



# Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2020



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

Avec le soutien de :

Fourchette verte Genève  
45 rue Agasse 1208 Genève  
[ge@fourchetteverte.ch](mailto:ge@fourchetteverte.ch), [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)



POST TENEBRAS LUX

<b>Sommaire</b>	<b>page</b>
<b>I. LES TEMPS FORTS DE 2020</b>	<b>2</b>
<b>II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION</b>	<b>3</b>
<b>III. PRIORITES ET REALISATIONS</b>	<b>3</b>
1. Prestations et réalisations	3
2. Etablissements labellisés <b>Fourchette verte</b>	5
A. Cafés-restaurants et self-services	5
B. Restaurants de collectivité	5
C. Junior	5
D. Tout-petits	6
E. <b>Fourchette verte</b> - Ama terra junior	6
F. <b>Fourchette verte</b> - Ama terra des tout-petits	6
G. Affiliation adulte	6
H. Affiliation junior	6
I. Affiliation senior	6
J. Prospection	6
K. Nombre de restaurants labellisés	6
L. Suivi des restaurants labellisés	7
M. Charte du développement durable	7
3. Information du public	7
A. Matériel de communication	8
B. Actions de communication	8
C. Stands de présentation	10
D. Impact de la pandémie de Covid-19	10
4. Recherche de fonds	11
A. Communes	11
B. Sponsors	11
C. Cotisations	12
D. Mandat	12
E. Réseau	12
<b>IV. EVALUATION</b>	<b>12</b>
1. Enquête d'appréciation	12
<b>V. FEDERATION <b>FOURCHETTE VERTE</b> SUISSE</b>	<b>13</b>
1. Temps forts	13
2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse	15
3. Nombre de places assises et de menus en Suisse	15
4. Historique et organisation	15
<b>VI. PERSPECTIVES 2021</b>	<b>15</b>
<b>VII. COMPTES 2020</b>	<b>18</b>
1. Comptes d'exploitation	18
2. Bilans comparés 2019-2020	19
<b>VIII. REMERCIEMENTS</b>	<b>20</b>
<b>IX. ANNEXES</b>	<b>21</b>

## I. LES TEMPS FORTS DE 2020

L'équipe de **Fourchette verte** a su s'adapter à la situation sanitaire en maintenant toutes les activités possibles et en créant de nouveaux outils pour répondre à ses objectifs. Les départs de Mesdames Elodie BAPST et Lisa GROSSENBACHER en septembre, après 1 année d'activité et l'engagement de Monsieur Jérémie CELA ont nécessité de mettre en place **des procédures de transmission** détaillées. Le comité a entrepris une réflexion sur les conditions d'engagement du personnel, qui sera poursuivie en 2021.

**277 établissements** sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année, **soit 2 établissements labellisés en moins qu'en 2019**, ce qui est peu compte tenu du contexte sanitaire qui touche les établissements de restauration. Des mouvements notables ont été observés : **9 nouveaux labels et 11 retraits**.

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères du label et leur bonne visibilité, **325 visites** ont été effectuées dans les établissements, dont une partie à distance (14%).

Des **pages spécifiques** à l'association genevoise ont été créées sur le **site internet de la Fédération Fourchette verte Suisse**. Elles mettent en avant les activités proposées par l'association, telles que l'annonce des nouveaux labellisés, l'apparition dans les médias, des présentations ou encore des astuces nutritionnelles.

Sur les **réseaux sociaux**, de **nouvelles rubriques** ont été développées comme une recette mensuelle respectant les critères nutritionnels **Fourchette verte**, ainsi que la promotion d'un fruit ou d'un légume de saison. Le nombre d'abonnés a atteint **916 sur Instagram** et **213 sur Facebook**.

**5 ateliers de formation gratuits** ont été mis en place sur différents thèmes (végétarisme, produits laitiers, glucides), afin de soutenir les professionnels de la restauration dans l'application des **critères nutritionnels Fourchette verte**. Ils deviennent ainsi des acteurs relais de promotion de la santé. Au total **41 personnes**, majoritairement des cuisinier-ière-s, ont participé aux ateliers.

**28 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte** : Aire-la-Ville, Anières, Avully, Avusy, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bougeries, Choulex, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Confignon, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Jussy, Laconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Perly-Certoux, Plan-les-Ouates, Vernier, Versoix et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Avusy, Genthod, Jussy, Perly-Certoux et Versoix. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

**Une cotisation payante et des frais d'ouverture de dossiers** ont été introduits en 2016 pour chaque établissement labellisé ou demande de labellisation, afin de pouvoir continuer à garantir la qualité du label. Le **poste supplémentaire de diététicien-ne a pu être maintenu à 0,6 EPT**. Les comptes 2020 détaillent le montant qui a été perçu.

Lors de **l'enquête d'appréciation**, effectuée entre janvier et juin, seulement **64 établissements ont été testés (127 en 2019)**. Les critères de visibilité du label sont en hausse, mais le respect des critères nutritionnels est en légère diminution, **soit 77% des plats corrects (80% en 2019)**. La quantité de légumes/crudités servie et de protéines en sont la principale raison.

Plus de **1'600 établissements arborent le label de l'alimentation équilibrée en Suisse**. 18 cantons et demi-cantons ont des sections cantonales **Fourchette verte**. **Monsieur Stéphane MONTANGERO** a quitté ses fonctions de secrétaire général de **Fourchette verte Suisse** et a été remplacé par **deux directrices, Mesdames Elisa DOMENICONI et Carmen SANGIN**. Un travail considérable de vérification a été réalisé par **Fourchette verte Genève**, suite à l'introduction de modifications des **quantités et des fréquences d'aliments proposées** dans les différentes déclinaisons du label par **Fourchette verte Suisse**. Après 5 mois de pourparlers, des rectifications demandées par **Fourchette verte Genève** ont finalement été effectuées par la nouvelle direction de **Fourchette verte Suisse**.

Une **refonte des mesures et des indicateurs du contrat de prestation pour la période 2021-2024** entre le Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES) et l'association **Fourchette verte** a été réalisée, complétée **d'une évaluation du contrat quadriennal 2017-2020**, sur la base du plan cantonal de promotion de la santé et de prévention.

## II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

**Fourchette verte** Genève partage les locaux de Belle-Cour avec Carrefour Addictions (CARAD), regroupant les associations : Fegpa, Cipret et Rien ne va plus.

Le comité de **Fourchette verte**, est composé de 11 membres. En cours d'année, 2 membres se sont retirés et 2 nouvelles personnes ont intégré le comité. Il s'est réuni à 4 reprises, en présentiel et en visio-conférence (cf. annexe I). Les 2 assemblées générales ont dû être remplacées par l'organisation de votes en ligne, en mars et décembre. Le groupe de travail des diététicien-ne-s s'est réuni à 3 reprises. Il a été constitué pour transmettre et partager les informations spécifiques au suivi des établissements labellisés, notamment les directives émanant de la Conférence de coordination (CoKo) de **Fourchette verte** Suisse. Un groupe de travail technique, le GTech, créé par **Fourchette verte** Suisse, travaille en amont de la CoKo pour faire évoluer les critères du label et uniformiser les pratiques. **Fourchette verte** Genève a participé à plusieurs réunions pendant l'année et a manifesté son point de vue et sa collaboration à maintes reprises notamment dans la refonte des critères nutritionnels et dans l'aspect durabilité du label. 2 séances annuelles avec le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ) ont eu lieu dans le cadre de la Convention renouvelée annuellement.

Les permanent-e-s de l'association

Coordinatrice : Madame Tania LEHMANN, poste à 0,6 équivalent plein temps (EPT)

Diététicien-ne-s : Madame Elodie BAPST, remplacée en cours d'année par Monsieur Jérémy CELA, poste à 0,5 puis 0,4 EPT  
Monsieur Eddy FARINA, poste à 0,6 EPT puis 0.8 EPT pour remplacer partiellement le départ de Madame Lisa GROSSENBACHER



L'équipe a changé pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, ce qui a nécessité une adaptation et de la souplesse pour assurer les transmissions et continuer à être opérationnel. A cet effet, des outils de transmission ont été élaborés, qui détaillent les procédures pour les tâches les plus complexes. Le comité, avec un groupe de travail, a entrepris une réflexion sur les conditions d'engagement du personnel, qui sera poursuivie en 2021.

Le temps de travail effectif a représenté 1,95 EPT, contre 2,1 en 2019. **Fourchette verte** Genève a accueilli trois étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique de Genève durant 24 semaines. Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO et France GURBA, employées par le SSEJ, ont assuré les démarches et le suivi dans une partie : des restaurants scolaires, des crèches et espaces de vie enfantines (EVE) publiques, selon la Convention établie avec le SSEJ. Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, a œuvré au développement du label et au suivi des 45 restaurants scolaires de la Ville.

## III. PRIORITES ET REALISATIONS

### 1. Prestations et réalisations

En lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03), des prestations spécifiques quadriennales ont été établies dans le cadre de la subvention du DSES. Pour 2020, les résultats liés aux trois prestations et quatre objectifs sont les suivants :

**Prestation 1 : Promotion d'une alimentation saine et équilibrée dans les établissements de restauration collective**

**Objectif 1 : Labelliser les lieux de restauration collective, conformément aux critères **Fourchette verte****

Mesures	Indicateurs	Résultats
1.1 Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	Nombre total de lieux labellisés : 270 Nombre total de places assises : 34'500	277 30'829
1.2 Labellisation prioritaire des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s	Pourcentage des lieux labellisés pour les enfants, les jeunes et les étudiant-e-s sur le nombre total de lieux labellisés : 72%	86%
1.3 Augmentation de la conformité des lieux labellisés aux exigences du label <b>Fourchette verte</b> par le suivi, le contrôle et la formation	Nombre de formations et mini-formations réalisées : 8 Nombre d'entretiens individuels réalisés : 220 Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés : au moins 350* Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label : 80%	16 245 325* 77%

**Objectif 2 : Intégrer les principes du développement durable dans les critères de labellisation **Fourchette verte****

Mesures	Indicateurs	Résultats
2.1 Mise en place du nouveau label <b>Fourchette verte</b> - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable	Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés <b>Fourchette verte</b> - Ama terra : 5	3

**Prestation 2 : Sensibilisation de la population générale à l'importance d'offrir un environnement favorable à une alimentation équilibrée et durable**

**Objectif 1 : Promouvoir les labels **Fourchette verte** et **Fourchette verte - Ama terra** auprès de la population générale**

Mesures	Indicateurs	Résultats
2.1 Participation de l'association <b>Fourchette verte</b> Genève à des manifestations publiques afin de promouvoir les labels <b>Fourchette verte</b> et <b>Fourchette verte - Ama terra</b>	Nombre de manifestations publiques : 3	1
	Nombre de stands de présentation : 10	5
2.2 Intervention de <b>Fourchette verte</b> Genève dans les médias afin de promouvoir les labels <b>Fourchette verte</b> et <b>Fourchette verte - Ama terra</b>	Nombre d'articles de presse : 6	4
	Nombre d'interventions à la radio et/ou à la télévision : 1	3
2.3 Promotion des labels <b>Fourchette verte</b> et <b>Fourchette verte - Ama terra</b> auprès de la population vulnérable	Nombre de collaborations avec les entités en contact avec les populations vulnérables : 2 Description du public cible	1 avec descriptif du public cible



**Prestation 3 : Promotion d'une alimentation saine et équilibrée dans les établissements médico-sociaux (EMS)**

**Objectif 1 : Labelliser les établissements médico-sociaux aux critères **Fourchette verte****

Mesures	Indicateurs	Résultats
3.1 Mise en place du label <b>Fourchette verte</b> senior pour les établissements médico-sociaux (EMS)	Nombre d'établissements médico-sociaux labellisés <b>Fourchette verte</b> senior : 4	5

\* seul cet indicateur comprend le suivi réalisé par le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP) et le Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève.

Malgré un travail d'adaptation et de réorganisation des tâches, les résultats montrent que certains indicateurs n'ont pas été atteints notamment à cause de la pandémie de Covid-19 : nombre de places, nombre de visites de contrôle des lieux labellisés, proportion des lieux labellisés respectant le critère alimentation du label, nombre d'établissements labellisés **Fourchette verte** - Ama terra, nombre de manifestations publiques et de stands, nombre de collaboration avec des populations vulnérables et nombre d'articles publiés dans la presse.

Cette année a été en partie consacrée à la refonte des mesures et des indicateurs pour le contrat de prestation pour la période 2021-2024 entre le DSES et l'association **Fourchette verte**, basé sur le plan cantonal de promotion de la santé et de prévention et, en parallèle, la rédaction d'un rapport d'évaluation des résultats obtenus de 2017 à 2019 destiné aux membres du Grand-Conseil genevois.

## 2. Etablissements labellisés **Fourchette verte**

### A. Cafés-restaurants et self-services

**2 cafés-restaurants** se sont retirés ou ont perdu le label **Fourchette verte** : Jardins du Rhône et La Carte gourmande (cf. annexe II).

**1 self-service** a fait faillite en raison de la pandémie: La Parenthèse Gourmande. Par rapport à l'an passé, il y a **3 établissements de moins** dans cette catégorie (cf. annexe III).

### B. Restaurants de collectivité

**2 établissements** n'ont plus le label suite à un changement du prestataire préparant les repas : Dupont de Nemours Meyrin et Suzette. **2 établissements** ont été labellisés suite au changement de prestataire : Centre de Formation Professionnelle - Arts Appliqués, Centre de Formation Professionnelle – Nature et Environnement. 1 établissement a été re-labellisé en cours d'année : Haute Ecole du paysage, d'ingénierie et d'architecture. **Le nombre d'établissements est resté stable** dans cette catégorie (cf. annexe III).

### C. Junior



**2 établissements publics** ont obtenu le label : restaurant scolaire Bon-Séjour et le Pavillon Geisendorf. **2 établissements privés** ont décidé de se retirer, suite au changement du prestataire qui prépare les repas sur place : Ecole CO Bersot et Ecole Internationale de Genève - campus de la Grande Boissière. **3 établissements publics** ont décidé de se retirer : restaurants scolaires de la commune de Chêne-Bourg. **4 établissements publics** ont changé de prestataire pour la livraison des repas. **1 établissement privé** a été labellisé suite à un changement de prestataire et a rechangé de prestataire dans l'année : Ecole Montessori-Aquila. Ainsi, il y a **2 établissements de**

**moins** dans cette catégorie (cf. annexe IV).



#### D. Tout-petits

**2 établissements publics** et **1 établissement privé** ont obtenu le label : Crèche Pop e Poppa les Etournelles, EVE Le Petit Chevalier et EVE l’Affaire des petits. **1 établissement public** a fermé ses portes : EVE Edmond-Kaiser. Il y a **2 établissements en plus** dans cette catégorie (cf. annexe V).

#### E. Fourchette verte - Ama terra junior

**Fourchette verte - Ama terra** est issu de l’intégration de Schnitz und Drunder (Bâle-Campagne 2006) au label **Fourchette verte**. **Fourchette verte - Ama terra** est destiné principalement aux crèches/EVE et aux restaurants scolaires qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif. Le nombre d’établissements dans cette catégorie est resté stable, **soit 1 établissement Fourchette verte - Ama terra junior**.

#### F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits

La procédure de labellisation d’un nouvel établissement a dû être reportée, juste avant son terme, en raison d’un changement de chef de cuisine. Le nombre d’établissements dans cette catégorie est resté stable, **soit 2 labellisés**.

#### G. Affiliation adulte

Le nombre d’établissements dans cette catégorie est resté stable, **3 établissements affiliés adulte** (cf. annexe VI).

#### H. Affiliation junior

Le nombre d’établissements dans cette catégorie est resté stable, **7 labels affiliation junior** (cf. annexe VI).

#### I. Affiliation senior

**1 établissement** a obtenu le label : EMS Résidence la Louvière. Il y a ainsi **1 affiliation senior en plus** (cf. annexe VI).

#### J. Prospection

Les permanent-e-s de **Fourchette verte** Genève ont été en contact avec **16 nouveaux établissements**, ce qui a donné lieu à 9 entretiens sur place. 8 procédures de demande de label sont restées ouvertes.

#### K. Nombre d’établissements labellisés

La répartition des types d’établissements qui détiennent le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2020 est la suivante :

Etablissements	Nombre	Places
cafés-restaurants	9	778
self-services	6	832
restaurants de collectivité	44	9'328
junior	124	14'087
tout-petits	76	4'955
affiliations adulte	3	130
affiliations junior	7	150
affiliations senior	5	424
Ama terra junior	1	20
Ama terra des tout-petits	2	125
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>30'829</b>

On compte **2 établissements labellisés de moins qu’en 2019**, ce qui correspond à 9 nouveaux labels et 11 en moins. Il y a actuellement **277 établissements labellisés**, pour un total de **30'829 places**, contre 279 établissements et 31'182 places en 2019.

Le nombre d’établissements labellisés reste stable, bien qu’il s’agisse en réalité **d’un équilibre dynamique entre les établissements nouvellement labellisés et ceux qui abandonnent le label**. De plus en plus d’établissements qui sous-traitent la préparation des repas à des entreprises

tières changent de prestataire en cours d'année. Cela engendre une charge supplémentaire de travail administratif et la mise en place d'accompagnements spécifiques pour assurer le respect des critères du label.

**L'objectif quantitatif visant à maintenir le nombre de labellisés à 270 établissements est atteint, en revanche le nombre de places assises fixé à 34'500 ne l'est pas.** En effet, les établissements ont une capacité moindre par rapport à celle évaluée lors de la définition des indicateurs.

#### L. Suivi des restaurants labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères du label et leur bonne visibilité, **325 visites** ont été effectuées dans les établissements et à distance par téléphone, en raison de la pandémie de Covid-19.

Les permanent-e-s de l'association ont rempli **214 grilles d'évaluation du repas**, assuré **31 entretiens** hors repas, soit un total de **245 entretiens**, et analysé **662 semaines de menus**.

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué : **74 grilles d'évaluation du repas**, **6 entretiens** hors repas et la vérification de **210 semaines de menus**.

Ces visites sont aussi l'occasion de distribuer du matériel promotionnel et de partager avec les responsables de la restauration au sujet de leur vécu du label, en apportant des éléments de soutien et de réflexion. Aucun testeur n'a été actif cette année.

La **vignette annuelle** est attribuée lors des visites de conformité à chaque établissement labellisé respectueux des critères **Fourchette verte**.



une population vulnérable.

Des **échanges** avec les responsables et les cuisinier-ère-s ont eu lieu au moins une fois dans l'année dans presque tous les établissements. Les permanent-e-s de l'association ont assuré : **16 formations** et **mini-formations** du personnel et de la clientèle. De plus, il y a eu **5 stands** dans les établissements labellisés, **5 séances d'information** aux éducateurs-trices et **3 séances d'information** aux parents. Les permanent-e-s de l'association ont également fourni des conseils nutritionnels avec la Fondation Partage et Colis du cœur qui touchent

Depuis 2018, des ateliers gratuits ont été mis en place, afin de soutenir tous les partenaires travaillant en lien avec un restaurant labellisé dans l'application des **critères du label Fourchette verte** pour qu'ils deviennent des acteurs relais de promotion de la santé et de prévention. Cette activité de formation des multiplicateurs est essentielle, car elle vise à relayer l'action de **Fourchette verte** auprès de la clientèle des établissements et des professionnels de la restauration. Cette année les thèmes du **végétarisme** et des **produits laitiers** ont été traités lors de 2 ateliers. Un nouveau thème portant sur les **glucides** a été traité lors de 3 ateliers supplémentaires. Au total, **41 personnes** (en majorité des cuisinier-ère-s), issues de toutes les déclinaisons du label, exceptés l'affiliation adulte, ont participé aux ateliers.

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué : **5 séances de formation** pour les éducateurs-trices et animateurs-trices du parascolaire.

#### M. Charte du développement durable

Sous l'impulsion de l'ex-Direction générale de l'agriculture (actuel OCAN, Département du Territoire) et de son label « Genève Région-Terre Avenir » (GRTA), la charte du développement durable est proposée aux établissements labellisés depuis 2010. Elle représente un engagement volontaire de l'établissement, qui est le garant de la charte. **Fourchette verte** a mandaté l'entreprise Maneco, et avec elle, oriente et conseille la démarche de l'établissement. Aucune nouvelle charte n'a été signée cette année, ce qui maintient le nombre à **5 chartes** (cf. annexe VII).

### 3. Information du public

#### A. Matériel de communication

Des dépliants présentant les différentes déclinaisons **Fourchette verte** (1'900), des post-it (600), des stylos (550), des sacs réutilisables (405), des fourchettes en inox (400), des gobelets réutilisables (300), des balles anti-stress en forme de tomate et de courge (165), des règles (85),





des recettes sous forme de carte postale (50), des gommes (10), des t-shirts (10) et des tabliers de cuisine (20) ont été distribués lors de stands, manifestations publiques, visites, formations et animations, ainsi que dans le cadre du concours de dessin de la Semaine du Goût.

La quantité de matériel distribué est beaucoup plus faible durant cette année particulière, puisqu'un nombre important de formations, d'animations et de visites ont dû être annulées.

## **B. Actions de communication**

### ***Semaine du Goût***

La vingtième édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 17 au 29 septembre autour du thème « Zéro Déchet ». Fourchette verte a transmis la thématique à tous les labellisés. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte** accompagnés d'une fiche thématique, a soutenu les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants.

Fourchette verte a proposé le concours de dessin « Participe à la chasse au Gaspi » à tous les responsables de secteurs du GIAP, comme animation pour le parascolaire avec des lots pour les enfants, dont 30 livres offerts par l'OPAGE, des tabliers **Fourchette verte** et des courges anti-stress. Le concours a eu moins de succès vu les restrictions sanitaires compliquant le travail du GIAP.

Le prix genevois de la Semaine du Goût pour les établissements de restauration a décerné 8 prix aux restaurateurs ayant le mieux rempli le cahier des charges de la durabilité et traçabilité tout en gardant la gustativité ! Un des lauréats du prix genevois de la Semaine du Goût, celui de la cuisine végétarienne est un établissement ayant aussi le label **Fourchette verte** : Tonic restaurant. Mesdames Tania LEHMANN et Anne PEREZ font fait partie du jury et ont participé à l'évaluation des restaurants.

Fourchette verte a participé à l'élaboration des statuts de l'association genevoise pour la promotion du goût (AGPG) et à sa création le 25 juin. D'autres rencontres ont eu lieu consacrées à : la délibération du jury pour le Prix de la Semaine du Goût, la remise des prix et l'annonce de Genève Ville du Goût en 2021 au Palais Eynard.

### ***Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch***

Chaque semaine, les paniers de fruits et légumes, locaux et bio, sont accompagnés de 1 à 2 recettes rédigées par **Fourchette verte** sur la base des ingrédients qui composent les paniers. Au total, **81 nouvelles recettes** ont été proposées.

### **Couverture médias**

#### ***Presse écrite***

**Puplinfos** « le restaurant scolaire **Fourchette verte** » le 1<sup>er</sup> octobre informe les habitants de la commune de l'existence du label dans différentes structures.

**Swiss Food Academy** a sollicité Madame Tania LEHMANN le 12 novembre dans le cadre de sa série d'interview sur la thématique « A la rencontre d'une actrice en alimentation saine et durable à Genève ».

Madame Tania LEHMANN a répondu au **Matin Dimanche** le 29 novembre pour l'article : « Les poudres protéinées, une illusion de bien-être ».

Le **magazine de la Semaine suisse du Goût** de 2020 a interrogé Monsieur Stéphane MONTANGERO pour l'article « La **Fourchette verte** a vingt-cinq ans et toutes ses dents » ainsi que Madame Maya MOHLER pour l'article « Ama terra pour un label plus durable ».

#### ***Télévision, Radio et Internet***

À la radio :

- Madame Tania LEHMANN a participé à l'émission de **One FM** sur l'introduction du Nutriscore par Migros et Coop le 16 juin. <https://www.onefm.ch/emissions/happy-hour/le-mag/nutri-score-un-outil-pour-mieux-manger/>

À la télévision :

Madame Tania LEHMANN a été interviewée le 2 janvier lors du téléjournal de 19h30 de la **RTS** au sujet des cures détox. <https://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/cure-detox-pas-toujours-facile-de-trouver-la-bonne-recette-pour-se-remettre-en-forme-apres-les-exces-des-repas-de-fete-?id=10983137>

Sur internet :

- **Swiss Food Academy** a publié le 24 septembre une interview vidéo de Madame Tania LEHMANN dans la cadre de sa série d'interview sur le thème « A la rencontre d'une actrice en alimentation saine et durable à Genève ».

[https://www.youtube.com/watch?v=6M9hBnvZ4YA&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=6M9hBnvZ4YA&feature=emb_title)

**Au total, il y a eu 3 interventions dans la presse écrite et 3 à la radio, télévision et sur internet.**

#### **Il y a eu des interventions média au niveau suisse :**

Madame Laurence MARGOT a été interviewé le 4 mars lors de l'émission « On en parle » sur la **RTS** concernant la quarantaine et le gaspillage alimentaire. <https://pages.rts.ch/la-1ere/programmes/on-en-parle/11103962-coronavirus-entre-quarantaine-et-gaspillage-alimentaire-04-03-2020.html?mediaShare=1>

Un article intitulé « La taxe au sucre n'est pas (encore) salée » est paru dans le journal **24Heures** le 17 mars avec l'interview de Laurence MARGOT.

[https://www.fourchetteverte.ch/media/filer\\_public/27/38/2738d5b1-f63b-4ee2-b29b-52a0eea9a36a/la\\_taxe\\_au\\_sucres\\_nest\\_pas\\_encore\\_salee\\_-\\_24heuresch.pdf](https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/27/38/2738d5b1-f63b-4ee2-b29b-52a0eea9a36a/la_taxe_au_sucres_nest_pas_encore_salee_-_24heuresch.pdf)

Le 22 mars **Le Matin** publie un article « Coronavirus : toutes les questions que vous n'osez pas poser à haute voix » après avoir interrogé Laurence MARGOT au sujet de la prise de poids en lien avec le confinement. [https://www.fourchetteverte.ch/media/filer\\_public/50/9a/509ab38f-0586-42e7-8d32-3c784b66da3f/coronavirus\\_lma\\_le\\_matin\\_22032020.pdf](https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/50/9a/509ab38f-0586-42e7-8d32-3c784b66da3f/coronavirus_lma_le_matin_22032020.pdf)

« Alimentation : confinés ou pas, on garde le tempo » un article rédigé par **Femina** le 7 mai avec le l'interview de Laurence MARGOT. <https://www.femina.ch/forme/sante/alimentation-confinés-ou-pas-on-garde-le-tempo>

La **RTS** diffuse lors de son émission Mise au point l'avis de **Fourchette verte** Valais au sujet du Nutriscore. <https://www.rts.ch/play/tv/mise-au-point/video/le-nutri-score-qui-evalue-la-qualite-nutritionnelle-des-aliments?urn=urn:rts:video:11417885>

Suite au changement de direction au sein de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, de nombreux articles ont été publiés, majoritairement sous le titre « Deux femmes nommées à la tête de la **Fourchette verte** » décrivent les nouvelles directrices de **Fourchette verte** Suisse.

<https://www.lenouvelliste.ch/articles/suisse/deux-femmes-nommees-a-la-tete-de-la-fourchette-verte-938391>

<https://www.lematin.ch/story/deux-femmes-pour-un-homme-a-la-tete-de-la-fourchette-verte-161034968274>

<https://www.agirinfo.com/actualites/agrinfo/detail/ttnews/deux-femmes-nommees-a-la-tete-de-la-fourchette-verte/>

<https://www.tdg.ch/deux-femmes-nommees-a-la-tete-de-la-fourchette-verte-397535346209>

<https://www.lacote.ch/articles/suisse/deux-femmes-nommees-a-la-tete-de-la-fourchette-verte-938391>

<https://www.laliberte.ch/news/regions/vaud/deux-femmes-nommees-a-la-tete-de-la-fourchette-verte-563912>

[https://www.fourchetteverte.ch/media/filer\\_public/a7/5c/a75c0c13-5a37-471f-8580-722546269889/fv\\_20\\_agri\\_fourchetteverte\\_20200717.pdf](https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/a7/5c/a75c0c13-5a37-471f-8580-722546269889/fv_20_agri_fourchetteverte_20200717.pdf)

#### **Réseaux sociaux**

La présence de **Fourchette verte** Genève sur les réseaux sociaux a pour but de renforcer la notoriété du label en favorisant la consommation de plats **Fourchette verte** et en suscitant l'envie d'adopter une alimentation équilibrée et durable. Des nouvelles rubriques ont été développées cette année pour atteindre cet objectif : **chaque mois, une recette respectant les critères nutritionnels Fourchette verte pour les adultes, ainsi que la promotion d'un fruit ou d'un légume de saison, ont été proposés aux abonnés.** De plus, une meilleure planification et une structuration plus réfléchie des publications ont été mises en place.

Les comptes Instagram (fourchetteverte.ge) et Facebook (**Fourchette verte** Genève) sont actifs.

Les publications concernent des sujets variés : activités de **Fourchette verte** Genève, repas tests, recettes, revues de presse, conseils et informations en lien avec l'alimentation équilibrée et durable. **76 publications ont été postées sur Instagram (-10)** et ont généré **19'302 vues (+4'944)**. **91 publications postées sur Facebook (-17)** ont généré **6'913 vues (-486)**. Le nombre d'abonnés a atteint **916 sur Instagram (+532)** et **213 sur Facebook (+113)**. Le contenu est légèrement différent par rapport à l'an dernier. Il a demandé davantage de recherches et de créativité, puisqu'il y a eu moins de visites des établissements pendant le confinement et le post-confinement (6 mois) et donc moins d'assiettes photographiées.



### **Pages genevoises sur le site internet de *Fourchette verte* Suisse**

Des pages spécifiques à l'association genevoise ont été créées sur le site internet de *Fourchette verte* Suisse. Elles mettent en avant les activités proposées par l'association, telles que l'annonce des nouveaux labellisés, l'apparition dans les médias ou encore des présentations d'astuces nutritionnelles : <https://fourchetteverte.ch/article/accueil-fourchette-verte-geneve/>

### **Visibilité des établissements labellisés *Fourchette verte***

Une liste cartographiée des restaurants labellisés par canton et par déclinaison est disponible sur le site internet de la Fédération *Fourchette verte* Suisse [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

### **C. Stands de présentation et participation à des manifestations publiques**

Les permanent-e-s de l'association ont organisé **5 stands** dans les établissements labellisés. La pandémie de Covid-19 a beaucoup impacté les manifestations publiques et les activités de présentation du label. Au total, **14 stands de présentation ont été annulés**.



*Fourchette verte* était présente le **5 septembre à Festi'Terroir**, organisé par la Ville de Genève. Un stand a été tenu lors de cette journée. Une animation a été proposée sur le développement durable à l'aide d'une roue ludique, agrémentée de recettes végétariennes et de documentation sur le label.



Plusieurs animations avec le concours junior de *Fourchette verte* ont été réalisées dans les écoles du canton. Pendant ces animations, généralement appréciées, les enfants découvrent les critères *Fourchette verte* de manière ludique. Au total, **493 enfants** ont pu participer à ces animations.



La participation de *Fourchette verte* aux Grands Goûters organisés par les diététiciennes du SSEJ a dû être annulée en raison de la crise sanitaire.

Dans le cadre du « HackaMotion d'Après » organisé par Le réseau de l'économie sociale et solidaire Après-GE, *Fourchette verte* a participé à un groupe de réflexion sur les motions à adopter pour la mise en place de la transition écologique dans les restaurants à Genève. Les permanent-e-s de l'association ont également animé 2 groupes de réflexion lors de la soirée de lancement du « HackaMotion ».

*Fourchette verte* était présente au Collège de Candolle, le 28 janvier, pour animer une séance de présentation du métier de diététicien-ne dans le cadre des tables rondes d'Information sur les Etudes et les Professions.

### **D. Impact de la pandémie de Covid-19**

La pandémie de Covid-19 a impacté les activités de l'association de nombreuses manières. Le secrétariat est resté ouvert toute l'année. Les permanent-e-s ont effectué du télétravail complet pendant les mois de mars et avril, puis partiel en mai, novembre et décembre. Les bureaux du secrétariat ont été réaménagés pour assurer le respect du plan de protection sanitaire de l'association.

Les activités de suivi par des visites ont dû être totalement suspendues lors du premier semi-confinement et partiellement suspendues en novembre et décembre. Entre les périodes de semi-confinement, certains établissements sont restés fermés au public externe. D'autres ont proposé une prestation réduite, sans le menu *Fourchette verte*.

Un protocole de visites à distance a été mis en place pour continuer à suivre les établissements, 45 visites ont été effectuées à distance. Au total, seulement 4 établissements n'ont pas pu être visités. 3 établissements n'ont pas pu être revisités, alors que la vignette annuelle ne leur avait pas été attribuée lors de la première visite. La plupart des établissements n'ont pu être visités qu'une seule fois cette année. Les visites ont été compliquées



par des normes sanitaires strictes qui ont empêché la récolte de certaines données au moment du repas.

Les activités et animations suivantes, programmées et préparées, ont dû être annulées :

- 1 réunion de bilan avec le cuisinier d'un site de production pour plusieurs crèches
- 3 séances communales de bilan en lien avec des restaurants scolaires
- 8 ateliers sur l'alimentation équilibrée destinés aux élèves de l'ORIF
- 3 ateliers sur le sucre destinés aux résidents de la Maison des Champs
- 1 atelier sur les céréales et légumineuses destiné aux résidents du Centre Espoir
- 3 ateliers créatifs sur l'alimentation équilibrée et durable destinée aux enfants inscrit au parascolaire dans une commune genevoise
- 2 formations aux critères du label pour les éducateur-trice-s d'une crèche
- 8 stands concours **Fourchette verte** junior dans plusieurs restaurants scolaires
- 6 stands dans le cadre du projet Grands goûters
- 1 présentation du label **Fourchette verte** - Ama terra des tout petits dans une crèche intéressée par le label
- 1 formation sur le service des menus **Fourchette verte** dans un restaurant scolaire de l'enseignement secondaire II
- 2 ateliers sur une alimentation praticable, équilibrée et durable pour les employés de la commune de Meyrin
- 1 conférence sur l'alimentation équilibrée et durable dans le cadre de Festi'Terroir.

Le secrétariat a été moins sollicité que les années précédentes pour réaliser des formations, des stands et des animations.

Les contenus des 3 thèmes des ateliers de formation **Fourchette verte** ont dû être adaptés pour être transmis par visio-conférence. 2 ateliers initialement prévus dans les locaux de l'association ont dû être réalisés en visio-conférence, entraînant une baisse d'intérêt des participants et du nombre d'inscriptions. Seule 1 session d'atelier a pu être réalisée en présentiel.

Les deux Assemblée Générales ont été uniquement décisionnelles et les votes ont eu lieu par sondage en ligne.

Une présentation portant sur le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires et réalisée par l'entreprise Maneco pour l'assemblée générale du 31 mars a dû être annulée.

La labellisation d'un nouvel établissement **Fourchette verte** - Ama terra a dû être repoussée en 2021.

Un établissement labellisé et un autre en cours de labellisation ont fait faillite.

2 établissements ont demandé d'être partiellement exempté de cotisation.

L'organisation du travail des stagiaires et leurs tâches ont été adaptées à la situation sanitaire en redéfinissant notamment leurs objectifs.

La demande d'augmentation de la subvention de 30'000 CHF par la DGS (Direction générale de la santé) qui soutenait **Fourchette verte** n'a pas pu être faite (pour les 4 ans à venir).

## 4. Recherche de fonds

### A. Communes

**Fourchette verte** a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DSES en sollicitant toutes les communes genevoises. Malgré la crise sanitaire **28 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte** : Aire-la-Ville, Anières, Avully, Avusy, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bougeries, Choulex, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Confignon, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Jussy, Laconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Perly-Certoux, Plan-les-Ouates, Vernier, Versoix et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Avusy, Genthod, Jussy, Perly-Certoux et Versoix. 4 communes qui avaient versé un soutien en 2019 ne l'ont pas réitéré (Bellevue, Chêne-Bourg, Cologny, Puplinge). Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

### B. Sponsors

Une fondation privée genevoise a répondu favorablement à la demande de soutien pour l'achat de matériel informatique et d'un vélo électrique.



L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), comprenant l'UMG, a généreusement soutenu **Fourchette verte** pour son activité principale, la labellisation d'établissements de restauration, qui, en soit, représente une promotion des légumes.

### C. Cotisations

L'introduction d'une cotisation payante en 2016 pour chaque établissement labellisé a été le fruit d'une réflexion au niveau national, afin de trouver les moyens de proposer un meilleur suivi des établissements. Le principe de « label gratuit » était une volonté politique initiale lors de la création de **Fourchette verte** en 1993, car les objectifs répondaient à des besoins de santé publique. **Fourchette verte** a tout mis en œuvre pour devenir progressivement un label reconnu, qui sensibilise le public et surtout les plus jeunes, à l'importance d'une alimentation équilibrée. Son succès, en termes de nombre d'établissements labellisés, nécessite des moyens financiers suffisants pour garantir la qualité du label. L'introduction d'une cotisation payante, allant de 100.- à 300.- selon la catégorie d'établissements, a demandé un travail conséquent pour sa mise en place, et fort heureusement n'a pour l'instant pas souffert des conséquences de la pandémie Covid-19 dans le domaine de la restauration. A noter que la majorité des établissements labellisés sont restés ouverts pendant les périodes de semi-confinement (crèches, restaurants scolaires et ESII, centre de formations, restaurants d'institutions), ce qui est réjouissant. Des frais d'ouverture de dossier pour chaque nouvelle demande de label de 300.- ont également été instaurés (3 établissements concernés cette année). Les comptes 2020 détaillent le montant qui a été perçu (cf § VII). Le poste de diététicien-ne a pu être maintenu à 0,6 EPT.

### D. Mandat

La collaboration avec la Fondation « Colis du cœur » offre à **Fourchette verte** une occasion de soutenir les populations vulnérables en renforçant, tant les compétences des responsables de la distribution des produits en matière d'alimentation équilibrée et durable, que celles des bénéficiaires. Une première étape en 2019 avait visé la sélection des produits à distribuer sur une base de qualité nutritionnelle et de durabilité, tant pour les achats que pour les dons. La crise du Covid-19 a mobilisé les Fondations Partage et Colis du cœur sur l'urgence alimentaire. Un accompagnement sous forme d'expertise a été effectué par **Fourchette verte**, en fonction des demandes des mandataires.

### E. Réseaux

**Fourchette verte** a participé à la création de 2 associations le 25 juin : MA-Terre (Maison de l'alimentation et du territoire) et l'Association genevoise pour la promotion du goût (ACPG). Ces activités sont précieuses, car elles permettent un travail en réseau. La DGS soutient ces démarches et a d'ailleurs participé à la préparation du lancement de MA-Terre, qui constitue la mesure 1.3 du Plan cantonal de promotion de la santé et de prévention 2019-2023. Un défraiement est prévu pour les activités effectuées pour MA-Terre.

## IV. EVALUATION

### 1. Enquête d'appréciation

Les résultats de l'enquête d'appréciation ont été obtenus grâce à la collaboration des permanents de l'association, des diététiciennes du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse et de la diététicienne du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève. Entre janvier et juin, seulement 64 établissements ont pu être testés au vu de la crise sanitaire, soit la moitié d'établissements par rapport à 2019.

Les critères de visibilité du label sont en hausse par rapport à l'année 2019. Le respect des critères nutritionnels est en légère diminution par rapport à l'année précédente, soit 77% des plats sont corrects en 2020 contre 80% en 2019. Une amélioration est observée au niveau des quantités servies de légumes/crudités ainsi qu'au niveau de la limitation des graisses. Par contre, il y a une péjoration au niveau de la quantité servie d'aliments riches en protéines. Les établissements servant des boissons alcoolisées mettent en avant les boissons sans alcool à 94%.



Une mise à jour des recommandations au cours de l'année par **Fourchette verte** Suisse accentue encore la diminution de la consommation de protéines, essentiellement d'origine animale. Transmettre et faire respecter ces recommandations exigera une stratégie et des moyens.

## V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

### 1. Les temps forts de l'année 2020

Si les changements organisationnels et le Covid-19 ont représenté un défi pour la Fédération, les activités ont suivi leur cours tant au niveau du bureau de direction qu'au sein des sections. La fédération comptait à fin 2020 18 sections cantonales pour un total de plus de 1600 établissements labellisés, dont environ 160 établissements **Fourchette verte** - Ama terra.

#### Fonctionnement de la Fédération

Fin mars, le secrétaire général Monsieur Stéphane MONTANGERO, en charge depuis 11 ans, a quitté la Fédération, suivi par Madame Laurence Margot, diététicienne, à fin juillet.

Le **bureau de direction** est depuis le mois d'août 2020 géré par deux nouvelles co-directrices, Mesdames Carmen SANGIN et Elisa DOMENICONI, qui ont débuté leur engagement le 1<sup>er</sup> août et sont épaulées par Madame Isabelle DONIA, responsable administrative en charge depuis juin 2018. Le personnel engagé assure depuis août 2020 une charge de travail correspondant à 1.5 EPT. Le siège de la Fédération se trouve à Lausanne.

Durant les premiers mois de leur engagement, les co-directrices sont allées à la rencontre de toutes les sections cantonales. Ces entretiens ont été importants afin de faire connaissance mais aussi de récolter des informations sur la richesse des activités des sections, ainsi que leurs besoins et attentes. Parmi celles-ci, signalons l'importance de renforcer les échanges entre les sections et celui de créer des outils spécifiques à l'accompagnement des établissements labellisés. Les co-directrices remercient chaleureusement la **communauté Fourchette verte** pour l'accueil qui leur a été réservé.

D'un point de vue **informatique**, l'année 2020 a été caractérisée par une large appropriation de l'outil « Customer Relationship Management » (CRM) par toutes les sections. Avec le CRM, la maintenance des données de base, la gestion des documents, des tâches et des projets sont traitées dans une base de données centrale et les processus de travail sont unifiés.

Du CRM sont en outre extraites des statistiques indispensables à l'évaluation des activités et à la communication. Une partie des informations sont synchronisées avec le site internet

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch), notamment via la carte interactive recensant tous les établissements labellisés.



Toutes les sections sont remerciées pour leur engagement dans l'utilisation du CRM et du site internet ; un remerciement particulier est adressé à Madame Isabelle DONIA qui a assuré durant toute l'année la gestion du CRM et du site internet ainsi qu'un soutien indéfectible aux sections.

Au mois de décembre, les diététicien-ne-s de la Fédération ont pu participer à une **formation continue Fourchette verte - Ama terra** intitulée « Produits laitiers – entre santé et environnement ». Cette formation, coordonnée par Madame Carmen SANGIN, a pu être réalisée grâce à trois intervenants de choix : Dr. Emmanuel BIVER (Hôpitaux Universitaires de Genève), Dr. Katrin Annika KOPF (Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires), ainsi que Madame Sonja SCHONBERG, MSc Food, Nutrition & Health, Ernährungsberaterin (Haute école spécialisée bernoise, Association Suisse des Diététicien-ne-s).

Enfin, les **critères des labels Fourchette verte et Ama terra** ont fait l'objet de modifications afin de correspondre aux recommandations nutritionnelles de la Société suisse de nutrition. Les brochures ont été mises à jour en conséquence.

## Projets et partenariats

La collaboration avec **SV Group** a connu plusieurs mois de latence en raison de la crise sanitaire qui a entraîné le ralentissement des activités des restaurants livrés par le caterer. Les tests ont été suspendus entre mars et décembre, les audits renvoyés à 2021. Une formation en Suisse romande a néanmoins été assurée en septembre pour les nouveaux établissements labellisés / le nouveau personnel engagé dans les restaurants.

Le partenariat avec la **Semaine Suisse du Goût** s'est déroulé à satisfaction : les deux organisations ont choisi le thème « zéro déchets » pour l'année 2020. A ce sujet la Fédération a réalisé le traditionnel kit de la Semaine du goût présentant des informations, conseils et recettes permettant d'optimiser toutes les parties des aliments et les restes de nourriture.



Le kit inclut également des suggestions d'activités ludiques destinées aux enfants, afin de sensibiliser dès le plus jeune âge au respect des aliments et de l'environnement. Si le kit a été dans un premier temps mis à disposition des établissements labellisés **Fourchette verte** exclusivement, il est voué à être diffusé plus largement.

La phase de multiplication du service de repas à domicile pour les personnes âgées **senior@home** a poursuivi son cours en 2020 malgré les difficultés évidentes liées à la pandémie. Aux cantons pilotes (BL, FR, SG) se sont rajoutés en 2020 les cantons de VS et du TI avec la labellisation d'un établissement par canton. Au total, à la fin de l'année, près de 280 personnes recevaient des repas Fv.

Début 2020, le concours culinaire **Fourchette gourmande**, porté par cinq cantons romands (FR, JU, NE, VS, VD) et la Fédération, a connu sa première demi-finale dans le canton Vaud avec la participation de quatre équipes intergénérationnelles. Covid-19 oblige, ce projet est à l'arrêt depuis la mi-mars. Durant le dernier trimestre, le groupe de travail composé des représentant-e-s des cantons a élaboré une nouvelle orientation du projet pouvant être réalisée malgré la pandémie. Afin de maintenir le lien intergénérationnel qui était la base du projet, le nouveau concept « Fourchette intergénérationnelle » est basé sur la transmission de savoirs et de compétences des personnes de 65 ans et plus aux jeunes générations via des recettes et si possible des rencontres. Le matériel et les supports développés pourront également servir de base à des échanges intergénérationnels lors d'événements ou dans les écoles une fois que le risque lié au coronavirus sera écarté.

## Mise en œuvre de la stratégie

Dans la continuité des orientations stratégiques 2018-2022 de la Fédération, le comité de **Fourchette verte** Suisse a réaffirmé, lors d'une matinée de réflexions qui s'est déroulée en septembre, la volonté de renforcer l'impact du label **Fourchette verte** en termes de santé publique et de développer sa cohérence en matière de durabilité.

Concrètement, concernant la dimension « santé publique », la Fédération veut à l'avenir renforcer et valoriser le niveau éducationnel, notamment par les multiplicateurs tels que les éducateurs et cibler davantage les populations présentant des facteurs de vulnérabilité en santé (personnes âgées, situation de migration, populations captives, ...).

Pour la dimension « durabilité », il s'agira de développer des instruments et outils pour insuffler davantage de durabilité en restauration collective, notamment en renforçant les liens avec l'agriculture locale, en favorisant un approvisionnement de denrées alimentaires produites selon des modes de production respectueux de l'environnement et en encourageant l'intégration des protéines végétales dans les menus **Fourchette verte**. Ces éléments ont été évoqués lors de l'Assemblée générale du 30 novembre 2020.

## Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH), ce jusqu'en 2022. De plus, PSCH soutient également le projet pilote **Fourchette verte senior@home** depuis 2017 et le concours culinaire **Fourchette gourmande** depuis 2019. Par ailleurs, la convention pluriannuelle de prestations avec la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) a été renouvelée pour la période 2020-2022. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats.

**Fourchette verte** Suisse tient à remercier très chaleureusement PSCH et la CLASS pour leur soutien totalement indispensable à son travail, ses projets et son indépendance.

## 2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 31 décembre 2020 (cf. annexe VIII).

## 3. Nombre de places assises et de menus en Suisse

Situation au 31 décembre 2020 (cf. annexe IX).

## 4. Historique et organisation

Le site [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) détaille cette thématique.

## VI. PERSPECTIVES 2021

Un nouveau contrat de prestations 2021-2024 définit des prestations spécifiques quadriennales dans le cadre de la subvention du DSES en lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03). Elles contribuent à la mise en œuvre des axes stratégiques du concept cantonal de promotion de la santé et de prévention 2030.

Pour 2021, ces prestations et leurs indicateurs sont les suivants :

<b>Prestation 1 : Promouvoir une alimentation saine, équilibrée et durable dans les établissements de restauration collective</b>
---

<b>Objectif 1.1 : Labelliser les lieux de restauration collective, conformément aux critères Fourchette verte</b>
---

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	Nombre total de lieux labellisés Nombre total de places assises	275 30'000
Labellisation des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s	Proportion des lieux labellisés qui sont fréquentés principalement par des enfants, des jeunes et/ou des étudiants	75%
Augmentation de la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation	Nombre de formations réalisées Nombre d'entretiens individuels réalisés Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés Nombre de semaines de menus corrigées Proportion de lieux contrôlés respectant les critères du label	25 200 au moins 300* 700 75%

<b>Objectif 1.2 : Intégrer les principes du développement durable dans les critères de labellisation Fourchette verte</b>
---

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
---------	-------------	----------------



Mise en place du label <b>Fourchette verte</b> - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable	Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés <b>Fourchette verte</b> - Ama terra	5
Adaptation des critères du label <b>Fourchette verte</b> en faveur de la durabilité	Nombre de critères adaptés à la durabilité	1 (sur 2 ans)

\* seul cet indicateur comprend le suivi réalisé par le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP) et le Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève.

**Prestation 2 : Sensibiliser les établissements de restauration collective – ainsi que la population en général – à l'importance d'une alimentation saine, équilibrée et durable**

**Objectif 2.1 : Promouvoir les labels **Fourchette verte** et **Fourchette verte – Ama terra** auprès de la population**

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
Participation de l'association <b>Fourchette verte</b> Genève à des manifestations publiques afin de promouvoir les labels <b>Fourchette verte</b> et <b>Fourchette verte – Ama terra</b>	Nombre de stands lors de manifestations publiques et/ou dans des établissements labellisés	12
Intervention de <b>Fourchette verte</b> Genève dans les médias et les réseaux sociaux afin de promouvoir le contenu des labels <b>Fourchette verte</b> et <b>Fourchette verte – Ama terra</b> (en concertation avec <b>Fourchette verte</b> Suisse)	<p>Nombre d'articles de presse, d'interventions à la radio, télévision et chaînes mobiles</p> <p>Nombre de publications dans les réseaux sociaux</p> <p>Nombre de personnes abonnées ou sensibilisées via les réseaux sociaux</p>	<p>6</p> <p>60</p> <p>800</p>
Partage d'informations à l'intention du grand public via les réseaux sociaux et/ou les supports écrits (affiches, flyers, documents d'information) : adapter les textes et les autres supports de communication aux personnes à faible littéracie.	Nombre et proportion de textes ou de supports relus et adaptés par des spécialistes	30
Participation à des projets en lien avec des populations vulnérables par la promotion d'une alimentation équilibrée et durable	Nombre de collaborations et d'interventions avec des populations vulnérables et/ou les associations qui les représentent	6
Sensibilisation des établissements labellisés, de leurs partenaires et de la population à une alimentation saine, équilibrée et durable	Nombre d'interventions et d'animations (p.ex. lors de conférences) en lien avec l'association MA-Terre, la Fédération <b>Fourchette verte</b> Suisse et d'autres organisations professionnelles et/ou scientifiques	8



Participation des bénéficiaires* aux enquêtes personnelles de Specchio (sur demande de Specchio)  * : établissements labellisés	Les établissements labellisés sont intégrés aux enquêtes du projet Specchio	20 % des bénéficiaires*, dès la mise en place du projet
---	---	---

**Objectif 2.2. : Sensibiliser les établissements pour adultes à la réduction du sel (sodium), dans le cadre des labels **Fourchette verte** et **Fourchette verte – Ama terra****

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
Sensibilisation à la réduction de l'utilisation du sel (sodium) notamment dans les établissements accueillant des adultes, en cohérence avec les autres mesures nutritionnelles de <b>Fourchette verte</b> et de <b>Fourchette verte - Ama terra</b>	Nombre d'établissements incités à procéder à une analyse de la teneur en sel de leurs plats	10
	Proportion de retours dans les établissements, suite au relevé de la teneur en sel de leurs plats	80%

Hormis ces prestations spécifiques, **Fourchette verte** a en 2021 des perspectives de collaboration avec différentes entités pour mettre en place des outils favorisant la diminution du gaspillage alimentaire, pour trouver des indicateurs de durabilité réalisables et vérifiables, pour soutenir la transition vers une alimentation moins carnée, pour promouvoir le métier de diététicien-ne, pour favoriser les activités de Genève Ville du Goût, défendant des valeurs comme l'éducation au goût, l'accès à une alimentation saine, locale et de qualité.

De nouvelles formations pour les professionnels de la restauration seront développées, afin de continuer à démultiplier les acteurs relais d'une alimentation saine.



## VII. COMPTES 2020

### 1. Comptes d'exploitation

	Budget 2020	2020	2019
<b>RECETTES</b>	<b>286 150,00</b>	<b>277 699,70</b>	<b>288 366,15</b>
<b>Revenus</b>	<b>217 400,00</b>	<b>214 562,40</b>	<b>212 796,15</b>
Subvention cantonale (DSES)	170 000,00	170 000,00	170 000,00
Subvention Ville de Genève	10 300,00	10 300,00	10 300,00
Communes genevoises	20 000,00	20 350,00	19 350,00
Fondation privée genevoise	5 000,00	5 000,00	5 000,00
Sponsors	9 500,00	7 496,15	4 996,15
Ateliers payants et mandats (colis du cœur/Partage)	2 600,00	1 416,25	3 150,00
<b>Refacturation</b>	<b>1 950,00</b>	<b>1 979,60</b>	<b>1 600,00</b>
Sous-location du bureau	1 850,00	1 850,00	1 600,00
Ventes de matériel	100,00	129,60	0,00
<b>Autres produits</b>	<b>66 800,00</b>	<b>61 157,70</b>	<b>73 970,00</b>
Indemnités praticien formateur	6 000,00	7 080,00	7 140,00
Cotisations exercice précédent, solde	0,00	0,00	5 400,00
Cotisations membres et frais ouverture dossier	48 000,00	48 000,00	48 650,00
Matériel Fourchette verte suisse	2 800,00	2 780,00	2 780,00
Rbt Prime Zurich assurance, 2017 - 2019	0,00	3 194,70	0,00
Gestion impôts à la source		103,00	
Dissolution fonds affectés	10 000,00	0,00	10 000,00
<b>CHARGES D'EXPLOITATION</b>	<b>286 150,00</b>	<b>276 944,25</b>	<b>288 723,53</b>
<b>Charges directes</b>	<b>251 200,00</b>	<b>242 971,95</b>	<b>257 731,68</b>
<b>Charges de personnel</b>	<b>238 000,00</b>	<b>231 130,10</b>	<b>241 220,93</b>
Salaires	198 000,00	191 597,00	198 557,05
Charges sociales	40 000,00	39 533,10	42 663,88
<b>Matériel et support</b>	<b>8 900,00</b>	<b>11 306,80</b>	<b>13 126,20</b>
Matériel genevois	1 800,00	4 115,10	1 872,80
Matériel Fourchette verte suisse	5 600,00	6 618,45	10 054,95
Support pour actions ponctuelles	1 500,00	573,25	1 198,45
<b>Coûts</b>	<b>4 300,00</b>	<b>535,05</b>	<b>3 384,55</b>
Tri des déchets	1 800,00	120,00	1 080,00
Evaluation	2 500,00	415,05	2 304,55
<b>Charges de fonctionnement</b>	<b>34 950,00</b>	<b>33 972,30</b>	<b>30 991,85</b>
Loyers	18 500,00	18 572,00	16 000,00
Téléphone	600,00	551,40	520,10
Déplacements	2 800,00	2 378,20	2 799,15
Frais postaux	550,00	266,40	383,35
Matériel et fournitures de bureau	2 000,00	2 684,35	699,40
Honoraires gestion de la comptabilité	6 000,00	5 684,00	6 039,40
Frais du comité et assemblée générale	2 200,00	1 516,45	2 224,45
Cotisations	0,00	645,00	0,00
Formation continue	2 300,00	1 674,50	2 326,00
<b>RESULTAT D'EXPLOITATION</b>	<b>0,00</b>	<b>755,45</b>	<b>-357,38</b>
<b>Charges et produits financiers</b>	<b>0,00</b>	<b>76,00</b>	<b>103,45</b>
Frais et intérêts postaux	0,00	76,00	103,45
Charges et frais hors exploitation		0,00	0,00
<b>RESULTAT FINANCIER</b>	<b>0,00</b>	<b>679,45</b>	<b>-460,83</b>
<b>Charges et produits des fonds affectés</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
Attribution aux fonds affectés des cotisations	0,00	0,00	0,00
Utilisation des fonds affectés	0,00	0,00	0,00
<b>RESULTAT AVANT REPARTITION</b>	<b>0,00</b>	<b>679,45</b>	<b>-460,83</b>
<b>Répartition de la part du résultat</b>		<b>679,45</b>	<b>-460,83</b>
<b>Répartition de la part du résultat</b>		<b>-679,45</b>	<b>460,83</b>
<b>Résultat de l'exercice</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

## 2. Bilans comparés 2019 - 2020

<b>ACTIF</b>	<b>31.12.20</b>	<b>31.12.19</b>
<b><i>Actif circulant</i></b>		
Liquidités	79 772,12	61 056,12
Créances	900,00	1 200,00
Autres créances	666,25	-
Stock	-	-
Actifs de régularisation	9 194,70	18 781,65
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL ACTIF</b>	<b>90 533,07</b>	<b>81 037,77</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
<b>PASSIF</b>		
<b><i>Fonds étrangers court terme</i></b>		
Créanciers	-	350,00
Autres dettes	4 608,35	6 042,50
Part de subvention à restituer 2017-2020	2 150,19	1 810,44
Passifs de régularisation	13 390,00	2 790,00
<b>Total fonds étrangers court terme</b>	<b>20 148,54</b>	<b>10 992,94</b>
<b><i>Fonds affectés</i></b>		
Fonds affectés des cotisations	10 000,00	10 000,00
<b>Total Fonds étrangers à long terme</b>	<b>10 000,00</b>	<b>10 000,00</b>
<b><i>Fonds propres</i></b>		
Capital de dotation	60 000,00	60 000,00
Thésaurisation au 31.12.2016	-1 765,61	-1 765,61
Part de subvention non dépensée 2017-2020	2 150,14	1 810,44
<b>Total Fonds propres</b>	<b>60 384,53</b>	<b>60 044,83</b>
	<hr/>	<hr/>
<b>TOTAL PASSIF</b>	<b>90 533,07</b>	<b>81 037,77</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

## VIII. REMERCIEMENTS

Pour terminer, nous souhaitons exprimer notre gratitude à ceux qui soutiennent jour après jour notre travail.

Nous remercions les autorités cantonales pour leur soutien financier et leur appui, notamment : Monsieur Mauro POGGIA, conseiller d'Etat en charge du Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES), Monsieur Adrien BRON, directeur de la Direction générale de la santé (DGS, DSES),

Madame Aglaé TARDIN et Monsieur Jacques-André ROMAND, médecins cantonaux (DSES), Madame Homa ATTAR COHEN, cheffe du secteur de promotion de la santé et de prévention, ainsi que Monsieur Derek CHRISTIE, conseiller scientifique.

Madame Anne EMERY-TORRACINTA, conseillère d'Etat en charge du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP),

Madame Martine BERGER, directrice du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP), Monsieur Serge GHINET, chef de service et Monsieur Andreas ZINK, chef de service section éducation et projets de santé (DIP),

Madame Marta PERUCCHI, directrice de la logistique et Monsieur Davide BATTAINI, gestionnaire en restauration (DIP),

Monsieur Sylvain RUDAZ, directeur général à la Direction générale de l'enseignement secondaire II (DIP).

Nous remercions les autorités municipales pour leur soutien financier et leur appui, notamment : Mesdames Esther ALDER et Christina KITSOS, conseillère administrative de la Ville de Genève. Les autorités des 28 communes genevoises qui soutiennent financièrement [Fourchette verte](#).

[Fourchette verte](#) Genève exprime ses remerciements également à Monsieur Costin van BERCHEM de la Fondation Hans WILSDORF, à Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Messieurs Jacques BLONDIN et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, à Monsieur Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Céline CASTIGLIONE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à feu Monsieur Rolin WAVRE de la FRC, à Mesdames Elodie MARAFICO, Estelle GUARINO et Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, à Mesdames Elisa DOMENICONI, Isabelle DONIA et Carmen SANGIN et Monsieur Stéphane MONTANGERO de [Fourchette verte](#) Suisse, à Madame Giulia ONORI de l'association pour la Promotion du Goût, à Mesdames Chantal LONATI et Brigitte TURIN et Monsieur René LONGET de l'association genevoise de la promotion du goût, à Messieurs Gaétan MOREL et Thomas KILBERT, du Service de l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève, à Monsieur Nicolas DISERENS directeur du GIAP, ainsi qu'à ses collaboratrices et collaborateurs, à Madame Claire PIJOLLET de la HES filière nutrition et diététique, à Monsieur Pierre PHILIPPE de la Fondation Colis du Cœur, à Monsieur Marc NOBS de la Fondation Partage, à Mesdames Isabelle CHATELAIN et Natacha CATTIN de Rien ne va plus, à Mesdames Corinne WAHL, Giannina CASTILLO MARRONE, Juliette SNAKKERS et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Messieurs Rémy BENOIT et Christian WILHELM de la Fegpa, à Madame Evelyne CHENAUX-BOURQUIN, secrétaire de Carrefour Addictions, à Monsieur Xavier MAGNENAT, administrateur de Carrefour Addictions.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateurs et aux cuisinier-ère-s [Fourchette verte](#), aux éducateur-trice-s des EVE et des crèches, et aux animateur-trice-s du GIAP pour leur collaboration dans l'encadrement des enfants, aux testeurs, ainsi qu'aux partenaires, avec lesquels nous collaborons tout au long de l'année, aux membres du comité de [Fourchette verte](#) Genève, à la Fédération [Fourchette verte](#) Suisse et à Promotion Santé Suisse.



Olivier AMREIN  
Président



Tania LEHMANN  
Coordinatrice

février 2021



## IX. ANNEXES

### Annexe I

#### Comité de **Fourchette verte** Genève

Etat au 31 décembre 2020

**Olivier AMREIN**, président de **Fourchette verte** Genève

**Nicolas BURGI**, traiteur de Châtelaine et représentant des labellisés

**Francesco DAL SASSO**, vice-président de **Fourchette verte** Genève, adjoint scientifique, Office cantonal de l'agriculture et de la nature (DT)

**Marjorie de CHASTONAY**, députée au Grand-Conseil, membre de la commission de la santé

**Sidonie FABBI**, diététicienne BSc HES-SO, maître d'enseignement à la filière Nutrition et diététique, Haute école de santé de Genève

**Elisabeth GUADAGNOLO**, diététicienne BSc HES-SO, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse, Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP)

**France GURBA**, diététicienne BSc HES-SO, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse, Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP)

**Céline LIVER**, diététicienne BSc HES-SO, Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève

**Anne PEREZ**, représentante de la section genevoise de la Fédération romande des consommateurs FRC

**Martin STAUB**, conseiller administratif de Vernier, en charge des écoles

**Christian WILHELM**, directeur de la Fédération genevoise pour la prévention de l'alcoolisme FEGPA, Carrefour Addictions

#### Permanent(e)s de l'association

Etat au 31 décembre 2020

**Jérémy CELA**, BSc HES-SO, diététicien ASDD

**Eddy FARINA**, BSc HES-SO, diététicien ASDD

**Tania LEHMANN**, coordinatrice, BSc HES-SO, diététicienne ASDD

Adresse :

**Fourchette verte** Genève  
45, rue Agasse  
1208 Genève  
022 329 11 78  
ge@fourchetteverte.ch  
www.fourchetteverte.ch



## Annexe II

Etat au 31 décembre 2020

### Cafés-restaurants **Fourchette verte**

**Au Fil de L'Eau** - 75, rte de Suisse - 1290 Versoix - tél. 022 779 02 62

**Buvette Bains des Pâquis** - 30, quai du Mont Blanc - 1201 Genève - tél. 022 738 16 16

**Clair de Lune** - 5, ch. Henri Baumgartner - 1234 Vessy - tél. 022 827 89 62

**Le Casse-Croûte** - Traiteur de Châtelaine – 2, rue des Evaux - 1213 Onex - tél. 022 879 89 11 (mardi-jeudi)

**Le Swiss Chalet** - Genève Aéroport, arrivée, emplacement 80 - 1215 Cointrin - tél. 022 717 76 08

**Les Lauriers** - Eldora - 7, rue Veyrassat - 1202 Genève - tél. 022 339 71 86

**Supatra** - 11, rampe de la Gare - 1290 Versoix - tél. 022 779 19 88

**Taverne de la Madeleine** - 20, rue de Toutes-Ames - 1204 Genève - tél. 022 310 60 70

**Un R' de famille, 022 Familles** - 10, rue Goetz-Monin - 1205 Genève - tél. 022 328 22 23

### Self-services **Fourchette verte**

**L'Epicure** - EPI - 10, ch. de la Pallanterie - 1252 Meinier - tél. 022 949 04 39

**L'Epigramme** - EPI - 105, rte des Jeunes - 1227 Carouge - tél. 022 949 04 37

**L'Espalier** - EPI - 34, av. Adrien-Jeandin - 1226 Thônex - tél. 022 949 04 48

**Le Resto du Traiteur** - Traiteur de Châtelaine - 10, rue Pré-de-la-Fontaine - 1242 Satigny - tél. 022 796 01 24

**Sur le Pont** - ORIF - 4, rampe du Pont Rouge - 1213 Petit-Lancy - tél. 022 301 92 24

**Tonic Restaurant** - 30, bd Carl-Vogt - 1205 Genève - tél. 022 320 02 30





## Annexe III

Etat au 31 décembre 2020

### Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

**Centre du Commerce International (C.C.I)** - Newrest Restauration - 54, rue de Montbrillant - 1202 Genève  
**Centre Espoir** - 10, rue Jean-Dassier - 1201 Genève  
**Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Cour** - 8, rue des Maraîchers – 1205 Genève  
**Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Ville** - 32, rue de la Servette – 1202 Genève  
**Foyer Arabelle** - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex  
**La Centrale de compensation (CdC)** - Newrest Restauration - 18, av. Edmond-Vaucher - 1203 Genève  
**Hôpital de la Tour** - Novae Restauration SA - 3, av. J.-D.-Maillard - 1217 Meyrin  
**Hôtel des Finances** - Eldora - 26, rue du Stand - 1211 Genève  
**MIP Restaurant, CICG** – 17, rue de Varembe - 1202 Genève  
**O.M.M L'Attique** - Newrest Restauration - 7 bis, av. de la Paix - 1202 Genève  
**O.M.P.I** - Eldora - 34, ch. des Colombettes - 1202 Genève  
**ONU** - Eldora - Palais des Nations - 8, av. de la Paix - 1202 Genève  
**ORIF** - 4, via Monnet - 1214 Vernier  
**Pricewaterhouse Coopers (PwC)** - Novae Restauration SA - 50, av. Giuseppe-Motta - 1202 Genève  
**Radio Télévision Suisse** - Compass Group SA - 20, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève  
**U.N.H.C.R** - Eldora - 94, rue de Montbrillant - 1202 Genève  
**Vacheron Constantin** - Eldora - 10, ch. du Tourbillon - 1228 Plan-les-Ouates  
**Vedia** - 14, La Voie-Creuse - 1202 Genève

### Cafétérias des établissements secondaires II, des HES et de l'université (DIP)

**Centre de Formation Professionnelle - Arts (CFP-Arts)** – Rue Necker 2 – 1201 Genève  
**Centre de Formation Professionnelle - Construction (CFP-C) et Services et Hôtellerie (CFPSHR)** - Novae Restauration SA - 18, ch. Gérard-de-Ternier - 1213 Petit-Lancy  
**Centre de Formation Professionnelle - Technique (CFP-T)** - 38, av. Louis-Bertrand - 1213 Petit-Lancy  
**Centre de Formation Professionnelle - Nature et environnement (CFPNE)** - ORIF - 150, rte de Presinge - 1254 Jussy  
**Collège Calvin** - Adalia - 2-4, rue Théodore-de-Bèze - 1204 Genève  
**Collège Claparède** - 61, ch. de Fossard - 1231 Conches  
**Collège de Candolle** - 36, av. A.-M.-Mirany - 1225 Chêne-Bourg  
**Collège de Saussure** - 9, Vieux-Chemin d'Onex - 1213 Petit-Lancy  
**Collège et Ecole de Commerce André-Chavanne** - 14, av. Trembley - 1209 Genève  
**Collège et Ecole de Commerce Emilie Gourd** – Adalia - 15, rue Le-Corbusier - 1208 Genève  
**Collège Madame-de-Staël** - 25, rte de Saint-Julien - 1227 Carouge  
**Collège Rousseau** - 16A, av. du Bouchet - 1209 Genève  
**Collège Sismondi** - Adalia – 3, ch. Eugène Rigot - 1202 Genève  
**Collège Voltaire** - 21, rue Voltaire - 1201 Genève  
**Ecole de Commerce Aimée-Stitelmann** - 24, rte de Base - 1228 Plan-les-Ouates  
**Ecole de Commerce Raymond-Uldry** - CFP Service Hôtellerie Restauration - 3, ch. du Domaine-Patry - 1224 Chêne-Bougeries  
**Ecole de Culture Générale Henry-Dunant** - Adalia - 20, av. Edmond-Vaucher - 1203 Genève  
**Ecole de Culture Générale Jean-Piaget** - 17, ch. Grange-Falquet - 1224 Chêne-Bougeries  
**Ecole de Commerce Nicolas-Bouvier** - Adalia - 62, rue de Saint-Jean - 1203 Genève



**Haute Ecole de Gestion (HEG), Campus de Battelle** - Eldora - 17, rue de la Tambourine, 1227 Carouge  
**Haute Ecole de Santé, site Champel (HEdS)** - 47, av. de Champel - 1206 Genève  
**Haute Ecole Paysage, Ingénierie, Architecture (HEPIA)** - Eldora - 4, rue de la Prairie - 1202 Genève  
**L'Entre'Actes, Ecole Hôtelière de Genève** - 12, av. de la Paix - 1202 Genève  
**Uni-Dufour** - Novae Restauration SA - 24, rue du Général-Dufour - 1204 Genève  
**Uni-Mail « Marx Café »** - Novae Restauration SA - 40, bd du Pont-d'Arve - 1205 Genève

### **Cafétérias des écoles post-obligatoires privées**

**Collège du Léman** - Compass Group SA - 74, rte de Sauverny - 1290 Versoix



## Annexe IV

Etat au 31 décembre 2020

### Label **Fourchette verte junior**

#### Restaurants scolaires des Ecoles primaires publiques

**Restaurant scolaire des Allières** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 14, av. des Allières - 1208 Genève

**Restaurant scolaire des Allobroges** - Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 4-6, rue des Allobroges - 1227 Carouge

**Restaurant scolaire de la commune d'Anières « Le P'tit resto »** - Kidelis SA - Association du restaurant scolaire d'Anières - 66, rue Centrale - 1247 Anières

**Restaurant scolaire l'Appart** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 6, rue Pestalozzi 6 - 1202 Genève

**Restaurant scolaire de la commune d'Avully** - PRO Restauration - Association du restaurant scolaire d'Avully - 35, rte d'Avully - 1237 Avully

**Restaurant scolaire de la commune d'Avusy, « Les P'tites assiettes »** - PRO Restauration SA - 35, rte d'Athenaz - 1285 Avusy

**Restaurant scolaire Barthélemy-Menn** - Novae Restauration SA - Accueil Midi-Plainpalais - 6 bis, rue Barthélemy-Menn - 1205 Genève

**Restaurant scolaire de la commune de Bellevue** - Kidelis SA - Cuisines scolaires de Bellevue - 10, ch. de la Menuiserie - 1293 Bellevue

**Restaurants scolaires de la commune de Bernex** - Kidelis SA - Réfectoires de Luchepelet, Lully et Robert-Hainard - Mairie de Bernex - 311, rue de Bernex, 1233 Bernex

**Restaurant scolaire de Budé** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 6, ch. Moïse-Duboule - 1209 Genève

**Restaurant scolaire de Carl-Vogt** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 69, bd Carl-Vogt - 1205 Genève

**Restaurant scolaire de Carl-Vogt 88** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 88, bd Carl-Vogt - 1205 Genève

**Restaurants scolaires de la commune de Carouge** - Novae Restauration SA - Réfectoires, des Pervenches, des Promenades, de la Tambourine, du Val d'Arve et de la Vigne Rouge - 1227 Carouge

**Restaurant scolaire de Carré Vert** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 6, ch. du 23 août - 1205 Genève

**Restaurant scolaire de Cayla** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 12, ch. William-Lescaze - 1203 Genève

**Restaurant scolaire de Céligny** - Les Délices du Traiteur - 3, rte de Crans - 1298 Céligny

**Restaurant scolaire de Chandieu** - 10, rue de Chandieu - 1202 Genève

**Restaurant scolaire de Chateaubriand** - Cuisines scolaires des Pâquis - 1, place Chateaubriand - 1202 Genève

**Restaurant scolaire de la commune de Choulex** - Compass Group - 11, ch. Briffods - 1244 Choulex

**Restaurant scolaire de Cité-Jonction** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 24, Avenue Sainte-Clotilde - 1205 Genève

**Restaurant scolaire de la commune de Collex-Bossy « Au Sel et Poivre »** - 107, rte de Vireloup - 1239 Collex-Bossy

**Restaurants scolaires de la commune de Collonge-Bellerive** - Novae Restauration SA - réfectoires de Collonge-Bellerive et de Vézenaz - 1245 Collonge-Bellerive

**Restaurant scolaire de Conches** - Migros - 7, ch. de Colombe - 1231 Conches

**Restaurants scolaires de la commune de Confignon** - Eldora - Réfectoires de Cressy, La Luciole et de Jollien - 1232 Confignon

**Restaurant scolaire des Contamines** - 22, rue Michel-Chauvet - 1208 Genève

**Restaurant scolaire de la commune de Corsier** - Kidelis SA - 70, rte du Lac - 1246 Corsier

**Restaurant scolaire des Crêts** - 5-7, ch. Colladon - 1209 Genève

**Restaurant scolaire des Crêts-de-Champel** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Champel - 40, ch. des Crêts-de-Champel - 1206 Champel

Léonard-Baulacre - 1202 Genève



- Restaurant scolaire des Cropettes** - Association des cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts - 4, rue Léonard-Baulacre - 1202 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Dardagny** - PRO Restauration - 520, rte du Mandement - 1283 Dardagny
- Restaurant scolaire Devin-du-Village** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 1, rue du Vicaire-Savoyard - 1203 Genève
- Restaurant scolaire des Eaux-Vives** - Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives - 84-86, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève
- Restaurant scolaire EFP Saint-Gervais** - Cuisines scolaires du quartier de St-Gervais - 10, rue Bautte - 1201 Genève
- Restaurant scolaire de l'Europe** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 42, av. d'Aïre - 1203 Genève
- Restaurant scolaire Ferdinand-Hodler** - Association des restaurants scolaires de Saint-Gervais - 4, bd Jaques-Dalcroze - 1204 Genève
- Restaurant scolaire du Foyer Clair-Bois Minoteries** - Accueil Midi-Plainpalais - 7, rue des Minoteries - 1205 Genève
- Restaurant scolaire des Franchises** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 54, rte des Franchises - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Geisendorf** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 56, rue de Lyon - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Geisendorf Pavillon** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 16, bis rue Lamartine, 1203 Genève
- Restaurant scolaire des Genêts** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 1-3, ch. Sous-Bois - 1202 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Genthod** - 4, chemin de la Pralay - 1294 Genthod
- Restaurants scolaires de la commune du Grand-Saconnex** - Novae Restauration SA - Réfectoires de la Ferme Sarasin et de la Tour - 1218 Grand-Saconnex
- Restaurant scolaire des Grottes** - 5-7, av. Eugène-Empeyta - 1202 Genève
- Restaurant scolaire Hugo-de-Senger** - Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 5, rue Rodo - 1205 Genève
- Restaurants scolaires de la commune de Lancy** - Kidelis SA - Réfectoires du Bachet-de-Pesay, de la Caroline, de Cérésolle, d'En-Sauvy, des Palettes, du Petit-Lancy et de Tivoli - 1212 Grand-Lancy
- Restaurant scolaire Le Corbusier** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 2, rue Le Corbusier - 1208 Genève
- Restaurant scolaire Les Jardins du Rhône** - Eldora - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 89, av. d'Aïre - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Liotard** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 66, rue Liotard - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Lyon 99** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 99, rue de Lyon - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de la Maison de quartier de Plainpalais** - Novae Restauration SA - Accueil Midi-Plainpalais - 1, rue de la Tour - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Meinier « Le p'tit Gourmand »** - Association Le p'tit Gourmand - 86, rte de La-Repentance - 1252 Meinier
- Restaurants scolaires de la commune de Meyrin** - Eldora - Réfectoires de Bellavista, des Boudines, Champs-Fréchets, de Cointrin, du Livron, de Meyrin-Village et de Monthoux - 1217 Meyrin
- Restaurant scolaire de Micheli-du-Crest** - Novae Restauration SA - Accueil Midi Plainpalais - 17, rue Micheli-du-Crest - 1205 Genève
- Restaurant scolaire des Minoteries** - Accueil Midi-Plainpalais - 7, rue des Minoteries - 1205 Genève
- Restaurants scolaires de la commune d'Onex** - Novae Restauration SA - Réfectoires de Belle-Cour et d'Onex-Parc - Association des Cuisines Scolaires d'Onex - 1213 Onex
- Restaurant scolaire d'Onex-Bosson** - 90, av. Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex
- Restaurant scolaire des Ouches** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 19, ch. des Ouches - 1203 Genève
- Restaurant scolaire des Pâquis** - Cuisines scolaires des Pâquis - 14, rue Royaume - 1201 Genève
- Restaurant scolaire de la Pépinière** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 19, rue Gourgas - 1205 Genève



**Restaurant scolaire de Peschier « Le Lotus Bleu »** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Champel - 28C, av. Dumas - 1206 Genève

**Restaurants scolaires de la commune de Plan-les-Ouates** – PRO Restauration - Buvette de la salle communale, réfectoire La Galette, du Sapay et du Vélodrome - 1228 Plan-les-Ouates

**Restaurant scolaire de Pré-Picot** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 31, ch. Franck-Thomas - 1208 Genève

**Restaurant scolaire de la commune de Pregny-Chambésy** - Novae Restauration SA - Association du restaurant scolaire la Fontaine - 77, ch. de la Fontaine - 1292 Chambésy

**Restaurant scolaire de la commune de Puplinge « Le Croqu'tout »** - Compass Group - 68, rue de Graman - 1241 Puplinge

**Restaurant scolaire de Roches** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 21, ch. de Roches - 1208 Genève

**Restaurant scolaire de Saint-Jean** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 12, rue de Saint-Jean - 1203 Genève

**Restaurant scolaire de la commune de Satigny « Le pois mange-tout »** - Eldora - 27A, rte de la Gare - 1242 Satigny

**Restaurant scolaire de Sécheron** - Association du restaurant scolaire de Prieuré-Sécheron – 2, rue Anne-Torcapel - 1202 Genève

**Restaurants scolaires de la commune de Thônex** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - Réfectoires Adrien-Jeandin, Bois des Arts, Marcelly-Tronchet - Association des restaurants scolaires de Thônex - 1226 Thônex

**Restaurant scolaire de Trembley** - Novae Restauration SA - 4, av. rue Pestalozzi - 1202 Genève

**Restaurants scolaires de la commune de Vernier** - Eldora - Réfectoires d'Aïre, d'Avanchets-Salève, de Balexert, de Châtelaine, d'Emilie de Morsier, de La Ferme Golay, des Libellules, des Ranches, du Lignon, de Poussy et de Vernier-Place - 1214 Vernier

**Restaurants scolaires de la commune de Versoix** - Novae Restauration SA - Réfectoires La Galette, Bon-Séjour, Salle communale et Le Radis - 1290 Versoix

**Restaurant scolaire des Vollandes** - Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives – 35, rue du Nant- 1207 Genève

**Restaurant scolaire du XXXI-Décembre** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 63, rue du XXXI-Décembre - 1207 Genève

### **Restaurants des Ecoles privées**

**Collège du Léman** - Scolarest - 74, rte de Sauverny - 1290 Versoix

**Collège St-Louis** - Scolarest - 34, rte de Bellebouche - 1246 Corsier

**Ecole Alliance Girsas** - 206, rte de Veyrier - 1255 Veyrier

**Ecole de la Découverte** - 11, av. de Sécheron - 1202 Genève

**Ecole Montessori Aquilae** - PRO restauration - 24, chemin des Tulpiers – 1208 Genève

**Ecole Montessori, Rive gauche** – cuisine de production Sophie Garde - 15, ch. des Gotettes - 1245 Collonge-Bellerive

**Ecole Mosaic** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - 23, av. Dumas - 1206 Genève

**Espace 99** – 99, Rue de Lyon - 1203 Genève

**Institut Florimont** - Novae Restauration SA - 37, av. du Petit-Lancy - 1213 Petit-Lancy

**Institut International de Lancy** - Migros - 24, av. Eugène Lance - 1212 Grand-Lancy



## Annexe V

Etat au 31 décembre 2020

### Label **Fourchette verte** tout-petits

#### Crèches et Espaces de Vie Infantile publiques (E.V.E.)

- Crèche de Bernex** - 19, ch. du Signal - 1233 Bernex
- Crèche Ciel Bleu** - 5, ch. du Pré-Fleuri - 1228 Plan-les-Ouates
- Crèche Chante-Joie** - 20, av. des Communes-Réunies - 1212 Grand-Lancy
- Crèche Coquelibulle** - 20E, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
- Crèche des Eaux-Vives** - 48, rue Montchoisy - 1207 Genève
- Crèche Les Couleurs du Monde** - 20, rte de la Chapelle - 1212 Grand-Lancy
- Crèche Montbrillant** - 78, rte de Montbrillant - 1202 Genève
- Crèche des Morillons** - 43, ch. du Pommier - 1218 Grand-Saconnex
- Crèche Pop e poppa, Les Etournelles** - Kidelis SA - 255 Route de Veyrier - 1255 Veyrier
- Crèche Pop e poppa, Le Sabotier** - Kidelis SA - 20, ch. de Sous-Balme - 1255 Veyrier
- Crèche VéloRouge** - 34, rte du Vélodrome - 1228 Plan-les-Ouates
- EVE Acacias** - 38, rte des Acacias - 1227 Carouge
- EVE des Avanchets** - 12A, rue du Grand Bay - 1220 Avanchets
- EVE des Champs-Fréchets** - Eldora - 69, rue des Lattes - 1217 Meyrin
- EVE Clair-Matin** - Kidelis SA - 59, rte de Chancy - 1213 Petit-Lancy
- EVE Confignon** - Kidelis SA - 32, ch. de Sous le Clos - 1232 Confignon
- EVE des Epinettes** - 8B, rue des Epinettes - 1227 Carouge
- EVE Graines de Patenailles** - Scolarest - 58, rue de Graman - 1241 Puplinge
- EVE des Grands Hutins** - 1, rue de la Tambourine - 1227 Carouge
- EVE L'Omnibulle** - Eldora - 213, rte d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny
- EVE La Madeleine des enfants** - 16, rue de la Madeleine - 1204 Genève
- EVE la Maternelle** - 5, ch. Jules-Cougnard - 1224 Chêne-Bougeries
- EVE Le Petit Chevalier** - 107, rte de Vireloup - 1239 Collex-Bossy
- EVE des Menuisiers** - 12, rue des Horlogers - 1227 Carouge
- EVE du Lignon** - 16, place du Lignon - 1219 Le Lignon
- EVE Monthoux** - Eldora - 12, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin
- EVE Nouveau-Prieuré** - Eldora - 3d, ch. Pré-du-Couvent - 1224 Chêne-Bougeries
- EVE Origami** - 6, rue Kazem-Radjavi - 1202 Genève
- EVE Parc** - Eldora - 8, rue des Boudines - 1217 Meyrin
- EVE du Plateau** - 4, av. du Plateau - 1213 Petit-Lancy
- EVE Vernier-Village** - 178, rte de Vernier - 1214 Vernier
- Fondation Crèche la Cigogne** - 83, rte de Veyrier, 1234 Vessy
- Fondation Crèche du Lac** - 7, av. Blanc - 1202 Genève
- SPE Budé :**
- **Crèche La Petite Maisonnée** - 143, rte de Ferney - 1202 Genève
  - **Crèche La Providence** - 9, ch. Briquet - 1209 Genève
- SPE Champel :**
- **EVE Tom Pouce** - 12, av. Trembley - 1209 Genève
  - **EVE Bertrand** - 20, av. Alfred-Bertrand - 1206 Genève
  - **EVE Bout-du-Monde** - 2B, ch. du Bout-du-Monde - 1206 Genève
  - **EVE Louis-Aubert** - 2, av. Louis-Aubert - 1206 Genève
- SPE des Bains :**
- **EVE Jonction** - 14, av. Sainte-Clotilde - 1205 Genève
  - **EVE La Nichée** - 46, bd Carl-Vogt - 1205 Genève
- SPE des Nations :**
- **EVE Crescendo** - 9, ch. des Mines - 1202 Genève
- SPE Dumas :**
- **EVE Beau-Soleil** - 9, ch. Edouard-Tavan - 1206 Genève
  - **EVE La Dent de Lait** - 15, av. Dumas - 1206 Genève
  - **EVE Ella Maillart** - 73, bd de la Cluse - 1205 Genève



- SPE Eaux-Vives :** - **EVE Pré-Picot** - 11, plateau de Frontenex - 1223 Cologny
- SPE Pâquis :** - **EVE Carfagni-Chateaubriand** - 2, place Chateaubriand - 1202 Genève  
- **EVE Carfagni-Léman** - 2, place Chateaubriand - 1202 Genève  
- **EVE Carfagni-Plantamour** - 28, rue Philippe-Plantamour - 1201 Genève  
- **EVE Carfagni-Prieuré** - 27 rue Rothschild - 1202 Genève
- SPE Petit-Saconnex :** - **EVE Croqu'lune** - 3, ch. Champ Baron - 1209 Genève  
- **EVE Le Poisson Rouge** - 8, rue Chandieu - 1202 Genève  
- **EVE Ô comme 3 pommes** - 7, rue Varembe – 1202 Genève
- SPE Plainpalais :** - **EVE des Chaumettes** - 5, rue Lombard - 1205 Genève  
- **EVE Jeanne Hersch** - 5, rue Barthélemy-Menn - 1205 Genève  
- **EVE Minoteries** - 5, rue des Minoteries - 1205 Genève  
- **EVE des Sources** - 12, rue des Sources - 1205 Genève
- SPE St-Gervais :** - **EVE Isabelle Eberhardt** - 7, rue du Cendrier - 1201 Genève  
- **EVE Seujet** - 34, quai du Seujet - 1201 Genève
- SPE St-Jean :** - **EVE Le Gazouillis** - 2, rue Lamartine - 1203 Genève  
- **EVE Germaine Duparc** - 39, rue de Saint-Jean - 1203 Genève  
- **EVE L'île aux Trésors** - 30, rue de Saint-Jean – 1203 Genève  
- **EVE le Tipi** - 26, rue de Saint-Jean – 1203 Genève
- SPE Université :** - **EVE des Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias  
- **EVE Baud-Bovy** - 2, passage Daniel-Baud-Bovy - 1202 Genève  
- **EVE Lina Stern** - 3, av. de Champel - 1206 Genève

### Crèches et E.V.E. privées

- Crèche Arabelle** - 64, av. des Grandes Communes - 1213 Onex
- Crèche Pop e poppa, Menthe à l'eau** - Kidelis SA - 8C, av. de Champel - 1206 Genève
- Crèche Scoubidou** - Kidelis SA - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève
- Ecole Cabriole-Montessori** - cuisine de production Sophie Garde - 36, av. Cardinal-Mermillod - 1227 Carouge
- Ecole Mosaic** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - 23, av. Dumas - 1206 Genève
- EVE des Libellules (SIG)** - Eldora - 21, rte de l'Usine-à-Gaz - 1219 Vernier
- EVE l'Affaire des petits** - Kidelis SA - 30, av. Tronchet, 1226 Thônex
- Little Green House Versoix** - Happy Green Food Sàrl - 162, rte de Suisse - 1290 Versoix
- Crèche Petitgrain** - Kidelis SA - 17, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin



## Annexe VI

Etat au 31 décembre 2020

### Etablissements **Fourchette verte** affiliés adulte

**Fondation Ensemble, résidence L'Essarde** - 34, rte de Malagny - 1294 Genthod

**Fondation Ensemble, résidence Claire Fontaine** - 6, rue Jean-Pelletier - 1225 Chêne-Bourg

**Foyer Maison des Champs** - 31, rue des Bossons - 1213 Onex

### Etablissements **Fourchette verte** affiliés junior

**Chalet Savigny** - Fondation Officielle de la Jeunesse - 51, ch. de la Montagne - 1224 Chêne-Bougeries

**Foyer Clair-Bois Lancy** - 7, av. du Petit-Lancy - 1213 Petit-Lancy

**Foyer Piccolo** - Fondation Officielle de la Jeunesse - 161, rte du Grand-Lancy - 1213 Onex

**La Ferme - La Pommère** - Fondation Officielle de la Jeunesse - 20, ch. de la Paumière - 1231 Conches

**Les Écureuils Doret** - Fondation Officielle de la Jeunesse - 7, ch. des Ecureuils-Dopret - 1245 Collonge-Bellerive

**Maison de Pierre-Grise** - Fondation Officielle de la Jeunesse -15, ch. des Chênes - 1294 Genthod

### Etablissements **Fourchette verte** affiliés senior

**Maison de Vessy** - EMS - 7, ch. des Beaux-Champs - 1234 Vessy

**Résidence de Drize** - 61, rte de Drize - 1234 Vessy

**Résidence la Louvière** - EMS, 18, rte de la-Louvière, 1243 Presinge

**Résidence Le Léman** – Adalia Senior Service - 30, rte d'Hermance - 1222 Vézenaz

**Résidence Les Crêts de Vézenaz** - 33, ch. des Rayes - 1222 Collonge-Bellerive

## Annexe VII

Etat au 31 décembre 2020

### Label **Fourchette verte** - Ama terra des tout-petits

**Crèche Rondin-Picotin** - 60, av. du Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex

**EVE du Val d'Arve** - 96, rte de Veyrier - 1227 Carouge

### Label **Fourchette verte** - Ama terra junior

**Montessori Preschool Little Birds** - 16, ch. du Bocage - 1213 Onex

### Charte du développement durable

**EVE des Allobroges - SPE Université** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias

**EVE Baud-Bovy - SPE Université** - 2, passage Daniel Baud-Bovy - 1205 Genève

**EVE L'Omnibulle** - Eldora - 213, rte d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny

**EVE du Val d'Arve** - 96, rte de Veyrier - 1227 Carouge

**ONU** - Eldora - 8, av. de la Paix - 1202 Genève









### Charte du développement durable

Conscient de l'épuisement des ressources naturelles, des déchets générés, des enjeux du réchauffement climatique et de sa responsabilité liée à ses achats,

le restaurant / l'établissement :

s'engage, dans le cadre de son activité, à :

-  privilégier les produits régionaux et de saison,
-  favoriser les produits issus de cultures respectueuses de l'environnement (ex. Genève Région-Terre Avenir, IP Suisse...),
-  privilégier les aliments produits dans le respect des conditions de travail des employés, ou issus d'un commerce équitable,
-  utiliser des matériaux réutilisables de préférence ou, à défaut, recyclés et recyclables,
-  limiter la production de déchets et effectuer leur collecte sélective,
-  communiquer à la clientèle les informations relatives à l'origine des aliments.

Genève, le

## Nombre d'établissements labellisés en Suisse

### Suisse / Schweiz / Svizzera

	Nombre / Anzahl / Quantità	Places assises/ Sitzplätze/ Posti	Nombre de repas FV servis par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag
Tout-petits	402	19907	19638
Juniors	641	51881	53030
Affiliations Junior	30	2509	2718
Cafés-restaurants	31	2781	1392
Self-Service	14	2890	828
Restaurants de collectivité	183	38063	14749
Affiliations	31	2590	4526
Affiliations senior	100	7136	13705
Senior à domicile	4	35	174
FV-AT juniors	65	3893	3574
FV-AT tout-petits	116	3972	3983
<b>Total</b>	<b>1617</b>	<b>135657</b>	<b>118317</b>



**Etat au/ Stand am/ Stato da  
11.01.2021**

### Etablissements / Betriebe / Ristoranti

Catégorie	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations					1	3	1	1						12	7	6		31
Affiliations Junior						7		1	3					6	5	8		30
Affiliations senior					6	5		3						33	14	39		100
Cafés-restaurants				1		9	1							10	4	6		31
FV-AT juniors				17		1				29		7			1			65
FV-AT tout-petits		19	27	3	4	2			2	18		18				1		116
Juniors	8			64	14	124	4	9	5					202	43	168		641
Restaurants de collectivité		1		3	9	42	7	6	1		61			15	25	13		183
Self-Service				1		6								4			3	14
Senior à domicile			2		1						1							4
Tout-petits	30	1		94	18	75	8	20	18	1				19		32	86	402
<b>Total général</b>	<b>38</b>	<b>23</b>	<b>44</b>	<b>165</b>	<b>54</b>	<b>274</b>	<b>21</b>	<b>40</b>	<b>29</b>	<b>49</b>	<b>61</b>	<b>25</b>	<b>301</b>	<b>1</b>	<b>131</b>	<b>329</b>	<b>32</b>	<b>1617</b>



## Nombre de places assises et de menus en Suisse

### Places assises / Sitzplätze / Posti a sedere

Catégorie	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations					80	130	70	40					1348		608	314		2590
Affiliations Junior						170		24	70				632		969	644		2509
Affiliations senior					530	424		137					2447		1135	2463		7136
Cafés-restaurants				40		896	20						799		615	411		2781
FV-AT juniors						20				2323		197		120			435	3893
FV-AT tout-petits		599	1182	79	138	125			67	730		507			80		465	3972
Juniors	436			3487	1638	15155	318	492	115				14433		3805	12002		51881
Restaurants de collectivité			80	96	1368	8279	1184	580	20		17079		2450		4106	2821		38063
Self-Service					300	832							1090			668		2890
Senior à domicile		35			0					0								35
Tout-petits	996	35		3233	672	4936	523	849	529	34			875		1934	5291		19907
<b>Total général</b>	<b>1432</b>	<b>749</b>	<b>1980</b>	<b>6935</b>	<b>4726</b>	<b>30967</b>	<b>2115</b>	<b>2122</b>	<b>801</b>	<b>3087</b>	<b>17079</b>	<b>704</b>	<b>24074</b>	<b>120</b>	<b>13252</b>	<b>24614</b>	<b>900</b>	<b>135657</b>

### Nombre de repas FV servis par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag / Numero di menù FV serviti al giorno

Catégorie	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations					100	260	65	80					2925		1121	595		5146
Affiliations Junior						256		48	60				990		790	824		2968
Affiliations senior					778	361		240					4703		2899	5136		14117
Cafés-restaurants				20		1337	20						420		818	515		3130
FV-AT juniors				760		20				2047		182		120			415	3544
FV-AT tout-petits		609	1171	95	112	125			57	617		493			80		624	3983
Juniors	436			3375	1598	21184	422	492	115				13674		4116	11335		56747
Restaurants de collectivité		80		76	1126	7718	935	810	20		0		2917		5002	3845		22529
Self-Service					200	698							1530			1815		4243
Senior à domicile		105			14					57								176
Tout-petits	996	35		3299	578	4960	678	849	507	34			915		1892	5078		19819
<b>Total général</b>	<b>1432</b>	<b>829</b>	<b>1931</b>	<b>6865</b>	<b>4504</b>	<b>36919</b>	<b>2120</b>	<b>2519</b>	<b>759</b>	<b>2755</b>	<b>0</b>	<b>675</b>	<b>28074</b>	<b>120</b>	<b>16718</b>	<b>29143</b>	<b>1039</b>	<b>136402</b>

**Résultats de l'enquête d'appréciation **Fourchette verte** auprès de 64 établissements genevois labellisés,  
de janvier à juin 2020**

	6 cafés-restaurants		7 self-services		16 collectivités		35 junior		Résultats 2020 64 établissements		Résultats 2019 127 établissements	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
<b>1. Modalités <b>Fourchette verte</b></b>												
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible?	67%	33%	71%	29%	94%	6%	86%	14%	<b>80%</b>	<b>20%</b>	80%	20%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci?	100%	-	86%	14%	94%	6%	83%	17%	<b>91%</b>	<b>9%</b>	78%	22%
La vignette annuelle est-elle visible?	83%	17%	71%	29%	69%	31%	86%	14%	<b>77%</b>	<b>23%</b>	73%	27%
Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible?	83%	17%	86%	14%	69%	31%	71%	29%	<b>77%</b>	<b>23%</b>	72%	29%
<b>Fourchette verte</b> est-il mentionné sur la carte des menus ou sur les panneaux?	100%	-	86%	14%	100%	-	100%	-	<b>97%</b>	<b>3%</b>	85%	15%

Les modalités **Fourchette verte** montrent un résultat en hausse par rapport à 2019.

	6 cafés-restaurants		7 self-services		16 collectivités		35 junior		Résultats 2020 64 établissements		Résultats 2019 127 établissements	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
<b>2. Boissons non alcoolisées</b>												
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	100%	-	43%	57%	100%	-	-	-	<b>81%</b>	<b>19%</b>	34%	66%
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson moins chère ?	100%	-	100%	-	100%	-	-	-	<b>100%</b>	<b>-</b>	100%	-
Indication des boissons sans alcool	83%	17%	100%	-	100%	-	-	-	<b>94%</b>	<b>6%</b>	73%	27%

3. Respect des Q servies	6 cafés-restaurants			7 self-services			16 collectivités			35 junior			Résultats 2020 64 établissements			Résultats 2019 127 établissements		
	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)
Viande, poisson, ou équ.	83%	17%	-	100%	-	-	94 %	6%	-	86%	14%	-	<b>91%</b>	<b>9%</b>	-	96%	2%	2%
Légumes, crudités	83%	-	17%	100%	-	-	88%	-	12%	94%	-	6%	<b>91%</b>	-	<b>9%</b>	82%	-	18%
Graisses en quantités limitées	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	<b>100%</b>	-	-	91%	-	9%
Avez-vous eu assez de farineux ?	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	<b>100%</b>	-	-	98%	-	2%
Plat FV correct	67%	33%		100%	-		63%	37%		77%	23%		<b>77%</b>	<b>23%</b>		80%	20%	

En 2020, 77% des plats respectent les critères de l'assiette **Fourchette verte**. Ce taux est en diminution par rapport à l'année précédente. La quantité de légumes/crudités servie et de protéines en sont la cause.

Il est proposé de :

- Continuer à travailler sur le respect des modalités d'affichage **Fourchette verte**, notamment sur la visibilité et l'accessibilité du matériel.
- Poursuivre les efforts fournis pour le respect des critères de l'assiette **Fourchette verte** par d'avantage de formations et de sensibilisation du personnel.