

## **Fourchette verte junior, un projet de santé communautaire.**

Mise en pratique dans le canton de Genève.

Marie-Pierre Theubet, diététicienne, département de l'instruction publique - service de santé de la jeunesse, Genève. Mai 2006.

---

Fourchette verte est un label de qualité créé pour les professionnels de la restauration collective. Il est destiné à toutes les personnes ne pouvant pas manger le repas de midi à domicile. Il a été adapté à chaque spécificité des populations concernées : FV des tout-petits, FV junior, FV senior. La Fourchette verte poursuit principalement deux buts : augmenter les connaissances en matière d'alimentation et de santé aussi bien des professionnels que des clients au sein des restaurants, et induire des comportements sains auprès de tous. Trois critères déterminent le label. Les restaurateurs s'engagent à proposer un plat du jour sain et équilibré dont les composants sont précisés; ils assurent à leur clientèle un environnement favorable en pratiquant une hygiène respectueuse de la loi fédérale, en organisant un espace sans fumée, en pratiquant le tri des déchets. Enfin, pour les restaurants publics servant de l'alcool, trois boissons non alcoolisées sont proposées à la clientèle à un prix favorable.

En 2002, le label a été adapté aux enfants de 4 à 15 ans et a été baptisé Fourchette verte junior. Les restaurateurs s'engagent à respecter deux critères et non pas trois. Naturellement le critère lié à l'alcool n'intervient plus, l'espace sans fumée non plus. Les critères de l'alimentation et de l'environnement sont maintenus.

A Genève, 45 associations différentes, privées ou communales, gèrent l'accueil de 8'000 enfants environ chaque jour au repas de midi dans 150 restaurants scolaires différents. Quand on parle *restaurants scolaires* à Genève, on parle de la population des enfants âgés de 5 à 12 ans fréquentant les degrés élémentaires et primaires des écoles publiques.

Dans ce dispositif, la production des repas est extrêmement variée. Elle est placée sous la responsabilité des associations qui s'organisent comme elles veulent. Parfois, les repas sont cuisinés sur place, parfois ils sont livrés par des restaurateurs privés, des entreprises ou encore des autres restaurants scolaires. Les enfants sont encadrés par du personnel appelé animatrices et animateurs des activités parascolaires. Ce personnel accueille les enfants à la fin de la matinée d'école à 11h30, se rend au restaurant scolaire, mange avec les enfants, occupe les enfants jusqu'à la reprise de l'école à 13h30.

Ainsi, dans le cadre des buts poursuivis par Fourchette verte, l'implantation du label dans les restaurants scolaires favorise des contacts multiples et permet de transmettre des informations sur le thème *alimentation-santé* auprès des cuisiniers et responsables d'entreprise de restauration collective, des comités d'associations responsables de restaurants scolaires, du personnel d'encadrement. Les comités seront les partenaires et le relais avec les parents, le personnel d'encadrement sera formé pour inciter les enfants à manger avec bon appétit le menu fourchette verte. Les animatrices et les animateurs peuvent également développer des activités autour de l'alimentation durant les temps de pause, avant et après le repas.

L'implantation du label Fourchette verte junior touche un grand nombre de personnes et les messages répétés dans la durée par des actions différentes et renouvelées peut induire à la longue des comportements alimentaires favorables au maintien d'un bon état de santé.

Créée à Genève en 1993 et gérée à ses débuts par une commission ad hoc au sein de la direction générale de la santé, Fourchette verte s'est constituée en 1995 en association à but non lucratif soutenue financièrement par le département de l'économie et de la santé du canton de Genève.

En 1999, Fourchette verte, qui a fait des émules dans d'autres cantons romands et au Tessin, s'est constituée en une Fédération Fourchette verte suisse, soutenue par Promotion santé suisse.