



Communiqué de presse

Le label Fourchette verte : 30 ans d'accompagnement de l'alimentation équilibrée en restauration

Genève, le 12 octobre 2023

Fourchette verte, le label suisse de référence de l'alimentation équilibrée et durable en restauration collective, fête ses 30 ans à Genève, son lieu de naissance. C'est l'occasion pour la Fédération Fourchette verte Suisse et l'association Fourchette verte Genève d'organiser des festivités et de faire le point entre actualités et perspectives.

C'est à l'automne 1993 à Genève, que le label Fourchette verte a été créé, à l'initiative du Département de l'action sociale et de la santé. A cette époque, promouvoir une alimentation équilibrée au sein des restaurants représentait une mesure de prévention avant-gardiste, d'autant plus qu'elle était accompagnée d'une mesure contre la fumée passive et d'une promotion de boissons sans alcool, une véritable révolution dans les milieux de la restauration !

Au fil des ans, Fourchette verte devient le label de référence pour une alimentation équilibrée en restauration collective, il se diversifie avec des déclinaisons spécifiques pour chaque âge et public et il s'étend progressivement à d'autres cantons.

Conscient que la santé humaine est étroitement liée à celle de l'environnement, le label Fourchette verte se préoccupe de l'impact des repas depuis toujours, via notamment une diminution des quantités de viande et un tri des déchets organiques. En 2016 le label Fourchette verte – Ama terra, qui intègre davantage de critères de durabilité, voit le jour. Le label Fourchette verte se veut de plus en plus ambitieux : depuis 2022 il est passé d'une à deux journées végétariennes par semaine.

Aujourd'hui, le label Fourchette verte est présent dans 17 cantons soit 1600 établissements servant 118'000 repas par jour, pour un public majoritairement d'enfants et de jeunes.

« *La restauration collective a un grand rôle à jouer en vue d'une transformation du système alimentaire, aujourd'hui plus nécessaire que jamais. Fourchette verte est fière d'y contribuer* », indique dans son discours la vice-présidente de la Fédération, Manuela Meneghini.

Pour accompagner les établissements labellisés, les sections cantonales Fourchette verte et la Fédération offrent un accompagnement personnalisé, des ateliers de formation et mettent à disposition plusieurs outils, comme des [fiches sur les protéines végétales](#), un [Guide du bio en restauration collective](#), ainsi que de la [documentation](#). Dernier né, le [Calculateur Beelong](#), solution informatique payante fruit d'une collaboration entre Beelong et Fourchette verte Suisse, permet aux établissements de restauration de mesurer l'impact des repas à l'aide d'un éco-score et d'un health-score et de transmettre une information transparente aux consommateurs.

« *La grande force du label est un accompagnement régulier et professionnel des établissements labellisés par des diététicien·ne·s qui apportent leur soutien et conseils sur le terrain et à distance* », souligne dans son discours Sidonie Fabbri, membre du comité de Fourchette verte Genève.

Plusieurs villes et cantons ont adopté le label pour leurs établissements publics. « *En Ville de Genève, sur 52 restaurants scolaires, 50 ont le label, les deux autres sont en cours d'obtention, de même que la grande majorité des crèches. Nous avons également augmenté la part de produits locaux et bios* », se réjouit Christina Kitsos, conseillère administrative chargée du Département de la cohésion sociale et de la solidarité en Ville de Genève. « *Bien connu et reconnu par la population genevoise, le label Fourchette verte est une garantie de qualité pour les parents.* »



Parmi les défis actuels du label, citons la nécessité de trouver un réel soutien politique et économique pour que le label touche le plus grand nombre de personnes, afin de participer davantage à l'égalité des chances en matière d'accès à une alimentation équilibrée et durable.

Célébration des 30 ans

Pour célébrer les 30 ans du label, Fourchette verte Genève a organisé un concours de cuisine inédit qui a mis au défi des cuisinier·ère·s labellisé·e·s et des élèves ayant participé au concours de cuisine « Top chef » du cycle d'orientation genevois, le 27 septembre dernier. Des équipes se sont affrontées pour créer des plats attractifs, sains et durables, dégustés par un jury composé de professionnel·le·s de la cuisine, de la santé et de la durabilité.

Des capsules vidéo, facilitant l'accès à une alimentation équilibrée et durable ont été initiées pendant le concours et seront disponibles dès le mois de novembre, tant aux professionnels de la restauration qu'au public. Les recettes élaborées serviront d'exemples de bonnes pratiques.

Les lauréat·e·s du concours sont récompensé·e·s en ce 12 octobre lors d'une cérémonie de remise des prix qui se déroule à la Maison Internationale des Associations, à Genève, devant un public d'invité·e·s composé des labellisé·e·s et partenaires de l'association Fourchette verte Genève, des représentants de Fourchette verte Suisse et des sections cantonales Fourchette verte, des familles des participant·e·s, des élu·e·s des communes genevoises et du canton de Genève. Dans l'optique de promouvoir une alimentation équilibrée et durable, la soirée débute par une série de 5 ateliers-découverte animés par des acteur·trice·s de la promotion de la santé et de l'éducation du canton de Genève.

Une rétrospective de l'évolution du label au cours des 30 dernières années, l'actualité, les perspectives, ainsi que les enjeux de la santé dans la promotion d'une alimentation durable sont également au programme.

Cette journée est aussi l'occasion de lancer une [campagne de communication](#), afin de montrer les activités de Fourchette verte et sa contribution pour une offre alimentaire plus équilibrée et durable en restauration collective.

Pour clôturer l'événement, un buffet dinatoire végétarien aux saveurs locales préparé par le traiteur genevois Revolution Food.

Pour tout renseignement :

Sidonie Fabbi, membre du comité Fourchette verte Genève, 022 558 65 83

Tania Lehmann, responsable Fourchette verte Genève et organisatrice événement, 076 398 32 45

Elisa Domeniconi, co-directrice Fourchette verte Suisse, 076 430 99 76

Pour plus d'informations :

[Fourchette verte Genève](#)

[Fourchette verte Suisse](#)

[LinkedIn Fourchette verte Suisse](#)

[Autres liens utiles](#)