



Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2023



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 LUX

Sommaire

I.	LES TEMPS FORTS DE 2023	3
II.	FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION	4
III.	PRIORITÉS ET RÉALISATIONS	5
1.	Prestations et réalisations de Fourchette verte	5
2.	Prestations et réalisations dans le cadre du contrat de prestations.....	5
3.	Établissements labellisés Fourchette verte.....	8
A.	Cafés-restaurants et self-services	8
B.	Restaurants de collectivité.....	8
C.	Junior	8
D.	Tout-petits	8
E.	Fourchette verte - Ama terra junior	8
F.	Fourchette verte - Ama terra des tout-petits	8
G.	Affiliation adulte.....	8
H.	Affiliation junior.....	8
I.	Affiliation senior.....	8
J.	Manifestations populaires.....	8
K.	Prospection	8
L.	Nombre d'établissements labellisés et évolution	9
M.	Accompagnement des établissements labellisés	10
N.	Sensibilisation à la réduction du sel.....	10
4.	Information du public	11
A.	Matériel de communication.....	11
B.	Actions de communication.....	11
C.	Stands de présentation et participation à des manifestations publiques	17
5.	Recherche de fonds.....	18
A.	Communes.....	18
B.	Sponsors et partenariats.....	18
C.	Cotisations	18
D.	Mandats.....	18
6.	Réseaux et collaborations	19
IV.	EVALUATION	20
1.	Enquête d'appréciation	20
V.	RÉPARTITION DES ACTIVITÉS	21
1.	Répartition des activités 2023	21
2.	Perspectives de répartition des activités 2024.....	21
VI.	FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	22
1.	Les temps forts de l'année 2023 (auteur : Fourchette verte Suisse)	22
A.	Communication	22
B.	Projets.....	22
C.	Fonctionnement de la Fédération.....	23

D. Financement de la Fédération	23
2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse.....	24
3. Nombre de places assises et de menus en Suisse	24
4. Historique et organisation.....	24
VII. PERSPECTIVES 2024.....	25
VIII. COMPTES 2023	27
1. Utilisation et provenance des ressources financières	27
2. Comptes d'exploitation	28
3. Bilans comparés 2022 - 2023	30
IX. REMERCIEMENTS	31
X. ANNEXES	32
État au 31 décembre 2023	33

I. LES TEMPS FORTS DE 2023

30 ans du label Fourchette verte

La célébration **des 30 ans du label Fourchette verte** a été organisée à Genève les 27 septembre et 12 octobre. Un **concours de cuisine** équilibrée et durable réunissant des cuisinier·ère·s labellisé·e·s **Fourchette verte** et des élèves du cycle d'orientation, la création de **capsules vidéo didactiques**, des **ateliers de découvertes gustatives**, une **exposition** de matériel, une **cérémonie de remise de prix**, une **retrospective de l'évolution** du label, plusieurs présentations sur les **enjeux passés, actuels et futurs**, ont contribué à cette célébration.

Cour des comptes

La **Cour des comptes** a évalué les programmes subventionnés de promotion d'une alimentation saine et d'une activité régulière, qui visent à éviter les conséquences négatives du **surpoids** et de l'**obésité** et les trouve insuffisants.

Elle déplore qu'une mesure environnementale telle que le label **Fourchette verte** soit facultative et recommande de renforcer les actions sur l'offre alimentaire déjà existantes.

Établissements et déclinaisons

281 établissements sont labellisés **Fourchette verte** au 31 décembre, **soit 3 établissements labellisés de moins qu'en 2022** avec de nombreux mouvements en cours d'année : **11 nouveaux labels et 14 en moins**.

La déclinaison **Fourchette verte - Ama terra** comprend 2 établissements de plus, **soit 9 au total**.

Entretiens et formations

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères, **389 entretiens** ont été effectués dans les établissements.

31 formations du personnel et de la clientèle, ainsi que **21 stands et 12 interventions de sensibilisation** dans les établissements labellisés ou à l'extérieur, ont été réalisés.

Actions partenaires

La 23^{ème} édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 14 au 24 septembre avec comme thème « Légumes racines et tubercules ». **Fourchette verte** a mis à disposition : un kit pédagogique, un descriptif et des exemples de menus.

Pour la **1^{ère} fois durant toute l'année**, 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. Le plat **Fourchette verte** a représenté **45%** de ventes de plats chauds et le plat **Fourchette verte végétarien 15%**, ce qui est en progression.

Un **plat Fourchette verte a continué d'être proposé à 5.-** tous les jours pour les étudiant·e·s de l'Université de Genève, sous pression de ces dernier·ère·s, ce qui n'a pas été le cas des HES.

Communication

Sur les **réseaux sociaux**, les publications, touchant tant l'alimentation équilibrée et durable, que les activités de terrain, ont généré une augmentation du nombre d'abonné·e·s : **1'487 sur Instagram, 695 sur Facebook et 323 sur LinkedIn**.

93 textes et supports ont été rédigés en langage simplifié.

Les **pages genevoises** du site internet de **Fourchette verte Suisse** ont été alimentées régulièrement et la mise en page améliorée.

Ressources financières et humaines

21 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Aire-la-Ville, Anières, Avusy, Bernex, Carouge, Céligny, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Satigny et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

La **recherche de fonds** a été une préoccupation constante, encore accentuée par la célébration des 30 ans du label, qui n'a cependant pas permis de récolter un montant suffisant à équilibrer l'exercice comptable.

Des **mandats rémunérés** ont également contribué aux ressources financières.

2,2 équivalents plein temps de ressources humaines pour les permanents·e·s.

Enquête

Lors de l'**enquête d'appréciation**, effectuée entre janvier et juillet, **79 établissements ont été testés**. Le respect des critères nutritionnels est en baisse, **soit 73% de plats corrects** (82% en 2022).

II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

8 Membres du comité

4 Séances de comité

1 Assemblée générale

2 Séances du groupe de travail des diététicien-ne-s

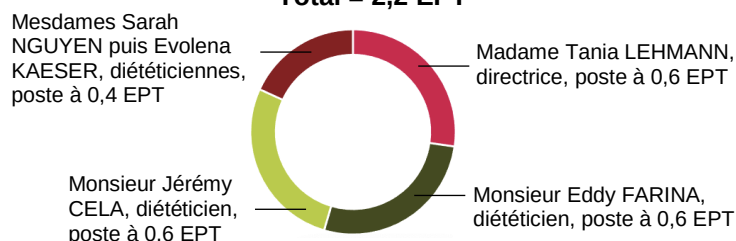
Fourchette verte Genève partage les locaux de Belle-Cour avec Carrefour Addictions (CARAD), regroupant les associations : Fegpac, Cipret et Rien ne va plus.

Le comité de **Fourchette verte**, est composé de 8 membres au 31 décembre (cf. annexe I). Madame Marjorie DE CHASTONAY s'est retirée de la Présidence et du comité en fin d'année. **Fourchette verte** déplore le décès de Madame Anne PEREZ, membre du comité. Il y a eu 4 séances. L'Assemblée générale a eu lieu le 5 avril.

Le groupe de travail des diététicien-ne-s s'est réuni à 2 reprises. Il a été constitué pour transmettre et partager les informations spécifiques à l'accompagnement des établissements labellisés, notamment les directives émanant de la Conférence de coordination de **Fourchette verte** Suisse (CoKo, 2 séances). **Fourchette verte** Genève a participé à plusieurs réunions organisées par **Fourchette verte** Suisse et a manifesté son point de vue et sa collaboration tout au long de l'année. Un groupe romand, nouvellement constitué, composé des sections romandes de **Fourchette verte**, s'est réuni pour la première fois cette année.

Les permanent-e-s de l'association

Répartition en équivalent plein temps (EPT) Total = 2,2 EPT



Le temps de travail effectif a représenté 2,2 EPT. **Fourchette verte** Genève a accueilli 4 étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique durant 22 semaines. Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO et France GURBA, employées par le SSEJ, ont assuré les démarches et l'accompagnement dans une partie des restaurants scolaires et des crèches/espaces de vie enfantines (EVE) publiques, selon la Convention établie avec le SSEJ. Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, a œuvré au développement du label et à l'accompagnement des 50 restaurants scolaires labellisés de la Ville. Le temps de travail cumulé est d'environ 2,5 EPT.

III. PRIORITÉS ET RÉALISATIONS

1. Prestations et réalisations de Fourchette verte



2. Prestations et réalisations dans le cadre du contrat de prestations

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 Santé et des Mobilités (DSM). Pour 2023, les valeurs cibles des différents indicateurs ont été diminuées de 20%, afin qu'elles reflètent uniquement les valeurs couvertes par la subvention octroyée dans le cadre du contrat de prestation 2021-2024, et non l'ensemble des prestations et réalisations de l'association **Fourchette verte** Genève.

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

Objectif 1.1 : Labelliser les lieux de restauration collective, conformément aux critères Fourchette verte	
Mesures	Indicateurs
Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	Nombre total de lieux labellisés : 230 Nombre total de places assises : 25'500
Labellisation prioritaire des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s	Proportion des lieux labellisés qui sont fréquentés principalement par des enfants, des jeunes et/ou des étudiant-e-s : 75%
Assurer la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation	Nombre de formations réalisées : 25 Nombre d'entretiens individuels réalisés : 172 Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés : au moins 240 Nombre de semaines de menus corrigées : 700 Proportion de lieux contrôlés respectant les critères du label : 75%

Objectif 1.2 : Intégrer les principes du développement durable dans les critères de labellisation Fourchette verte	
Mesures	Indicateurs
Mise en place du label Fourchette verte - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable	Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés Fourchette verte - Ama Terra : 6
Adaptation des critères du label Fourchette verte en faveur de la durabilité	Nombre de critères adaptés à la durabilité : 2

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

Objectif 2.1 : Promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama terra auprès de la population	
Mesures	Indicateurs
Participation de l'association Fourchette verte Genève à des manifestations publiques afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra	Nombre de stands lors de manifestations publiques et/ou dans des établissements labellisés : 12
Intervention de Fourchette verte Genève dans les médias et les réseaux sociaux afin de promouvoir le contenu des labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama Terra (en concertation avec Fourchette verte Suisse)	Nombre d'articles de presse, d'interventions à la radio, télévision et chaînes mobiles : 6 Nombre de publications dans les réseaux sociaux : 60 Nombre de personnes abonnées ou sensibilisées via les réseaux sociaux : 1'200
Partage d'informations à l'intention du grand public via les réseaux sociaux et/ou les supports écrits (affiches, flyers, documents d'information) : adapter les textes et les autres supports de communication aux personnes à faible littéracie.	Nombre de textes ou de supports relus et adaptés par des spécialistes ou des personnes formées à l'interne (par exemple, association Lire & Ecrire) : 30
Participation à des projets en lien avec des populations vulnérables par la promotion d'une alimentation équilibrée et durable	Nombre de collaborations et d'interventions avec des populations vulnérables et/ou les associations qui les représentent : 5
Sensibilisation des établissements labellisés, de leurs partenaires et de la population à une alimentation saine, équilibrée et durable	Nombre d'interventions et d'animations (p.ex. lors de conférences) en lien avec l'association ma-terre, la Fédération Fourchette verte Suisse et d'autres organisations professionnelles et/ou scientifiques : 6
Participation des bénéficiaires** aux enquêtes personnelles de Specchio (sur demande de Specchio) ** : établissements labellisés	Les établissements labellisés sont intégrés aux enquêtes du projet Specchio : 20% des bénéficiaires**, dès la mise en place du projet

Objectif 2.2 : Sensibiliser les établissements pour adultes à la réduction du sel (sodium), dans le cadre des labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama terra	
Mesures	Indicateurs
Sensibilisation à la réduction de l'utilisation du sel (sodium) notamment dans les établissements accueillants des adultes, en cohérence avec les autres mesures nutritionnelles de Fourchette verte et de Fourchette verte - Ama Terra	Nombre d'établissements sensibilisés lors des entretiens individuels réalisés : 172

Les indicateurs suivants (5) n'ont pas pu être atteints avec le montant de la subvention du DSM : nombre total de lieux labellisés, nombre total de places assises, nombre de visites de contrôle des lieux labellisés, proportion de lieux contrôlés respectant les critères du label et nombre d'établissements sensibilisés lors des entretiens individuels réalisés. Une séance a eu lieu avec Specchio sans trouver un moyen d'intégrer les établissements labellisés **Fourchette verte** ou leurs bénéficiaires aux enquêtes du projet.

La Cour des comptes a rendu son évaluation publique le 31 janvier 2023 sur les programmes subventionnés de promotion d'une alimentation saine et d'une activité régulière qui visent à éviter les conséquences négatives du surpoids et de l'obésité. Le rapport de l'évaluation (<https://cdc-ge.ch/publications/evaluation-de-la-prevention-du-surpoids-et-de-lobesite/>) souligne qu'il est nécessaire d'agir davantage sur les facteurs environnementaux qui influencent les comportements alimentaires et d'inciter la population à adopter des modes de vie moins sédentaires. La politique de prévention du surpoids et de l'obésité, définie dans le concept cantonal de promotion de la santé et de prévention 2030 et par le plan cantonal de promotion de la santé et de prévention 2019-2023, serait insuffisante pour lutter contre l'aggravation de la problématique.

Le label **Fourchette verte** est mentionné à plusieurs reprises dans le rapport : comme un instrument environnemental touchant des individus dans un contexte défini, comme un programme agissant de manière continue sur l'environnement des enfants en milieu scolaire, comme un label connu par 80% des parents des enfants fréquentant les écoles et les structures d'accueil de la petite enfance.

Plusieurs programmes de prévention dans le domaine de l'alimentation saine dans les écoles et les structures d'accueil de la petite enfance existent, mais nécessiteraient d'être développés et étendus.

La Cour des comptes déplore qu'une mesure structurelle/environnementale telle que le label **Fourchette verte**, conduite par **Fourchette verte** Genève, soit facultative et ne s'applique que dans les structures ayant fait le choix de l'adopter.

Plusieurs recommandations émises par la Cour des comptes concernent le label **Fourchette verte**. La recommandation n°2, adressée au DSM, vise à renforcer les instruments environnementaux par le biais de propositions d'actions sur l'offre alimentaire. Le DSM se positionne en mentionnant et en soutenant le label **Fourchette verte** comme instrument environnemental existant, alors que **Fourchette verte** Genève constate un potentiel de labellisations supplémentaires, qui permettrait de sensibiliser davantage d'enfants, de professionnel-le-s et de parents à l'alimentation saine et équilibrée. La recommandation n°8, adressée au DIP, incite à mieux réguler l'alimentation dans les écoles et les structures d'accueil de la petite enfance, proposant d'inclure une labellisation de la qualité diététique des repas servis dans les critères d'autorisation d'exploiter. La recommandation n°7, adressée également au DIP, propose de renforcer l'éducation nutritionnelle à l'école primaire, avec comme piste possible, celle d'assurer la pérennisation des programmes de promotion de l'alimentation saine déjà en place.

Pour donner suite à ce rapport, le comité de **Fourchette verte** Genève a fait une demande d'augmentation de la subvention au DSM, qui sera traitée au 2^e semestre 2024.

3. Établissements labellisés Fourchette verte

A. Cafés-restaurants et self-services



2 établissements ont obtenu le label **Fourchette verte** : Le Maraîcher et le restaurant Caramela de l'hôtel Eden. Il y a **2 établissements en plus** dans cette catégorie (cf. annexe II).

B. Restaurants de collectivité

5 établissements en moins dans cette catégorie, 1 fermeture, OMPI, et 4 renoncements au label du fait de la diminution de l'activité : Vedia, PWC, UNCHCR et Poste de Montbrillant (cf. annexe III).



C. Junior

1 restaurant scolaire public a obtenu le label **Fourchette verte** : le restaurant scolaire de l'Etang, à Vernier.

6 établissements publics et 1 privé ont renoncé au label **Fourchette verte** ; 7 suite de l'obligation de proposer 2 menus végétariens hebdomadaire : les restaurants scolaires d'Avully, de Corsier, du Collège Saint-Louis et les 4 restaurants scolaires de Versoix. **1 établissement a fermé** : le



restaurant scolaire des Jardins du Rhône.

Il y a **7 établissements en moins** dans cette catégorie (cf. annexe IV).

D. Tout-petits

6 établissements publics et 1 privé ont obtenu le label **Fourchette verte** : la crèche Les Petits Chronos, l'Espace Parents-Enfants, l'EVE Jean-Simonet, l'EVEP Rambossons, la crèche les 4 Saisons, la crèche Ile aux Mômes et la crèche de Saint-Mathieu.

1 établissement a évolué du label **Fourchette verte** au label **Fourchette verte - Ama terra** : l'EVE Champs-Fréchets.

1 établissement privé a renoncé au label **Fourchette verte** suite à un changement de prestataire : Crèche Cabriole-Montessori.

Il y a **5 établissements en plus** dans cette catégorie (cf. annexe V).



E. Fourchette verte - Ama terra junior

Le label **Fourchette verte - Ama terra** est destiné principalement aux crèches/EVE et aux restaurants scolaires qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif. Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable, **4 établissements Fourchette verte - Ama terra junior** (cf. annexe VII).

F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits

2 établissements ont obtenu le label **Fourchette verte - Ama terra** : l'EVE Champs-Fréchets et la crèche Le Pommier. Il y a **2 établissements en plus** dans cette catégorie (cf. annexe VII).



G. Affiliation adulte

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

H. Affiliation junior

Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable, **6 établissements affiliés junior** (cf. annexe VI).

I. Affiliation senior

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

J. Manifestations populaires

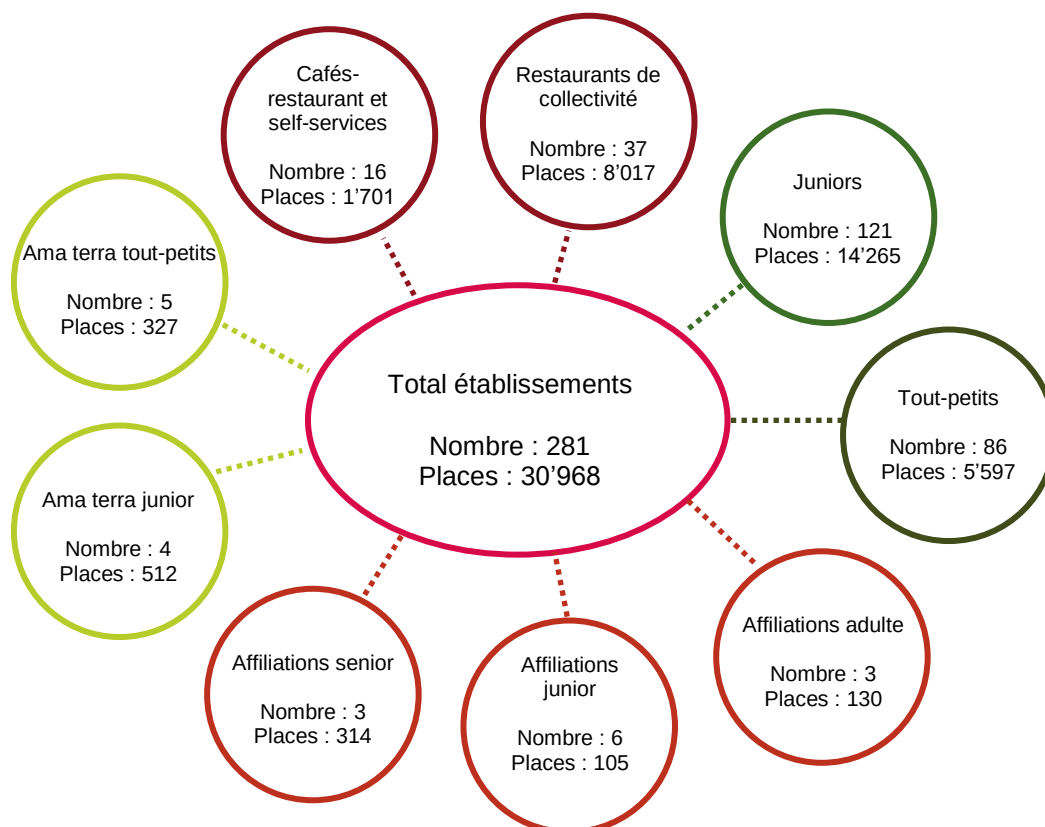
Fourchette verte Genève n'a pas labellisé de plats lors de manifestations populaires.

K. Prospection

Les permanent-e-s de **Fourchette verte** Genève ont été en contact avec **22 nouveaux établissements**, ce qui a donné lieu à 10 nouvelles labellisations. 10 labellisations sont prévues pour le 1^{er} trimestre 2024.

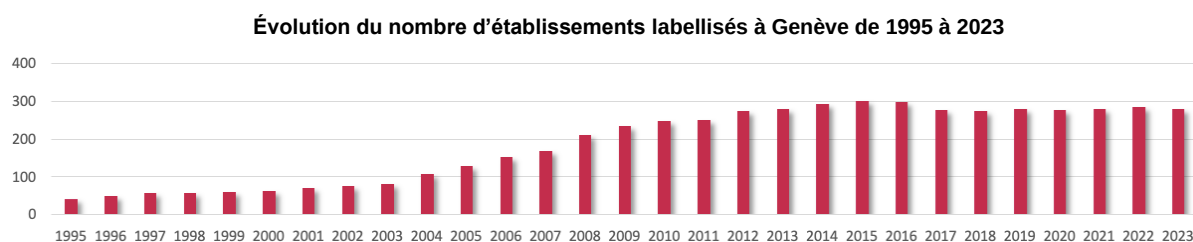
L. Nombre d'établissements labellisés et évolution

Répartition des types d'établissements détenant le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2023



281 établissements sont labellisés, pour un total de **30'968** places, contre 284 établissements et 31'593 places en 2022. Il y a **3 établissements labellisés de moins qu'en 2022**, ce qui correspond à 11 nouveaux labels et 14 en moins. Il s'agit **d'un équilibre dynamique entre les établissements nouvellement labellisés et ceux qui n'ont plus le label pour différents motifs**. De plus, certains établissements changent de prestataires en cours d'année ou obtiennent le label **Fourchette verte** - Ama terra, ce qui engendre une charge administrative et la mise en place d'accompagnements spécifiques.

Le nombre d'établissements labellisés a été répertorié depuis 1995 et son évolution est illustrée ci-dessous :



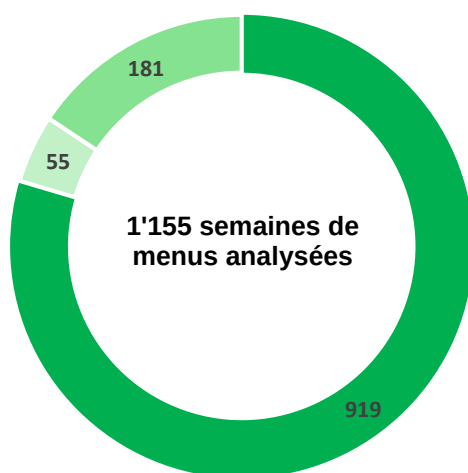
Cette illustration ne prend néanmoins pas en considération les types d'établissements, qui ont évolué considérablement au fil du temps, ni l'équilibre dynamique.

M. Accompagnement des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères du label et leur bonne visibilité, **389 entretiens** avec le personnel des établissements labellisés ont été effectués dans les établissements, dont 298 par les permanent-e-s de l'association.

298 entretiens par les permanent-e-s de l'association :
210 évaluations de repas
88 entretiens hors repas

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO et France GURBA, diététiciennes au Service de santé de l'enfance et de la jeunesse du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse ont effectué : **40 évaluations de repas, 3 entretiens hors repas**. Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève a réalisé : **48 évaluations de repas**.



■ Permanent-e-s FV-GE ■ E. Guadagnolo, F. Gurba ■ C. Liver



Des **échanges** avec les responsables et les cuisinier-ère-s ont eu lieu au moins une fois dans l'année dans presque tous les établissements. Les permanent-e-s de l'association ont assuré **31 formations** du personnel et de la clientèle.

14 interventions des permanent-e-s de l'association sous forme d'**animations et de formations**, touchant une **population vulnérable**, ont eu lieu à l'Organisation romande pour la formation et l'intégration professionnelle, à l'Espace 99 et au foyer Maison Sous Balme.

4 séances d'information destinées aux parents d'élèves ont eu lieu.

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué **3 séances de formation** pour le personnel de cuisine, les éducateurs-trice-s et animateurs-trice-s du parascolaire.

N. Sensibilisation à la réduction du sel

Dans le cadre du contrat de prestation 2021-2024, **Fourchette verte** Genève a poursuivi le projet de sensibilisation sur la réduction de l'utilisation du sel dans les établissements labellisés. Lors des visites, les permanent-e-s de l'association ont systématiquement abordé la question du sel auprès des équipes de cuisine. Des informations sur l'impact du sel sur la santé, des conseils sur son utilisation en cuisine, sa teneur dans les aliments et la qualité des différents sels présents sur le marché ont été fournis selon un protocole rédigé par **Fourchette verte** Genève. Au total, les cuisinier-ère-s de **175 restaurants** ont été sensibilisé-e-s.

4. Information du public

A. Matériel de communication

Jusqu'alors, du matériel de communication, tel que des stylos, des gobelets ou encore des balles anti-stress en forme d'aliments, était distribué lors de stands, manifestations publiques, visites des établissements labellisés, formations et animations. **Fourchette verte** Suisse a décidé de ne plus produire ce matériel, dans le but d'économiser ses ressources et d'appuyer son engagement vers plus de durabilité. Du matériel a encore pu être commandé et distribué cette année et ce jusqu'à épuisement des stocks.



De nouveaux supports promotionnels pourraient voir le jour dans le futur, mais uniquement dans le cadre de projets prévoyant un financement propre. Les brochures seront progressivement remplacées par des documents mis en ligne sur le site internet. Les dépliants **Fourchette verte**, donnant des indications sur les différents critères du label avec notamment le dessin d'une assiette équilibrée, différente selon la déclinaison, seront maintenus et resteront à la disposition du public des établissements labellisés.

Des supports informatifs, attractifs et visuels, ont été créés, qui peuvent être consultés en ligne ou photographiés, limitant ainsi la production de papier.

Un kit pédagogique de jardinage a été proposé à 73 établissements labellisés juniors et tout-petits. Il a été créé par **Fourchette verte** Suisse avec le soutien de Bio Suisse. Ce kit contient 3 sachets de graines, ainsi qu'une brochure d'accompagnement contenant des fiches pédagogiques et un mode d'emploi.

B. Actions de communication

30 ans du label Fourchette verte

Créé en 1993 à Genève, le label **Fourchette verte** a soufflé cette année ses 30 bougies. **Fourchette verte** Genève a organisé une célébration à cette occasion, à défaut de propositions d'autres cantons ou de la Fédération **Fourchette verte** Suisse. Les festivités ont eu lieu les 27 septembre et 12 octobre réunissant : un concours de cuisine équilibrée et durable, des ateliers de découvertes gustatives, une exposition, une conférence de presse, une cérémonie de remise de prix du concours, une rétrospective de l'évolution du label, une mise en lumière des enjeux actuels, la réalisation de capsules vidéo didactiques. Un buffet dinatoire a permis des échanges entre les partenaires actuel-le-s ou ancien-ne-s impliqué-e-s dans le label.



Concours de cuisine



Le 27 septembre a eu lieu le concours de cuisine intitulé « 1 chef, 2 élèves », organisé par **Fourchette verte** Genève à la cuisine de la filière romande de cuisinier-ère-s en diététique. Ce concours a réuni 7 cuisinier-ère-s labellisé-e-s **Fourchette verte** et 14 élèves du cycle d'orientation de Genève ayant au préalable participé au concours Top chef inter-cycle. Les équipes de cuisinier-ère-s et d'élèves se sont affrontées durant 2 heures pour créer des plats respectant des critères d'équilibre alimentaire et de durabilité. Les plats ont ensuite été dégustés par un jury composé de 4 professionnel-le-s du domaine de l'alimentation, de la santé et de la durabilité, qui les ont notés selon une grille de critères précise.



Le concours a été filmé par une équipe professionnelle de tournage, Nightcall Studio. Le montage vidéo a ensuite été présenté par **Fourchette verte** Genève, lors de la cérémonie de remise des prix avec un vif succès, puis diffusé.



Des capsules vidéo didactiques sur 4 thèmes : équilibre alimentaire, alimentation durable/choix des produits, astuces pour la réalisation d'un plat équilibré et durable, créativité dans la création de menus et de recettes, ont également été réalisées. Ces capsules vidéo, destinées aux cuisinier-ère-s et au grand public dans le but de faciliter l'accès à une alimentation équilibrée et durable, ont ensuite été diffusées sur les réseaux sociaux et le site internet, tout comme les recettes des 3 équipes gagnantes.

Ateliers de découvertes gustatives



Dans l'optique de promouvoir une alimentation équilibrée et durable, la célébration des 30 ans du label a eu lieu le 12 octobre à la Maison Internationale des Associations de Genève. Elle a débuté par une série de 5 ateliers de découvertes gustatives animés par des acteur-trice-s de la production alimentaire locale, de la promotion de la santé et de l'éducation, soit :

- La fermentation des légumes par Monsieur Yannick BARTH, HEPIA
- Le tofu genevois par Monsieur Grégoire STOCKY, La Ferme du Monniati
- Pomme et jus genevois par Monsieur Thierry DESBAILLETS, La Genevoise du terroir
- Manger avec ses 5 sens par Madame Eva SCHILTER, Unisanté
- Senso5 par Mesdames Deborah AMREIN et Elisabeth GUADAGNOLO, SSEJ

Exposition

Une exposition retraçant le matériel promotionnel et usuel de **Fourchette verte** au fil des ans, a été réalisée. Un panneau d'affichage élargi a exposé du matériel de différentes années, tel que des t-shirts, des sacs, des flyers, des tabliers ou encore des sets de table. La Fourchette géante en sagex et des jeux ont agrémentés cette exposition.



Conférence de presse

Une conférence de presse a été organisée en collaboration avec Madame Elisa DOMENICONI co-directrice de **Fourchette verte** Suisse, avec un communiqué de presse et la présence de Madame Christina KITSOS, conseillère administrative de la Ville de Genève, en charge du département de la cohésion sociale et solidaire. Les journalistes ne se sont pas déplacés.

Cérémonie

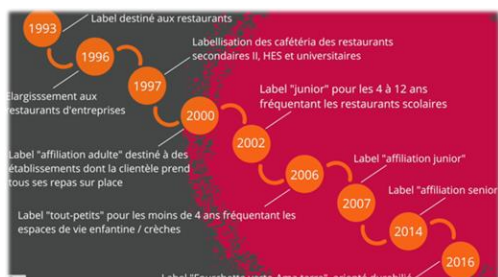
La soirée du 12 octobre s'est poursuivie avec la remise des prix du concours de cuisine « 1 chef-fe, 2 élèves ». Les lauréat-e-s du concours ont été récompensé-e-s devant un public nombreux composé des labellisé-e-s et partenaires de l'association **Fourchette verte** Genève, des élu-e-s des communes genevoises et du canton de Genève et des familles des participant-e-s. Les prix remis lors de la cérémonie ont été offerts par l'office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), par Agenda 21-ville durable et par **Fourchette verte** Suisse.





Une rétrospective de l'évolution du label au cours des 30 dernières années préparée par l'équipe **Fourchette verte** Genève a suivi la remise des prix. Ce diaporama retraçait l'évolution du label à travers différents domaines, tel que les médias, le matériel promotionnel, les actions mémorables et des statistiques. Cette présentation a retracé également l'évolution des différentes déclinaisons du label, ainsi que celle de l'axe durabilité au sein des critères du label **Fourchette verte**.

Évolution des déclinaisons



Durabilité au fil du temps



La cérémonie a continué avec 4 discours de différent-e-s partenaires. Madame Marie-Pierre THEUBET, initiatrice du projet et ex-membre du comité **Fourchette verte** Genève, a présenté la genèse du label. Madame Tania LEHMANN, directrice **Fourchette verte** Genève a poursuivi avec les actualités et perspectives à Genève, puis Madame Manuela MENEGHINI, vice-Présidente **Fourchette verte** Suisse, a relevé les actualités et perspectives en Suisse. Enfin, Monsieur Raphaël REINERT, collaborateur scientifique à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), a présenté les enjeux de la santé dans la promotion d'une alimentation durable.



Buffet et échanges



Un buffet dinatoire végétarien aux saveurs locales a clôturé l'événement, permettant un moment convivial de rencontre et de partage, avec les 140 invités présents.

Semaine du Goût

La 23^{ème} édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 14 au 24 septembre sur le thème « Légumes racines et tubercules ». **Fourchette verte** a transmis la thématique à tous les labellisés. Un kit pédagogique élaboré par **Fourchette verte** Vaud a été diffusé afin de soutenir les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants. Un descriptif de certains légumes racines leur a également été transmis afin de les accompagner dans la démarche. De plus, des exemples de semaines de menus pour les déclinaisons tout-petits et junior sur le thème des légumes racines et tubercules élaborés par **Fourchette verte** Genève ont été distribués au personnel de cuisine.



Le concours de dessin intitulé « Le jardin des légumes racines » a été proposé par **Fourchette verte** Genève à tous les responsables de secteurs du GIAP. Cette année, exceptionnellement, **Fourchette verte** Genève n'a pas offert de lots pour le concours de dessin, car la célébration des 30 ans du label **Fourchette verte** a monopolisé ses ressources.



Le concours « A table ! Mangeons local et durable », coordonné par le Service Agenda 21-Ville durable de la ville de Genève, s'est déroulé du 1^{er} au 30 octobre. Ce sont 12 prix qui ont été décernés aux restaurants participants qui proposaient les plats les plus créatifs à base de produits locaux et de saison. Un accent particulier a été mis sur la traçabilité des produits. Madame Tania LEHMANN a fait partie du jury et a participé à l'évaluation des restaurants, puis à la délibération finale. Parmi les lauréats, « Le Caramela », nouvellement labellisé **Fourchette verte**, a gagné le prix de la restauration hôtelière.

Fourchette verte Genève a participé à 7 séances de l'association genevoise pour la promotion du goût (AGPG) et 1 séance pour la sélection des événements avec les représentants de la Semaine du Goût Suisse.

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

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 20 ans. **Durant toute l'année**, les étudiant-e-s, apprenti-e-s et collégien-ne-s âgés de 16 à 19 ans ont pu bénéficier d'une réduction de 2.50 sur le menu du jour **Fourchette verte**. Le plat **Fourchette verte** a représenté 45% des ventes de plats chauds proposés dans les cafétérias de l'enseignement secondaire II. **C'est 5% de plus que l'année précédente**. La vente de plats **Fourchette verte** végétariens s'est élevée à 15% du total des plats chauds vendus.

Plat Fourchette verte à 5.- à l'Université

Malgré l'arrêt de la subvention du Conseil d'État qui permettait d'offrir des repas à 5.- pour les étudiant-e-s de l'Université et des Hautes Écoles Spécialisées de Genève, constituant ainsi un levier pour faciliter l'accès à une consommation alimentaire saine et durable, l'Université de Genève a continué de proposer cette offre dans ses cafétérias. Le maintien de cette offre a été décidé par le service de restauration de l'Université, afin de répondre à la pression exercée par les étudiant-e-s, qui demandaient également que ce repas soit végétarien et labellisé **Fourchette verte**. Ainsi, chaque jour un repas **Fourchette verte** végétarien à 5.- a été disponible pour les étudiant-e-s dans les universités de Genève, ce qui n'a pas été le cas des HES.

Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch

Chaque semaine, les paniers de fruits et légumes, locaux et bio, sont accompagnés d'une recette rédigée par **Fourchette verte** Genève sur la base des ingrédients qui composent les paniers. Les recettes se sont complexifiées cette année pour répondre à la demande. Au total, **47 nouvelles recettes** ont été proposées.

Couverture médias

Presse écrite

Le journal **Le Courrier** a cité **Fourchette verte** lors d'un interview de Madame Marjorie DE CHASTONAY pour l'article « Alliance pour l'alimentation » paru le 9 mai : <https://lecourrier.ch/2023/05/09/alliance-pour-l'alimentation/>

Le **Magazine de la Semaine suisse du Goût 2023** a mentionné **Fourchette verte** dans l'article « **Fourchette verte**, de la santé à la durabilité », paru en août :

https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/74/12/741261d4-4e31-4246-a09d-d9c57656d188/magazine_de_la_semaine_suisse_du_gout.pdf

Ce même magazine a également mentionné **Fourchette verte** Genève en août, en présentant des exemples de déclinaisons de menus et la programmation des 30 ans du label :

https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/ee/c4/eec4696b-e915-4e1d-b628-96b4f52f79f8/le_programme_du_gout.pdf



Le communiqué de presse des 30 ans du label **Fourchette verte** a été présenté dans **Agri, l'hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande** le 12 octobre :

<https://www.agrihebdo.ch/news/le-label-fourchette-verte-a-30-ans/11146>

Le journal **Le Courrier** a mentionné **Fourchette verte** dans un article intitulé « Alimentation, le label **Fourchette verte** a fêté ses 30 ans », paru le 13 octobre :

https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/75/b8/75b898d1-6715-46db-82e9-c11c33ed5115/le_courrier_13_15_oct_2023.pdf

La revue **Le Cafetier**, journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, a interviewé Madame Tania LEHMANN pour un article sur les 30 ans du label **Fourchette verte**, paru le 20 octobre :

https://www.lecafetier.net/wp-content/uploads/2023/10/Caf16_20_10_2023.pdf

Le journal **24 heures** a cité **Fourchette verte** dans l'article « Les cantines scolaires verdissent de plus en plus leurs menus », paru le 29 octobre :

https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/bb/c9/bbc904e0-2351-44d9-9c2d-2af85d355cbe/les_cantines_scolaires_verdisent_de_plus_en_plus_leurs_menus_24_heures.pdf

Le journal **24 heures** a mis à l'honneur le label **Fourchette verte** dans l'article « **Fourchette verte** a 30 ans », paru le 10 novembre :

<https://www.24heures.ch/repas-equilibres-fourchette-verte-a-30-ans-681104856097>



Télévision, Radio et Internet

À la radio :

Madame Tania LEHMANN a effectué 2 interventions à propos de la mise à jour de la formule du Nutriscore, « Nouvelle formule pour le Nutriscore en 2023 » ; 1 sur **One FM** le 19 janvier : <https://www.onefm.ch/emissions/happy-hour/le-mag/nouvelle-formule-pour-le-nutriscore-en-2023/> et 1 sur **Radio Lac** le 26 janvier : <https://www.radiolac.ch/sante/nouvelle-formule-pour-le-nutriscore-en-2023/>

Elle a ainsi été citée dans les informations de **Radio Lac** les 26 et 27 janvier :

<https://www.radiolac.ch/podcasts/informations-26012023-1700-170446/>,
<https://www.radiolac.ch/podcasts/informations-27012023-0900-090446/>

Madame Elisa DOMENICONI a réalisé une intervention dans l'émission radio « On en parle » sur la **RTS** pour présenter **Fourchette verte** et les 30 ans du label, le 5 octobre : <https://pages.rts.ch/la-1ere/programmes/on-en-parle/14328685-fourchette-verte-a-30-ans-05-10-2023.html?mediaShare=1>

Monsieur Benoît COLIN, responsable de restaurant à l'EVE Champs-Fréchets, a mentionné **Fourchette verte** Genève lors d'une intervention sur **Radio Lac** le 12 octobre, à l'occasion des 30 ans du label **Fourchette verte** : <https://www.radiolac.ch/actualite/geneve/la-fourchette-verte-souffle-ses-30-bougies/>

À la télévision :

Monsieur Jérémie CELA est intervenu dans le 19:30 sur la **RTS** le 27 février, sur le thème des sucres dans les produits transformés : <https://www.rts.ch/play/tv/redirect/detail/13820887>



Sur internet :

Fourchette verte a été mentionné par Madame Sidonie FABBI dans le podcast « #5 Diététique et écologie » de la série Santé et Environnement, diffusé le 5 juin sur la chaîne Youtube de la Haute école de santé de Genève : https://www.youtube.com/watch?v=B_6Q6S_0KaM&t=324s

Fourchette verte Genève est cité dans l'édition 2023 du « Petit futé Genève » : <https://www.petitfute.com/v53406-geneve/c1165-restaurants/c1031-cuisines-du-monde/374872-fourchette-verte-geneve.html#xtor=EPR-365>



Au total, le label Fourchette verte est apparu à 7 reprises dans la presse écrite et à 9 reprises à la radio, à la télévision ou sur internet. La visibilité médiatique est donc en augmentation par rapport à 2022 en lien avec les 30 ans du label.

Réseaux sociaux

Fourchette verte Genève a été active sur 3 réseaux sociaux : Instagram (fourchetteverte.ge), Facebook (**Fourchette verte** Genève) et LinkedIn (**Fourchette verte** Genève), assurant ainsi une communauté sur 3 plateformes différentes, dans le but de toucher le plus grand nombre.

Le réseau LinkedIn, actif depuis mai 2022, a notamment été entretenu dans le but de trouver des potentiels sponsors pour l'association. Monsieur Eddy FARINA et Madame Tania LEHMANN ont suivi 3 ateliers de formation à la Maison Internationale des Associations (MIA) pour se familiariser avec ce réseau.

Les publications ont abordé différents sujets, tels que les activités de **Fourchette verte** Genève, des repas tests, des recettes équilibrées ou encore des conseils et informations en lien avec l'alimentation saine et durable. Les textes proposés dans les publications sont pratiquement tous rédigés en langage simplifié, facilitant l'accessibilité et la compréhension des contenus.

Fourchette verte utilise également ses réseaux sociaux pour mettre en évidence ses partenaires, en partageant leurs publications.



Textes en langage simplifié

1 adulte sur 6 en Suisse est concerné-e par l'illettrisme, avec des difficultés pour lire et écrire. Afin de rédiger des textes compréhensibles par toutes et tous, 3 permanent-e-s de l'association ont suivi 1 à 2 formations sur l'écriture en langage simplifiée. Au total, **93 textes et supports** ont été rédigés en langage simplifié. Certains ont été relus par l'association Lire et Ecrire. La majorité de ces textes était destinée aux réseaux sociaux. Certains documents distribués sur des stands ou disponibles sur le site de **Fourchette verte** Genève ont également été adaptés au langage simplifié.

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

Les pages spécifiques à l'association genevoise, mises en ligne sur le site interne de **Fourchette verte** Suisse, ont été complétées. Ces pages permettent de rester informé des dernières actualités de **Fourchette verte** Genève, notamment à travers la page « News », qui a cette année mis en avant les 30 ans du label **Fourchette verte**. Les nouveaux établissements labellisés, les interventions dans les médias, ainsi que divers supports informatifs sur une alimentation saine et durable sont régulièrement mis à jour : <https://fourchetteverte.ch/article/accueil-fourchette-verte-geneve/>



Visibilité des établissements labellisés **Fourchette verte**

Une liste cartographiée des restaurants labellisés par canton et par déclinaison est disponible sur le site internet de la Fédération **Fourchette verte** Suisse www.fourchetteverte.ch.

C. Stands de présentation et participation à des manifestations publiques

Les permanent-e-s de l'association ont participé à **2 manifestations publiques** et organisé **19 stands** dans les établissements labellisés.

Manifestations publiques

Fourchette verte Genève était présente le 7 juillet à **Agri.Fête**, fête de l'agriculture genevoise sur la place de Sardaigne à Carouge. Une animation été proposée par l'association **ma-terre** avec la participation de ses partenaires. Madame Tania LEHMANN y a tenu une permanence.



Le 20 octobre, **Fourchette verte** Genève a été la cause à l'honneur à l'occasion de la rencontre entre le GSHC et Langnau. Un stand a été tenu par **Fourchette verte** Genève et des messages de présentation ont défilé sur l'écran géant durant le match. Madame Tania LEHMANN a remis un prix au meilleur joueur du GSHC.



Exemples de stands dans les établissements labellisés

Le 12 janvier, **Fourchette verte** Genève a tenu un stand à l'**Institut International de Lancy**. Pour l'occasion, un quizz présentant le label a été proposé aux élèves.



Du 2 au 6 octobre, un stand a été mis en place au collège du Léman proposant une animation sur l'alimentation équilibrée et durable sous forme d'un quizz. **Environ 500 élèves et enseignant-e-s** ont participé à cette animation.



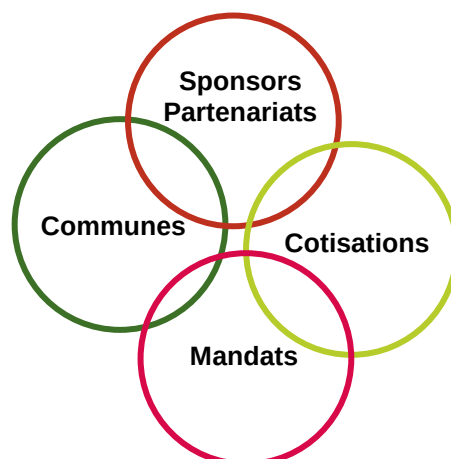
Plusieurs animations avec le concours junior de **Fourchette verte** ont été réalisées dans les écoles primaires du canton à la pause de midi. Pendant ces animations, généralement appréciées, les enfants découvrent les critères **Fourchette verte** de manière ludique. Au total, **160 enfants ont pu participer à ces animations**.



5. Recherche de fonds

A. Communes

Fourchette verte a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DSM en sollicitant toutes les communes genevoises. **21 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte** : Aire-la-Ville, Anières, Avusy, Bernex, Carouge, Céligny, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Corsier, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Satigny et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Aire-la-Ville, Avusy, Gy et Satigny. 6 communes qui avaient versé un soutien en 2022 ne l'ont pas réitéré (Bellevue, Collex-Bossy, Dardagny, Jussy, Russin et Versoix). Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.



B. Sponsors et partenariats

La recherche de sponsors et de partenariat a été une activité constante durant l'année, notamment pour pouvoir réaliser les événements liés aux 30 ans du label **Fourchette verte** célébrés à Genève. La recherche a ciblé les fondations, les institutions et les entreprises semi privées et privées. La Loterie romande, la Fondation Meyrinoise du Casino, les Services industriels de Genève, une fondation privée genevoise, l'UMG par l'intermédiaire de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) et un donateur privé ont répondu favorablement aux sollicitations. Des soutiens non-maténiels ont également été obtenus pour le concours des 30 ans du label, principalement : de l'OPAGE, du Service de l'Agenda 21 Ville durable et de **Fourchette verte** Suisse. **Fourchette verte** Genève tient à remercier très chaleureusement tous les « donateurs » pour leur aide et leur confiance. Les comptes 2023 détaillent les montants qui ont été perçus (c.f. chapitre VIII).

C. Cotisations

La cotisation payante introduite en 2016, allant de 100.- à 300.- selon la catégorie d'établissements, ainsi que les frais d'ouverture de dossier pour chaque nouvelle demande de label de 300.-, ont permis d'obtenir les recettes de fonctionnement budgétées. Les comptes 2023 détaillent le montant qui a été perçu (c.f. chapitre VIII).

D. Mandats



Dans le cadre de ses activités, **Fourchette verte** a été habituée à être sollicitée pour son expertise, qu'elle a progressivement rendue payante, n'ayant pas les ressources financières suffisantes pour l'offrir. Cette année encore, de nombreux mandats ont pu être réalisés, notamment avec : le collège de Candolle sous forme de présentations pour sensibiliser les élèves à une alimentation saine et durable ; le collège du Léman avec une animation sur l'alimentation équilibrée ; l'ORIF (formation professionnelle pour jeunes en difficultés d'apprentissage) sous forme d'ateliers ; l'OSAV avec une présentation sur le plaisir de bien manger et la bonne ambiance à table en restauration collective ; l'école des Allières avec une animation sur l'alimentation équilibrée et durable ; l'Association des Parents d'élèves du Grand-Lancy avec un atelier sur le sucre ; SIG-éco 21 avec des ateliers participatifs pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective ; la commune de Meyrin avec plusieurs participations au colloque du GIAP notamment pour présenter les critères du label et les attitudes à table.



6. Réseaux et collaborations

Fourchette verte est membre de **ma-terre** (Maison de l'alimentation et du territoire de Genève) et membre du comité de **l'Association genevoise pour la promotion du goût** (AGPG). Les séances et activités qui en découlent, permettent un travail en réseau avec les acteur-trice-s locaux de l'alimentation. L'OCS (ex-DGS) soutient ces démarches, qui constitue la mesure 1.3 du Plan cantonal de promotion de la santé et de prévention 2019-2023.

Fourchette verte Genève est membre **d'Après-Genève**, la faîtière genevoise de l'économie sociale et solidaire, dont la mission consiste à faire de l'économie, un levier majeur de transition vers une société respectueuse de l'humain et de la biosphère. Le portail de **Fourchette verte** Genève est en ligne sur son site : <https://www.apres-ge.ch/antenne/fourchette-verte-geneve#>

Il y a eu une **trentaine de participations** de **Fourchette verte** Genève à des réunions ou séances de travail avec des partenaires non mentionné-e-s dans d'autres activités, notamment :

- Dans le cadre du Droit à l'alimentation, pour une alimentation adéquate pour toutes et tous :
 - Participation au forum Demopraxis organisé par la Fondazione Mater en intégrant le groupe de travail sur la restauration collective, l'éducation, la nutrition et l'environnement alimentaire en vue de la rédaction du manifeste pour le droit à l'alimentation
 - Contribution au comité de soutien pour la votation du 18 juin en faveur du Droit à l'alimentation
 - Intégration dans le comité de pilotage relatif au droit à l'alimentation groupe « consommation » mis en place par le département de la cohésion sociale (DCS). Le but était de couvrir tous les aspects de l'alimentation du champ à l'assiette et d'établir les lignes directrices d'un avant-projet de loi d'application du droit à l'alimentation.
- Lors de la Journée de prévention et promotion santé organisée par l'OCS.
- Lors de différentes rencontres organisées par la Ville de Genève ou certaines communes.



IV. EVALUATION

1. Enquête d'appréciation

Les résultats de l'enquête d'appréciation ont été obtenus grâce à la collaboration des permanent-e-s de l'association, des diététiciennes du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse et de la diététicienne du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève. Entre le 9 janvier et le 14 juillet, 79 établissements ont été testés, soit 12 de moins qu'en 2022.

A noter que la FRC, partenaire fondateur du label **Fourchette verte**, n'a pas souhaité continuer à collaborer avec **Fourchette verte** Genève dans le cadre des enquêtes qui avaient lieu tous les 2 ans, à la suite du décès de Madame Anne PEREZ, membre du comité **Fourchette verte** et représentante de la FRC.

Les critères de visibilité du label sont en hausse par rapport à l'année 2022. Cependant le respect des critères nutritionnels est en nette diminution par rapport à l'année précédente. En 2023, 73% des plats sont corrects, contre 82% en 2022. Ces résultats peuvent s'expliquer par le fait que c'est la première année où le critère incluant deux menus végétariens hebdomadaires est évalué. A noter, qu'entre temps, certains établissements évalués, qui ne respectaient pas ce critère ont renoncé au label.

En ce qui concerne les autres critères nutritionnels, les résultats sont stables par rapport aux années précédentes avec même une légère amélioration des quantités servies de légumes/crudités et d'aliments riches en protéines.

Le respect des plats **Fourchette verte** a été répertorié depuis 2000 et son évolution est illustrée ci-dessous :

Évolution du respect des plats **Fourchette verte** à Genève de 2000 à 2023



79
Établissements testés

73%
Des plats testés sont corrects

V. RÉPARTITION DES ACTIVITÉS

1. Répartition des activités 2023

Les prestations et réalisations effectuées par les permanent-e-s de **Fourchette verte** ont été répertoriées graphiquement, afin de pouvoir visualiser leur répartition au sein des domaines d'activités.

L'accompagnement des labellisés est en tête, suivi de la communication, puis de l'administration. Viennent ensuite : le suivi des étudiants-e-s (praticien formateur), la labellisation, la gestion de projet en équipe, la collaboration avec le réseau, les mandats, la recherche de fonds et la formation continue.

L'année 2023 a été marquée par l'organisation de la célébration des 30 ans du label **Fourchette verte**, occupant majoritairement la communication. Celle-ci comprend également la gestion des

réseaux sociaux, les réponses aux sollicitations des différents médias (presse, radio, TV), l'organisation et la réalisation de stands, la présentation du label **Fourchette verte** et la conception de recettes pour publications.

La recherche de fonds a été importante, afin de permettre la réalisation des activités.

L'administration comprend les réunions du comité **Fourchette verte** Genève, l'Assemblée Générale, la réalisation du rapport d'activité, la comptabilité courante, les ressources humaines, le secrétariat, ainsi que la gestion des subventions.

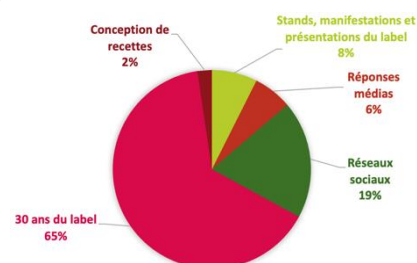
2. Perspectives de répartition des activités 2024

Les perspectives d'amélioration de la répartition des activités au service des missions de **Fourchette verte** pour 2024 sont illustrées graphiquement.

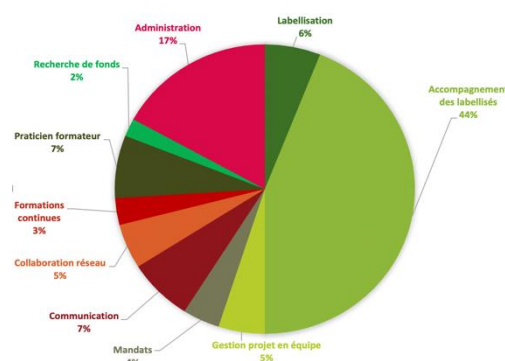
Fourchette verte Genève souhaite augmenter l'accompagnement des établissements labellisés, la gestion de projet en équipe et la formation continue. Des formations seront à nouveau proposées pour les professionnels de la restauration et du service.

La communication devrait prendre moins de place, comme la recherche de fonds. L'administration, le rôle de praticien formateur, la labellisation et la collaboration avec le réseau devraient rester stable.

Répartition des activités de communication 2023



Répartition idéale des activités au service des missions **Fourchette verte** 2024

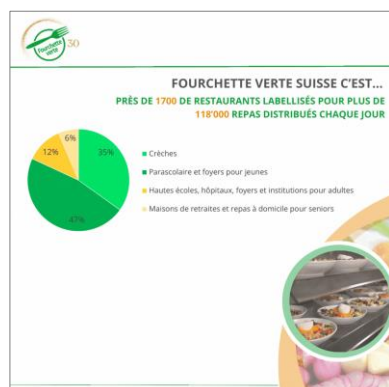


VI. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

1. Les temps forts de l'année 2023 (auteur : Fourchette verte Suisse)

A. Communication

En 2023 le label **Fourchette verte** a fêté ses 30 ans dans son canton d'origine. **Fourchette verte** Genève a pour l'occasion organisé un concours de cuisine auquel plusieurs équipes formées d'un-e cuisinier-e labellisé-e et de deux élèves du cycle d'orientation ont participé. Des capsules vidéo didactiques sur des thématiques nutritionnelles ont été réalisées lors de cette expérience.

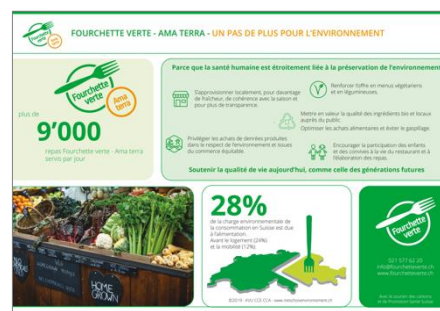


La célébration des 30 ans a eu lieu le 12 octobre à Genève, avec des ateliers découverte, la remise des prix de ce concours et plusieurs présentations sur la rétrospective, les actualités et les perspectives de **Fourchette verte**. Madame Marie-Pierre THEUBET, diététicienne fondatrice des critères du label, a relaté les débuts de **Fourchette verte**. Monsieur Raphael REINERT, collaborateur scientifique à OSAV, a exposé le rôle essentiel de **Fourchette verte** en tant qu'acteur de promotion d'une alimentation équilibrée et durable. Nous remercions **Fourchette verte** Genève pour ce moment qui restera dans les esprits des participant-e-s.

Aussi, pour célébrer les 30 ans du label, **Fourchette verte** Suisse a initié une campagne de communication sur sa nouvelle page LinkedIn. Durant une année, 1 fois par mois, **Fourchette verte** Suisse propose un post disponible dans les 3 langues sur un fait ou des chiffres qui concernent le label ou la Fédération.

Toujours en termes de communication, une infographie a été réalisée et mise à disposition des sections et des cantons pour soutenir la communication autour des labels **Fourchette verte** et **Fourchette verte – Ama terra** auprès des communes et des établissements.

L'ensemble des démarches vise à faire rayonner plus largement la promotion de la santé, ainsi que l'alimentation équilibrée et durable.



B. Projets

Partenariat avec Bio Suisse :

En 2023, 23 chef-fe-s de cuisine d'établissements **Fourchette verte** et **Fourchette verte - Ama Terra** ont choisi d'entamer une démarche de valorisation et de renforcement de leurs achats en denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique.

Accompagnés dans le cadre du projet pilote « Produits bio en restauration collective », ces crèches, foyers pour adultes et maisons de retraite ont recensé en moyenne 20% de produits bio et suisses utilisés en cuisine. Certain-ne-s chef-fe-s en utilisent plus de 90%. Les établissements qui participent au projet pilote apprécient particulièrement le soutien apporté en matière de communication auprès de leurs convives.

Sur le plan pédagogique, 3 rencontres entre agriculteur-rice-s bio et groupes d'enfants accueillis dans des établissements **Fourchette verte** et **Fourchette verte - Ama terra** ont pu être réalisées en Valais et dans le canton de Vaud. Ces rencontres sensibilisent les enfants aux origines des aliments et aux valeurs d'une agriculture respectueuse des ressources.



Partenariat avec Beelong :

Le Calculateur Beelong est une application en ligne permettant de calculer et communiquer l'impact environnemental et l'équilibre alimentaire des menus en restauration collective via un éco-score et un health-score. Aujourd'hui utilisé par quelques 150 établissements de restauration collective, cet outil né d'un partenariat entre Beelong et Fourchette verte Suisse est disponible en français, allemand et anglais. Conçu de manière à aider les chef-fe-s de cuisine à élaborer des menus équilibrés et durables, il comprend des indicateurs environnementaux, des indicateurs nutritionnels et un plan de menus digitalisé.

Egalité des chances en restauration collective :

Améliorer l'accès à une alimentation équilibrée et durable pour toutes et tous fait partie des objectifs de Fourchette verte Suisse. Dans le cadre de ce projet, la Fédération a d'abord procédé à une analyse de ses activités en matière d'égalité des chances, ainsi qu'à une définition des publics présentant des vulnérabilités en santé. Ces réflexions ont fait l'objet d'un rapport, qui pose les bases à plusieurs axes d'action. En outre, des listes cantonales d'établissements prioritaires pour une labellisation Fourchette verte et Fourchette verte – Ama terra ont été esquissées.

La phase pilote du projet s'est concentrée sur la thématique du repas comme facteur de lien social et d'intégration auprès d'une population senior fréquentant des centres d'accueil de jour. Ces personnes sont caractérisées en particulier par une situation d'isolement.

La phase pilote s'est déroulée dans les cantons du Tessin et de Soleure. Une animation sur la thématique des « Bonnes pratiques autour du repas » a été mise en place en collaboration avec l'Association Tavolata et testée auprès de plusieurs établissements. Le support d'animation est à disposition des sections Fourchette verte.

C. Fonctionnement de la Fédération

La mise en œuvre de la stratégie 2023 - 2027 et la coordination des activités de la Fédération ont été orchestrées par Mesdames Elisa DOMENICONI et Carmen SANGIN. Ceci, avec le précieux soutien de Madame Isabelle DONIA, responsable administrative et de Madame Sabine HERCHER, collaboratrice référente pour la Suisse alémanique, à qui Madame Nathalie FALLER a succédé à partir d'avril 2023. Le bureau de direction a ainsi compté 1.8 EPT.

Dans les régions, 1'705 établissements labellisés Fourchette verte, dont 256 établissements Fourchette verte - Ama terra, ont bénéficié de l'accompagnement professionnel de proximité des 17 sections cantonales. L'ensemble des personnes actives pour Fourchette verte sont remerciées pour leur travail de qualité. Les collaboratrices et les sections sont remerciées pour leur engagement et leur participation aux activités de la Fédération.

17 sections cantonales
1'705 établissements labellisés

Au mois de juin, les diététicien-ne-s de la Fédération ont pu participer à une formation continue sur le thème « Les repas en commun comme facteurs d'intégration sociale. Promouvoir les ressources sociales des personnes socialement défavorisées. ». Cette formation a été animée par la Professeure Andrea ZUMBRUNN de la Haute École de travail social FHNW.

D. Financement de la Fédération

La Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH), de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS) et des cantons alémaniques. Ces soutiens fondamentaux permettent d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces soutiens s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds pour les projets, ainsi que les partenariats. Les organisations suivantes ont apporté un important soutien financier en 2023 : Promotion Santé Suisse, Fondation Minerva, Fondation Mercator Suisse, Fondation Beisheim, Fondation Seedling, Bio Suisse, Beelong et SV Group.

Fourchette verte Suisse tient à remercier très chaleureusement tous ses bailleurs de fonds pour leur aide et leur confiance.

2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 11 janvier 2024 (cf. annexe VIII).

3. Nombre de places assises et de menus en Suisse

Situation au 11 janvier 2024 (cf. annexe IX).

4. Historique et organisation

Le site www.fourchetteverte.ch détaille cette thématique.

VII. PERSPECTIVES 2024

Le contrat de prestations 2021-2024 définit des prestations spécifiques quadriennales dans le cadre de la subvention du DSM 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 2023 et 2024, les valeurs cibles des différents indicateurs ont été rétroactivement diminuées de 20%, afin que le tableau de bord reflète uniquement les prestations couvertes par la subvention octroyée dans le cadre du contrat de prestation 2021-2024, et non l'ensemble des prestations et réalisations de l'association **Fourchette verte** Genève. Pour 2024, ces prestations et leurs indicateurs sont les suivants :

Prestation 1 : Promouvoir une alimentation saine, équilibrée et durable dans les établissements de restauration collective

Objectif 1.1 : Labelliser les lieux de restauration collective, conformément aux critères Fourchette verte		
Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	Nombre total de lieux labellisés Nombre total de places assises	230 25'500
Labellisation des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s	Proportion des lieux labellisés qui sont fréquentés principalement par des enfants, des jeunes et/ou des étudiant-e-s	75%
Augmentation de la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation	Nombre de formations réalisées	25
	Nombre d'entretiens individuels réalisés	172
	Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés	Au moins 240
	Nombre de semaines de menus corrigées	700
	Proportion de lieux contrôlés respectant les critères du label	75%

Objectif 1.2 : Intégrer les principes du développement durable dans les critères de labellisation Fourchette verte		
Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
Mise en place du label Fourchette verte - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable	Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés Fourchette verte - Ama terra	6
Adaptation des critères du label Fourchette verte en faveur de la durabilité	Nombre de critères adaptés à la durabilité	2

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

Objectif 2.1 : Promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama terra auprès de la population		
Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
Participation de l'association Fourchette verte Genève à des manifestations publiques afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra	Nombre de stands lors de manifestations publiques et/ou dans des établissements labellisés	12

Intervention de Fourchette verte Genève dans les médias et les réseaux sociaux afin de promouvoir le contenu des labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra (en concertation avec Fourchette verte Suisse)	Nombre d'articles de presse, d'interventions à la radio, télévision et chaînes mobiles	6
	Nombre de publications dans les réseaux sociaux	60
	Nombre de personnes abonnées ou sensibilisées via les réseaux sociaux	1'400
Partage d'informations à l'intention du grand public via les réseaux sociaux et/ou les supports écrits (affiches, flyers, documents d'information) : adapter les textes et les autres supports de communication aux personnes à faible littératie.	Nombre et proportion de textes ou de supports relus et adaptés par des spécialistes ou des personnes formées à l'interne (par exemple, association Lire & Ecrire)	30
Participation à des projets en lien avec des populations vulnérables par la promotion d'une alimentation équilibrée et durable	Nombre de collaborations et d'interventions avec des populations vulnérables et/ou les associations qui les représentent	5
Sensibilisation des établissements labellisés, de leurs partenaires et de la population à une alimentation saine, équilibrée et durable	Nombre d'interventions et d'animations (p.ex. lors de conférences) en lien avec l'association ma-terre, la Fédération Fourchette verte Suisse et d'autres organisations professionnelles et/ou scientifiques	6
Participation des bénéficiaires* aux enquêtes personnelles de Specchio (sur demande de Specchio)	Les établissements labellisés sont intégrés aux enquêtes du projet Specchio	20 % des bénéficiaires*, dès la mise en place du projet

* : établissements labellisés

Objectif 2.2 : Sensibiliser les établissements pour adultes à la réduction du sel (sodium), dans le cadre des labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama terra		
Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
Sensibilisation à la réduction de l'utilisation du sel (sodium) notamment dans les établissements accueillant des adultes, en cohérence avec les autres mesures nutritionnelles de Fourchette verte et de Fourchette verte - Ama terra	Nombre d'établissements sensibilisés lors des entretiens individuels réalisés	172

Hormis ces prestations spécifiques, **Fourchette verte** a, en 2024, d'autres perspectives.

Pour renforcer l'accès à l'information sur une alimentation équilibrée et durable, des supports pédagogiques seront développés notamment un jeu-concours pour les restaurants scolaires et des infographies disponibles en ligne. Des actions de sensibilisation des jeunes à une alimentation équilibrée et durable seront menées auprès de cette population.

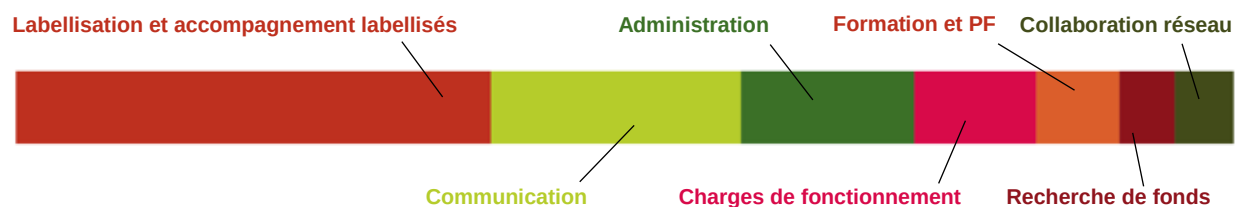
Grâce à l'augmentation notable de la subvention de la Ville de Genève en 2024, l'accompagnement des établissements sera renforcé. Des formations continues sur un thème spécifique seront proposées pour les professionnels de la restauration et du service, afin de continuer à démultiplier les acteurs relais d'une alimentation saine et durable.

Le renouvellement du contrat de prestations 2025-2028 avec le choix d'objectifs et d'indicateurs adaptés au contexte actuel sera également au cœur des priorités.

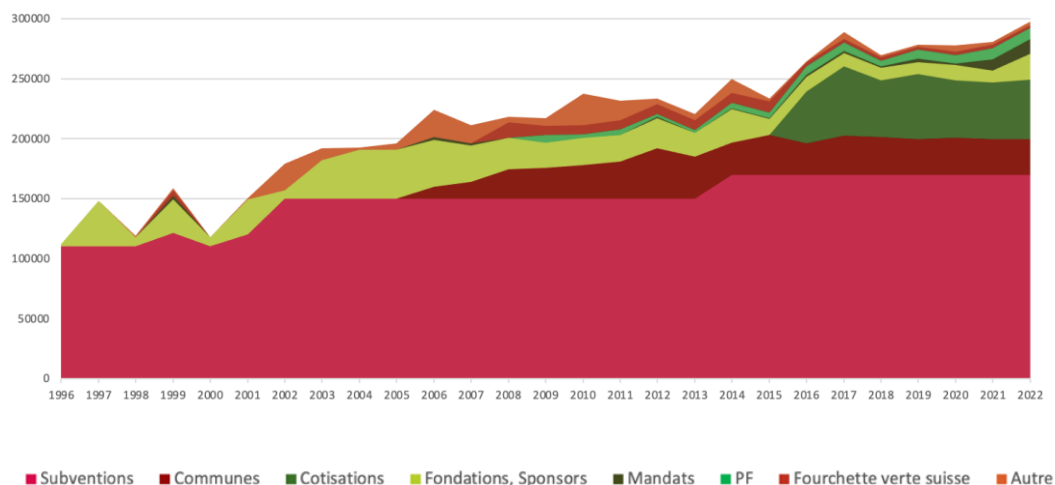
VIII. COMPTES 2023

1. Utilisation et provenance des ressources financières

Afin d'améliorer la visibilité des activités en lien avec les ressources financières, une analyse a été réalisée. L'utilisation des ressources financières selon les domaines d'activités en 2023 est illustrée ci-dessous :



La provenance des ressources financières de 1996 à 2023 a été répertoriée et son évolution est illustrée dans un graphique très explicite :



2. Comptes d'exploitation

	Budget 2023	Comptes 2023	Comptes 2022
RECETTES	308'600.00	302'626.32	297'582.60
Revenus	210'300.00	210'244.40	211'440.00
Subvention cantonale (DSM)	170'000.00	170'000.00	170'000.00
Subvention Ville de Genève	10'300.00	10'300.00	10'300.00
Communes genevoises	20'000.00	19'800.00	19'400.00
Ateliers payants et mandats	10'000.00	10'144.40	11'740.00
Refacturation	2'410.00	2'110.00	2'620.40
Sous-location du bureau	2'110.00	2'110.00	2'110.00
Ventes de matériel	300.00	0.00	510.40
Autres produits	95'890.00	90'271.92	83'522.20
Cotisations membres et frais ouverture dossier	49'000.00	50'900.00	49'650.00
Indemnités praticien formateur	9'000.00	8'520.00	9'360.00
Matériel Fourchette verte suisse	2'740.00	3'280.00	2'790.00
Fondation privée genevoise	5'000.00	5'000.00	4'619.00
Fondation meyrinoise du casino	0.00	5 447.00	0.00
Organe genevois répartition Loterie romande	0.00	10 000.00	0.00
Sponsors, fondations	30'000.00	22'487.47	17'000.00
Gestion impôt à la source	150.00	84.45	103.20
CHARGES D'EXPLOITATION	316'234.00	316'877.20	297'329.00
Charges directes	285'660.00	285'236.50	266'098.40
Charges de personnel	271'560.00	266'196.90	259'128.80
Salaires	219'501.00	215'889.05	209'859.90
Prestations des assurances sociales	0.00	0.00	-668.35
Cotisations AVS/AC/AI/APG/AMAT/CPE	14'997.00	14'832.25	14'250.10
Cotisations CAF	5'136.00	5'051.80	5'036.65
Cotisations LPP	22'555.00	22'561.95	21'614.40
Cotisations LAA	200.00	196.50	190.65
Cotisations perte de salaire maladie	5'076.00	4'975.35	4'835.45
Indemnités de frais forfaitaires	2'595.00	2'535.00	2'595.00
Formation continue	1'500.00	155.00	1'415.00
Matériel et support	12'200.00	16'278.75	5'556.35
Matériel genevois	1'500.00	0.00	1'076.05
Matériel Fourchette verte suisse	2'740.00	3'380.15	4'001.90
Support pour actions ponctuelles	7'960.00	12'898.60	478.40
Coûts	1'900.00	2'760.85	1'413.25
Prestation de tiers	600.00	1'811.55	360.00
Evaluation	1'300.00	949.30	1'053.25
Charges de fonctionnement	30'574.00	31'640.70	31'230.60
Loyers	21'144.00	21'144.00	21'144.00
Téléphone	390.00	450.95	382.10
Indemnités de frais effectifs (déplacements)	150.00	164.80	127.90
Matériel et fournitures de bureau	1'500.00	1'809.15	2'016.85

Frais postaux	110.00	135.00	108.50
Cotisations, dons	480.00	779.00	680.00
Honoraires gestion de la comptabilité	5'600.00	5'787.00	5'535.80
Frais du comité et assemblée générale	1'200.00	1'370.80	1'235.45
RESULTAT D'EXPLOITATION	-7'634.00	-14'250.88	253.60
Charges/Produits financiers	64.00	62.40	63.98
Frais et intérêts postaux	64.00	62.40	63.98
Charges et frais hors exploitation	0.00	0.00	0.00
Charges/Produits extraordinaires	0.00	0.00	0.00
Produits extraordinaires	0.00	0.00	0.00
RESULTAT FINANCIER	-7'698.00	-14'313.28	189.62
Taxes & Impôts	-163.00	-123.10	-70.25
Taxe de formation professionnelle	0.00	0.00	93.00
Redistribution taxe CO2	-163.00	-123.10	-163.25
RESULTAT FINANCIER APRÈS TAXES & IMPÔTS	-7'535.00	-14'190.18	259.87
Charges et produits des fonds	-5'000.00	-5'000.00	0.00
Utilisation des fonds affectés	-5'000.00	-5'000.00	0.00
Thésaurisation 2017-2020	-2'535.00	0.00	0.00
RESULTAT AVANT REPARTITION	0.00	-9'190.18	259.87

3. Bilans comparés 2022 - 2023

ACTIF	2023	2022
Actif circulant	73'200.05	82'604.94
Liquidité	66'364.31	73'069.94
Autres créances	800.00	1'000.00
Part de subvention à répartir (2021-2024)	3'079.34	0.00
Actif de régularisation	2'956.40	8'535.00
TOTAL ACTIF	73'200.05	82'604.94
PASSIF		
Fonds étrangers à court terme	8'744.70	8'554.50
Dettes assurances sociales	4'981.70	4'532.30
Part de subvention à répartir (2021-2024)	0.00	1'515.75
Passif de régularisation	3'763.00	2'506.45
Fonds étrangers à long terme	5'000.00	10'000.00
Fonds affectés des cotisations	5'000.00	10'000.00
Fonds propres	59'455.35	64'050.44
Capital de dotation	60'000.00	60'000.00
Thésaurisation antérieure	2'534.72	2'534.72
Part de subvention non dépensée (2021-2024)	-3'079.37	1'515.72
TOTAL PASSIF	73'200.05	82'604.94

IX. REMERCIEMENTS

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

Nous remercions les autorités cantonales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :
Messieurs Mauro POGGIA et Pierre MAUDET, conseillers d'Etat en charge du Département de la santé et de la mobilité (DSM),
Monsieur Adrien BRON, directeur de l'Office cantonal de la santé,
Madame Aglaé TARDIN médecin cantonal, Madame Marie LEOCADIE, cheffe du secteur de promotion de la santé et de prévention, ainsi que Madame Afamia KADDOUR, conseillère scientifique (DSM),
Mesdames Anne EMERY-TORRACINTA et Anne HILTPOLD, conseillères d'Etat en charge du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP),
Monsieur Pascal FREYDIER, directeur et Monsieur Andreas ZINK, chef de service section éducation et projets de 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 Gilles THOREL, directeur général à la Direction générale de l'enseignement secondaire II (DIP),
Monsieur Thierry APOTHELOZ, conseiller d'Etat en charge du Département de la cohésion sociale.

Nous remercions les autorités municipales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :
Madame Christina KITSOS, conseillère administrative de la Ville de Genève.
Les autorités des 21 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 Madame Estelle GUARINO et Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Messieurs Xavier PATRY et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, à Madame Maud JACQUOT et Monsieur Fabrice PIDOUX des SIG, à Monsieur Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Céline CASTIGLIONE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à Mesdames Corrèze LECYGNÉ et Fanny RANDANNE co-présidentes de la FRC-Genève, à Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, à Monsieur Rémy ZINDER, directeur du Service cantonal du développement durable, à Mesdames Elisa DOMENICONI, Isabelle DONIA et Carmen SANGIN de **Fourchette verte** Suisse, à Mesdames Giulia ONORI et Barbara SCHNEIDER de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Brigitte TURIN et Monsieur René LONGET de l'association genevoise de la promotion du goût, à Madame Nadine ALLAL, Messieurs Gaétan MOREL et Thomas KILBERT, du Service Agenda 21-Ville durable Ville de Genève, à Madame Nathalie LEUENBERGER, de la Fondation meyrinoise du casino et maire de Meyrin, à Madame Véronique DIEBOLD du système de gestion durable Ville de Meyrin, à Madame Maria RETAMALES de Swiss Food Academy, à Madame Sara DE MAIO, secrétaire générale de ma-terre, à Madame Floriane DEMONT directrice du GIAP, ainsi qu'à ses collaboratrices et collaborateurs, à Madame Claire PIJOLLET de la HES filière nutrition et diététique, à Mesdames Isabelle CHATELAIN et Natacha CATTIN de Rien ne va plus, à Mesdames Barbara DUCRY, Lauriane WENIG et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Madame Ana DA COSTA PERROT et Christian WILHELM de la Fegpa, à Mesdames Giannina CASTILLO MARRONE, Océane SCHAUB, Juliette SNAKKERS et Monsieur Xavier MAGNENAT de Carrefour Addictions.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateur-trice-s et aux cuisinier-ère-s **Fourchette verte**, aux éducateur-trice-s des EVE et des crèches, et aux animateur-trice-s du GIAP pour leur collaboration dans l'encadrement des enfants, aux testeur-euse-s, ainsi qu'aux partenaires, avec lequel-le-s 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.


Tania LEHMANN
Directrice

Mars 2024

X. ANNEXES

Annexe I

Comité de **Fourchette verte** Genève

État au 31 décembre 2023

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

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

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

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

Alexandre MAZILLER, gérant indépendant cafétéria ES II et représentant des labellisés

David PLUQUET, chef de cuisine, EVE Acacias Epinettes et représentant des labellisés

Bruno SAUTREUIL, chef de cuisine, crèche de la Providence, Ville de Genève et représentant des labellisés

Christian WILHELM, directeur de la FEGPAC, Carrefour Addictions

Permanent-e-s de l'association

État au 31 décembre 2023

Jérémy CELA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Eddy FARINA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Tania LEHMANN, directrice, 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

État au 31 décembre 2023

Cafés-restaurants **Fourchette verte**

Au Fil de L'Eau - 75, rte de Suisse - 1290 Versoix - tél. 022 779 02 62
Buvette Bains des Pâquis - 30, quai du Mont Blanc - 1201 Genève - tél. 022 738 16 16
Clair de Lune - 5, ch. Henri Baumgartner - 1234 Vessy - tél. 022 827 89 62
Hôtel Eden- Caramela Restaurant – 135, rue de Lausanne - 1202 Genève – tél 022 716 37 00
Le Casse-Croûte - Revolution Food - 2, rue des Evaux - 1213 Onex - tél. 022 879 89 11 (mardi-jeudi)
Le Swiss Chalet - Genève Aéroport, arrivée, emplacement 80 - 1215 Cointrin - tél. 022 717 76 08
Les Lauriers - Eldora - 7, rue Veyrassat - 1202 Genève - tél. 022 339 71 86
Supatra - 11, rampe de la Gare - 1290 Versoix - tél. 022 779 19 88
Un R' de famille, 022 Familles - 10, rue Goetz-Monin - 1205 Genève - tél. 022 328 22 23

Self-services **Fourchette verte**

L'Epicure - EPI - 10, ch. de la Pallanterie - 1252 Meinier - tél. 022 949 04 39
L'Epigramme - EPI - 105, rte des Jeunes - 1227 Carouge - tél. 022 949 04 37
L'Espalier - EPI - 34, av. Adrien-Jeandin - 1226 Thônex - tél. 022 949 04 48
Le Resto du Traiteur - Traiteur de Châtelaine - 10, rue Pré-de-la-Fontaine - 1242 Satigny - tél. 022 796 01 24
Sur le Pont - ORIF - 4, rampe du Pont Rouge - 1213 Petit-Lancy - tél. 022 301 92 24
Tonic Restaurant - 30, bd Carl-Vogt - 1205 Genève - tél. 022 320 02 30
Le Maraîcher - 20, rte de Pré-Bois - 1215 Meyrin - tél. 022 799 45 20

Annexe III

État au 31 décembre 2023

Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

Centre Espoir - 10, rue Jean-Dassier - 1201 Genève
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Cour - 8, rue des Maraîchers - 1205 Genève
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Ville - 21, rue de Village-Suisse - 1205 Genève
Foyer Arabelle - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
La Centrale de compensation (CdC) - Newrest Restauration - 18, av. Edmond-Vaucher - 1203 Genève
Hôpital de la Tour - Newrest Restauration SA - 3, av. J.-D.-Maillard - 1217 Meyrin
O.M.M L'Attique - Newrest Restauration - 7 bis, av. de la Paix - 1202 Genève
ONU - Eldora - Palais des Nations - 8, av. de la Paix - 1202 Genève
ORIF - 4, via Monnet - 1214 Vernier
Radio Télévision Suisse - Compass Group SA - 20, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève
Vacheron Constantin - Eldora - 10, ch. du Tourbillon - 1228 Plan-les-Ouates

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

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

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 du Paysage, d'Ingénierie et d'Architecture (HEPIA) - Eldora - 4, rue de la Prairie - 1202
 Genève
Uni-Dufour - SV-Group - 24, rue du Général-Dufour - 1204 Genève
Uni-Mail « Uni-Kitchen » et « Uni-Time » - SV-Group - 40, bd du Pont-d'Arve - 1205 Genève
Université de Genève, Centre Médical Universitaire (CMU) - SV-Group - 1, rue Michel-Servet - 1205
 Genève
Université de Genève Sciences II - SV-Group - 30, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève

Cafétérias des écoles post-obligatoires privées

L'Entre'Actes, Ecole Hôtelière de Genève - 12, av. de la Paix - 1202 Genève
Collège du Léman - Compass Group SA - 74, rte de Sauvigny - 1290 Versoix

Annexe IV

État au 31 décembre 2023

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 - 12, ch. François-Rossiaud - 1247 Anières

Restaurant scolaire l'Appart - Kidelis SA - 6, rue Pestalozzi - 1202 Genève

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

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

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

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

Restaurant scolaire de Budé - Kidelis SA - 6, ch. Moïse-Duboule - 1209 Genève

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

Restaurant scolaire de Carl-Vogt 88 - Cuisines scolaires Pâquis-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 Pâquis-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 Pâquis-Plantaporrêts - 10, rue de Chandieu - 1202 Genève

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

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

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

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

Restaurants scolaires de la commune de Collonge-Bellerive - Kidelis SA - réfectoires de Collonge-Bellerive et de Vézenaz - 1245 Collonge-Bellerive

Restaurants scolaires de la commune de Confignon - Eldora - Réfectoires de Cressy et de Jollien - 1232 Confignon

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

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

Restaurant scolaire des Crêts-de-Champel - Kidelis SA - 40, ch. des Crêts-de-Champel - 1206 Champel

Restaurant scolaire des Cromptes - Cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts - 4, rue Léonard-Baulacre - 1202 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Dardagny - PRO Restauration - 22, rte de Donzelle - 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, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève

Restaurant scolaire EFP Saint-Gervais - Cuisines scolaires du quartier de St-Gervais - 10, rue Bautte - 1201 Genève

Restaurant scolaire de l'Europe - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 42, av. d'Aïre - 1203 Genève

Restaurant scolaire Ferdinand-Hodler - Cuisines scolaires du quartier de St-Gervais - 4, bd Jaques-Dalcroze - 1204 Genève

Restaurant scolaire des Franchises - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 54, rte des Franchises - 1203 Genève

Restaurant scolaire de Geisendorf - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 56, rue de Lyon - 1203 Genève

Restaurant scolaire de Geisendorf Pavillon - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 16 bis, rue Lamartine, 1203 Genève

Restaurant scolaire des Genêts - Kidelis SA - 1-3, ch. Sous-Bois - 1202 Genève

Restaurant scolaire de la commune de Genthod - 4, chemin de la Pralay - 1294 Genthod

Restaurant scolaire des Grottes - Cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts - 5-7, av. Eugène-Empeyta - 1202 Genève

Restaurant scolaire Hugo-de-Senger - Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 5, rue Rodo - 1205 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Lancy - Kidelis SA - Réfectoires du Bachet-de-Pesay, de la Caroline, de Cérésolle, de Clair Bois Lancy, d'En-Sauvy, des Palettes, du Petit-Lancy et de Tivoli - 1212 Grand-Lancy et 1213 Petit-Lancy

Restaurant scolaire Le Corbusier - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 2, rue Le Corbusier - 1208 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 Manège en Ville - Cuisines scolaires du quartier de St-Gervais - 4, Julienne-Piachaud - 1204 Genève

Restaurant scolaire de la commune de Meinier « Le p'tit Gourmand » - Association Le p'tit Gourmand - 86, rte de La-Repentance - 1252 Meinier

Restaurants scolaires de la commune de Meyrin - Eldora - Réfectoires de Bellavista, des Boudines, Champs-Frêchets, de Cointrin, du Livron, de Meyrin-Village, de Monthoux et des Vergers- 1217 Meyrin

Restaurant scolaire de Micheli-du-Crest - Novae Restauration SA - Accueil Midi Plainpalais - 17, rue Micheli-du-Crest - 1205 Genève

Restaurant scolaire des Minoteries - Accueil Midi-Plainpalais - 7, rue des Minoteries - 1205 Genève

Restaurants scolaires de la commune d'Onex - Novae Restauration SA - Réfectoires de Belle-Cour et d'Onex-Parc - Association des Cuisines Scolaires d'Onex - 1213 Onex

Restaurant scolaire d'Onex-Bosson - Association des Cuisines Scolaires d'Onex - 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 Pâquis-Plantaporrêts - 14, rue Royaume - 1201 Genève

Restaurant scolaire de la Pépinière - Cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts - 19, rue Gourgas - 1205 Genève

Restaurant scolaire de Peschier « Le Lotus Bleu » - Kidelis SA - 28C, av. Dumas - 1206 Genève

Restaurant scolaire de Pinchat - Maison de Vessy - 7, ch. des Beaux-Champs - 1234 Vessy

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

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

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

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

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

Restaurants scolaires de la commune de Russin - PRO Restauration - 351, rte du Mandement - 1281 Russin

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

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

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

Restaurant scolaire du Seujet - Cuisines scolaires du quartier de St-Gervais - 8, quai du seujet - 1201 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Thônex - PRO Restauration - Réfectoires Adrien-Jeandin, Belle-Terre, Bois des Arts, Marcelly-Tronchet - Association des restaurants scolaires de Thônex - 1226 Thônex

Restaurant scolaire de Trembley - Kidelis SA - 4, av. rue Pestalozzi - 1202 Genève

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

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

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

Restaurants des Ecoles privées

Clair Bois Chambésy - Fondation Clair Bois - 20, ch. William Barbey - 1292 Pregny-Chambésy

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

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

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

Ecole Montessori Aquilae - PRO restauration - 24, chemin des Tulipiers - 1208 Genève

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

Ecole Mosaic - Adalia SA - 23, av. Dumas - 1206 Genève

Espace 99 - 99, Rue de Lyon - 1203 Genève

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

Institut International de Lancy - Novae Restauration SA - 24, av. Eugène Lance - 1212 Grand-Lancy

Annexe V

État au 31 décembre 2023

Label **Fourchette verte** tout-petits

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

Crèche d'Aire-la-Ville - Revolution Food - 1, ch. du Pré-Guillot - 1288 Aire-la-Ville
Crèche de Bernex - 19, ch. du Signal - 1233 Bernex
Crèche Chante-Joie - 20, av. des Communes-Réunies - 1212 Grand-Lancy
Crèche Ciel Bleu - 5, ch. du Pré-Fleuri - 1228 Plan-les-Ouates
Crèche Coquelibulle - 20E, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
Crèche des Eaux-Vives - 48, rue de Montchoisy - 1207 Genève
Crèche Île aux Mômes - 11, ch des Rayes - 1222 Vésenaz
Crèche Les Couleurs du Monde - 20, rte de la Chapelle - 1212 Grand-Lancy
Crèche Les 4 saisons - 41, ch. de la Menuiserie - 1293 Bellevue
Crèche Montbrillant - 78, rte de Montbrillant - 1202 Genève
Crèche des Morillons - 43, ch. du Pommier - 1218 Grand-Saconnex
Crèche Pop e poppa, Les Etournelles - Kidelis SA - 255 Route de Veyrier - 1255 Veyrier
Crèche Pop e poppa, Le Sabotier - Kidelis SA - 20, ch. de Sous-Balme - 1255 Veyrier
Crèche de Saint-Mathieu - 1, place de Pré-Marais - 1233 Bernex
Crèche VéloRouge - 34, rte du Vélodrome - 1228 Plan-les-Ouates
Crèche Zinzolin - 3, ch. du Pré-de-la-Raisse - 1228 Plan-les-Ouates
Espace Parents-Enfants - 10, rue du Temple - 1201 Genève
EVE Acacias - 38, rte des Acacias - 1227 Carouge
EVE les Avanchets - 12A, rue du Grand Bay - 1220 Avanchets
EVE des Champs-Fréchets - Eldora - 69, rue des Lattes - 1217 Meyrin
EVE Clair-Matin - Kidelis SA - 59, rte de Chancy - 1213 Petit-Lancy
EVE Confignon - Revolution Food - 32, ch. de Sous le Clos - 1232 Confignon
EVE des Epinettes - 8B, rue des Epinettes - 1227 Carouge
EVE Etang - Eldora - 6, allée des Nénuphars - 1219 Vernier
EVE Graines de Patenailles - Scolarest - 58, rue de Graman - 1241 Puplinge
EVE des Grands Hutins - 1, rue de la Tambourine - 1227 Carouge
EVE Jean-Simonet - 3A, rue Jean-Simonet - 1219 Châtellaine
EVE L'Omnibulle - Eldora - 213, rte d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny
EVE La Madeleine des enfants - 16, rue de la Madeleine - 1204 Genève
EVE la Maternelle - 5, ch. Jules-Cougnard - 1224 Chêne-Bougeries
EVE Le Petit Chevalier - 107, rte de Vireloup - 1239 Collex-Bossy
EVE de Pinchat - 21, ch. de Pinchat - 1227 Carouge
EVE des Menuisiers - 12, rue des Horlogers - 1227 Carouge
EVE du Lignon - 16, place du Lignon - 1219 Le Lignon
EVE Monthoux - Eldora - 12, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin
EVE Nouveau-Prieuré - Eldora - 3d, ch. Pré-du-Couvent - 1224 Chêne-Bougeries
EVE Origami - 6, rue Kazem-Radjavi - 1202 Genève
EVE Parc - Eldora - 8, rue des Boudines - 1217 Meyrin
EVE du Plateau - 4, av. du Plateau - 1213 Petit-Lancy
EVE Vernier-Village - 178, rte de Vernier - 1214 Vernier
EVEP Rambossons - 25, av. du Curé Baud - 1212 Lancy
Fondation Crèche du Lac - 7, av. Blanc - 1202 Genève
SPE A 2 Pas :
 - **EVE Barque en ciel** - 17, rue du Lac - 1207 Genève
 - **EVE Pimprenelle** - 54, rte de Chêne - 1208 Genève
 - **Crèche de la Terrassière** - 12, av. de Frontenex - 1207 Genève
SPE Budé :
 - **Crèche La Petite Maisonnée** - 143, rte de Ferney - 1202 Genève
 - **Crèche La Providence** - 9, ch. Briquet - 1209 Genève
 - **EVE Tom Pouce** - 12, av. Trembley - 1209 Genève
SPE Champel :
 - **EVE Bertrand** - 20, av. Alfred-Bertrand - 1206 Genève
 - **EVE Bout-du-Monde** - 2B, rte. du Bout-du-Monde - 1206 Genève
 - **EVE Louis-Aubert** - 2, av. Louis-Aubert - 1206 Genève
SPE des Bains :
 - **EVE La Jonction** - 14, av Sainte-Clotilde - 1205 Genève
 - **EVE La Nichée** - 46, bd Carl-Vogt - 1205 Genève

- SPE des Nations :** - **EVE Crescendo** - 14, av. de Sécheron - 1202 Genève
- SPE Dumas :** - **EVE Beau-Soleil** - 9, ch. Edouard-Tavan - 1206 Genève
 - **EVE La Dent de Lait** - 15, av. Dumas - 1206 Genève
 - **EVE Ella Maillart** - 73, bd de la Cluse - 1205 Genève
- SPE Eaux-Vives :** - **EVE Pré-Picot** - 11, plateau de Frontenex - 1223 Cologny
- SPE Pâquis :** - **EVE Carfagni-Chateaubriand** - 2, place Châteaubriand - 1202 Genève
 - **EVE Carfagni-Léman** - 2, place Châteaubriand - 1202 Genève
 - **EVE Carfagni-Plantamour** - 28, rue Philippe-Plantamour - 1201 Genève
 - **EVE Carfagni-Prieuré** - 27, rue Rothschild - 1202 Genève
- SPE Petit-Saconnex :** - **EVE Croqu'lune** - 3, ch. du Champ-Baron - 1209 Genève
 - **EVE Le Poisson Rouge** - 8, rue Chandieu - 1202 Genève
 - **EVE Ô comme 3 pommes** - 7, rue Varembe - 1202 Genève
- SPE Plainpalais :** - **EVE des Chaumettes** - 5, rue Lombard - 1205 Genève
 - **EVE Jeanne Hersch** - 5, rue Barthélemy-Menn - 1205 Genève
 - **EVE Minoteries** - 5, rue des Minoteries - 1205 Genève
 - **EVE des Sources** - 12, rue des Sources - 1205 Genève
- SPE St-Gervais :** - **EVE Isabelle Eberhardt** - 7, rue du Cendrier - 1201 Genève
 - **EVE Seujet** - 34, quai du Seujet - 1201 Genève
- SPE St-Jean :** - **EVE Le Gazouillis** - 2, rue Lamartine - 1203 Genève
 - **EVE Germaine Duparc** - 39, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
 - **EVE L'Ile aux Trésors** - 30, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
 - **EVE le Tipi** - 26, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
- SPE Université :** - **EVE des Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Genève
 - **EVE Baud-Bovy** - 2, passage Daniel-Baud-Bovy - 1202 Genève
 - **EVE Lina Stern** - 3, av. de Champel - 1206 Genève

Crèches et E.V.E. privées

- Crèche Arabelle** - 64, av. des Grandes Communes - 1213 Onex
- Crèche Petitgrain** - Revolution Food - 17, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin
- Crèche Pop e poppa, Menthe à l'eau** - Kidelis SA - 8C, av. de Champel - 1206 Genève
- Crèche Pop e poppa, Les Petits Chronos** - Kidelis SA - Rampe Pont-Rouge 6 - 1213 Petit-Lancy
- Crèche Scoubidou** - Kidelis SA - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève
- Ecole Mosaic** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - 23, av. Dumas - 1206 Genève
- EVE des Libellules (SIG)** - Eldora - 21, rte de l'Usine-à-Gaz - 1219 Vernier
- EVE l'Affaire des petits** - Revolution Food - 30, av. Tronchet - 1226 Thônex
- Little Green House Versoix** - Happy Green Food Sàrl - 162, rte de Suisse - 1290 Versoix

Annexe VI

État au 31 décembre 2023

Etablissements **Fourchette verte** affiliés adulte

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

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

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

Etablissements **Fourchette verte** affiliés junior

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

Foyer 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

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

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

Maison de Sous-Balme - 53, ch. de Sous-Balme - 1255 Veyrier

Etablissements **Fourchette verte** affiliés senior

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

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

Résidence Le Léman - 30, rte d'Hermance - 1222 Vézenaz

Annexe VII

État au 31 décembre 2023

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

EVE Champs-Fréchets - 69, rue des Lattes - 1217 Meyrin

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

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

Fondation de l'Espace de Vie Infantile de la Cigogne - 83, rte de Veyrier - 1234 Vessy

Crèche Le Pommier - 2, rue Sonnex - 1218 Grand-Saconnex

Label **Fourchette verte** - Ama terra junior

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

Restaurants scolaires de la commune du Grand-Saconnex - Novae Restauration SA - Réfectoires des Délices, de la Ferme Sarasin et de la Tour - 1218 Grand-Saconnex

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

Fourchette verte Genève
rue Henri-Christini 5 • case postale 567 • CH-1211 Genève 4 • tél. 022 329 11 78 • fax 022 329 11 79 • ge@fourchetteverte.ch
Une action soutenue par la République et canton de Genève et Promotion Santé Suisse



Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Suisse / Schweiz / Svizzera

Statistiques/Statistiken/Statistiche 11.01.2024

Label	Places assises / Sitzplätze / Posti a sedere	Repas FV servis par jour / FV-Menüs pro Tag / menù FV serviti al giorno	Etablissements / Betriebe / Strutture
Tout-petits	21306	21177	422
Juniors	52536	56811	683
FV-AT tout-petits	5958	5816	168
FV-AT juniors	6145	5173	88
Affiliations Junior	2000	2318	27
Affiliations adulte	2426	3836	32
Affiliations senior	6704	13254	98
Cafés-restaurants	2320	1151	27
Restaurants de collectivité	19590	9701	140
Self-Service	1700	352	10
Senior à domicile	815	765	10
Total	121500	120354	1705



Etablissements / Betriebe / Strutture

Label	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	NW	SO	SG	TG	TI	VS	VD	ZG	Total
Tout-petits	27	2	1	106	15	84	8		15		21	1		27	33	81	1	422
Juniors	10			87	16	122	4		9	1	8	1		204	63	158		683
FV-AT tout-petits		26	46	2	9	4		7			2	28	22		1		21	168
FV-AT juniors		1	15	2	8	4		6			1	38	11				2	88
Affiliations Junior						6			1		3			6	5	6		27
Affiliations adulte						3	1		1					11	11	5		32
Affiliations senior					6	3			2	1				31	20	35		98
Cafés-restaurants				1		9	2							7	6	2		27
Restaurants de collectivité		2		15	4	38	7		4		1			16	41	12		140
Self-Service					1	7										2		10
Senior à domicile	3	2			1							1		3				10
Total général	40	33	62	213	60	280	22	13	32	2	36	69	33	305	180	301	24	1705



Nombre de places assises et de menus en Suisse

Places assises / Sitzplätze / Posti a sedere

Label	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	NW	SO	SG	TG	TI	VS	VD	ZG	Total
Tout-petits	988	43	0	4068	633	5325	570		620		889	59		1103	2224	4760	24	21306
Juniors	531			5164	1633	15025	328		493	40	248	30		14249	4310	10485		52536
FV-AT tout-petits		955	1837	79	336	237		50			87	1138	715		80		444	5958
FV-AT juniors		30	727	245	773	512		440			50	2899	349				120	6145
Affiliations Junior						125			16		90			682	749	338		2000
Affiliations adulte						130	70		40					1285	700	201		2426
Affiliations senior					432	308			127	120				2395	1133	2189		6704
Cafés-restaurants				100		691	85							710	670	64		2320
Restaurants de collectivité		180		397	861	7715	1103		397		20			2085	4071	2761		19590
Self-Service					220	1032										448		1700
Senior à domicile	515	255			0							0		45				815
Total général	2034	1463	2564	10053	4888	31100	2156	490	1693	160	1384	4126	1064	22554	13937	21246	588	121500

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

Label	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	NW	SO	SG	TG	TI	VS	VD	ZG	Total
Tout-petits	988	43	0	4149	584	5224	828		614		912	32		1138	2111	4523	31	21177
Juniors	498			5147	1404	20007	212		503	40	248	17		13141	4160	11419		56796
FV-AT tout-petits		967	1758	89	340	232		0			87	969	684		80		610	5816
FV-AT juniors		30	788	245	660	572		0			50	2371	307				150	5173
Affiliations Junior						211			32		230			990	385	470		2318
Affiliations adulte						260	65		75					1948	1253	235		3836
Affiliations senior					774	308			207	0				4583	3143	4239		13254
Cafés-restaurants				25		613	28							100	340	45		1151
Restaurants de collectivité		155		1105	119	2883	455		308		20			1292	2314	1050		9701
Self-Service					40	147										165		352
Senior à domicile	225	120			20							55		345				765
Total général	1711	1315	2546	10760	3941	30457	1588	0	1739	40	1547	3444	991	23537	13786	22146	791	120339



**Résultats de l'enquête d'appréciation « Fourchette verte » auprès de 79 établissements genevois labellisés,
Du 1^{er} janvier au 14 juillet 2023**

	4 cafés-restaurants		6 self-services		19 collectivités		50 juniors		Résultats 2023 79 établissements		Résultats 2022 91 établissements	
1. Modalités Fourchette verte	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible?	75%	25%	83%	17%	74%	26%	82%	18%	80%	20%	77%	23%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci?	75%	25%	100%	-	74%	26%	94%	6%	89%	11%	88%	12%
La vignette annuelle est-elle visible?	100%	-	83%	17%	63%	37%	86%	14%	81%	19%	85%	15%
Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible?	75%	25%	83%	17%	68%	32%	78%	22%	76%	24%	68%	32%
Fourchette verte est-il mentionné sur la carte des menus ou sur les panneaux?	100%	-	100%	-	89%	11%	100%	-	97%	3%	92%	8%

Les modalités Fourchette verte montrent un résultat en hausse par rapport à 2022.

	4 cafés-restaurants		6 self-services		19 collectivités		50 juniors		Résultats 2023 79 établissements		Résultats 2022 91 établissements	
2. Boissons non alcoolisées	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	50%	50%	33%	67%	5%	95%	-	-	17%	83%	18%	82%
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson moins chère ?	100%	-	100%	-	100%	-	-	-	100%	-	100%	-
Indication des boissons sans alcool	100%	-	67%	33%	74%	26%	-	-	76%	24%	79%	21%



	4 cafés-restaurants			6 self-services			19 collectivités			50 juniors			Résultats 2023 79 établissements			Résultats 2022 91 établissements		
3. Respect des Q servies	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.	100%	-	-	83%	17%	-	89%	-	11%	98%	2%	-	95%	3%	2%	93%	5%	2%
Légumes, crudités	100%	-	-	100%	-	-	89%	-	11%	94%	-	6%	94%	-	6%	89%	-	11%
Graisses en quantités limitées	100%	-	-	100%	-	-	79%	21%	-	98%	2%	-	94%	6%	-	97%	3%	-
Avez-vous eu assez de farineux ?	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-	100%	-	-
Critère 2 menus végété	100%	-	-	67%	33%		84%	16%		92%	8%		89%	11%				
Plat FV correct	100%	-		50%	50%		47%	53%		84%	16%		73%	27%		82%	18%	
Dans 9 établissements, le 2 ^{ème} plat végétarien manquait. Résultats sans que ce critère soit pris en compte :													85%	15%				

En 2023, 73% des plats respectent les critères de l'assiette **Fourchette verte**. Ce taux est en diminution par rapport à l'année précédente. Ceci s'explique essentiellement par la prise en compte du nouveau critère du 2^{ème} menu végétarien hebdomadaire. Ce critère n'était pas atteint dans 9 établissements évalués. Si on compare avec exactement les mêmes indicateurs qu'en 2022, on peut observer que les chiffres sont en hausses en 2023.

Il est proposé de :

- Continuer à travailler sur le respect des modalités d'affichage **Fourchette verte**, notamment sur la visibilité et l'accessibilité du matériel.
- Poursuivre les efforts fournis pour le respect des critères de l'assiette **Fourchette verte** et notamment le critère du 2^{ème} menu végétarien par semaine par d'avantage de soutien et de sensibilisation du personnel