

# Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2018



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 2018</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. Restaurants labellisés <b>Fourchette verte</b>     | 5           |
| A. Cafés-restaurants et self-services                 | 5           |
| B. Restaurants de collectivité                        | 5           |
| C. Junior   | 5           |
| D. Tout-petits  | 5           |
| 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. Manifestations populaires                          | 6           |
| K. Prospection  | 6           |
| L. Nombre de restaurants labellisés                   | 6           |
| M. Suivi des restaurants labellisés                   | 7           |
| N. Charte du développement durable                    | 8           |
| 3. Information du public                              | 8           |
| A. Matériel de communication                          | 8           |
| B. Actions de communication                           | 8           |
| C. Stands de présentation                             | 10          |
| 4. Recherche de fonds                                 | 11          |
| A. Communes   | 11          |
| B. Sponsors   | 12          |
| C. Cotisations  | 12          |
| <b>IV. EVALUATION</b>                                 | <b>12</b>   |
| 1. Sondage d'opinion                                  | 12          |
| 2. 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       | 14          |
| 3. Nombre de places assises et de menus en Suisse     | 14          |
| 4. Historique et organisation                         | 14          |
| <b>VI. PERSPECTIVES 2019</b>                          | <b>15</b>   |
| <b>VII. COMPTES 2018</b>                              | <b>17</b>   |
| 1. Comptes d'exploitation                             | 17          |
| 2. Bilans comparés 2017-2018                          | 18          |
| <b>VIII. REMERCIEMENTS</b>                            | <b>19</b>   |
| <b>IX. ANNEXES</b>                                    | <b>20</b>   |



## I. LES TEMPS FORTS DE 2018

**274 établissements** sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année, soit **4 établissements labellisés de moins** qu'en 2017. Des mouvements notables ont été observés : **12 nouveaux labels et 16 retraits**. Les changements de prestataires et l'introduction d'une cotisation sont les principaux motifs de retraits. Selon les objectifs du contrat de prestations 2017-2020, le nombre de labellisés peut être maintenu à 270.

**Fourchette verte** Genève participe depuis 2016 à un projet pilote pour l'intégration du label **Fourchette verte - Ama terra**, destiné principalement aux crèches/espaces de vie enfantine et aux restaurants scolaires, qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif. Ils s'engagent notamment à : limiter le gaspillage alimentaire, choisir des produits respectueux de l'environnement et des animaux, diminuer la fréquence de consommation de la viande et du poisson, éduquer et socialiser les enfants à travers les repas et les collations. **3 labels** ont pu être décernés, dont **1** cette année.

La dix-huitième édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 13 au 23 septembre autour du thème "**Les fromages de nos cantons**". **Fourchette verte** Genève s'est chargée de l'organisation du concours de dessin, ainsi que la transmission des informations à tous les labellisés. 4'100 sets de dessin ont été commandés par les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de 381 lots pour les enfants. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte**, a facilité l'accès à la thématique. Le prix genevois de la Semaine du Goût pour les établissements de restauration a été pour la 1<sup>ère</sup> fois commun à la ville de Genève et au canton.

**7 ateliers gratuits** ont été mis en place, afin de soutenir les cuisiniers dans l'application des **nouveaux critères nutritionnels Fourchette verte** et également pour qu'ils deviennent des acteurs relais de promotion et de prévention. Au total **63 personnes**, majoritairement des cuisinier-ière-s, ont participé aux ateliers. Un organe externe, mandaté par la DGS, dans un souci de soutien et de bilan, a évalué très positivement le dispositif mis en place pour cette formation.

**28 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte** : Aire-la-Ville, Anières, Avully, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Presinge, Russin, Satigny, Vernier et Versoix, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Avully, Avusy, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Corsier, Presinge, Russin. 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 proposer un meilleur suivi. Bien que les recettes soient inférieures à celles prévues, le **poste supplémentaire de diététicien-ne à 0,6 EPT a pu être maintenu**. Les comptes 2018 détaillent le montant qui a été perçu.

Un **sondage téléphonique** a été effectué par l'institut DemoScope en octobre auprès d'un échantillon de 88 personnes tirées aléatoirement dans l'annuaire téléphonique et choisies par quota d'âge et de sexe. **92%** des personnes interrogées déclarent connaître le label **Fourchette verte** (marge d'erreur de  $\pm 5\%$ ). Ce résultat est le plus élevé obtenu depuis la création du label.

Lors de l'enquête d'appréciation, entre janvier et juillet, 134 établissements ont été testés. Les critères de visibilité du label sont meilleurs qu'en 2017. Le respect des critères nutritionnels est resté stable avec **83% de plats corrects** (82% en 2017).

Près de **1'600 établissements arborent le label de l'alimentation équilibrée en Suisse**. 16 cantons et demi-cantons ont des sections cantonales **Fourchette verte** : tous les cantons latins, ainsi qu'Argovie, Bâle (campagne et ville), Berne, Saint-Gall, Soleure, Thurgovie, Uri et Zoug. La présidence est dans les mains de Madame la Conseillère d'Etat fribourgeoise Anne-Claude DEMIERRE. Le comité **Fourchette verte** Suisse est composé de représentants pour moitié alémaniques. Le partenariat avec une entreprise de restauration collective s'est poursuivi.

Des prestations spécifiques ont été établies dans le cadre du **contrat de prestations pour la période 2017-2020** entre le Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES) et l'association **Fourchette verte**.

## 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**, composé de 10 membres en début d'année et de 8 en fin (4 départs et 2 entrées), s'est réuni à quatre reprises (cf. annexe I). Deux assemblées générales ont eu lieu les 17 avril et 6 décembre. La première s'est déroulée au Collège de Saussure, la deuxième à Belle-Cour, celle-ci concernait essentiellement la votation du budget 2019.



Le groupe de travail des diététiciennes s'est réuni à 3 reprises. Ce groupe 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, a été créé par **Fourchette verte** Suisse, afin de préparer les décisions à faire valider en COKO. Il a pour but de faire évoluer les critères du label et d'uniformiser les pratiques. **Fourchette verte** Genève a participé à 3 réunions du GTech et à une séance de la COKO.

Les permanentes de l'association

Coordinatrice : Madame Tania LEHMANN, poste à 0,5 équivalent plein temps (EPT)

Diététiciennes : Madame Jessica ARNAUD, poste à 0,6 EPT

Madame Chloé LINDER, poste à 0,6 EPT, remplacée en cours d'année par

Madame Elisabeth GUADAGNOLO

Madame Thérèse GENOLET, poste à 0,4 EPT

Le temps de travail effectif des permanentes de l'association a représenté 2,1 équivalents plein temps, comme en 2017. **Fourchette verte** Genève a accueilli deux étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique de Genève durant 16 semaines. Madame Marie-Pierre THEUBET, remplacée en cours d'année par Madame Magali MAGISTRALE, et Madame Sidonie FABBI, employées par le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), ont assuré les démarches et le suivi dans une partie : des restaurants scolaires, des crèches et espaces de vie enfantines (EVE) publiques. 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 44 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 Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES). Pour 2018, 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<br>Nombre total de places assises : 34'500 | 274<br>30'547 |

|   |   |                          |
|---|---|--------------------------|
| 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%   | 83 %                     |
| 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 mini formations réalisées : 8<br>Nombre d'entretiens individuels réalisés : 220<br>Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés : au moins 350 *<br>Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label : 80% | 14<br>244<br>431*<br>83% |

**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 : 3 | 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<br>Nombre de stands de présentation : 10                                      | 5<br>18  |
| 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<br>Nombre d'interventions à la radio et/ou à la télévision : 1                       | 2<br>4   |
| 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<br>Description du public cible | 4<br>Un descriptif du public cible atteint existe chaque année |
| 2.4 Evaluer la connaissance du label <b>Fourchette verte</b> auprès de la population  | 1 sondage d'opinion  | 1  |



### 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 : 3 | 2         |

\* 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.

Les résultats montrent que les indicateurs ont presque tous été atteints, voire largement dépassés pour certains, sauf au niveau du nombre de places et du nombre d'établissements médico-sociaux labellisés **Fourchette verte** senior. Les établissements labellisés ont une capacité plus faible, que celle estimée lors de la rédaction des indicateurs. Les nouvelles labellisations concernent les restaurants scolaires ou les EVE/crèches. Pour inciter les établissements médico-sociaux à obtenir le label, un travail de prospection a été mené tout au long de l'année, dont les résultats seront visibles en 2019.

## 2. Restaurants labellisés **Fourchette verte**

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

Un nouveau café-restaurant (Clair de Lune) a obtenu le label **Fourchette verte**. Un autre a perdu le label suite à la fermeture de l'établissement (Les Savoises). Ainsi, le nombre de cafés-restaurants et self-services est resté stable (cf. annexe II).

### B. Restaurants de collectivité

Un nouveau restaurant d'entreprise (Les Fourneaux d'Anières) et une nouvelle cafétéria de l'enseignement secondaire II (EC Raymond Uldry) ont obtenu le label **Fourchette verte**. Le campus des Nations de l'École Internationale de Genève n'a plus le label. Le campus de La Grande Boissière n'a plus le label adulte, mais conserve le label junior. 3 établissements se sont retirés en raison de la cotisation : Caran d'Ache, Lombard Odier et Datalp SA. 2 établissements (SIG Le Soleil et Step d'Aire) ont souhaité retirer le label évoquant un double emploi avec les activités de l'entreprise de restauration. Ainsi, il y a **5 établissements de moins** dans cette catégorie (cf. annexe III).

### C. Junior

**2 nouveaux établissements publics** (Restaurant scolaire de Chandieu et de la Maison de quartier de Plainpalais), ainsi qu' **1 nouvel établissement privé** (Ecole Montessori rive gauche) ont obtenu le label. Il y a **4 établissements** qui ont perdu le label : 1 établissement privé (Ecole Internationale de Genève, campus des Nations) et 3 établissements publics (fermeture des restaurants scolaires Cité-Jonction et Libellules, retrait du restaurant scolaire de Pont-Bochet suite à l'introduction de la cotisation). Ainsi, il y a **1 établissement de moins dans la catégorie junior** (cf. annexe IV).

### D. Tout-petits

**7 établissements publics** ont obtenu le label. Il s'agit des : EVE Parc, Beau Soleil, Lina Stern, Ella Maillard, Poisson Rouge, Carfagni-Prieuré et Carfagni-Léman. 2 établissements n'ont plus le label pour changement de catégorie : EVE Rondin-Picotin ayant obtenu le label **Fourchette verte - Ama terra** des tout-petits et l'école Montessori rive gauche ayant obtenu le label **Fourchette verte junior**. Il y a ainsi **5 établissements en plus** (cf. annexe V).



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

Fourchette verte - Ama terra (FV-AT) est issu de l'intégration de Schnitz und Drunder (Bâle-Campagne 2006) au label Fourchette verte. FV-AT 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 FV-AT junior**.

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

EVE Rondin Picotin a obtenu le label FV-AT des tout-petits. Ainsi, il y a **2 labels** dans cette catégorie.

#### G. Affiliation adulte

**4 établissements ont perdu le label.** Il s'agit des résidences de la Fondation Foyer Handicap : Sabet, Yamani, Petit-Lancy et Voirets. Il y a, ainsi, **3 établissements affiliés adulte** (cf. annexe VI).

#### H. Affiliation junior

Le nombre d'établissements labellisés est resté stable avec **6 labels affiliation junior** (cf. annexe VI).

#### I. Affiliation senior

Aucun label n'a été attribué cette année, malgré des efforts considérables pour motiver les directions des EMS genevois de labelliser leur service de restauration. Plusieurs établissements ont néanmoins fait des demandes de label qui aboutiront certainement en 2019. Le nombre d'établissements est le même qu'en 2017, **soit 2 affiliations senior** (cf. annexe VI).

#### J. Manifestations populaires

Fourchette verte Genève a labellisé les plats servis lors de **3 manifestations populaires**. Les critères de labellisation sont vérifiés, en amont et sur place, par les permanentes de l'association. Cette labellisation n'est effective que sur la durée de la manifestation. Il s'agit du plat Fourchette verte servi à la Fête de la Tomate (Vidonne Traiteur), au Salon Planète Santé et à la Cité des Métiers (Palexpo restaurants). Les critères appliqués sont ceux de la déclinaison adulte.

Pour la deuxième année consécutive, les permanentes de l'association ont labellisé **2 camps d'été**, école-vacances, qui se sont déroulés sur 4 semaines, entre juillet et août, dans les communes de Vernier et Onex. 191 enfants ont mangé les repas livrés par Kidelis SA, respectant les critères Fourchette verte junior. Sur la base de la collaboration établie l'année précédente, la vérification des menus a permis cette labellisation.

#### K. Prospection

Les permanentes de Fourchette verte Genève ont été en contact avec 8 nouveaux établissements, ce qui a donné lieu à 6 entretiens sur place et 3 nouvelles labellisations. 5 procédures de demande de label sont restées ouvertes et pourront aboutir en 2019.

#### L. Nombre de restaurants labellisés

La répartition des types d'établissements qui détiennent le label Fourchette verte au 31 décembre 2018 est la suivante :

| Etablissements              | Nombre | Places |
|-----------------------------|--------|--------|
| cafés-restaurants           | 13     | 1'103  |
| self-services               | 8      | 1'007  |
| restaurants de collectivité | 46     | 9'724  |
| junior                      | 125    | 13'704 |
| tout-petits                 | 68     | 4'335  |

|                           |            |               |
|---------------------------|------------|---------------|
| affiliations adulte       | 3          | 126           |
| affiliations junior       | 6          | 150           |
| affiliations senior       | 2          | 248           |
| Ama terra junior          | 1          | 25            |
| Ama terra des tout-petits | 2          | 125           |
| <b>Total</b>              | <b>274</b> | <b>30'547</b> |

On compte **4 établissements labellisés de moins qu'en 2017**, ce qui correspond à 12 nouveaux labels et 16 en moins. Il y a **274 restaurants labellisés** contre 278 en 2017, pour un total de **30'547 places**, contre 31'277 places une année auparavant.

**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, les établissements ayant une capacité moindre, que lors de l'établissement des indicateurs.**

### M. Suivi des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des 3 critères et leur bonne visibilité, **431 visites** ont été effectuées dans les établissements.

Les permanentes de l'association ont rempli **229 grilles d'évaluation du repas** et assuré **15 entretiens** hors repas, soit un total de **244 entretiens**. Elles ont également analysé **571 semaines de menus**.

Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Magali MAGISTRALE, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué : **118 grilles d'évaluation du repas**, **69 entretiens** hors repas et la correction de **433 semaines de menus**.

Outre le contrôle du respect du label, ces visites sont 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.

Les ateliers pour la formation de testeurs ont été réactualisés. 3 séances ont eu lieu, permettant de former 7 testeurs. 4 testeurs ont été actifs en 2018 (comme en 2017) et ont rempli 10 grilles d'appréciation (2 de plus) correspondant à 9 établissements labellisés différents (2 de plus).

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

Des **échanges** avec les responsables et les cuisiniers ont eu lieu au moins une fois dans l'année dans tous les établissements. Les permanentes de l'association ont assuré : **14 mini-formations** du personnel et **19 formations**, dont 8 ateliers payants (2 jours en janvier et 2 jours en avril à ORIF). De plus, il y a eu **18 stands** dans les établissements labellisés, **3 séances d'information** aux éducateurs-trices et **4 séances d'information** aux parents. Les permanentes de l'association ont également réalisé **4 interventions auprès d'une population vulnérable**. Elles ont eu lieu : au Centre d'accueil d'Anières, les 20 septembre et 30 octobre sur l'alimentation équilibrée en lien avec le label **Fourchette verte**, au club de foot d'Aïre le 17 octobre et au Foyer Arabelle, le 23 octobre sur le thème des collations saines.



En 2018, des ateliers gratuits ont été mis en place, afin de soutenir les cuisiniers dans l'application des **nouveaux critères nutritionnels Fourchette verte** et également 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 démultiplier et à relayer l'action de **Fourchette verte**



auprès de la clientèle des établissements et des professionnels de la restauration. 5 dates ont été proposées dans nouvelles dates ont été ajoutées, afin de répondre à la demande des partenaires. Au total, **63 personnes** (en majorité des cuisiniers), issus de toutes les déclinaisons du label, excepté la déclinaison senior, ont participé aux ateliers. Un





organe externe, mandaté par la DGS, dans un souci de soutien et de bilan, a évalué très positivement le dispositif mis en place pour cette formation.

Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Magali MAGISTRALE, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué: **19 séances de formation** pour les éducateurs-trices et animateurs-trices du parascolaire, **2 séances de formation** pour le personnel de cuisine et **2 séances d'information** aux parents.

## N. 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 adulte (260), dépliants tout-petits (280), post-it (120), stylos (250), gommes (110), sacs réutilisables (320), tomates anti-stress (320) et gobelets réutilisables (100) ont été distribués lors de stands, manifestations publiques, formations et animations. Le renouvellement du soutien d'une fondation privée



genevoise a permis l'achat d'aliments factices, utiles pour les animations. Du matériel didactique est venu étoffer l'offre **Fourchette verte**: roue de l'alimentation et professionnalisation de l'animation des Grands Goûters.

### B. Actions de communication

#### Semaine du Goût

La dix-huitième édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 13 au 23 septembre autour du thème "Les fromages de nos cantons". L'inauguration de la Semaine du Goût genevoise s'est couplée à celle de la Maison de l'alimentation du territoire de Genève « MA Terre » et au Festival du Terroir, le samedi 15 septembre à la Ferme de Budé. Elle a été organisée par Monsieur Gaëtan MOREL, du Service de l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève en collaboration avec l'OPAGE, l'Etat de Genève et le comité genevois de la Semaine du Goût. La partie officielle a été assurée par les Conseillers d'Etat, Messieurs Antonio HODGERS et Mauro POGGIA, la conseillère administrative de la Ville de Genève, Madame Sandrine



SALERNO et la Présidente du comité genevois de la Semaine du Goût, Madame Chantal LONATI. Un apéritif



dinatoire a suivi, offert à la population. **Fourchette verte** a tenu un stand partagé avec espace-terroir.ch en compagnie d'autres associations et de producteur-trices et artisan-e-s genevois-es. Une roue ludique avec des questions sur le thème des fromages et de l'alimentation durable, ainsi que des recettes à base de fromage ont été proposés. Un atelier de dessin avec le set de la Semaine du Goût pour les enfants a complété l'animation.

**Fourchette verte** a aussi transmis la thématique à tous les labellisés, y compris les restaurants scolaires, les crèches et les espaces de vie enfantine publiques. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte**, a soutenu les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants. Certaines entreprises de restauration, comme Kidelis SA, ont proposé chaque jour des menus à base de fromage. Ainsi, les enfants des crèches/EVE et des écoles genevoises ont pu les déguster, tout en participant à diverses expositions et animations. Les Laiteries Réunies ont produit beaucoup



plus de fromage qu'habituellement.

**Fourchette verte** a proposé le concours de dessin « Ton plateau de fromages préférés » à tous les responsables de secteurs du GIAP, comme animation pour le parascolaire. Ce n'est pas moins de 67 écoles qui ont participé au concours avec 4'100 sets. La recherche des lots réalisée par Madame Tania LEHMANN a permis d'en récolter 381, dont 27 livres offerts par l'OPAGE, des tabliers **Fourchette verte**, des jeux sur l'alimentation de la SSN et des gobelets.

Les « bons jeunes » ont mis à l'honneur la gastronomie genevoise en offrant la possibilité aux jeunes entre 16 et 25 ans de déguster un repas gastronomique à un prix accessible et de découvrir des saveurs raffinées. L'intérêt pour cette offre augmente progressivement grâce à une meilleure communication, notamment la création d'un flyer distribué aux responsables des cafétérias ES II, HES et Uni par **Fourchette verte** et sa diffusion au niveau de la Semaine du Goût et des membres du comité genevois.



Le prix genevois de la Semaine du Goût pour les établissements de restauration a été pour la 1<sup>ère</sup> fois commun à la ville de Genève et au canton. 8 prix ont été décernés aux restaurateurs ayant le mieux rempli le cahier des charges de la durabilité et traçabilité tout en gardant la gustativité ! Mesdames Tania LEHMANN et Anne PEREZ ont fait partie du jury.

**Fourchette verte** est représentée au sein du Comité genevois de la Semaine du Goût sous l'égide de l'association pour la promotion du goût. Il y a eu 6 rencontres au cours de l'année consacrées à : la sélection des événements genevois, la délibération du jury pour le Prix de la Semaine du Goût, la journée d'inauguration, la remise des prix au Palais Eynard et l'évaluation de tous les événements genevois.

### ***Le DIP s'engage pour la promotion d'une alimentation saine dans les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II (DIP)***

Pour atteindre son objectif de promotion de l'alimentation équilibrée, l'action **Fourchette verte** "plat du jour à 6.40" a été proposée et subventionnée par le DIP dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II, comme depuis 16 ans. Les étudiants, apprentis et collégiens âgés de 16 à 19 ans ont pu bénéficier d'une réduction de CHF 2.50 sur le menu du jour **Fourchette verte**.

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

Chaque semaine, les paniers de fruits et légumes locaux, bio ou conventionnels, sont accompagnés de 1 à 2 recettes rédigées par **Fourchette verte** sur la base des ingrédients qui composent les paniers hebdomadaires. Au total, **76 nouvelles recettes** ont été proposées. Les recettes sont disponibles sur [www.espace-terroir.ch](http://www.espace-terroir.ch) jusqu'au mois d'août et seront à nouveau accessibles, lorsque le site aura été réactualisé.

### **Couverture médias**

#### ***Presse écrite***

Madame Tania LEHMANN a été interrogée dans le magazine Femina le 11 octobre pour l'article «Batch Cooking : la méthode de cuisine qui a changé notre vie (et notre frigo)».

**Fourchette verte** est citée dans l'article de la Tribune de Genève le 21 novembre « Des recettes pour réduire les coûts de la santé » en proposant de rendre le label obligatoire dans les restaurants de collectivités publiques.

Les articles dans les Nouvelles.ch ont été stoppés d'un jour à l'autre pour cessation d'activités.

Plusieurs diététiciennes de **Fourchette verte** (Fribourg, Soleure, Zoug et Uri) sont citées dans un article du journal officiel de la Semaine du Goût en septembre. Le logo et le site internet de **Fourchette verte** sont visibles. L'article donne des informations nutritionnelles sur le fromage.

#### ***Télévision et Radio***

À la radio :

- Madame Tania LEHMANN est passée en direct à l'émission «Allo Radio Lac» le 28 août. 5 podcasts en résulteront.
- Un nouvel entretien de Madame Tania LEHMANN est transmis le 29 août dans l'émission « LeMag – Happy Hour » de One FM sur l'alimentation.



À la télévision :

- Madame Thérèse GENOLET est interviewée dans l'émission « A Bon Entendeur » le 16 octobre sur le thème du riz parboiled.
- Madame Tania LEHMANN est interviewée au téléjournal de 19:30 de la RTS du 11 novembre pour la séquence « Batch cooking : préparer ses plats de toute la semaine en 2h le dimanche, la nouvelle tendance s'invite en cuisine ».

**Au total, il y a eu 2 interventions dans la presse écrite et 4 à la télévision et la radio.**

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

« Fourchette Verte, manger sainement en se faisant plaisir », à la radio LFM le 21 février avec Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, qui parle du fonctionnement du label.

« Gras, sucre et caféine pour repas », article dans Le Matin du 9 avril, avec les commentaires de Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, sur la promotion de boissons et aliments gras et sucrés par les industries.

« Restauration: le label Fait Maison veut remettre les cuisiniers à leurs fourneaux », article dans l'AGEFI du 13 avril, avec l'interview de Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, dans la deuxième partie de l'article « La **Fourchette verte**, certification pionnière en alimentation équilibrée, est loin d'être un fossile ».

« Ça déménage à **Fourchette verte** Suisse ! », chronique dans Le Matin du 14 décembre, de Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, concernant le déménagement des locaux **Fourchette verte** Suisse.

« Concours Fourchette gourmande 2018 : Neuchâtel défie le Jura », communiqué sur le site Jura.ch, concernant le concours « Fourchette gourmande » qui est proposé par les cantons de Neuchâtel et du Jura.

#### **Internet**

**Fourchette verte** est citée dans une publication sur la page Facebook de la commune de Bellevue concernant l'exposition des collations saines et le concours **Fourchette verte** junior dans la salle communale.

**Fourchette verte** est citée dans une publication sur la page Facebook de Crowne Plaza Genève, pour informer la tenue d'un stand par Madame Jessica ARNAUD au restaurant Café Jardin.

#### **Réseaux sociaux**

Le secrétariat a élaboré un plan d'action pour la mise en place des pages Facebook et Instagram de **Fourchette verte** Genève. Les buts visés sont de : renforcer la notoriété du label pour favoriser la consommation de plats **Fourchette verte**, susciter l'envie d'adopter une alimentation équilibrée et durable et développer de nouveaux partenariats.

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

Les publications concernent les activités de **Fourchette verte** Genève, les repas tests effectués, des revues de presse, des conseils et tout lien avec l'alimentation équilibrée et durable.

#### **Distribution des dépliants **Fourchette verte****

Dans tous les établissements labellisés, ainsi que lors des manifestations publiques et des stands :

- Près de 1'500 dépliants tout-petits/junior dans les lieux labellisés.
- Plus de 1'400 dépliants adultes dans les lieux labellisés.

#### **Diffusion de la liste des établissements**

- Sur le site internet de la Fédération **Fourchette verte** Suisse [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) avec une mise à jour fréquente des restaurants et de la cartographie permettant de les situer géographiquement.

#### **C. Stands de présentation**

Les permanentes de l'association ont organisé **18 stands** de présentation **Fourchette verte** dans les établissements labellisés (1 café-restaurant, 2 établissements du secondaire II, 2 self-services et 8 écoles).



Les stands dans les écoles ont eu lieu dans quatre communes (Bellevue, Lancy, Meyrin et Onex) et dans les quartiers de Champel et du Seujet. Ils ont permis de sensibiliser environ 470 élèves et ont pu être réalisés notamment grâce à la collaboration avec le SSEJ.



Pour la première fois, **Fourchette verte** était présente au salon SIRHA Genève qui s'est déroulé pour sa 4<sup>ème</sup> édition du 21 au 23 janvier, à Palexpo. Les deux animations sur le végétarisme et la qualité des matières grasses ont permis d'aborder le sujet de l'alimentation et de la santé auprès d'un public de professionnels des métiers de bouche.



**Fourchette verte** a participé à l'inauguration de la Semaine Lancéenne du Développement durable, le 2 juin. Un stand interactif proposait des questions sur l'alimentation durable, afin de sensibiliser la population sur l'impact de nos habitudes de consommation sur l'environnement.

**Fourchette verte** était présente pour sa quinzième participation à la **Fête de la Tomate** qui s'est déroulée du 6 au 8 juillet. Sur la place de la Sardaigne à Carouge, un stand proposait une activité avec des questions en lien avec le développement durable, de la documentation sur le label **Fourchette verte**, ainsi que des recettes à base de tomates. Comme chaque année, le plat proposé par le traiteur André VIDONNE, composé de tomates farcies, riz et salade mêlée a été labellisé.



Le samedi 6 octobre, **Fourchette verte** a participé au Salon Planète santé qui s'est déroulé sur trois jours, du 4 au 7 octobre, invitée par la Direction générale de la santé (DGS). Une animation a été proposée sur le développement durable à l'aide d'une roue ludique et d'une documentation élaborée et sélectionnée pour l'occasion. Durant toute la manifestation, le restaurant principal du Salon Planète Santé a été labellisé, offrant une belle visibilité à **Fourchette verte**.

## 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. **28 communes** ont répondu favorablement, soit 3 de plus qu'en 2017, et ont soutenu financièrement **Fourchette verte** : Aire-la-Ville, Anières, Avully, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Collèx-Bossy, Collonge-Bellerive, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Presinge, Russin, Satigny, Vernier et Versoix, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Avully, Avusy, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Corsier, Presinge, Russin. 4 communes qui avaient versé un soutien en 2017



ne l'ont pas réitéré (Cognon, Confignon, Laconnex, 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 promotionnel, d'un ordinateur et d'aliments factices.

Quant à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), comprenant l'UMG, son soutien a été destiné principalement aux stands lors de manifestations publiques (visibilité et matériel).

## 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 terme 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. Des frais d'ouverture de dossier pour chaque nouvelle demande de label de 300.- ont également été instaurés. Un poste de diététicien-ne à 0,6 EPT a pu être créé et maintenu en 2018, malgré une baisse des revenus par rapport à 2017, due notamment à plusieurs retraits de labels. Les comptes 2018 détaillent le montant qui a été perçu (cf § VII).

# IV. EVALUATION

## 1. Sondage d'opinion

Un sondage téléphonique a été effectué par l'institut DemoScope en octobre auprès d'un échantillon de 88 personnes tirées aléatoirement dans l'annuaire téléphonique et choisies par quota d'âge et de sexe. 92% des personnes interrogées déclarent connaître le label **Fourchette verte** (marge d'erreur de  $\pm 5\%$ ). Ce résultat est le plus élevé obtenu depuis la création du label **Fourchette verte**. Il est à relativiser, au vu du nombre d'interviewés et de la confusion possible avec La Fourchette. Son utilité est remise en question.

## 2. Enquête d'appréciation

Les résultats de l'enquête d'appréciation ont été obtenus grâce à la collaboration des permanentes de l'association, des diététiciennes et infirmières 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 juillet, 134 établissements ont été testés, soit 6 de moins qu'en 2017.

Les critères de visibilité du label sont meilleurs qu'en 2017. Les spécificités propres aux établissements « juniors » ont été prises en compte pour l'évaluation de la disponibilité du matériel **Fourchette verte**. Ainsi, elle est insuffisante dans 37 établissements (28%), contre 61 (47%) en 2017.

Le respect des critères nutritionnels reste stable par rapport à l'année dernière avec 83% de plats corrects (82% en 2017). La portion de légumes/crudités servie montre une amélioration puisqu'elle est insuffisante dans 13 établissements contre 19 en 2017. La quantité des aliments riches en protéines est respectée dans 96% des établissements, soit 2% de plus qu'en 2017.

Tous les établissements labellisés proposant des boissons alcoolisées respectent les critères concernant le prix et la visibilité des boissons sans alcool.

La formation et les actions de sensibilisation dans les établissements labellisés restent une priorité pour l'année 2019, afin d'optimiser le respect des critères nutritionnels, notamment les modalités concernant le plat végétarien et la fréquence du poisson, introduites en 2018.

## V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE



### 1. Temps forts

*rédigés par Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de Fourchette verte Suisse*

#### **Nouvelles impulsions**

Avec l'arrivée de notre nouvelle présidente, Madame Anne-Claude DEMIERRE, Conseillère d'Etat en charge de la santé dans le canton de Fribourg, 2018 a non seulement poursuivi la mue et les changements amorcés l'an dernier, mais trouvé également un nouvel élan.

Sous l'impulsion de sa présidente, notre comité a débuté l'année par une journée de réflexion stratégique, de manière à prendre de la hauteur et de dégager des lignes-forces pour repenser notre action de santé publique au quotidien.

Dans cette optique, il a été décidé de ne pas célébrer fin 2018, les 25 ans du lancement du label, mais de plutôt s'orienter vers le futur et de fêter ce moment important durant la première des 25 années suivantes.

Nous avons voulu concentrer l'ensemble de nos forces de travail sur le passage au numérique, projet planifié de longue date. Ainsi, 2018 a vu le développement d'un outil de digitalisation de nos processus, un outil CRM (pour Customer Relationship Management), intégrant l'ensemble de nos données et de nos actions. En fin d'année, une section cantonale a pu débuter les phases de tests et l'implémentation est prévue pour le premier semestre 2019.

La réflexion stratégique a également débouché sur une double nécessité en matière de communication : pour la Suisse alémanique, impérativement mieux faire connaître le label ; pour la Suisse romande, montrer l'évolution du label au fil du temps et qu'il est en adaptation constante, via une redynamisation de la communication et la simplification de certaines procédures. Le nouveau site internet, également en développement en 2018, répondra déjà en grande partie à ces objectifs, par son orientation 4.0 et par la vitrine « Fourchette verte au quotidien » que pourront utiliser toutes les sections.

De plus, il est apparu nécessaire de débiter un projet de plusieurs années afin de nous doter d'une « culture commune ». Cette démarche menée avec l'ensemble des sections cantonales, ainsi qu'avec les acteurs qui « font Fourchette verte », vise à construire de manière conjointe les valeurs, le savoir-vivre, le savoir-faire qui animent notre action, tout comme notre expertise de santé publique.

Enfin, nous avons retravaillé notre stratégie 2022 et intégré non seulement les éléments ci-dessus, mais aussi ancré davantage le développement durable au sein de notre action, entre autres via Fourchette verte - Ama terra.

#### **Mouvements**

Si notre Fédération est spécialiste de l'alimentation, en 2018 elle a également été championne du mouvement. En effet, en décembre, nous avons déménagé les bureaux tant de Berne que de Lausanne. Dans la capitale nationale, nous avons suivi la Société Suisse de Nutrition SSN qui, suite à sa réorganisation, a intégré les bureaux de RADIX. Nos bureaux bernois sont désormais à l'Eigerplatz 5. Et dans la capitale vaudoise, après dix ans d'hébergement aux Ligues de la Santé (devenues ProSV) ne pouvant obtenir de garantie de prolongation sur un moyen terme, nous avons rejoint l'avenue de la Gare 52 et les bureaux de Promotion Santé Suisse.

Par ailleurs, la Fédération a vécu de nombreux mouvements au niveau de son personnel : la comparaison des effectifs au 1<sup>er</sup> janvier 2019 avec ceux de l'année précédente montre que l'entier de l'équipe a changé, à l'exception du Secrétaire général. Ainsi, fin 2018, le secrétariat s'organise autour d'un poste de coordinatrice pour la Suisse alémanique à 60%, une personne référente alimentation à 20%, toutes deux se partageant la charge de toutes les questions liées à l'alimentation (« métier »). Pour les appuyer et répondre aux besoins des sections, une responsable de l'administration incluant la logistique travaille à 60%, le tout coordonné par le Secrétaire général, toujours à 55%.

Rappelons qu'avec 195% de temps de travail, auxquels s'ajoutent quelques mandats à Aduna Romandie pour la comptabilité ou la gestion des salaires par exemple, tout changement de collaborateur-trice a des répercussions importantes en termes de management. Si certains dossiers ont sans doute pris quelque retard, nous notons toutefois avec satisfaction, que l'ensemble de nos missions de base ainsi que les importants travaux stratégiques mentionnés plus haut ont pu être menés à bien, tout comme nos projets courants que voici.



## VI. PERSPECTIVES 2019

Le contrat de prestations 2017-2020 a défini des prestations spécifiques quadriennales dans le cadre de la subvention du Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (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 2019, ces prestations et leurs indicateurs 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  | Valeurs cibles                   |
|---|--|----------------------------------|
| 1.1 Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés                                       | Nombre total de lieux labellisés<br>Nombre total de places assises   | 270<br>34'500                    |
| 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 %                             |
| 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 mini formations réalisées<br>Nombre d'entretiens individuels réalisés<br>Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés<br>Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label | 8<br>220<br>Au moins 350*<br>80% |

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

| Mesures   | Indicateurs  | Valeurs cibles |
|---|--|----------------|
| 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 | 4              |

### 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  | Valeurs cibles |
|---|--|----------------|
| 2.1 Participation de l'association <b>Fourchette verte</b> Genève à des manifestations publiques afin | Nombre de manifestations publiques<br>Nombre de stands de présentation | 3<br>10        |

|   |  |  |
|---|--|--|
| de promouvoir les labels <b>Fourchette verte</b> et <b>Fourchette verte</b> - Ama terra   |  |  |
| 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</b> - Ama terra | Nombre d'articles de presse<br>Nombre d'interventions à la radio et/ou à la télévision                               | 6<br>1   |
| 2.3 Promotion des labels <b>Fourchette verte</b> et <b>Fourchette verte</b> - Ama terra auprès de la population vulnérable                                      | Nombre de collaborations avec les entités en contact avec les populations vulnérables<br>Description du public cible | 2<br>Un descriptif du public cible atteint existe chaque année |

**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  | Valeurs cibles |
|--|--|----------------|
| 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              |

\* 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.

Hormis ces prestations spécifiques, **Fourchette verte** a des perspectives opérationnelles pour 2019, notamment la création d'un système de centralisation des données de toutes les structures en lien avec elle, la refonte du site internet, avec un accès à intranet pour la communauté des établissements labellisés, leur offrant ainsi une plus-value, l'instauration d'échanges de pratique avec les cuisiniers, ainsi que le développement de la visibilité sur les réseaux sociaux.

Des perspectives organisationnelles au niveau de la collaboration avec le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ) feront l'objet de l'élaboration d'une convention.

## VII. COMPTES 2019

### 1. Comptes d'exploitation

|  | Budget 2018       | 2018              | 2017              |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>RECETTES</b>                                | <b>277 100,00</b> | <b>269 580,85</b> | <b>289 110,95</b> |
| <b>Revenus</b>                                 | <b>212 800,00</b> | <b>212 490,85</b> | <b>216 308,95</b> |
| Subvention cantonale (DEAS)                    | 170 000,00        | 170 000,00        | 171 280,00        |
| Subvention Ville de Genève                     | 10 300,00         | 10 300,00         | 10 300,00         |
| Communes genevoises                            | 20 000,00         | 20 750,00         | 22 200,00         |
| Fondation privée genevoise                     | 5 000,00          | 5 000,00          | 5 000,00          |
| Sponsors                                       | 6 000,00          | 5 340,85          | 6 028,95          |
| Ateliers payants                               | 1 500,00          | 1 100,00          | 1 500,00          |
| <b>Refacturation</b>                           | <b>1 700,00</b>   | <b>1 840,00</b>   | <b>1 792,00</b>   |
| Sous-location du bureau                        | 1 600,00          | 1 600,00          | 1 600,00          |
| Ventes de matériel                             | 100,00            | 240,00            | 192,00            |
| <b>Autres produits</b>                         | <b>62 600,00</b>  | <b>55 250,00</b>  | <b>71 010,00</b>  |
| Indemnités praticien formateur                 | 4 800,00          | 4 800,00          | 7 140,00          |
| Cotisations exercice précédent, solde          | 0,00              | 900,00            | 9 900,00          |
| Cotisations membres et frais ouverture dossier | 55 000,00         | 46 750,00         | 51 050,00         |
| Matériel Fourchette verte suisse               | 2 800,00          | 2 800,00          | 2 920,00          |
| <b>CHARGES D'EXPLOITATION</b>                  | <b>277 100,00</b> | <b>278 650,19</b> | <b>303 432,90</b> |
| <b>Charges directes</b>                        | <b>245 450,00</b> | <b>243 933,19</b> | <b>267 936,65</b> |
| <b>Charges de personnel</b>                    | <b>230 000,00</b> | <b>227 140,50</b> | <b>223 564,50</b> |
| Salaires                                       | 230 000,00        | 188 472,15        | 186 710,00        |
| Charges sociales                               | 0,00              | 38 668,35         | 36 854,50         |
| Indemnités journalières                        |                   |                   |                   |
| <b>Activités de promotion</b>                  | <b>10 650,00</b>  | <b>13 314,39</b>  | <b>40 128,30</b>  |
| Matériel genevois                              | 1 650,00          | 2 948,34          | 9 119,82          |
| Matériel Fourchette verte suisse               | 7 000,00          | 9 674,45          | 19 493,70         |
| Actions  | 2 000,00          | 691,60            | 11 514,78         |
| <b>Coûts</b>                                   | <b>4 800,00</b>   | <b>3 478,30</b>   | <b>4 243,85</b>   |
| Tri des déchets                                | 1 800,00          | 1 080,00          | 1 560,00          |
| Evaluation                                     | 3 000,00          | 2 398,30          | 2 683,85          |
| <b>Charges de fonctionnement</b>               | <b>31 650,00</b>  | <b>34 717,00</b>  | <b>35 496,25</b>  |
| Loyers   | 16 000,00         | 15 999,60         | 15 999,60         |
| Téléphone                                      | 800,00            | 545,30            | 560,15            |
| Déplacements                                   | 2 600,00          | 2 650,75          | 2 534,40          |
| Frais postaux                                  | 550,00            | 558,60            | 498,85            |
| Matériel et fournitures de bureau              | 1 500,00          | 3 168,45          | 4 272,05          |
| Honoraires gestion de la comptabilité          | 5 500,00          | 5 988,05          | 6 167,25          |
| Frais du comité et assemblée générale          | 2 700,00          | 3 222,55          | 2 320,15          |
| Formation continue                             | 2 000,00          | 2 583,70          | 3 143,80          |
| <b>RESULTAT D'EXPLOITATION</b>                 | <b>0,00</b>       | <b>-9 069,34</b>  | <b>-14 321,95</b> |
| <b>Charges et produits financiers</b>          | <b>0,00</b>       | <b>11 605,32</b>  | <b>-108,55</b>    |
| Frais et intérêts postaux                      | 0,00              | -108,75           | -108,55           |
| Produits hors exploitation                     | 0,00              | 11 714,07         | 0,00              |
| <b>RESULTAT FINANCIER</b>                      | <b>0,00</b>       | <b>2 535,98</b>   | <b>-14 430,50</b> |
| <b>Charges et produits des fonds affectés</b>  | <b>0,00</b>       | <b>0,00</b>       | <b>16 000,00</b>  |
| Utilisation des fonds affectés                 | 0,00              | 0,00              | 16 000,00         |
| <b>RESULTAT AVANT REPARTITION</b>              | <b>0,00</b>       | <b>2 535,98</b>   | <b>1 569,50</b>   |
| Répartition de la part du résultat             | 0,00              | 2 535,98          | 1 569,50          |
| Répartition de la part du résultat             | 0,00              | -2 535,98         | -1 569,50         |
| Résultat de l'exercice                         | 0,00              | 0,00              | 0,00              |

## 2. Bilans comparés 2018 – 2019

| <b>ACTIF</b>                                     | <b>31.12.18</b>  | <b>31.12.17</b>   |
|--|------------------|-------------------|
| <i><b>Actif circulant</b></i>                    |                  |                   |
| Liquidités                                       | 80 769.02        | 96 938.72         |
| Créances   | 1 200.00         | 2 480.00          |
| Autres créances                                  | 500.00           | -                 |
| Actifs de régularisation                         | 4 532.70         | 1 894.70          |
|  | <hr/>            | <hr/>             |
| <b>TOTAL ACTIF</b>                               | <b>87 001.72</b> | <b>101 313.42</b> |
|  | <hr/> <hr/>      | <hr/> <hr/>       |
| <b>PASSIF</b>                                    |                  |                   |
| <i><b>Fonds étrangers court terme</b></i>        |                  |                   |
| Créanciers                                       | 1 652.40         | 121.00            |
| Autres dettes                                    | 690.75           | 7 991.20          |
| Part de subvention à restituer 2017-2020         | 2 052.74         | 784.75            |
| Passifs de régularisation                        | 2 318.70         | 13 397.33         |
| <i><b>Total fonds étrangers court terme</b></i>  | <b>6 714.59</b>  | <b>22 294.28</b>  |
| <i><b>Fonds affectés</b></i>                     |                  |                   |
| Fonds affectés des cotisations                   | 20 000.00        | 20 000.00         |
| <i><b>Total Fonds étrangers à long terme</b></i> | <b>20 000.00</b> | <b>20 000.00</b>  |
| <i><b>Fonds propres</b></i>                      |                  |                   |
| Capital de dotation                              | 60 000.00        | 60 000.00         |
| Thésaurisation                                   | -1 765.61        | -1 765.61         |
| Part de subvention non dépensée 2017-2020        | 2 052.74         | 784.75            |
| <i><b>Total Fonds propres</b></i>                | <b>60 287.13</b> | <b>59 019.14</b>  |
|  | <hr/>            | <hr/>             |
| <b>TOTAL PASSIF</b>                              | <b>87 001.72</b> | <b>101 313.42</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 (DSES),

Monsieur Jacques-André ROMAND, médecin cantonal (DSES),

Monsieur Pascal HAEFLIGER remplacé en cours d'année par Madame Homa ATTAR COHEN, chefs du secteur de promotion de la santé et de prévention, ainsi que Madame Lynne THADIKARRAN-SALOMON, conseillère scientifique (DSES),

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

Monsieur Pascal EDWARDS, directeur du Centre de formation pré professionnelle à la direction générale du secondaire II (DIP),

Madame Martine BERGER, directrice du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),

Madame Mary-Josée BURNIER, référente des pratiques en promotion et éducation à la santé, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (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 :

Madame Esther ALDER, 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 Monsieur Rolin WAVRE de la FRC, à Mesdames Elodie MARAFICO, Estelle GUARINO et Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de la Direction générale de l'agriculture et de la nature, à Mesdames Elizabeth BIERI, Isabelle DONIA et Monsieur Stéphane MONTANGERO de **Fourchette verte** Suisse, aux chefs cuisiniers des Goutatoo et leurs amis, à Madame Giulia ONORI de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Chantal LONATI et M. René LONGET du comité genevois de la Semaine du Goût, à Monsieur Gaétan MOREL, 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 Mesdames Isabelle CHATELAIN, Emmanuelle MOSSUZ et Natacha CATTIN de Rien ne va plus, à Madame Corinne WAHL, Mesdames Giannina CASTILLO MARRONE, Juliette SNAKKERS et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Madame Laurence FEHLMANN RIELLE, Messieurs Rémy BENOIT et Christian WILHELM de la Fegpa et à Monsieur Xavier MAGNENAT, administrateur de Carrefour Addictions.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateurs et aux cuisinier-ère-s **Fourchette verte**, aux éducateurs-trices des EVE et des crèches, et aux animateurs-trices 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

mars 2019



## IX. ANNEXES

### Annexe I

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

Etat au 31 décembre 2018

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

**Adil BAUDAT**, Kidelis SA et représentant des labellisés

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

**Sidonie FABBI**, 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

**Magali MAGISTRALE**, 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)

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

**Raphaël REINERT**, HES filière nutrition et diététique, restauration hors domicile

#### Permanententes de l'association

**Jessica ARNAUD**, BSc HES-SO, diététicienne ASDD

**Thérèse GENOLET**, diététicienne BSc HES-SO

**Elisabeth GUADAGNOLO**, BSc HES-SO, diététicienne 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 2018

### 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 - 1224 Vessy - tél. 022 827 89 15
- Colladon Parc** - 5-7, ch. Colladon - 1209 Genève - tél. 022 730 79 27
- La Carte Gourmande** - 51, rte du Nant d'Avril - 1214 Vernier - tél. 022 734 31 34
- Le Casse-Croûte** - Traiteur de Châtelaine - 2, rue des Evaux - 1213 Onex - tél. 022 879 89 11 (mardi-jeudi)
- Les Jardins du Rhône** - Eldora - 89, av. d'Aïre - 1203 Genève - tél. 022 340 22 13
- Le Swiss Chalet** - Genève Aéroport, arrivée, emplacement 80 - 1215 Cointrin - tél. 022 717 76 08
- Les Lauriers** - Eldora - 5, rue Henri-Veyrassat - 1202 Genève - tél. 022 339 71 23
- Restaurant de l'Ancre** - EPI - 34, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 949 08 54
- Supatra** - 11, rampe de la Gare - 1290 Versoix - tél. 022 779 19 88
- Taverne de la Madeleine** - 20, rue Toutes-Ames - 1204 Genève - tél. 022 310 60 70
- Un R' de famille, Pro Juventute** - 10, rue Goetz-Monin - 1205 Genève - tél. 022 328 22 23

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

- Café Jardin, Crowne Plaza Geneva** - 75, av. Louis-Casai - 1216 Cointrin - tél. 022 710 30 91
- La Parenthèse Gourmande** - ORIF - 19, place des Augustins, 1205 Genève - tél. 058 300 16 06
- L'Epicure** - EPI - 10, ch. de la Pallanterie - 1252 Meinier - tél. 022 855 93 21
- 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 - 1217 Meyrin - tél. 022 782 65 25
- Tonic Restaurant** - 30, bd Carl-Vogt - 1205 Genève - tél. 022 320 02 30
- Sur le Pont** - ORIF - 4, rampe du Pont Rouge - 1212 Grand-Lancy - tél. 022 306 00 69



## Annexe III

Etat au 31 décembre 2018

### 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  
**Du Pont de Nemours-Meyrin** - Eldora - 146, rte du Nant-d'Avril - 1217 Meyrin  
**Du Pont de Nemours-Suzette** - Eldora - 2, ch. du Pavillon - 1218 Grand-Saconnex  
**Foyer Arabelle** - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex  
**« L'Entre'Actes », L'Ecole Hôtelière de Genève** - 12, av. de la Paix - 1202 Genève  
**Hôpital de la Tour** - 3, av. J.-D. Maillard - 1217 Meyrin  
**Hôtel des Finances** - Eldora - 26, rue du Stand - 1211 Genève  
**Les Fourneaux d'Anières, ateliers de formation** - 65, ch. des Ambys - 1247 Anières  
**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  
**Skyguide, Le Slot** - Eldora - 15-17, rte de Pré-Bois - 1216 Cointrin  
**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, Voie-Creuse - 1202 Genève  
**La Centrale de compensation (CdC)** - Newrest Restauration - 18, av. Edmond-Vaucher - 1203 Genève

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

**Centre de Formation Professionnelle - Arts Appliqués (CFP-AA)** - 2, rue Necker - 1201 Genève  
**Centre de Formation Professionnelle - Construction (CFP-C) et Services et Hôtellerie (CFPSHR)** - Novae Restauration SA - 18, rue Gérard de Ternier - 1213 Petit-Lancy  
**Centre de Formation Professionnelle - Nature et Environnement (CFP-NE)** - 150, rte de Presinge - 1254 Jussy  
**Centre de Formation Professionnelle - Technique (CFP-T)** - 38, av. Louis Bertrand - 1213 Petit-Lancy  
**Collège Calvin** - Migros - 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** - 15, rue Le Corbusier - 1208 Genève  
**Collège Madame-de-Staël** - 25, rte de Saint-Julien - 1227 Carouge  
**Collège Rousseau** - Novae Restauration SA - 16A, ch. du Bouchet - 1209 Genève  
**Collège Sismondi** - Migros - 30, av. de France - 1211 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 - 1, ch. du Domaine-Patry - 1224 Chêne-Bougeries  
**Ecole de Culture Générale Henry-Dunant** - Migros - 20, av. Edmond Vaucher - 1203 Genève  
**Ecole de Culture Générale Jean-Piaget** - 17, ch. Grange-Falquet - 1224 Chêne-Bougeries  
**Ecole de Commerce Nicolas-Bouvier** - Migros - 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)** - Novae Restauration SA - 2, rue de la Prairie - 1202 Genève

**Uni-Dufour** - Novae Restauration SA - 24, av. Général Dufour - 1204 Genève

**Uni-Mail « Marx Café »** - Novae Restauration SA - 102, bd Carl-Vogt - 1204 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 2018

### 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 - 4, av. Trembley - 1209 Genève

**Restaurant scolaire de la commune d'Avully** - PRO Restauration - Association du restaurant scolaire d'Avully - 37, rte d'Epeisses - 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 - 313, 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** - Cuisines scolaires des Cropettes - 10, rue de Chandieu - 1202 Genève

**Restaurant scolaire de Chateaubriand** - Cuisines scolaires des Pâquis - 14, rue Royaume - 1201 Genève

**Restaurants scolaires de la commune de Chêne-Bourg** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - Réfectoires De Haller, Floraire et Place Favre - 1225 Chêne-Bourg

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

**Restaurant scolaire des Crêts** - Colladon Parc - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 5-7, ch. Colladon - 1202 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

**Restaurant scolaire de la commune de Confignon** - Eldora - Réfectoires de Cressy, La Luciole et de Jollien - 1232 Confignon

**Restaurant scolaire des Contamines** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 22, rue Michel-Chauvet - 1208 Genève

**Restaurant scolaire de la commune de Corsier** - Migros - 20, rte de Corsier - 1246 Corsier



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

**Restaurant scolaire des Croupettes** - Association des cuisines scolaires des Croupettes - 4, rue 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

**Restaurants scolaires de l'Europe** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 42, av. d'Aire - 1203 Genève

**Restaurant scolaire Ferdinand-Hodler** - Association des restaurants scolaires de Cité-Rive - 4, bd Jaques-Dalcroze - 1204 Genève

**Restaurant scolaire du Foyer Clair-Bois Minoteries** - Accueil Midi-Plainpalais - 11, 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 des Genêts** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 1-3, ch. Sous-Bois - 1209 Genève

**Restaurants scolaires de la commune du Grand-Saconnex** - Eldora - Réfectoires de la Ferme Sarasin et de la Tour - 15, ch. du Pommier - 1218 Grand-Saconnex

**Restaurant scolaire des Grottes** - Association des cuisines scolaires des Croupettes - 5-7, av. Eugène-Empeyta - 1202 Genève

**Restaurant scolaire Hugo-de-Senger** - Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 3, 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'Aire - 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 - 22, rue Ancien-Tir - 1252 Meinier

**Restaurants scolaires de la commune de Meyrin** - Eldora - Réfectoires de Bellavista, Champs-Frêchets, 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

**Restaurants scolaires 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** - Kidelis SA - Buvette de la salle communale, réfectoire du Vélodrome et réfectoire La Galette - 1228 Plan-les-Ouates

**Restaurant scolaire de Pré-Picot** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 31, ch. Franck-Thomas - 1223 Cologny

**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 »** - Scolarest - 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 - 7, av. Blanc - 1202 Genève

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

**Restaurant scolaire de Trembley** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 4, av. Trembley - 1209 Genève

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

**Restaurant scolaire de la commune de Versoix** - Novae Restauration SA - Réfectoires La Galette, Le Radis et Lachenal - 1290 Versoix

**Restaurant scolaire des Vollandes** - Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives - 84-86, rue des Eaux-Vives - 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 Bersot** - Migros - 134-136, rue de Genève - 1226 Thônex

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

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

**Ecole Internationale de Genève - campus la Grande Boissière** - Novae Restauration SA - 62, rte de Chêne - 1208 Genève

**Ecole Montessori-Aquilae** - Julian's Kitchen - 24, ch. des Tulipiers - 1208 Genève

**Ecole Montessori, Rive gauche** - Scolarest - 15, ch. des Gotettes - 1245 Collonge-Bellerive

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

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

**Geneva English School** - Novae Restauration SA - 36, rue de Malagny - 1294 Genthod

**Geneva English School** - Novae Restauration SA - 160, route de Suisse - 1290 Versoix

**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

**Institut La Salésienne** - Novae Restauration SA - 243, rte de Veyrier - 1255 Veyrier



## Annexe V

Etat au 31 décembre 2018

### 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 CielBleu** - 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** - 9A, rte des Morillons - 1218 Grand-Saconnex  
**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 S - 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 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** - 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, 1255 Veyrier  
**Fondation Crèche du Lac** - 182, rue de Lausanne - 1202 Genève
- SPE Budé :**
- **Crèche La Petite Maisonnée** - 143, rte de Ferney - 1202 Genève
  - **Crèche La Providence** - 9, ch. de Briquet - 1209 Genève
- SPE Champel :**
- **EVE Bertrand** - 20, rue Alfred-Bertrand - 1206 Genève
  - **EVE Bout-du-Monde** - 2 bis, ch. du Bout-du-Monde - 1206 Genève
  - **EVE Louis-Aubert** - 2, av. Louis-Aubert - 1206 Genève
- SPE des Bains :**
- **EVE Edmond Kaiser** - 26, rue du Stand - 1204 Genève
  - **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 Tavon - 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



- SPE Petit-Saconnex :**
  - **EVE Carfagni-Prieuré** - 27 rue Rothschild - 1201 Genève
  - **EVE Croqu'lune** - 1-3, ch. Champ Baron - 1209 Genève
  - **EVE Le Poisson Rouge** - 8, rue Chandieu - 1202 Genève
- SPE Plainpalais :**
  - **EVE des Chaumettes** - 5, rue Lombard - 1205 Genève
  - **EVE Jeanne Hersch** - 5, rue Bartélemy-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
- SPE Université :**
  - **EVE des Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias
  - **EVE Baud-Bovy** - 2, passage Daniel-Baud-Bovy - 1205 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 Pop e poppa, Le Sabotier** - Kidelis SA - 20, ch. de Sous-Balme - 1255 Veyrier
- Crèche Scoubidou** - Kidelis SA - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève
- Ecole Cabriole-Montessori** - 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 - 1214 Aïre
- Little Green House Versoix** - Happy Green Food Sàrl - 162, rte Suisse - 1290 Versoix
- Crèche Petitgrain** - Novae Restauration SA - 17, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin



## Annexe VI

Etat au 31 décembre 2018

### 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** - 5, rte du Pré-Lauret - 1233 Bernex

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

**Chalet Savigny** - Fondation Officielle de la Jeunesse - 51-53, 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 Pommière** - Fondation Officielle de la Jeunesse - 20, ch. de la Paumière - 1231 Conches

**La Grève** - Service des Loisirs éducatifs (DIP) - 31, ch. des Graviers - 1290 Versoix

**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 Le Léman** - EMS - 30, rte d'Hermance - 1222 Vézenaz

## Annexe VII

Etat au 31 décembre 2018

### 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

|  | Nombre/ Anzahl/<br>Quantita | Places assises/<br>Sitzplätze/ Posti<br>a sedere |
|--|-----------------------------|--|
| Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants /<br>Caffe-ristoranti                             | 31                          | 2'398  |
| Self-services / Selbstbedienung  | 34                          | 5'428  |
| Restaurants de collectivité<br>/Gemeinschaftsgastronomie/Ristoranti<br>di collettività | 194                         | 43'766   |
| Affiliations / Verpflegung Ganztage /<br>Affiliazione                                  | 38                          | 2'571  |
| Affiliations senior / Ganztage Senior /<br>Affiliazione Senior                         | 94                          | 5'876  |
| Affiliations Junior / Ganztage Junior /<br>Affiliazione Junior                         | 28                          | 1'502  |
| Juniors  | 628                         | 46'364   |
| FV-AT junior   | 59                          | 2'626  |
| Tout-petits / Kleinkinder / Bambini<br>Piccoli   | 406                         | 16'687   |
| FV-AT tout-petits / FV-AT Kleinkinder /<br>FV-AT Bambini Piccoli                       | 77                          | 2'369  |
| Take away  | 1                           | 100  |
|  | <b>1'590</b>                | <b>129'687</b>                                   |



Etat au/Stand am/Stato da 31.12.2018

Annexe VIII

### Etablissements / Betriebe

|                             | <u>AG</u> | <u>BL</u> | <u>BS</u> | <u>BE</u>  | <u>FR</u> | <u>GE</u>  | <u>JU</u> | <u>NE</u> | <u>SG</u> | <u>SO</u> | <u>TG</u> | <u>TI</u>  | <u>UR*</u> | <u>VS</u>  | <u>VD</u>  | <u>ZG</u> | <u>CH</u> | TOTAL        |
|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|--------------|
| Cafés-restaurants           | 0         | 0         | 0         | 0          | 0         | 13         | 2         | 0         | 0         | 0         | 0         | 9          | 0          | 2          | 5          | 0         | 0         | 31           |
| Self-services               | 0         | 0         | 0         | 0          | 2         | 8          | 0         | 0         | 0         | 0         | 0         | 4          | 0          | 16         | 4          | 0         | 0         | 34           |
| Restaurants de collectivité | 0         | 2         | 0         | 0          | 10        | 46         | 7         | 7         | 0         | 0         | 0         | 12         | 0          | 8          | 28         | 0         | 74        | 194          |
| Affiliations                | 0         | 0         | 0         | 0          | 2         | 3          | 1         | 3         | 0         | 0         | 0         | 12         | 0          | 6          | 11         | 0         | 0         | 38           |
| Affiliations senior         | 0         | 0         | 0         | 0          | 3         | 2          | 0         | 3         | 0         | 0         | 0         | 32         | 0          | 13         | 41         | 0         | 0         | 94           |
| Affiliations junior         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0         | 6          | 1         | 2         | 0         | 2         | 0         | 4          | 0          | 4          | 9          | 0         | 0         | 28           |
| Juniors                     | 5         | 0         | 0         | 41         | 14        | 125        | 9         | 9         | 0         | 11        | 0         | 185        | 0          | 59         | 170        | 0         | 0         | 628          |
| FV-AT juniors               | 0         | 0         | 18        | 0          | 0         | 1          | 0         | 0         | 24        | 2         | 1         | 0          | 0          | 4          | 0          | 9         | 0         | 59           |
| Tout-petits                 | 33        | 11        | 0         | 81         | 24        | 68         | 8         | 21        | 0         | 13        | 0         | 14         | 0          | 41         | 92         | 0         | 0         | 406          |
| FV-AT tout-petits           | 0         | 0         | 24        | 6          | 1         | 2          | 0         | 0         | 12        | 2         | 4         | 0          | 0          | 4          | 0          | 22        | 0         | 77           |
| Take away                   | 0         | 0         | 0         | 0          | 0         | 0          | 0         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0          | 0          | 1          | 0          | 0         | 0         | 1            |
|                             | <b>38</b> | <b>13</b> | <b>42</b> | <b>128</b> | <b>56</b> | <b>274</b> | <b>28</b> | <b>45</b> | <b>36</b> | <b>30</b> | <b>5</b>  | <b>272</b> | <b>0</b>   | <b>158</b> | <b>360</b> | <b>31</b> | <b>74</b> | <b>1'590</b> |

\* Des établissements sont en cours de labellisation. / Betriebe befinden sich im Labellisierungsprozess.

## Nombre de places assises et de menus en Suisse

### Places assises / Sitzplätze

|                             | AG           | BL         | BS           | BE           | FR           | GE            | JU           | NE           | SG           | SO         | TG         | TI            | UR*      | VS            | VD            | ZG         | CH            | TOTAL          |
|-----------------------------|--------------|------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|------------|------------|---------------|----------|---------------|---------------|------------|---------------|----------------|
| Cafés-restaurants           | 0            | 0          | 0            | 0            | 0            | 1'103         | 90           | 0            | 0            | 0          | 0          | 667           | 0        | 170           | 368           | 0          | 0             | 2'398          |
| Self-services               | 0            | 0          | 0            | 0            | 265          | 1'007         | 0            | 0            | 0            | 0          | 0          | 1'340         | 0        | 2'106         | 710           | 0          | 0             | 5'428          |
| Restaurants de collectivité | 0            | 130        | 0            | 0            | 1'123        | 9'724         | 1'082        | 755          | 0            | 0          | 0          | 2'453         | 0        | 778           | 6'415         | 0          | 21'436        | 43'766         |
| Affiliations                | 0            | 0          | 0            | 0            | 158          | 126           | 70           | 75           | 0            | 0          | 0          | 1'091         | 0        | 570           | 481           | 0          | 0             | 2'571          |
| Affiliations senior         | 0            | 0          | 0            | 0            | 205          | 248           | 0            | 113          | 0            | 0          | 0          | 1'989         | 0        | 963           | 2'358         | 0          | 0             | 5'876          |
| Affiliations junior         | 0            | 0          | 0            | 0            | 0            | 150           | 56           | 45           | 0            | 50         | 0          | 232           | 0        | 164           | 805           | 0          | 0             | 1'502          |
| Juniors                     | 284          | 0          | 0            | 1'972        | 1'331        | 13'704        | 516          | 500          | 0            | 237        | 0          | 10'471        | 0        | 3'903         | 13'730        | 0          | 0             | 46'364         |
| FV-AT juniors               | 0            | 0          | 744          | 0            | 0            | 25            | 0            | 0            | 1'203        | 47         | 70         | 0             | 0        | 113           | 0             | 424        | 0             | 2'626          |
| Tout-petits                 | 783          | 410        | 0            | 2'540        | 822          | 4'335         | 271          | 843          | 0            | 263        | 0          | 753           | 0        | 1'166         | 5'694         | 0          | 0             | 16'687         |
| FV-AT tout-petits           | 0            | 0          | 1'073        | 120          | 44           | 125           | 0            | 0            | 262          | 46         | 80         | 0             | 0        | 91            | 0             | 528        | 0             | 2'369          |
| Take away                   | 0            | 0          | 0            | 0            | 0            | 0             | 0            | 0            | 0            | 0          | 0          | 0             | 0        | 100           | 0             | 0          | 0             | 100            |
|                             | <b>1'067</b> | <b>540</b> | <b>1'817</b> | <b>4'632</b> | <b>3'948</b> | <b>30'547</b> | <b>2'085</b> | <b>2'331</b> | <b>1'465</b> | <b>643</b> | <b>150</b> | <b>18'996</b> | <b>0</b> | <b>10'124</b> | <b>30'561</b> | <b>952</b> | <b>21'436</b> | <b>129'687</b> |

### Nombre de menus FV par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag

|                             | AG           | BL         | BS           | BE           | FR           | GE            | JU           | NE           | SG           | SO         | TG        | TI            | UR*      | VS           | VD            | ZG           | CH           | TOTAL          |
|-----------------------------|--------------|------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|--------------|------------|-----------|---------------|----------|--------------|---------------|--------------|--------------|----------------|
| Cafés-restaurants           | 0            | 0          | 0            | 0            | 0            | 660           | 15           | 0            | 0            | 0          | 0         | 218           | 0        | 81           | 260           | 0            | 0            | 1'234          |
| Self-services               | 0            | 0          | 0            | 0            | 105          | 200           | 0            | 0            | 0            | 0          | 0         | 135           | 0        | 692          | 605           | 0            | 0            | 1'737          |
| Restaurants de collectivité | 0            | 80         | 0            | 0            | 354          | 2'917         | 422          | 324          | 0            | 0          | 0         | 1'859         | 0        | 207          | 2'499         | 0            | 5'386        | 13'968         |
| Affiliations                | 0            | 0          | 0            | 0            | 296          | 252           | 65           | 150          | 0            | 0          | 0         | 2'365         | 0        | 15           | 718           | 0            | 0            | 3'861          |
| Affiliations senior         | 0            | 0          | 0            | 0            | 362          | 496           | 0            | 241          | 0            | 0          | 0         | 4'703         | 0        | 975          | 4'971         | 0            | 0            | 11'748         |
| Affiliations junior         | 0            | 0          | 0            | 0            | 0            | 300           | 48           | 90           | 0            | 50         | 0         | 375           | 0        | 1'974        | 805           | 0            | 0            | 3'642          |
| Juniors                     | 284          | 0          | 0            | 2'108        | 1'487        | 27'498        | 534          | 500          | 0            | 237        | 0         | 11'651        | 0        | 210          | 10'922        | 0            | 0            | 55'147         |
| FV-AT juniors               | 0            | 0          | 816          | 0            | 0            | 25            | 0            | 0            | 1'203        | 47         | 0         | 0             | 0        | 3'785        | 0             | 470          | 0            | 6'346          |
| Tout-petits                 | 783          | 390        | 0            | 3'216        | 756          | 4'335         | 349          | 843          | 0            | 263        | 0         | 872           | 0        | 98           | 5'468         | 0            | 0            | 16'200         |
| FV-AT tout-petits           | 0            | 0          | 1'187        | 0            | 42           | 125           | 0            | 0            | 262          | 46         | 15        | 0             | 0        | 1'104        | 0             | 565          | 0            | 3'346          |
| Take away                   | 0            | 0          | 0            | 0            | 0            | 0             | 0            | 0            | 0            | 0          | 0         | 0             | 0        | 66           | 0             | 0            | 0            | 66             |
|                             | <b>1'067</b> | <b>470</b> | <b>2'003</b> | <b>5'324</b> | <b>3'402</b> | <b>36'808</b> | <b>1'433</b> | <b>2'148</b> | <b>1'465</b> | <b>643</b> | <b>15</b> | <b>22'178</b> | <b>0</b> | <b>9'207</b> | <b>26'248</b> | <b>1'035</b> | <b>5'386</b> | <b>117'295</b> |

\* Des établissements sont en cours de labellisation. / Betriebe befinden sich im Labellierungsprozess.

**Résultats de l'enquête d'appréciation « Fourchette verte » auprès de 134 établissements genevois labellisés, de janvier à juillet 2018**

|  | 13 cafés-restaurants |     | 8 self-services |     | 47 collectivités |     | 66 junior |     | Résultats 2018<br>134 établissements |            | Résultats 2017<br>140 établissements |     |
|--|----------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|-----------|-----|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|-----|
|  | oui                  | non | oui             | non | oui              | non | oui       | non | oui                                  | non        | oui                                  | non |
| <b>1. Modalités FV</b>   |                      |     |                 |     |                  |     |           |     |                                      |            |                                      |     |
| Le diplôme est-il affiché de manière bien visible?                                   | 77%                  | 23% | 88%             | 12% | 85%              | 15% | 79%       | 21% | <b>80%</b>                           | <b>20%</b> | 75%                                  | 25% |
| S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci?                         | 92%                  | 8%  | 88%             | 12% | 89%              | 11% | 78%       | 22% | <b>84%</b>                           | <b>16%</b> | 84%                                  | 16% |
| La vignette annuelle est-elle visible?   | 77%                  | 23% | 63%             | 38% | 83%              | 17% | 85%       | 15% | <b>82%</b>                           | <b>18%</b> | 70%                                  | 30% |
| Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible?                           | 77%                  | 23% | 88%             | 12% | 81%              | 19% | 64%       | 36% | <b>72%</b>                           | <b>28%</b> | 53%                                  | 47% |
| <b>Fourchette verte</b> est-il mentionné sur la carte des menus ou sur les panneaux? | 77%                  | 23% | 88%             | 12% | 96%              | 4%  | 97%       | 3%  | <b>94%</b>                           | <b>6%</b>  | 94%                                  | 6%  |

Les modalités **Fourchette verte** montrent un résultat supérieur à celui de 2018. Les spécificités propres aux établissements « juniors » ont été prises en compte pour l'évaluation de la disponibilité du matériel **Fourchette verte**. Ainsi, elle est insuffisante dans 37 établissements, contre 61 en 2017.

|   | 13 cafés-restaurants |     | 8 self-services |     | 47 collectivités |     | 66 junior |     | Résultats 2018<br>134 établissements |            | Résultats 2017<br>140 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 ?  | 62%                  | 38% | 71%             | 29% | 13%              | 87% | -         | -   | <b>29%</b>                           | <b>71%</b> | 16%                                  | 84% |
| Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson moins chère ? | 100%                 | 0%  | 100%            | 0%  | 100%             | 0%  | -         | -   | <b>100%</b>                          | <b>0%</b>  | 96%                                  | 4%  |
| Indication des boissons sans alcool   | 100%                 | 0%  | 100%            | 0%  | 100%             | 0%  | -         | -   | <b>100%</b>                          | <b>0%</b>  | 86%                                  | 14% |

Tous les établissements labellisés proposant des boissons alcoolisées en 2018 (19) respectent les critères concernant le prix et la visibilité des boissons sans alcool.

| 3. Respect des Q servies         | 13 cafés-restaurants |            |                | 8 self-services |            |                | 47 collectivités |            |                | 66 junior |            |                | Résultats 2018<br>134 établissements |            |                | Résultats 2017<br>140 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.         | 92%                  | 8%         | -              | 88%             | 12%        | 0%             | 98 %             | -          | 2%             | 95%       | 2%         | 3%             | <b>96%</b>                           | <b>2%</b>  | <b>2%</b>      | 94%                                  | 4%         | 2%             |
| Légumes, crudités                | 92%                  | -          | 8%             | 100%            | -          | -              | 96%              | -          | 4%             | 85%       | -          | 15%            | <b>90%</b>                           | -          | <b>10%</b>     | 86%                                  | -          | 14%            |
| Graisses en quantités limitées   | 92%                  | 8%         | -              | 100%            | -          | -              | 96%              | 4%         | -              | 98%       | 2%         | -              | <b>97%</b>                           | -          | <b>3%</b>      | 97%                                  | -          | 3%             |
| Avez-vous eu assez de farineux ? | 100%                 | -          | -              | 100%            | -          | -              | 100 %            | -          | -              | 98%       | -          | 2%             | <b>99%</b>                           | -          | <b>1%</b>      | 99%                                  | -          | 1%             |
| Plat FV correct                  | 77%                  | 23%        |                | 88%             | 12%        |                | 89%              | 11%        |                | 79%       | 21%        |                | <b>83%</b>                           | <b>17%</b> |                | 82%                                  | 18%        |                |

En 2018, 83% des plats respectent les critères de l'assiette **Fourchette verte**. Ce taux reste stable par rapport aux années précédentes. Une amélioration est observée dans la quantité de légumes/crudités servie puisqu'elle est insuffisante dans 13 établissements contre 19 en 2017.

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 formations et les actions de sensibilisation dans les établissements labellisés afin d'optimiser le respect des critères nutritionnels, notamment la modalité concernant le plat végétarien et la fréquence du poisson, introduite en 2018.