



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

# Rapport d'activité abrégé

Fourchette verte Genève  
2021

Fourchette verte Genève  
45 rue Agasse 1208 Genève

[ge@fourchetteverte.ch](mailto:ge@fourchetteverte.ch)  
[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

# 280 établissements labellisés Fourchette verte

<b>9</b>	cafés-restaurants	<b>3</b>	affiliations adulte
<b>6</b>	self-services	<b>7</b>	affiliations junior
<b>43</b>	restaurants de collectivité	<b>4</b>	affiliations senior
<b>126</b>	juniors	<b>1</b>	Ama terra junior
<b>79</b>	tout-petits	<b>2</b>	Ama terra des tout-petits

Représentant **31'323 places assises**



# 6 nouveaux labels

## 3 juniors

Restaurants scolaires de Russin,  
des Vergers et de Belle-Terre

## 3 tout-petits

EVE Barque en Ciel  
EVE Pimprenelle  
EVE Terrassière



## 3 décisions d'arrêter la collaboration, retrait ou fermeture

### 1 junior

Restaurant scolaire La Luciole

### 1 restaurant de collectivité

MIP Restaurant CIG

### 1 affiliation senior

Résidence Les Crêts de Vézenaz

# Environ 2.3 EPT

(équivalent plein temps) de ressources humaines

## Soutiens financiers

Subvention de la République et canton de Genève

Cotisations des membres et frais d'ouverture

Communes genevoises

Sponsors

Indemnités praticien formateur

Fondation privée genevoise

Ateliers payants et mandats



# Objectifs fixés

---

Maintenir le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés à 275, représentant 30'000 places assises.

Labelliser prioritairement les lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s.

Augmenter la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation.

Mettre en place le label Fourchette verte - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable et adapter les critères du label Fourchette verte en faveur de la durabilité.

Sensibiliser la population, y compris la population vulnérable, à une alimentation équilibrée par la promotion du label Fourchette verte et Fourchette verte-Ama terra lors de manifestations publiques, de stands et par une présence dans les médias.

Les mesures de restriction sanitaires ont impacté certaines activités.

# 98 formations/informations

pour les partenaires et le public

---

- 35** pour les professionnels (équipes de cuisine, éducateurs, animateurs) et la clientèle des restaurants labellisés
- 4** stands auprès d'une population vulnérable
- 17** stands de présentation dans les restaurants labellisés
- 5** stands lors de manifestations publiques
- 12** interventions dans les médias (presse, radio, télévision)
- 25** textes en langage simplifié

## 4 processus d'évaluation

Les évaluations ont été réalisées en s'adaptant aux consignes en vigueur

- 1** enquête d'appréciation a montré que le plat Fourchette verte était respecté dans 81% des établissements labellisés
- 226** grilles d'évaluation des critères ont été remplies
- 345** visites ont été effectuées dans les établissements
- 847** semaines de menus ont été corrigées

# Un label

**implanté dans 18 cantons**

Argovie, Bâle-Campagne, Bâle-Ville, Berne,  
Fribourg, Genève, Jura, Lucerne, Neuchâtel,  
Nidwald, Saint-Gall, Soleure, Tessin,  
Thurgovie, Uri, Valais, Vaud, Zoug



[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)

Les activités de Fourchette verte Suisse  
sont soutenues par la CLASS et Promotion  
Santé Suisse

