

Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2019



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

Avec le soutien de :

Fourchette verte Genève
45 rue Agasse 1208 Genève
ge@fourchetteverte.ch, www.fourchetteverte.ch



POST TENEBRAS LUX

Sommaire	page
I. LES TEMPS FORTS DE 2019	2
II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION	3
III. PRIORITES ET REALISATIONS	3
1. Prestations et réalisations	3
2. Restaurants labellisés Fourchette verte	5
A. Cafés-restaurants et self-services	5
B. Restaurants de collectivité	5
C. Junior	5
D. Tout-petits	5
E. Fourchette verte -Ama terra junior	5
F. Fourchette verte -Ama terra des tout-petits	6
G. Affiliation adulte	6
H. Affiliation junior	6
I. Affiliation senior	6
J. Manifestations populaires	6
K. Prospection	6
L. Nombre de restaurants labellisés	6
M. Suivi des restaurants labellisés	7
N. Charte du développement durable	7
3. Information du public	7
A. Matériel de communication	7
B. Actions de communication	8
C. Stands de présentation	10
4. Recherche de fonds	11
A. Communes	11
B. Sponsors	12
C. Cotisations	12
D. Mandat	12
IV. EVALUATION	12
1. Enquête d'appréciation	12
V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	12
1. Temps forts	12
2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse	15
3. Nombre de places assises et de menus en Suisse	15
4. Historique et organisation	15
VI. PERSPECTIVES 2020	16
VII. COMPTES 2019	18
1. Comptes d'exploitation	18
2. Bilans comparés 2018-2019	19
VIII. REMERCIEMENTS	20
IX. ANNEXES	21

I. LES TEMPS FORTS DE 2019

L'équipe de **Fourchette verte** a presque été entièrement renouvelée avec les départs de Mesdames Jessica ARNAUD, Thérèse GENOLET et Elisabeth GUADAGNOLO et l'engagement de Mesdames Elodie BAPST, Lisa GROSSENBACHER et de Monsieur Eddy FARINA. Ces changements ont nécessité une adaptation considérable de toutes et tous pour assurer les transmissions. La mise en place d'un **nouvel outil de digitalisation des processus** (CRM pour Customer Relationship Management) a nécessité la réalisation d'une base de données informatique à partir de données éparses.

279 établissements sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année, soit **5 établissements labellisés de plus** qu'en 2018. Des mouvements notables ont été observés : **17 nouveaux labels et 12 retraits**. Les changements de prestataires et l'introduction d'une cotisation sont les principaux motifs de retraits.

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

La dix-neuvième édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 12 au 22 septembre autour du thème "**Les herbes aromatiques**". **Fourchette verte** Genève s'est chargée de l'organisation du concours de dessin, ainsi que la transmission des informations à tous les labellisés. 3'750 sets de dessin ont été commandés par les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de lots pour les enfants. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte** intégrant les herbes aromatiques, a facilité l'accès à la thématique. Un des lauréats du prix genevois de la Semaine du Goût est un établissement de restauration ayant aussi le label **Fourchette verte**.

4 ateliers gratuits ont été mis en place, afin de soutenir les cuisiniers dans l'application des **nouveaux critères nutritionnels Fourchette verte** et également pour que ces professionnels deviennent des acteurs relais de promotion et de prévention. Au total **36 personnes**, majoritairement des cuisinier-ières, ont participé aux ateliers.

149 formations et informations destinées aux partenaires et au public ont été données par les permanent-e-s de l'association. Les stands de présentation, les formations pour les professionnels et les interventions dans les médias en constituent la majorité.

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

Une cotisation payante et des frais d'ouverture de dossiers ont été introduits en 2016 pour chaque établissement labellisé ou demande de labellisation, afin de pouvoir continuer à garantir la qualité du label. Le **poste supplémentaire de diététicien-ne à 0,6 EPT a pu être maintenu**. Les comptes 2019 détaillent le montant qui a été perçu.

Lors de l'enquête d'appréciation, entre janvier et août, **127 établissements ont été testés**. Les critères de visibilité du label sont **en baisse** par rapport à l'année 2018. Le respect des critères nutritionnels est en légère diminution par rapport à l'année précédente, soit 80% des plats corrects contre 83% en 2018.

Plus de **1'500 établissements arborent le label de l'alimentation équilibrée en Suisse**. 18 cantons et demi-cantons ont des sections cantonales **Fourchette verte** : tous les cantons latins, ainsi qu'Argovie, Bâle (campagne et ville), Berne, Lucerne, Nidwald, Saint-Gall, Soleure, Thurgovie, Uri et Zoug. La présidence est dans les mains de Madame la Conseillère d'Etat fribourgeoise Anne-Claude DEMIERRE. Le comité **Fourchette verte** Suisse est composé de représentants pour moitié alémaniques.

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

II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

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



Le comité de **Fourchette verte**, est composé de 11 membres contre 8 fin 2018. En cours d'année, 2 membres se sont retirés pour changement de poste de travail et 5 nouvelles personnes ont intégré le comité, qui s'est réuni à 4 reprises (cf. annexe I). 2 assemblées générales ont eu lieu les 21 mars et 10 décembre. Le groupe de travail des diététicien-ne-s s'est réuni à 3 reprises. Il a été constitué pour transmettre et partager les informations spécifiques au suivi des établissements labellisés, notamment les directives émanant de la Conférence de coordination (CoKo) de **Fourchette verte** Suisse. Un groupe de travail technique, le GTech, créé par **Fourchette verte** Suisse, travaille en amont de la CoKo pour faire évoluer les critères du label et uniformiser les pratiques. **Fourchette verte** Genève a participé à 2 réunions du GTech et à une séance de la CoKo. 2 séances annuelles avec le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ) ont eu lieu dans le cadre d'une nouvelle Convention signée en juin.

Les permanent-e-s de l'association

Coordinatrice : Madame Tania LEHMANN, poste à 0,6 équivalent plein temps (EPT)
Diététicien-ne-s : Madame Jessica ARNAUD, remplacée en cours d'année par Madame Elodie BAPST, poste à 0,5 EPT
Madame Elisabeth GUADAGNOLO, remplacée en cours d'année par Monsieur Eddy FARINA, poste à 0,6 EPT
Madame Thérèse GENOLET, remplacée en cours d'année par Madame Lisa GROSSENBACHER, poste à 0,4 EPT

Toute l'équipe a changé en cours d'année, ce qui a nécessité une adaptation considérable de toutes et tous pour assurer les transmissions. Le temps de travail effectif a représenté 2,1 équivalents plein temps, comme en 2018. **Fourchette verte** Genève a accueilli trois étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique de Genève durant 24 semaines. Madame Sidonie FABBI, remplacée en cours d'année par Madame Elisabeth GUADAGNOLO, Madame Magali MAGISTRALE, remplacée en cours d'année par Madame France GURBA, toutes employées par le SSEJ, ont assuré les démarches et le suivi dans une partie : des restaurants scolaires, des crèches et espaces de vie enfantines (EVE) publiques, selon la nouvelle Convention. Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, a œuvré au développement du label et au suivi des 45 restaurants scolaires de la Ville. La mise en place d'un nouvel outil de digitalisation des processus (CRM pour Customer Relationship Management) a nécessité la réalisation d'une base de données informatique à partir de données éparses et a représenté un investissement des diététicien-ne-s oeuvrant pour le label **Fourchette verte** avec l'aide de **Fourchette verte** suisse.

III. PRIORITES ET REALISATIONS

1. Prestations et réalisations

En lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03), des prestations spécifiques quadriennales ont été établies dans le cadre de la subvention du Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES). Pour 2019, les résultats liés aux trois prestations et quatre objectifs sont les suivants :

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

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

Mesures	Indicateurs	Résultats
1.1 Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	Nombre total de lieux labellisés : 270 Nombre total de places assises : 34'500	279 31'182
1.2 Labellisation prioritaire des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s	Pourcentage des lieux labellisés pour les enfants, les jeunes et les étudiant-e-s sur le nombre total de lieux labellisés : 72%	83%
1.3 Augmentation de la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation	Nombre de mini formations réalisées : 8 Nombre d'entretiens individuels réalisés : 220 Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés : au moins 350* Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label : 80%	23 261 355* 80%

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

Mesures	Indicateurs	Résultats
2.1 Mise en place du nouveau label Fourchette verte - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable	Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés Fourchette verte - Ama terra : 4	3

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

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

Mesures	Indicateurs	Résultats
2.1 Participation de l'association Fourchette verte Genève à des manifestations publiques afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra	Nombre de manifestations publiques : 3 Nombre de stands de présentation : 10	3 22
2.2 Intervention de Fourchette verte Genève dans les médias afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra	Nombre d'articles de presse : 6 Nombre d'interventions à la radio et/ou à la télévision : 1	3 5
2.3 Promotion des labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra auprès de la population vulnérable	Nombre de collaborations avec les entités en contact avec les populations vulnérables : 2 Description du public cible	4 avec descriptif du public cible

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

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

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

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

Les résultats montrent que les indicateurs ont presque tous été atteints, sauf au niveau du nombre de places et au niveau du nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés **Fourchette verte** - Ama terra. Une labellisation est prévue en 2020, le label **Fourchette verte** - Ama terra demande un investissement et un soutien considérable de part et d'autre.

2. Restaurants labellisés **Fourchette verte**

A. Cafés-restaurants et self-services

2 cafés-restaurants (Colladon Parc et Restaurant de l'Ancre) ont perdu le label **Fourchette verte**. **1 self-service** (Café Jardin Crowne Plaza Geneva) a décidé de se retirer (cf. annexe II).

B. Restaurants de collectivité

2 restaurants de collectivité (Atelier Côté Cour et Côté Ville, Fondation Ensemble) ont obtenu le label **Fourchette verte**. Le restaurant d'entreprise de Skyguide, Le Slot, ainsi que les Fourneaux d'Anières, ateliers de formation, n'ont plus le label. **2 cafétérias** de l'enseignement secondaire (Centre de Formation Professionnelle - Arts Appliqués, Centre de Formation Professionnelle – Nature et Environnement) sont en cours de re-labellisation. **5 établissements** (Collège Calvin, Collège et Ecole de Commerce Emilie-Gourde, Ecole de Culture Générale Henry-Dunant, Ecole de Commerce Nicolas-Bouvier, Collège Sismondi) ont été re-labellisés suite au changement du prestataire qui prépare les repas sur place. Ainsi, il y a **2 établissements de moins** dans cette catégorie (cf. annexe III).

C. Junior

5 établissements publics (Restaurants scolaires des Boudines, de Cité Jonction, d'Emilie de Morsier, de Genthod et du Sapay) ont obtenu le label. **3 établissements privés** (Institut La Salésienne, Geneva English School de Genthod et Versoix) ont décidé de se retirer. **1 établissement privé** (l'Ecole Montessori-Aquila) est en cours de re-labellisation. **3 établissements publics** (les restaurants scolaires de la commune de Chêne-Bourg : Floraire, De Haller et Place-Favre) et **1 établissement privé** (Ecole Montessori Rive Gauche) ont été re-labellisés suite au changement du prestataire livrant les repas. Ainsi, il y a **1 restaurant scolaire de plus** (cf. annexe IV).

D. Tout-petits

6 établissements publics ont obtenu le label. Il s'agit des : EVE l'île aux Trésors, des Menuisiers, des Minoteries, Ô comme 3 pommes, Le Tipi, Tom Pouce. EVE des Minoteries a réouvert après 2 ans de travaux. Il y a ainsi **6 établissements en plus** (cf. annexe V).

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

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

F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits

Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable, soit **2 labellisés**.

G. Affiliation adulte

Il y a **3 établissements affiliés adulte** (cf. annexe VI).

H. Affiliation junior

Un nouvel établissement (Les Écureuils-Doret) a été labellisé ce qui donne un total de **7 labels affiliation junior** (cf. annexe VI).

I. Affiliation senior



2 labels affiliation senior ont été attribués à l'EMS Résidence de Drize et à la Résidence des Crêts de Vézenaz. Il y a ainsi **4 affiliations senior** au total (cf. annexe VI).

J. Manifestations populaires

Fourchette verte Genève a labellisé les plats servis lors de **2 manifestations populaires**. Les critères de labellisation sont vérifiés, en amont et sur place, par les permanent-e-s de l'association. Cette labellisation n'est effective que sur la durée de la manifestation. Il s'agit du plat **Fourchette verte** servi à la Rue aux enfants à Bernex (Vidonne Traiteur) et à la Journée cantonale sur les chemins de randonnée (Traiteur de Châtelaine). Les critères appliqués sont ceux de la déclinaison adulte.

K. Prospection

Les permanent-e-s de **Fourchette verte** Genève ont été en contact avec 18 nouveaux établissements, ce qui a donné lieu à 16 entretiens sur place et 16 nouvelles labellisations. 9 procédures de demande de label sont restées ouvertes et 6 établissements seront re-labellisés en 2020, suite aux changements de prestataires livrant les repas.

L. Nombre de restaurants labellisés

La répartition des types d'établissements qui détiennent le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2019 est la suivante :

Etablissements	Nombre	Places
cafés-restaurants	11	994
self-services	7	862
restaurants de collectivité	44	9'315
junior	126	14'350
tout-petits	74	4'873
affiliations adulte	3	130
affiliations junior	7	150
affiliations senior	4	358
Ama terra junior	1	25
Ama terra des tout-petits	2	125
Total	279	31'182

On compte **5 établissements labellisés de plus qu'en 2018**, ce qui correspond à **17 nouveaux labels et 12 en moins**. Il y a **279** restaurants labellisés contre 274 en 2018, pour un total de **31'182** places, contre 30'547 places une année auparavant.

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

M. Suivi des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères du label et leur bonne visibilité, **355 visites** ont été effectuées dans les établissements.

Les permanent-e-s de l'association ont rempli **225 grilles d'évaluation du repas**, assuré **36 entretiens** hors repas, soit un total de **261 entretiens**, et analysé **725 semaines de menus**.

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA, Magali MAGISTRALE, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué : **86 grilles d'évaluation du repas**, **8 entretiens** hors repas et la correction de **188 semaines de menus**.

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

Afin de réaliser l'enquête d'appréciation, les permanent-e-s de l'association ont formé **16 enquêtrices-teurs de la Fédération romande des Consommateurs (FRC)** qui ont évalué **46 établissements labellisés**. Aucun testeur n'a été actif.

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

Des **échanges** avec les responsables et les cuisiniers ont eu lieu au moins une fois dans l'année dans presque tous les établissements. Les permanent-e-s de l'association ont assuré : **23 mini-formations** du personnel et **29 formations** du personnel et de la clientèle, dont 12 ateliers payants. De plus, il y a eu **22 stands** dans les établissements labellisés, **5 séances d'information** aux éducateurs-trices et **4 séances d'information** aux parents. Les permanent-e-s de l'association ont également réalisé **4 collaborations auprès d'une population vulnérable**. Elles ont eu lieu : à l'Espace 99, sur les collations saines, à la Maison des Champs, sur les sensations alimentaires, au Foyer Arabelle, sur l'alimentation équilibrée en lien avec le label **Fourchette verte** et à Colis du cœur et Partage, sur l'équilibre éco-nutritionnel des aliments distribués.

Depuis 2018, des ateliers gratuits ont été mis en place, afin de soutenir tous les partenaires travaillant en lien avec un restaurant labellisé dans l'application des **critères du label Fourchette verte** pour qu'ils deviennent des acteurs relais de promotion de la santé et de prévention. Cette activité de formation des multiplicateurs est essentielle, car elle vise à relayer l'action de **Fourchette verte** auprès de la clientèle des établissements et des professionnels de la restauration. Cette année le thème des **produits laitiers a été traité avec deux dates proposées dans un premier temps, puis deux nouvelles**, afin de répondre à la demande des partenaires. Au total, **36 personnes** (en majorité des cuisinier-ère-s), issues de toutes les déclinaisons du label, excepté la déclinaison senior, ont participé aux ateliers.

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA, Magali MAGISTRALE, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué : **18 séances de formation** pour les éducateurs-trices et animateurs-trices du parascolaire, **8 séances de formation** pour le personnel de cuisine et **1 séance d'information** aux parents.

N. Charte du développement durable

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

3. Information du public

A. Matériel de communication

Des dépliants présentant les différentes déclinaisons **Fourchette verte** (15'800), des post-it (1'050), des stylos (1'100), des gommes (170), des fourchettes en inox (1'450), des sacs réutilisables (380), des balles anti-stress en forme de tomate et de courge (320), des gobelets réutilisables

(2'800) et des tabliers de cuisine (95) ont été distribués lors de stands, manifestations publiques, visites, formations et animations.

Des épilucheurs, ainsi que des cartes de recettes sont venus étoffer le matériel promotionnel **Fourchette verte**.



Huit recettes ont été imprimées en format « grande carte postale » : cake à la rhubarbe, crêpes aux brocolis et à la farine (photo) de châtaigne, clafoutis aux prunes, quinoa à la courge, burger végétarien (photo), compote de pommes et yogourt vanille, croûtes au fromage et aux légumes (photo), fondue aux fruits.



B. Actions de communication

Semaine du Goût

La dix-neuvième édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 12 au 22 septembre autour du thème "Les herbes aromatiques".

Fourchette verte a transmis la thématique à tous les labellisés, y compris les restaurants scolaires, les crèches et les espaces de vie enfantine publiques. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte**, a soutenu les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants.



Un grand nombre de cuisiniers ont pris part à la Semaine du Goût et ont laissé libre cours à leur imagination quant à l'élaboration de leurs menus valorisant les herbes aromatiques.



Fourchette verte a proposé le concours de dessin « Imagine et plante ton jardin de plantes aromatiques » à tous les responsables de secteurs du GIAP, comme animation pour le parascolaire. 3'750 sets de dessin ont été commandés par les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de lots pour les enfants, dont 30 livres offerts par l'OPAGE, des tabliers **Fourchette verte** et des gobelets.

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

Fourchette verte est représentée au sein du Comité genevois de la Semaine du Goût sous l'égide de l'association pour la promotion du goût. Il y a eu 4 rencontres au cours de l'année consacrées à : la sélection des événements genevois, la délibération du jury pour le Prix de la Semaine du Goût, la remise des prix au Palais Eynard et l'évaluation de tous les événements genevois.

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

Pour atteindre son objectif de promotion de l'alimentation équilibrée, l'action **Fourchette verte** "plat du jour à 6.40" a été proposée et subventionnée par le DIP dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II, comme depuis 16 ans. Les étudiants, apprentis et collégiens âgés de 16 à 19 ans ont pu bénéficier d'une réduction de CHF 2.50 sur le menu du jour **Fourchette verte** pendant 20 semaines réparties sur plusieurs périodes de l'année.

Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch

Chaque semaine, les paniers de fruits et légumes locaux et bio, sont accompagnés de 1 à 2 recettes rédigées par **Fourchette verte** sur la base des ingrédients qui composent les paniers. Au total, **79 nouvelles recettes** ont été proposées. Les recettes sont disponibles sur www.espace-terroir.ch.

Couverture médias

Presse écrite

Madame Tania LEHMANN a répondu au **Matin Dimanche** le 17 mars pour l'article : « Lait de vache et jus végétal : duel sur les états ».

Fourchette verte est citée dans l'article de la **Tribune de Genève** le 14 novembre « Lausanne fait mieux que Genève pour promouvoir une alimentation durable » en expliquant que le label ne va pas suffisamment loin en termes d'impact environnemental.

Le **magazine de la Semaine suisse du Goût** de 2019 a interrogé Madame Tania LEHMANN pour l'article : « Herbes aromatiques, les exhausteurs de goût poussent au jardin ! ».

Télévision et Radio

À la radio :

- Madame Tania LEHMANN a été interviewée dans l'émission Happy Hour le Mag sur **One FM** le 26 août « Prenez le temps de reprendre une bonne alimentation » <https://www.onefm.ch/emissions/happy-hour/le-mag/prenez-le-temps-de-reprendre-une-bonne-alimentation/> et le 28 octobre « Faut-il vraiment faire la chasse au sucre ? » <https://www.onefm.ch/emissions/happy-hour/le-mag/faut-il-vraiment-faire-la-chasse-au-sucre/>.

À la télévision :

- Sur la chaîne mobile **Kapaw média** : un reportage diffusé dès le 19 février « Alimentation pour booster l'immunité ».
- Madame Tania LEHMANN s'est rendue le 19 mars à la **RTS** sur le plateau de l'émission **A Bon Entendeur** intitulée « Mettons la protéine avant les bœufs » sur l'importance des protéines dans l'alimentation humaine.
- Madame Tania LEHMANN a été interviewée le 6 juin sur **Léman bleu** « Convergence entre équilibre alimentaire et climat » ce qui a ensuite servi de clip pour le Service cantonal du développement durable « Mes astuces pour préserver le climat » diffusé depuis le mois de juillet sur <https://www.ge.ch/actualite/alimentation-mes-astuces-preserver-climat-4-07-2019>. Une série de 5 courtes vidéos sont présentées, dont l'une d'entre elle sur l'alimentation saine et équilibrée.

Au total, il y a eu 3 interventions dans la presse écrite et 5 à la radio, télévision et chaîne mobile.

Il y a eu des interventions média au niveau suisse :

A la suite des 25 ans de **Fourchette verte** Suisse célébrés à la Haute école de santé à Fribourg le 7 octobre, de nombreux communiqués de presse ont été réalisés.

La présidente de l'association et conseillère d'Etat fribourgeoise Madame Anne-Claude DEMIERRE est interviewée au sujet du label et de ses nouveaux critères par la **RTS** lors du téléjournal le 7 octobre, ainsi qu'à la radio lors de l'émission **La Matinale** le 9 octobre.

<https://www.youtube.com/watch?v=-0DrGpRk2cA&feature=youtu.be>

<https://www.youtube.com/watch?v=JodN9VjWkuo&feature=youtu.be>

« Le label **Fourchette verte** souffle ses 25 bougies » article dans le **24heures** avec les commentaires de Monsieur Alain BERSET, Conseiller fédéral, exprimant qu'une alimentation équilibrée et variée est une priorité pour le Conseil fédéral.

<https://www.24heures.ch/suisse/suisse-romande/label-fourchette-souffle-25-bougies/story/24284065>

Un article de la **Tribune de Genève** du 8 octobre mentionne Monsieur Alain BERSET « La situation n'est pas dramatique en ce qui concerne les comportements alimentaires, mais il y a lieu d'agir ». https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/c0/a6/c0a6ba11-1831-4c19-8a77-f69f3a8d8bb8/fv_19_tdg_m_berset_il_a_dit_8102019.pdf

Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, est interviewé à plusieurs reprises le 7 octobre pour la **RTS** dans **Couleurs locales** et l'émission **la Matinale**, ainsi que pour la radio **LFM**.

<https://www.youtube.com/watch?v=e65DkMXHDnw&list=PLqdAXNZCmsUXtkPriHHbL6lmxrBvHoA02&index=3&t=0s>

<https://www.youtube.com/watch?v=slztcZE69xY&feature=youtu.be>

<https://www.youtube.com/watch?v=rA50OD4fsw4&feature=youtu.be>

Le magazine de **Pro Senectute** dévoile un article au sujet de l'alimentation équilibrée le 1 octobre après avoir interrogé Monsieur Stéphane MONTANGERO.

https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/a8/53/a85354f3-f853-490b-b620-06d22a00c508/fv_19_pro_sen_vd_clubmag_2_25ans_itw_smo.pdf

Réseaux sociaux

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

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

Les publications concernent des sujets variés : activités de **Fourchette verte** Genève, repas tests, revues de presse, conseils et informations en lien avec l'alimentation équilibrée et durable. **86 publications ont été postées sur Instagram** et ont généré **14'358 vues**. **108 publications postées sur Facebook** ont généré **7'399 vues**. Le nombre d'abonnés a atteint **520 sur Instagram** et **100 sur Facebook**. Pendant les mois d'avril et mai, les pages Facebook et Instagram de **Fourchette verte** Genève ont été utilisées comme moyen de communication principal pour le projet pilote « Développement durable et bilan carbone » mené par le Service du Développement Durable dans les cafétérias des collèges de Saussure et Rousseau.

Distribution des dépliants Fourchette verte

Dans tous les établissements labellisés, ainsi que lors des manifestations publiques, des stands et des inscriptions au parascolaire plus de 15'000 dépliants ont été distribués.

Visibilité des établissements labellisés Fourchette verte

Sur le site internet de la Fédération **Fourchette verte** Suisse www.fourchetteverte.ch avec une liste cartographiée des restaurants labellisés par canton et par déclinaison.

C. Stands de présentation et participation à des manifestations publiques



Les permanent-e-s de l'association ont organisé **22 stands** de présentation **Fourchette verte** dans les établissements labellisés (4 restaurants de collectivité, 12 juniors, 5 cafétérias ES II).

Dans le cadre des Grands Goûters organisés par les diététiciennes du SSEJ et les directions d'écoles, **Fourchette verte** participe à former les élèves et les parents à choisir une alimentation plus saine.

Dans le cadre d'un projet pilote « Développement durable et bilan carbone » qui a eu lieu au mois de mai au Collège de Saussure et Rousseau, **Fourchette verte** a proposé **2 stands** et mis à disposition ses réseaux sociaux pour participer à un concours sur sa page Instagram. Un atelier sur les céréales et légumineuses a été présenté, afin d'éveiller la curiosité des participants sur ces possibles alternatives végétariennes.

Le 4 avril, **Fourchette verte** a participé à la « Semaine de la durabilité » organisée à Uni Mail et a proposé une activité sur l'impact écologique de la consommation de viande, ainsi qu'un jeu de questions sur l'alimentation durable. Les étudiant-e-s et professeur-e-s ont été sensibilisés à l'incidence de leur alimentation sur l'environnement.

Fourchette verte a participé le 2 juin à **la Rue aux enfants** dans la zone sportive du signal de **Bernex** avec un stand et une animation autour du développement durable. Un plat **Fourchette verte** composé d'une salade de tomates, de poulet et de pommes de terre a été proposé pour le repas de midi. Au vu la météo radieuse, le stand a eu une très bonne affluence.





Fourchette verte était présente le samedi 6 juillet à **La journée cantonale sur les chemins de randonnée** dans le cadre de la Nuit suisse de la randonnée, organisée par le canton de Genève et GenèveRando, au Château du Crest à Jussy. Cet événement, qui s'est déroulé pour la 3e fois, a proposé un parcours spécialement aménagé et animé pour le grand public. Cette randonnée de 13 km a offert une opportunité de découvrir les plaisirs de la nature et du terroir. Le stand Fourchette verte a proposé deux animations en lien avec l'alimentation durable : la Roue avec des questions spécialement conçues pour les enfants et d'autres pour les adultes, ainsi que l'identification de céréales et légumineuses (12 pots).

Fourchette verte était présente le 24 et le 25 août au **Festi'Terroir**, organisé par la ville de Genève dans le cadre de l'ouverture du mois du goût. Un stand a été partagé avec espace terroir et Slow Food. Une animation a été proposée sur le développement durable à l'aide d'une roue ludique, agrémentée de recettes végétariennes et de documentation sur le label. **Une conférence** « Alimentation équilibrée et durable pour tous : le point de vue de Fourchette verte » a été donnée par Monsieur Eddy FARINA et Madame Tania LEHMANN.



Les 16, 17 et 19 septembre, l'association Fourchette verte a proposé des animations avec le concours junior auprès de 240 élèves de la commune de Bernex, à la demande du service des Affaires sociales et jeunesse. Les enfants ont pu découvrir les critères Fourchette verte tout en se divertissant.



L'EMS de Drize, ainsi que le Collège Claparède ont bénéficié d'une animation sur les herbes aromatiques, thème de la Semaine du Goût.

Dans le cadre du projet du **Menu des enfants**, coordonné par le Service des écoles de la Ville de Genève, une quarantaine d'enfants de 4 écoles différentes ont été sensibilisés à l'équilibre alimentaire à travers le concours Fourchette verte junior. Lors de 4 projets distincts, après une visite de la cuisine de production, chaque groupe d'enfants ont été invité à imaginer une semaine de menus, respectant les critères du label. Ces menus ont été ensuite préparés et servis dans tous les restaurants scolaires fournis par les 4 cuisines de production (27 restaurants scolaires). Un atelier de cuisine a clos chaque projet. Des tabliers Fourchette verte ont été fournis pour l'occasion.



4. Recherche de fonds

A. Communes

Fourchette verte a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DSES en sollicitant toutes les communes genevoises. **27 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte**: Aire-la-Ville, Anières, Avully, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Choulex, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Corsier, Grand-Saconnex, Gy, Laconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Puplinge, Vernier et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu Fourchette verte sont : Choulex, Cologny, Confignon, Gy, Laconnex. 8 communes qui avaient versé un soutien en 2018 ne l'ont pas réitéré (Avusy, Cartigny, Genthod, Jussy, Pressinge, Russin, Satigny, Versoix). Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de Fourchette verte.

B. Sponsors

Une fondation privée genevoise a répondu favorablement à la demande de soutien pour l'achat de matériel promotionnel et de supports pédagogiques pour les stands et les ateliers.

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

C. Cotisations

L'introduction d'une cotisation payante en 2016 pour chaque établissement labellisé a été le fruit d'une réflexion au niveau national, afin de trouver les moyens de proposer un meilleur suivi des établissements. Le principe de « label gratuit » était une volonté politique initiale lors de la création de **Fourchette verte** en 1993, car les objectifs répondaient à des besoins de santé publique. **Fourchette verte** a tout mis en œuvre pour devenir progressivement un label reconnu, qui sensibilise le public et surtout les plus jeunes, à l'importance d'une alimentation équilibrée. Son succès, en termes de nombre d'établissements labellisés, nécessite des moyens financiers suffisants pour garantir la qualité du label. L'introduction d'une cotisation payante, allant de 100.- à 300.- selon la catégorie d'établissements, a demandé un travail conséquent pour sa mise en place, mais semble avoir atteint un rythme de croisière. Des frais d'ouverture de dossier pour chaque nouvelle demande de label de 300.- ont également été instaurés. Le poste de diététicien-ne à 0,6 EPT a pu être maintenu. Les comptes 2019 détaillent le montant qui a été perçu (cf § VII).

D. Mandat

Une nouvelle collaboration a vu le jour avec le projet « Colis du cœur » qui offre à **Fourchette verte** une occasion de soutenir les populations vulnérables en renforçant, tant les compétences des responsables de la distribution des produits en matière d'alimentation équilibrée et durable, que celles des bénéficiaires. Une première étape a visé la sélection des produits à distribuer sur une base de qualité nutritionnelle et de durabilité, tant pour les achats que pour les dons. Par la suite il s'agira de soutenir l'accompagnement des bénévoles qui distribuent les produits dans leur choix et de proposer une aide pratique pour favoriser l'utilisation des produits distribués à cette population multiculturelle. La Fondation Partage et la Fondation Colis du cœur sont les mandataires.

IV. EVALUATION

1. Enquête d'appréciation

Les résultats de l'enquête d'appréciation ont été obtenus grâce à la collaboration de 16 enquêtrice-teur-s de la FRC qui ont visité 46 établissements ouverts au public, des permanent-e-s de l'association et des diététiciennes du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse et de la diététicienne du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève.

Entre janvier et août, 127 établissements ont été testés, soit 7 de moins qu'en 2018.

Les critères de visibilité du label sont en baisse par rapport à l'année précédente. Le respect des critères nutritionnels est en légère diminution, 80% des plats sont corrects contre 83% en 2018. La quantité des aliments riches en protéines est respectée dans 96% des établissements comme l'année précédente. La portion de légumes/crudités servie est respectée dans 104 établissements contre 120 en 2018. Les établissements servant des boissons alcoolisées mettent en avant les boissons sans alcool à 73%.

La formation et les actions de sensibilisation dans les établissements labellisés est une priorité pour l'année 2020, afin d'optimiser le respect des critères nutritionnels.

V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE



1. Temps forts

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

25 ans et toutes nos dents

L'année 2019 a été placée sous la bannière du jubilé des 25 ans du lancement du label **Fourchette verte**. Comme annoncé dans les temps forts 2018, la décision a été prise de célébrer les 25 ans du lancement du label en regardant vers le futur et en les fêtant durant toute l'année. Pour mémoire, le projet avait été lancé le 20 décembre 1993, par arrêté du Conseil d'état genevois, initiant le label qui depuis a essaimé sur l'ensemble du pays.

L'année 2019 a ainsi eu son point culminant le 7 octobre, lors d'une grande manifestation à la Haute école de santé de Fribourg, en présence de nombreux invités, dont le Conseiller fédéral en charge du DFI, Monsieur Alain BERSET, notre présidente, la Conseillère d'Etat en charge de la santé du canton de Fribourg Madame Anne-Claude DEMIERRE et Monsieur Thomas MATTIG, Directeur de Promotion Santé Suisse.

De gauche à droite : Michel Thentz, Anc. Conseiller d'état JU et président FVCH 2013-2017, Murielle Equey Membre FR du Comité FVCH, Thomas Burgener Anc. Conseiller d'état VS et président FVCH 2005-2009, Alain Berset Conseiller fédéral et Chef du DFI, Anne-Claude Demierre Conseillère d'état FR et présidente FVCH depuis 2017, Thomas Mattig Directeur de Promotion Santé Suisse, Chloé Saas Vice-présidente JU FVCH, Manuela Meneghini Membre SO du Comité FVCH et Stéphane Montangero, secrétaire général FVCH.



L'année 2019 a été consacrée d'une part à célébrer ce jubilé, et d'autre part à mettre en place des nouveautés au sein de **Fourchette verte**. Les deux plus importantes furent l'implémentation de la base de données commune aux sections cantonales et à la faïtière (un outil CRM, Customer Relationship Management), ainsi que le nouveau site internet.

Le CRM a été déployé section par section, tout au long du premier semestre 2019, avec des séances de formation et un accompagnement régulier. Ce fut un énorme travail, tant pour la faïtière que pour chacune de nos sections. Nous tenons à remercier chaleureusement l'ensemble des personnes impliquées dans ce projet, pour leur contribution si précieuse à sa réussite. Le CRM nous permet désormais de suivre plus facilement les activités des établissements, de planifier les travaux des personnes effectuant les tests, d'améliorer le suivi des critères, tout comme de conserver l'historique, même lors d'un changement de collaborateur-trice au sein des sections ou de la faïtière. Ses données alimentent également notre nouveau site internet ouvert pendant l'été 2019.

En effet, notre ancien site web, le premier en trois langues, datait de mai 2009 ; or la réflexion stratégique avait identifié des doubles-besoins en communication : développer rapidement notre notoriété en Suisse alémanique et montrer en Suisse romande comment les critères de notre label ont évolué au fil du temps, enlevant tout doute qu'il soit poussiéreux. Le nouveau site internet répond en grande partie à ces besoins, de par son orientation 4.0 et la vitrine que l'ensemble des sections peuvent désormais utiliser, afin de montrer ce qu'est « **Fourchette verte** au quotidien ». Cela permet, des deux côtés de la Sarine, de relater notre action en faveur d'une alimentation équilibrée. Cela permet également d'expliquer comment, concrètement, au jour le jour, cette mesure structurelle de santé publique qu'est le label **Fourchette verte** permet d'influencer, à moyen et long terme, sur le comportement alimentaire de notre population.

Une Fourchette toujours plus verte ?

Nul ne peut l'ignorer : 2019 a été placée sous le signe de la sauvegarde de la planète et du climat. Pour notre part, nous avons poursuivi le travail de longue haleine que nous menons depuis nos débuts : avancer pas à pas en emmenant le maximum de personnes de chaque classe d'âge, vers une alimentation mieux équilibrée et plus durable. Dans les faits, nous poursuivons notre investissement dans la protection de l'environnement. Peu après la mise en place du label, le tri des déchets faisait déjà partie intégrante de nos critères, tout comme l'étaient dès le début les espaces sans fumée, deux évidences actuellement. De même, pour les quantités de viande, nous avons toujours donné en référence les besoins nutritionnels (par exemple, 100-120 g pour un adulte), bien loin des habitudes de la restauration (au min. 150 g, souvent 180-220 g, parfois même 250 g) de l'époque. Une différence salubre pour la planète durant toutes ces années.

Fourchette verte est un label de santé publique avant tout, qui a su s'adapter à un environnement pas toujours ouvert aux notions d'équilibre alimentaire. Nous avons ces dernières années introduit une journée végétarienne par semaine dans les menus **Fourchette verte**, ainsi que le profil additionnel **Fourchette verte** - Ama terra, garant d'un développement durable, favorisant les circuits

courts et les produits locaux notamment. Si certains pensent que tout peut être changé du jour au lendemain en un claquement de doigts, nous estimons qu'avec nos partenaires il est préférable d'agir sans les brusquer : la simple introduction de la journée végétarienne a provoqué hélas l'abandon du label pour de trop nombreux établissements, où dès lors, la durabilité de l'offre sera toujours absente, mais où désormais, il n'y aura plus de garantie d'un équilibre alimentaire.

Fourchette verte avance ainsi pas à pas, de manière déterminée, en inscrivant son action sur la durée et en gardant le cap. C'est en ce sens que les diverses impulsions écologiques de 2019, tout comme le rapport du GIEC, seront prochainement examinées avec attention, ce que nous ferons bien entendu, en concertation avec les pouvoirs publics cantonaux, nos principaux prescripteurs.

Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group s'est poursuivie à la pleine satisfaction des deux partenaires, si bien que le contrat a été prolongé jusqu'à fin 2021. Les échanges de vues réguliers avec un tel acteur de la restauration collective sont fort utiles, notamment par rapport aux grandes tendances à venir. Ajoutons que les convives de la journée du 7 octobre, point d'orgue des 25 ans du label, ont pu être régالés par notre partenaire, puisque la Haute école de santé de Fribourg fait partie des établissements SV Group labellisés **Fourchette verte**.

Enfin, rappelons que ce partenariat n'est pas exclusif. **Fourchette verte** Suisse et SV Group souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration, afin de permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse, en particulier en Suisse alémanique. Un partenariat avec d'autres prestataires de repas intéressés à une telle démarche est dès lors non seulement tout-à-fait possible, mais souhaité.

Autres projets et collaborations

Suite au lancement de son projet pilote **Fourchette verte** senior@home en 2018, soit la labellisation des repas à domicile destinés aux personnes âgées, avec pour but d'améliorer leur santé et ainsi de contribuer à leur maintien à domicile, les sections cantonales de BL, FR, JU et SG ont œuvré à faire avancer leur projet. Chaque canton allant à son rythme, lié à ses impératifs propres, FV-BL a été le premier canton à labelliser les deux premiers établissements, suivi en décembre 2019 par FV-FR avec son 1er établissement.

La Société Suisse de Nutrition (SSN) reste notre principal interlocuteur. La localisation des bureaux **Fourchette verte** pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne permet aux deux organisations de continuer de répondre aux sollicitations concernant la restauration collective et de bénéficier mutuellement des réseaux construits. Les séances de la Conférence de coordination (COKO), regroupant l'ensemble des sections cantonales, a lieu dans les bureaux de la SSN et permet un échange direct avec sa directrice.

En 2019 et pour l'ensemble de ses sections cantonales, la COKO a choisi « les herbes aromatiques » comme thème de la Semaine du Goût. Le « kit » avec des idées de recettes et d'activités clé en main a été produit par la Fédération, permettant notamment aux enfants de faire des expériences gustatives variées et de découvrir comment le goût d'un plat peut changer agréablement avec ces herbes.

Toujours dans les notions de goût, relevons le lancement en 2019 du concours « Fourchette gourmande », porté par les cantons romands et **Fourchette verte** Suisse. Lancé initialement dans le canton de Neuchâtel pour les 15 ans de la section cantonale, ce projet s'est étoffé et étendu à pratiquement toute la Suisse romande. Soutenu par Promotion Santé Suisse, sa première version aura lieu au printemps 2020, avec pour but que chaque équipe comportant trois générations de participant-e-s, présente un menu équilibré, attrayant, goûteux, simple à préparer et bon marché. A cela s'ajoutera le partage de connaissances entre générations, chaque tranche d'âge ayant à apprendre des deux autres. Une deuxième édition est prévue en 2021, avant une éventuelle extension à l'ensemble du pays.

Notons encore que la collaboration et les échanges réguliers sont fructueux avec Fédération romande des Consommateurs (FRC), autre partenaire de longue date de FV.

Enfin, les représentants de **Fourchette verte** siègent dans de nombreux projets régionaux ou nationaux, ou sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires.

Secrétariat général

Depuis fin 2018, notre siège est cis à l'Avenue de la Gare 52 à Lausanne, dans les bureaux de Promotion Santé Suisse, locaux que nous partageons également avec la Coordination romande des associations d'action pour la santé psychique (CORAASP), la Commission de Prévention et de Promotion de la Santé (CPPS), Youp'là bouge et RADIX Suisse romande. Quant à nos bureaux dans la capitale nationale, ils sont désormais à l'Eigerplatz No 5, en compagnie de la Société Suisse de Nutrition SSN et de RADIX Berne.

Concernant le personnel, les mouvements se sont poursuivis : si nous avons débuté et terminé l'année en effectif réduit, nous avons pu compter pendant une bonne partie de celle-ci sur une ressource supplémentaire. Enfin, en automne, le soussigné a informé le comité de sa démission pour le 31 mars 2020, laissant ainsi le temps au comité d'organiser la succession et lui permettant de finaliser les travaux liés à 2019 avant de remettre son tablier. Les réflexions du comité ont amené à ce que, prochainement, le secrétariat général s'organise avec un bureau de direction national constitué d'un-e coordinateur-trice pour la Suisse latine à 50% et d'un-e coordinateur-trice pour la Suisse alémanique à 50%, et, pour les appuyer et répondre aux besoins des sections, d'un poste de référente alimentation à 20% et une responsable de l'administration incluant les questions logistiques à 60%. A ces 180% de temps de travail des employé-e-s de la Fédération s'adjoindront quelques mandats externes par exemple à Aduna Romandie, pour de la comptabilité ou la gestion des salaires.

Financement de la Fédération

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

A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats. Nous remercions en particulier les organisations et entreprises qui ont contribué financièrement à notre année de jubilé des 25 ans.

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

2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 31 décembre 2019 (cf. annexe VIII).

3. Nombre de places assises et de menus en Suisse

Situation au 31 décembre 2019 (cf. annexe IX).

4. Historique et organisation

Le site www.fourchetteverte.ch détaille cette thématique.



VI. PERSPECTIVES 2020

Le contrat de prestations 2017-2020 a défini des prestations spécifiques quadriennales dans le cadre de la subvention du Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES) en lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03). Elles contribuent à la mise en œuvre des axes stratégiques du concept cantonal de promotion de la santé et de prévention 2030. Pour 2020, ces prestations et leurs indicateurs sont les suivants :

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

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

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

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

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
2.1 Mise en place du nouveau label Fourchette verte - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable	Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés Fourchette verte - Ama terra	5

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

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

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
2.1 Participation de l'association Fourchette verte Genève à des manifestations publiques afin	Nombre de manifestations publiques Nombre de stands de présentation	3 10

de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra		
2.2 Intervention de Fourchette verte Genève dans les médias afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra	Nombre d'articles de presse Nombre d'interventions à la radio et/ou à la télévision	6 1
2.3 Promotion des labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra auprès de la population vulnérable	Nombre de collaborations avec les entités en contact avec les populations vulnérables Description du public cible	2 avec descriptif du public cible

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

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

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
3.1 Mise en place du label Fourchette verte senior pour les établissements médico-sociaux (EMS)	Nombre d'établissements médico-sociaux labellisés Fourchette verte senior	5

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

Hormis ces prestations spécifiques, **Fourchette verte** a des perspectives opérationnelles pour 2020 notamment l'utilisation optimale du système de centralisation des données (CRM), le développement de la visibilité sur les réseaux sociaux, la transmission de nouvelles adaptations nutritionnelles du label et la mise en avant des actions menées au niveau de l'alimentation durable.

Dans le cadre de la subvention du DSES et plus particulièrement de l'élaboration d'un nouveau contrat de prestations 2021-2024, des réflexions seront menées et de nouvelles orientations discutées entre les représentant-e-s de la Direction générale de la santé et ceux-celles de **Fourchette verte** Genève.

VII. COMPTES 2019

1. Comptes d'exploitation

	Budget 2019	2019	2018
RECETTES	272'100.00	278'366.15	269'580.85
Revenus	212'800.00	212'796.15	212'490.85
Subvention cantonale (DSES)	170'000.00	170'000.00	170'000.00
Subvention Ville de Genève	10'300.00	10'300.00	10'300.00
Communes genevoises	20'000.00	19'350.00	20'750.00
Fondation privée genevoise	5'000.00	5'000.00	5'000.00
Sponsors	6'000.00	4'996.15	5'340.85
Ateliers payants et mandats (colis du cœur/Partage)	1'500.00	3'150.00	1'100.00
Refacturation	1'700.00	1'600.00	1'840.00
Sous-location du bureau	1'600.00	1'600.00	1'600.00
Ventes de matériel	100.00	0.00	240.00
Autres produits	57'600.00	63'970.00	55'250.00
Indemnités praticien formateur	4'800.00	7'140.00	4'800.00
Cotisations exercice précédent, solde	0.00	5'400.00	900.00
Cotisations membres et frais ouverture dossier	50'000.00	48'650.00	46'750.00
Matériel Fourchette verte suisse	2'800.00	2'780.00	2'800.00
CHARGES D'EXPLOITATION	282'100.00	288'747.30	278'650.19
Charges directes	250'950.00	257'755.45	243'933.19
Charges de personnel	237'000.00	241'244.70	227'140.50
Salaires	237'000.00	198'557.05	188'472.15
Charges sociales	0.00	42'687.65	38'668.35
Matériel et support	9'650.00	13'126.20	13'314.39
Matériel genevois	2'650.00	1'872.80	2'948.34
Matériel Fourchette verte suisse	5'000.00	10'054.95	9'674.45
Support pour actions ponctuelles	2'000.00	1'198.45	691.60
Coûts	4'300.00	3'384.55	3'478.30
Tri des déchets	1'800.00	1'080.00	1'080.00
Evaluation	2'500.00	2'304.55	2'398.30
Charges de fonctionnement	31'150.00	30'991.85	34'717.00
Loyers	16'000.00	16'000.00	15'999.60
Téléphone	800.00	520.10	545.30
Déplacements	2'600.00	2'799.15	2'650.75
Frais postaux	550.00	383.35	558.60
Matériel et fournitures de bureau	1'500.00	699.40	3'168.45
Honoraires gestion de la comptabilité	5'500.00	6'039.40	5'988.05
Frais du comité et assemblée générale	2'200.00	2'224.45	3'222.55
Formation continue	2'000.00	2'326.00	2'583.70
RESULTAT D'EXPLOITATION	-10'000.00	-10'381.15	-9'069.34
Charges et produits financiers	0.00	103.45	-11'605.32
Frais et intérêts postaux	0.00	103.45	108.75
Charges et frais hors exploitation	0.00	0.00	-11'714.07
RESULTAT FINANCIER	-10'000.00	-10'484.60	2'535.98
Charges et produits des fonds affectés	10'000.00	10'000.00	0.00
Attribution aux fonds affectés des cotisations	0.00	0.00	0.00
Utilisation des fonds affectés	10'000.00	10'000.00	0.00
RESULTAT AVANT REPARTITION	0.00	-484.60	2'535.98
Répartition de la part du résultat		-484.60	2'535.98
Répartition de la part du résultat		484.60	-2'535.98
Résultat de l'exercice		0.00	-0.00

2. Bilans comparés 2018 – 2019

ACTIF	31.12.2019	31.12.2018
<i>Actif circulant</i>		
Liquidités	61'056.12	80'769.02
Créances	1'200.00	1'200.00
Autres créances	-	500.00
Actifs de régularisation	18'781.65	4'532.70
	<hr/>	<hr/>
TOTAL ACTIF	81'037.77	87'001.72
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
PASSIF		
<i>Fonds étrangers court terme</i>		
Créanciers	350.00	1'652.40
Autres dettes	6'042.50	690.75
Part de subvention à restituer 2017-2020	1'810.44	2'052.74
Passifs de régularisation	2'790.00	2'318.70
<i>Total fonds étrangers court terme</i>	10'992.94	6'714.59
<i>Fonds affectés</i>		
Fonds affectés des cotisations	10'000.00	20'000.00
<i>Total Fonds étrangers à long terme</i>	10'000.00	20'000.00
<i>Fonds propres</i>		
Capital de dotation	60'000.00	60'000.00
Thésaurisation au 31.12.2016	-1'765.61	-1'765.61
Part de subvention non dépensée 2017-2020	1'810.44	2'052.74
<i>Total Fonds propres</i>	60'044.83	60'287.13
	<hr/>	<hr/>
TOTAL PASSIF	81'037.77	87'001.72
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

VIII. REMERCIEMENTS

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

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

Monsieur Jacques-André ROMAND, médecin cantonal (DSES), Madame Homa ATTAR COHEN, cheffe du secteur de promotion de la santé et de prévention, ainsi que Madame Lynne THADIKARRAN-SALOMON, conseillère scientifique remplacée par Monsieur Derek CHRISTIE, Madame Anne EMERY-TORRACINTA, conseillère d'Etat en charge du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP),

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

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

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

Nous remercions les autorités municipales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :

Madame Esther ALDER, conseillère administrative de la Ville de Genève.

Les autorités des 27 communes genevoises qui soutiennent financièrement **Fourchette verte**.

Fourchette verte Genève exprime ses remerciements également à Monsieur Costin van BERCHEM de la Fondation Hans WILSDORF, à Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Messieurs Jacques BLONDIN et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, à Monsieur Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Céline CASTIGLIONE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à Monsieur Rolin WAVRE de la FRC, à Mesdames Elodie MARAFICO, Estelle GUARINO et Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, à Mesdames Isabelle DONIA et Laurence MARGOT et Monsieur Stéphane MONTANGERO de **Fourchette verte** Suisse, à Madame Giulia ONORI de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Chantal LONATI et M. René LONGET du comité genevois de la Semaine du Goût, à Monsieur Gaétan MOREL, du Service de l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève, à Monsieur Nicolas DISERENS directeur du GIAP, ainsi qu'à ses collaboratrices et collaborateurs, à Madame Claire PIJOLLET de la HES filière nutrition et diététique, à Madame Patricia MORO de la Fondation Colis du Cœur, à Monsieur Marc NOBS de la Fondation Partage, à Mesdames Isabelle CHATELAIN, Emmanuelle MOSSUZ et Natacha CATTIN de Rien ne va plus, à Mesdames Corinne WAHL, Giannina CASTILLO MARRONE, Juliette SNAKKERS et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Messieurs Rémy BENOIT et Christian WILHELM de la Fegpa et à Monsieur Xavier MAGNENAT, administrateur de Carrefour Addictions.

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



Olivier AMREIN
Président



Tania LEHMANN
Coordinatrice

mars 2020



IX. ANNEXES

Annexe I

Comité de **Fourchette verte** Genève

Etat au 31 décembre 2019

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

Adil BAUDAT, Kidelis SA et représentant des labellisés

Nicolas BURGI, traiteur de Châtelaine et représentant des labellisés

Francesco DAL SASSO, OCAN (DT), adjoint scientifique, vice-président de **Fourchette verte** Genève

Sidonie FABBI, diététicienne BSc HES-SO, représentant de la Haute école de santé, filière Nutrition et diététique, restauration hors domicile

Bertrand FAVRE, conseiller administratif du Grand-Saconnex en charge des écoles

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

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

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

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

Christian WILHELM, directeur de la FEGPA, Carrefour Addictions

Permanententes de l'association

Elodie BAPST, BSc HES-SO, diététicienne ASDD

Eddy FARINA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Lisa GROSSENBACHER, BSc HES-SO, diététicienne ASDD

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

Adresse :

Fourchette verte Genève

45, rue Agasse

1208 Genève

022 329 11 78

ge@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch



Annexe II

Etat au 31 décembre 2019

Cafés-restaurants **Fourchette verte**

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

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

Clair de Lune - 5, ch. Henri Baumgartner - 1224 Vessy - tél. 022 827 89 15

La Carte Gourmande – 1, Rue Moïse-Marcinhes - 1214 Vernier - tél. 022 734 31 34

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

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

Les Jardins du Rhône - Eldora - 89, av. d'Aïre - 1203 Genève - tél. 022 340 22 13

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

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

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

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

Self-services **Fourchette verte**

La Parenthèse Gourmande - ORIF – 19, place des Augustins, 1205 Genève - tél. 058 300 16 06

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

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

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

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

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

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



Annexe III

Etat au 31 décembre 2019

Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

Centre du Commerce International (C.C.I) - Newrest Restauration - 54, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Centre Espoir - 10, rue Jean-Dassier - 1201 Genève
Du Pont de Nemours-Meyrin - Eldora - 146, rte du Nant-d'Avril - 1217 Meyrin
Du Pont de Nemours-Suzette - Eldora - 2, ch. du Pavillon - 1218 Grand-Saconnex
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Cour - 8, rue des Maraîchers – 1205 Genève
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Ville - 32, rue de la Serviette – 1202 Genève
Foyer Arabelle - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
«L'Entre'Actes», L'Ecole Hôtelière de Genève - 12, rue de la Paix - 1202 Genève
La Centrale de compensation (CdC) - Newrest Restauration - 18, av. Edmond-Vaucher - 1203 Genève
Hôpital de la Tour - 3, av. J.-D. Maillard - 1217 Meyrin
Hôtel des Finances - Eldora - 26, rue du Stand - 1211 Genève
MIP Restaurant, CICG – 17, rue de Varembe - 1202 Genève
O.M.M L'Attique - Newrest Restauration - 7 bis, av. de la Paix - 1202 Genève
O.M.P.I - Eldora - 34, ch. des Colombettes - 1202 Genève
ONU - Eldora - palais des Nations - 8, av. de la Paix - 1202 Genève
ORIF - 4, via Monnet - 1214 Vernier
Pricewaterhouse Coopers (PwC) - Novae Restauration SA - 50, av. Giuseppe Motta - 1202 Genève
Radio Télévision Suisse - Compass Group SA - 20, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève
U.N.H.C.R - Eldora - 94, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Vacheron-Constantin - Eldora - 10, ch. du Tourbillon - 1228 Plan-les-Ouates
Vedia - 14, Voie-Creuse - 1202 Genève

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

Centre de Formation Professionnelle - Construction (CFP-C) et Services et Hôtellerie (CFPSHR) - Novae Restauration SA - 18, ch. Gérard de Ternier - 1213 Petit-Lancy
Centre de Formation Professionnelle - Technique (CFP-T) - 38, av. Louis Bertrand - 1213 Petit-Lancy
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 - 15, rue Le Corbusier - 1208 Genève
Collège Madame-de-Staël - 25, rte de Saint-Julien - 1227 Carouge
Collège Rousseau - 16A, av. du Bouchet - 1209 Genève
Collège Sismondi - Adalia – 3, ch. Eugène Rigot - 1202 Genève
Collège Voltaire - 21, rue Voltaire - 1201 Genève
Ecole de Commerce Aimée Stitelmann - 24, rte de Base - 1228 Plan-les-Ouates
Ecole de Commerce Raymond-Uldry - CFP Service Hôtellerie Restauration - 3, ch. du Domaine-Patry - 1224 Chêne-Bougeries
Ecole de Culture Générale Henry-Dunant - Adalia - 20, av. Edmond Vaucher - 1203 Genève
Ecole de Culture Générale Jean-Piaget - 17, ch. Grange-Falquet - 1224 Chêne-Bougeries
Ecole de Commerce Nicolas-Bouvier - Adalia - 62, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
Haute Ecole de Gestion (HEG), Campus de Battelle - Eldora - 17, rue de la Tambourine, 1227 Carouge
Haute Ecole de Santé, site Champel (HEdS) - 47, av. de Champel - 1206 Genève



Haute Ecole Paysage, Ingénierie, Architecture (HEPIA) - Novae Restauration SA - 2, rue de la Prairie - 1202 Genève

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

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

Cafétérias des écoles post-obligatoires privées

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



Annexe IV

Etat au 31 décembre 2019

Label **Fourchette verte junior**

Restaurants scolaires des Ecoles primaires publiques

- Restaurant scolaire des Allières** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 14, av. des Allières - 1208 Genève
- Restaurant scolaire des Allobroges** - Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 4-6, rue des Allobroges - 1227 Carouge
- Restaurant scolaire de la commune d'Anières « Le P'tit resto »** - Kidelis SA - Association du restaurant scolaire d'Anières - 66, rue Centrale - 1247 Anières
- Restaurant scolaire l'Appart** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 4, av. Trembley - 1209 Genève
- Restaurant scolaire de la commune d'Avully** - PRO Restauration - Association du restaurant scolaire d'Avully - 37, rte d'Epeisses - 1237 Avully
- Restaurant scolaire de la commune d'Avusy, « Les P'tites assiettes »** - PRO Restauration SA - 35, rte d'Athenaz - 1285 Avusy
- Restaurant scolaire Barthélemy-Menn** - Novae Restauration SA - Accueil Midi-Plainpalais - 6 bis, rue Barthélemy-Menn - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Bellevue** - Kidelis SA - Cuisines scolaires de Bellevue - 10, ch. de la Menuiserie - 1293 Bellevue
- Restaurants scolaires de la commune de Bernex** - Kidelis SA - Réfectoires de Luchepelet, Lully et Robert-Hainard - Mairie de Bernex - 313, rue de Bernex, 1233 Bernex
- Restaurant scolaire de Budé** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 6, ch. Moïse-Duboule - 1209 Genève
- Restaurant scolaire de Carl-Vogt** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 69, bd Carl-Vogt - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de Carl-Vogt 88** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 88, bd Carl-Vogt - 1205 Genève
- Restaurants scolaires de la commune de Carouge** - Novae Restauration SA - Réfectoires, des Pervenches, des Promenades, de la Tambourine, du Val d'Arve et de la Vigne Rouge - 1227 Carouge
- Restaurant scolaire de Carré Vert** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 6, ch. du 23 août - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de Cayla** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 12, ch. William-Lescaze - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Céligny** - Les Délices du Traiteur - 3, rte de Crans - 1298 Céligny
- Restaurant scolaire de Chandieu** - Cuisines scolaires des Cropettes - 10, rue de Chandieu - 1202 Genève
- Restaurant scolaire de Chateaubriand** - Cuisines scolaires des Pâquis - 1, place De-Châteaubriand - 1202 Genève
- Restaurants scolaires de la commune de Chêne-Bourg** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - Réfectoires De Haller, Floraire et Place Favre - 1225 Chêne-Bourg
- Restaurant scolaire de la commune de Choulex** - Scolarest - 11, ch. Briffods - 1244 Choulex
- Restaurant scolaire de Cité-Jonction** - 24, Avenue Sainte-Clotilde - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Collex-Bossy « Au Sel et Poivre »** - 107, rte de Vireloup - 1239 Collex-Bossy
- Restaurants scolaires de la commune de Collonge-Bellerive** - Novae Restauration SA - réfectoires de Collonge-Bellerive et de Vézenaz - 1245 Collonge-Bellerive
- Restaurant scolaire de Conches** - Migros - 7, ch. de Colombe - 1231 Conches
- Restaurant scolaire de la commune de Confignon** - Eldora - Réfectoires de Cressy, La Luciole et de Jollien - 1232 Confignon
- Restaurant scolaire des Contamines** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 22, rue Michel-Chauvet - 1208 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Corsier** - Migros - 70, rte du Lac - 1246 Corsier
- Restaurant scolaire des Crêts** - Colladon Parc - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 5-7, ch. Colladon - 1202 Genève



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

Restaurant scolaire des Croupettes - Association des cuisines scolaires des Croupettes - 4, rue Baulacre - 1202 Genève

Restaurant scolaire de la commune de Dardagny - PRO Restauration - 520, rte du Mandement - 1283 Dardagny

Restaurant scolaire Devin-du-Village - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 1, rue du Vicaire-Savoyard - 1203 Genève

Restaurant scolaire des Eaux-Vives - Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives - 84-86, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève

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

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

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

Restaurant scolaire du Foyer Clair-Bois Minoteries - Accueil Midi-Plainpalais - 11, rue des Minoteries - 1205 Genève

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

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

Restaurant scolaire des Genêts - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 1-3, ch. Sous-Bois - 1209 Genève

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

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

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

Restaurant scolaire Hugo-de-Senger - Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 3, rue Rodo - 1205 Genève

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

Restaurant scolaire Le Corbusier - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 2, rue Le Corbusier - 1208 Genève

Restaurant scolaire Les Jardins du Rhône - Eldora - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 89, av. d'Aïre - 1203 Genève

Restaurant scolaire de Liotard - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 66, rue Liotard - 1203 Genève

Restaurant scolaire de Lyon 99 - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 99, rue de Lyon - 1203 Genève

Restaurant scolaire de la Maison de quartier de Plainpalais - Novae Restauration SA - Accueil Midi-Plainpalais - 1, rue de la Tour - 1205 Genève

Restaurant scolaire de la commune de Meinier « Le p'tit Gourmand » - Association Le p'tit Gourmand - 22, rue Ancien-Tir - 1252 Meinier

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

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

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

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

Restaurants scolaires d'Onex-Bosson - 90, av. Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex

Restaurant scolaire des Ouches - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 19, ch. des Ouches - 1203 Genève

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

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



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

Restaurants scolaires de la commune de Plan-les-Ouates - Kidelis SA - Buvette de la salle communale, réfectoire 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 - 1223 Cologny

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

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

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

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

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

Restaurant scolaire de Sécheron - Association du restaurant scolaire de Prieuré-Sécheron - 7, av. Blanc - 1202 Genève

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

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

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

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

Restaurant scolaire des Vollandes - Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives - 84-86, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève

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

Restaurants des Ecoles privées

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

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

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

Ecole Bersot - Migros - 134-136, rue de Genève - 1226 Thônex

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

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

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

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

Espace 99 - Rue de Lyon 99 - 1203 Genève

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

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

Annexe V

Etat au 31 décembre 2019

Label **Fourchette verte** tout-petits

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

- Crèche de Bernex** - 19, ch. du Signal - 1233 Bernex
- Crèche CielBleu** - 5, ch. du Pré-Fleuri - 1228 Plan-les-Ouates
- Crèche Chante-Joie** - 20, av. des Communes-Réunies - 1212 Grand-Lancy
- Crèche Coquelibulle** - 20E, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
- Crèche des Eaux-Vives** - 48, rue Montchoisy - 1207 Genève
- Crèche Les Couleurs du Monde** – 20, rte de la Chapelle - 1212 Grand-Lancy
- Crèche Montbrillant** - 78, rte de Montbrillant - 1202 Genève
- Crèche des Morillons** - 9A, rte des Morillons - 1218 Grand-Saconnex
- Crèche VéloRouge** - 34, rte du Vélodrome - 1228 Plan-les-Ouates
- EVE Acacias** - 38, rte des Acacias - 1227 Carouge
- EVE des Avanchets** - 12A, rue du Grand Bay - 1220 Avanchets
- EVE des Champs-Frêchets** - Eldora - 69, rue des Lattes - 1217 Meyrin
- EVE Clair-Matin** - Kidelis S - 59, rte de Chancy - 1213 Petit-Lancy
- EVE Confignon** - Kidelis SA - 32, ch. de Sous le Clos - 1232 Confignon
- EVE des Epinettes** - 8B, rue des Epinettes - 1227 Carouge
- EVE Graines de Patenailles** - Scolarest - 58 rue de Graman - 1241 Puplinge
- EVE des Grands Hutins** - 1, rue de la Tambourine - 1227 Carouge
- EVE L'Omnibulle** - Eldora - 213, rte d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny
- EVE La Madeleine des enfants** - 16, rue de la Madeleine - 1204 Genève
- EVE la Maternelle** - 5, ch. Jules-Cougnard – 1224 Chêne-Bougeries
- EVE 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** - 8, rue des Boudines - 1217 Meyrin
- EVE du Plateau** - 4, av. du Plateau - 1213 Petit-Lancy
- EVE Vernier-Village** - 178, rte de Vernier - 1214 Vernier
- Fondation Crèche la Cigogne** - 83, rte de Veyrier, 1255 Veyrier
- Fondation Crèche du Lac** - 182, rue de Lausanne - 1202 Genève
- SPE Budé :**
 - **Crèche La Petite Maisonnée** - 143, rte de Ferney - 1202 Genève
 - **Crèche La Providence** - 9, ch. de Briquet - 1209 Genève
 - **EVE Tom Pouce** - 12, av. Trembley – 1209 Genève
- SPE Champel :**
 - **EVE Bertrand** - 20, rue Alfred-Bertrand - 1206 Genève
 - **EVE Bout-du-Monde** - 2 bis, ch. du Bout-du-Monde - 1206 Genève
 - **EVE Louis-Aubert** - 2, av. Louis-Aubert - 1206 Genève
- SPE des Bains :**
 - **EVE Edmond Kaiser** - 26, rue du Stand - 1204 Genève
 - **EVE Jonction** - 14, av Sainte-Clotilde - 1205 Genève
 - **EVE La Nichée** - 46, bd Carl-Vogt - 1205 Genève
- SPE des Nations :**
 - **EVE Crescendo** - 9, ch. des Mines - 1202 Genève
- SPE Dumas :**
 - **EVE Beau-Soleil** - 9, ch. Edouard Tavon - 1206 Genève
 - **EVE La Dent de Lait** - 15, av. Dumas - 1206 Genève
 - **EVE Ella Maillart** - 73, bd de la Cluse - 1205 Genève
- SPE Eaux-Vives :**
 - **EVE Pré-Picot** - 11, plateau de Frontenex - 1223 Cologny
- SPE Pâquis :**
 - **EVE Carfagni-Chateaubriand** - 2, place 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 - 1201 Genève
- SPE Petit-Saconnex :**
 - **EVE Croqu'lune** - 1-3, ch. Champ Baron - 1209 Genève
 - **EVE Le Poisson Rouge** - 8, rue Chandieu - 1202 Genève
 - **EVE Ô comme 3 pommes** - 7, rue Varembe – 1202 Genève
- SPE Plainpalais :**
 - **EVE des Chaumettes** - 5, rue Lombard - 1205 Genève
 - **EVE Jeanne Hersch** - 5, rue Bartélemy-Menn - 1205 Genève
 - **EVE Minoteries** - 5, rue des Minoteries - 1205 Genève
 - **EVE des Sources** - 12, rue des Sources - 1205 Genève
- SPE St-Gervais :**
 - **EVE Isabelle Eberhardt** - 7, rue du Cendrier - 1201 Genève
 - **EVE Seujet** - 34, quai du Seujet - 1201 Genève
- SPE St-Jean :**
 - **EVE Le Gazouillis** - 2, rue Lamartine - 1203 Genève
 - **EVE Germaine Duparc** - 39, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
 - **EVE Iles aux Trésor** - 30, rue de Saint-Jean – 1203 Genève
 - **EVE le Tipi** - 26, rue de Saint-Jean – 1203 Genève
- SPE Université :**
 - **EVE des Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias
 - **EVE Baud-Bovy** - 2, passage Daniel-Baud-Bovy - 1205 Genève
 - **EVE Lina Stern** - 3, av. de Champel - 1206 Genève

Crèches et E.V.E. privées

- Crèche Arabelle** - 64, av. des Grandes Communes - 1213 Onex
- Crèche Pop e poppa, Menthe à l'eau** - Kidelis SA - 8C, av. de Champel - 1206 Genève
- Crèche Pop e poppa, Le Sabotier** - Kidelis SA - 20, ch. de Sous-Balme - 1255 Veyrier
- Crèche Scoubidou** - Kidelis SA - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève
- Ecole Cabriole-Montessori** - 36, av. Cardinal-Mermillod - 1227 Carouge
- Ecole Mosaic** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - 23, av. Dumas - 1206 Genève
- EVE des Libellules (SIG)** - Eldora - 21, rte de l'Usine-à-Gaz - 1214 Aïre
- Little Green House Versoix** - Happy Green Food Sàrl - 162, rte Suisse - 1290 Versoix
- Crèche Petitgrain** - Novae Restauration SA - 17, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin



Annexe VI

Etat au 31 décembre 2019

Etablissements **Fourchette verte** affiliés adulte

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

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

Foyer Maison des Champs - 5, rte du Pré-Lauret - 1233 Bernex

Etablissements **Fourchette verte** affiliés junior

Chalet Savigny - Fondation Officielle de la Jeunesse - 51-53, ch. de la Montagne - 1224 Chêne-Bougeries

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

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

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

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

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

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

Etablissements **Fourchette verte** affiliés senior

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

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

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

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

Annexe VII

Etat au 31 décembre 2019

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

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

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

Label **Fourchette verte** - Ama Terra junior

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

Charte du développement durable

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

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

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

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

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



Charte du développement durable

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

le restaurant / l'établissement :

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

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

Genève, le

Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Suisse / Schweiz / Svizzera



Etat au/ Stand am/ Stato da
28.01.2020

	Nombre / Anzahl / Quantità	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere	Nombre de repas FV servis par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag
Affiliations	36	3137	5135
Affiliations Junior	30	1964	2703
Affiliations senior	100	6830	14307
Cafés-restaurants	29	2219	1024
FV-AT juniors	64	3749	3488
FV-AT tout-petits	99	3141	3230
Juniors	606	49944	50014
Restaurants de collectivité	200	39165	16863
Self-Service	16	3212	933
Senior à domicile	1	0	50
Tout-petits	393	18565	18187
Total général	1574	131926	115934

Etablissements / Betriebe / Ristoranti

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations					2	3	1	1					12		8	9		36
Affiliations Junior						7		1	3				5		5	9		30
Affiliations senior					4	4		3					33		15	41		100
Cafés-restaurants						11	1						9		2	6		29
FV-AT juniors				18			1			28		7		1				64
FV-AT tout-petits		15	26			2			2	13		18			1		22	99
Juniors	6			33	16	125	6	9	6				202		35	168		606
Restaurants de collectivité		2			8	45	7	7			68		13		27	23		200
Self-Service						1	7						4			4		16
Senior à domicile			1															1
Tout-petits	30			92	22	73	8	19	14				16		32	87		393
Total général	36	18	44	125	53	278	23	40	25	41	68	25	294	1	125	347	31	1574

Nombre de places assises et de menus en Suisse

Places assises / Sitzplätze / Posti a sedere

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations					158	130	70	40					1226		1199	314		3137
Affiliations Junior						150		24	70				482		549	689		1964
Affiliations senior					331	358		140					2349		1079	2573		6830
Cafés-restaurants						994	20						667		170	368		2219
FV-AT juniors			835			25				2132		202		120			435	3749
FV-AT tout-petits		523	1092			125			67	363		450			80		441	3141
Juniors	326			1617	1896	14063	511	461	158				14420		2909	13583		49944
Restaurants de collectivité		100			966	9565	1160	760			14391		2485		4365	5373		39165
Self-Service					300	862							1340			710		3212
Senior à domicile		0																0
Tout-petits	915			2775	790	4904	532	804	404				803		1357	5281		18565
Total général	1241	623	1927	4392	4441	31176	2293	2229	699	2495	14391	652	23772	120	11708	28891	876	131926

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

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	NE	SO	SG	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations					200	260	65	80					2615		1343	572		5135
Affiliations Junior						216		54	60				925		640	808		2703
Affiliations senior					540	358		240					5375		2829	4965		14307
Cafés-restaurants						614	20						93		12	285		1024
FV-AT juniors			807			25				1954		167		120			415	3488
FV-AT tout-petits		483	1087			125			67	324		440			80		624	3230
Juniors	326			1617	1474	18163	422	461	158				13825		2652	10916		50014
Restaurants de collectivité		130			214	3515	562	355			6800		921		1606	2760		16863
Self-Service					70	123							135			605		933
Senior à domicile		50																50
Tout-petits	865			2773	719	4881	599	804	404				832		1275	5035		18187
Total général	1191	663	1894	4390	3217	28280	1668	1994	689	2278	6800	607	24721	120	10437	25946	1039	115934

Résultats de l'enquête d'appréciation **Fourchette verte auprès de 127 établissements genevois labellisés,
de janvier à août 2019**

	12 cafés-restaurants		7 self-services		41 collectivités		67 junior		Résultats 2019 127 établissements		Résultats 2018 134 établissements	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
1. Modalités Fourchette verte												
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible?	83%	17%	57%	43%	73%	27%	87%	13%	80%	20%	81%	19%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci?	58%	42%	100%	0%	76%	24%	81%	19%	78%	22%	84%	16%
La vignette annuelle est-elle visible?	42%	58%	29%	71%	68%	32%	87%	13%	73%	27%	82%	18%
Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible?	50%	50%	71%	29%	49%	51%	88%	12%	71%	29%	72%	28%
Fourchette verte est-il mentionné sur la carte des menus ou sur les panneaux?	83%	17%	71%	29%	80%	20%	90%	10%	85%	15%	94%	6%

Les modalités **Fourchette verte** montrent un résultat en baisse par rapport à 2018.

	12 cafés-restaurants		7 self-services		41 collectivités		67 junior		Résultats 2019 127 établissements		Résultats 2018 134 établissements	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
2. Boissons non alcoolisées												
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	67%	33%	71%	29%	17%	83%	-	-	34%	66%	29%	71%
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson moins chère ?	100%	0%	100%	0%	100%	0%	-	-	100%	0%	100%	0%
Indication des boissons sans alcool	88%	13%	57%	43%	71%	29%	-	-	73%	27%	100%	0%

3. Respect des Q servies	12 cafés-restaurants			7 self-services			41 collectivités			67 junior			Résultats 2019 127 établissements			Résultats 2018 134 établissements		
	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)
Viande, poisson, ou équ.	92%	8%	-	100%	-	-	90 %	5%	5%	93%	6%	1%	96%	2%	2%	96%	2%	2%
Légumes, crudités	58%	-	42%	71%	-	29%	85%	-	15%	85%	-	15%	82%	-	18%	90%	-	10%
Graisses en quantités limitées	83%	17%	-	100%	-	-	80%	20%	-	97%	3%	-	91%	-	9%	97%	-	3%
Avez-vous eu assez de farineux ?	83%	-	17%	100%	-	-	98%	-	2%	100%	-	-	98%	-	2%	99%	-	1%
Plat FV correct	50%	50%		71%	29%		66%	34%		76%	24%		80%	20%		83%	17%	

En 2019, 80% des plats respectent les critères de l'assiette **Fourchette verte**. Ce taux est en diminution par rapport à l'année précédente. La quantité de légumes/crudités servie ainsi que les mets gras proposés en sont responsables.

Il est proposé de :

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