

Budget de **110'000 francs par an** (2021-2026)

- > **Accompagnement** par Terroir Fribourg (60%) : Christian Folly
- > **Formation continue** des apprenti-e-s aux chef-fe-s de cuisine par Grangeneuve, GastroFribourg, Fourchette verte et Terroir Fribourg
- > **Monitoring**
- > **Labellisation Fourchette verte**

FRI♥**OURG**

Terre
de valeurs

FRI♥**OURG**
regio•garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!



Aujourd'hui

MERCI A VOUS !

Etat au 18.09.2023

- 27 établissements ont signé la Charte (le dernier, l'extrascolaire de Marly)

Suite des signatures

- Signature avec Le Réseau Santé de la Glâne 15 novembre

Divers

- 8 analyses Beelong finalisées et 2 en route
- 81 % de taux de présences aux formations et Sensi'Terre
- Les signataires représentent plus de 2 millions de repas annuels

FRI♥**OURG**

Terre
de valeurs

FRI♥**OURG**
regio•garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!



Projet en cours

La plateforme De-Saison.ch

- La plateforme a pour but de stimuler et de mettre en relation les chefs de cuisine et les producteurs locaux par des moyens promotionnels et de mise en avant de leurs produits et labels
- La plateforme se veut être le point de rencontre de l'offre et de la demande en matière d'approvisionnement alimentaire «local» pour les cuisine collectives du canton de Fribourg
- La plateforme a été créée avec des fonctionnalités simples, à portée de main de tous les producteurs locaux, chefs de cuisine et «animateur» et a été conceptualisée pour permettre la diffusion rapide d'offres et de mise en relation de ces acteurs.

FRI♥**OURG**

Terre
de valeurs

FRI♥**OURG**
regio•garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!



Projet en cours DD2

Dédé,
l'outil de monitoring,
vous connaissez?

[HTTPS://FOURCHETTEVERTE.LABDIREKT.APP/LOGIN](https://fourchetteverte.labdirekt.app/login)

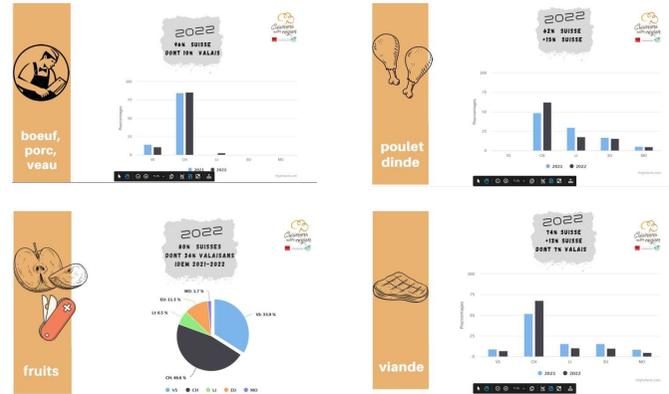


partages objectifs statistiques outils

FRIOURG
regio.garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!

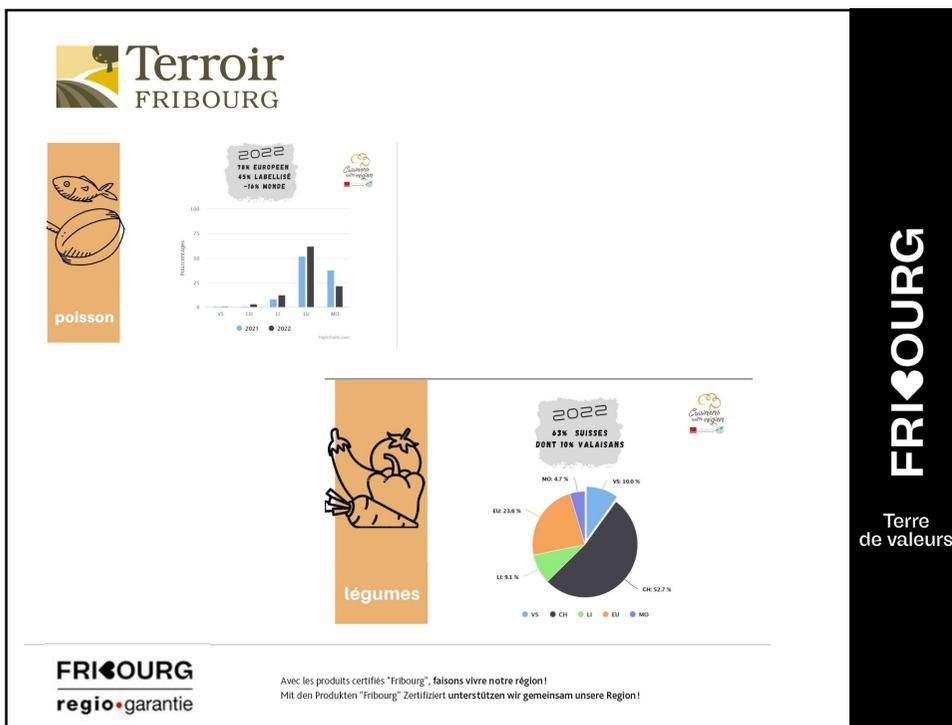
FRIOURG
Terre de valeurs



FRIOURG
regio.garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!

FRIOURG
Terre de valeurs



Terroir FRIBOURG

En achetant local!

Campagne promotion

Campagne promotion «poulet régional» dans la restauration

- ✓ Envoyé communiqué de presse le 12 juillet 2023
- ✓ Relai dans plusieurs médias + Etat de Fribourg (SEn / Plan Climat)
- ✓ Mailing aux membres de GastroFribourg et Restaurants de collectivité

FRIBOURG
Terre de valeurs

FRIBOURG
regio.garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!



Les 8 principes d'une alimentation écologique

L'urgence climatique a aussi lieu dans nos assiettes !

1. Adopter une consommation responsable de produits animaux
2. Eviter le gaspillage alimentaire
3. Privilégier les produits suisses, et éviter le transport par avion
4. Privilégier les produits issus de modes de productions écologiques (par ex. biologiques) et du commerce équitable
5. Favoriser les fruits et légumes de saison et éviter les serres chauffées aux énergies fossiles
6. Bannir les espèces de poisson en danger et les techniques de pêche destructrices
7. Eviter les produits sur-emballés et éviter autant que possible les emballages
8. Privilégier l'eau du robinet

L'alimentation est responsable de **28%** de la charge environnementale de la consommation en Suisse, loin devant la mobilité (24% Logement et 12% Mobilité)

FRIOURG
regio•garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!

FRIOURG
Terre
de valeurs



Prise en compte dans l'alimentation adaptée avec la charte CNR

7 tendances ressortis

1. Durable **1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 15, 16**
2. Plaisir **9**
3. Equilibrée **12, 13, 14**
4. Abordable
5. Locale **Annexe 2 critère de provenance régionale**
6. De saison **6**
7. Diminution de la fréquence de viande/ poisson **7**

FRIOURG
regio•garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!

FRIOURG
Terre
de valeurs



L'alimentation adaptée

Se nourrir est tout à la fois un acte vital, convivial et social. Pour bon nombre de personnes âgées, boire et manger devient souvent difficile et se vit très douloureusement lorsque celles-ci doivent se résoudre à ce que quelqu'un leur « donne à manger ». Chaque individu doit pouvoir renouer avec les sens (le toucher, l'odorat, le goût). Le repas redevient un moment de plaisir et de convivialité.

- ✓ Texture modifiée (menu de la Bénichon par exemple)
- ✓ Le Manger-Main (forme retravaillée facilitant ainsi leur saisi)
- ✓ Croyances éthiques, personnelles et/ou religieuses (sans porc par exemple)

La Charte CNR ne mets pas de frein à cette alimentation adaptée, c'est vous qui offrez 3 plaisirs dans la journée !
Merci pour votre implication sans relâche !

FRI♥**OURG**
regio•garantie

Avec les produits certifiés "Fribourg", faisons vivre notre région!
Mit den Produkten "Fribourg" Zertifiziert unterstützen wir gemeinsam unsere Region!

FRI♥**OURG**
Terre
de valeurs



Discussion ouverte

Les tendances actuelles de l'alimentation (ici Fourchette verte et/ou Cuisinons notre région) peuvent-elles être prises en compte et compatibles avec une alimentation adaptée ?



Questions

Quels sont les régimes et/ou alimentations adaptées que vous servez au quotidien, et en quelle proportion?



Questions

A votre avis, est-ce qu'une alimentation adaptée est un frein à la mise en place du label FV ou de la charte ?



Questions

Quels sont les freins à la mise en place de la charte ou du label Fourchette verte?



Conclusion

La charte Cuisinons notre Région et le label Fourchette verte prennent en compte les tendances actuelles en matière d'alimentation (ce sont même leurs lignes directrices) et sont compatibles avec la plupart des alimentations adaptées.



Merci pour votre attention!