



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

Rapport d'activité abrégé

Fourchette verte Genève
2020

Fourchette verte Genève
45 rue Agasse 1208 Genève

ge@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch

avec le soutien de



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST - TENEBRAS - LEX

277 établissements labellisés

Fourchette verte

9	cafés-restaurants	3	affiliations adulte
6	self-services	7	affiliations junior
44	restaurants de collectivité	5	affiliations senior
124	juniors	1	Ama terra junior
76	tout-petits	2	Ama terra des tout-petits

Représentant **30'829 places assises**



9 nouveaux labels

2 restaurants de collectivité

Centre de Formation Professionnelle -
Arts Appliqués,
Centre de Formation Professionnelle -
Nature et environnement

3 juniors

Restaurants scolaires Bon-Séjour et
Pavillon Geiseindorf,
Ecole Montessori-Aquilae

3 tout-petits

Crèche Pop e poppa les Eternelles,
EVE Le Petit Chevalier,
EVE l'Affaire des petits.

1 affiliation senior

EMS La Louvière

11 décisions d'arrêter la collaboration, retrait ou fermeture

2 café-restaurants

Jardin du Rhône,
La Carte Gourmande

5 juniors

Restaurants scolaires de la
commune de Chêne-Bourg,
Ecole CO Bersot,
Ecole Internationale de Genève -
Campus de la Grande Boissière

1 tout-petits

EVE Edmond-Kaiser

1 self-service

La Parenthèse Gourmande

2 restaurants de collectivité

Dupont de Nemours Meyrin et
Suzette

Environ 2.5 EPT

(équivalent plein temps) de ressources humaines

Soutiens financiers

Subvention de la République et canton de Genève

Cotisations des membres et frais d'ouverture

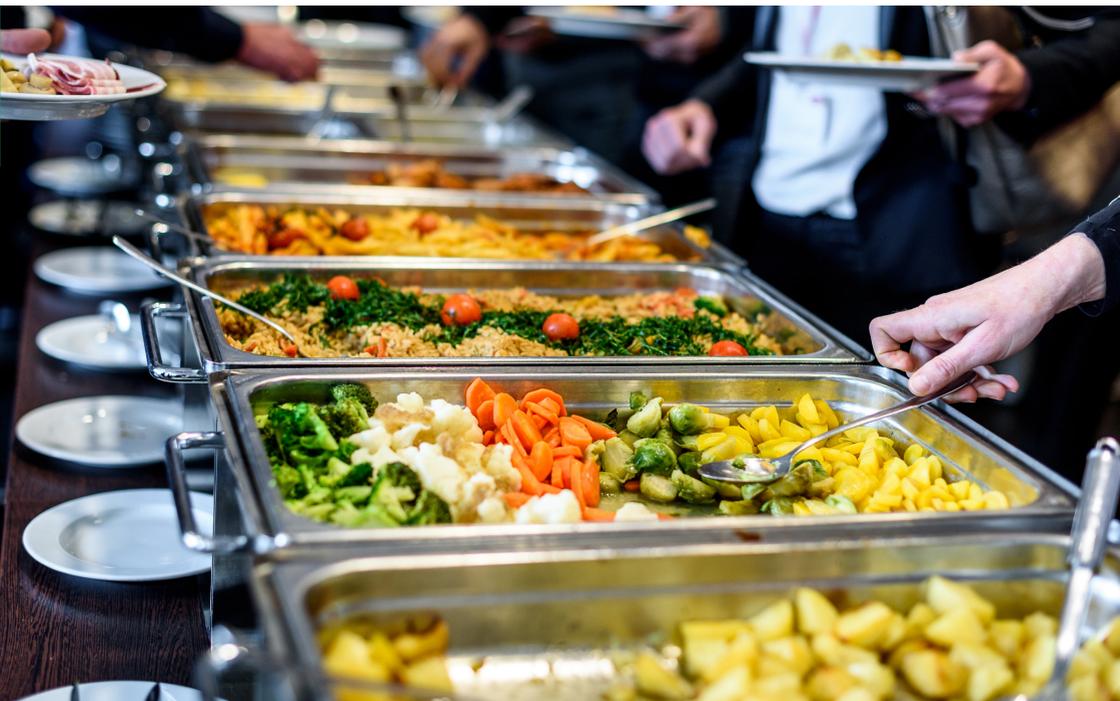
Communes genevoises

Sponsors : OPAGE - UMG

Indemnités praticien formateur

Fondation privée genevoise

Ateliers payants et mandats



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

Objectifs fixés

Maintenir le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés à 270, représentant 34'500 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 senior et le nouveau label Fourchette verte-Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable.

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.

Bien évidemment les mesures de restriction sanitaires ont impacté les activités permettant d'atteindre certains de ces objectifs (manifestations publiques, accès à certains publics, etc).

44 formations/informations

pour les partenaires et le public

- 26** pour les professionnels (équipes de cuisine, éducateurs, animateurs)
- 1** pour la clientèle des restaurants labellisés
- 3** pour les parents
- 1** auprès d'une population vulnérable
- 5** stands de présentation dans les restaurants labellisés
- 1** stand lors d'une manifestation publique
- 7** interventions dans les médias (presse, radio, télévision, chaîne mobile)

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 77% des établissements labellisés
- 288** grilles d'évaluation des critères ont été remplies
- 325** visites ont été effectuées dans les établissements
- 872** semaines de menus ont été corrigées

www.fourchetteverte.ch

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

