

Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2017



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

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

Avec le soutien de :



POST TENEBRAS LUX

Sommaire	page
I. LES TEMPS FORTS DE 2017	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	6
F. Fourchette verte -Ama terra des tout-petits	6
G. Affiliation adulte	7
H. Affiliation junior	7
I. Affiliation senior	7
J. Manifestations populaires	7
K. Prospection	7
L. Nombre de restaurants labellisés	7
M. Suivi des restaurants labellisés	7
N. Charte du développement durable	8
3. Information du public	8
A. Matériel de communication	8
B. Actions de communication	8
C. Stands de présentation	11
4. Recherche de fonds	12
A. Communes	12
B. Sponsors	12
C. Cotisations	12
IV. EVALUATION	13
1. Sondage d'opinion	13
2. Enquête d'appréciation	13
V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	13
1. Temps forts	13
2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse	15
3. Nombre de places assises en Suisse	15
4. Historique et organisation	15
VI. PERSPECTIVES 2018	16
VII. COMPTES 2017	18
1. Comptes d'exploitation	18
2. Bilans comparés 2016-2017	19
VIII. REMERCIEMENTS	20
IX. ANNEXES	21



I. LES TEMPS FORTS DE 2017

Selon les objectifs du contrat de prestations 2017-2020, le nombre de labellisés pouvait être maintenu à 270. Or, bien que l'on compte **14 établissements labellisés de moins** qu'en 2016, **278 établissements** sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année. Des mouvements notables ont été observés : **12 nouveaux labels et 26 retraits**. Les changements de prestataires et l'introduction d'une cotisation sont les principaux motifs de retraits.

Le label **Fourchette verte-Ama terra** est issu de l'intégration de Schnitz und Drunder au label **Fourchette verte**. Il est destiné principalement aux crèches/espaces de vie infantine et aux restaurants scolaires qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif. L'établissement s'engage 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. Depuis l'été 2016, **Fourchette verte** Genève a participé à un projet pilote pour l'intégration du label **Fourchette verte-Ama terra** et **2 labels** ont pu être décernés.

La dix-septième édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 14 au 24 septembre autour du thème « fabuleuses cucurbitacées ». **Fourchette verte** Genève s'est davantage investie en reprenant notamment l'organisation du concours de dessin, ainsi que la transmission des informations à tous les labellisés, y compris les restaurants scolaires, les crèches et les espaces de vie infantine publiques. 4'150 sets « le mandala des cucurbitacées » ont été commandés par les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de 246 lots pour les enfants. Un kit pédagogique sur les cucurbitacées, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte**, a facilité l'accès à la thématique, tant pour les équipes de cuisine, que le personnel d'encadrement. Des animations ont eu lieu dans de nombreux établissements.

25 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Aire-la-Ville, Anières, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Laconnex, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Puplinge, Satigny, Vernier et Versoix, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Aire-la-Ville, Anières, Cartigny, Cologny, Meinier, Plan-les-Ouates, Puplinge et Versoix. 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 proposer un meilleur suivi des établissements. Le résultat a permis d'avoir un **poste supplémentaire de diététicien-ne à 0,6 EPT**. Les comptes 2017 détaillent le montant qui a été perçu.

Lors de l'enquête d'appréciation, **140 établissements labellisés ont été visités** de janvier à novembre, dont 37 par la Fédération romande des consommateurs. Les critères de visibilité du label sont moins bons qu'en 2016. Les critères de l'assiette **Fourchette verte** sont respectés, comme en 2016, avec 82% de plats corrects. Une quantité insuffisante de légumes dans 19 établissements enquêtés explique ce résultat.

Plus de **1'600 établissements arborent le label de l'alimentation équilibrée en Suisse**. 16 cantons et demi-cantons ont des sections cantonales **Fourchette verte** : tous les cantons latins, ainsi qu'Argovie, Bâle (campagne et ville), Berne, Saint-Gall, Soleure, Thurgovie, Uri et Zoug. La présidence est désormais 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. Le partenariat avec une entreprise de restauration collective s'est poursuivi.

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

II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

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

Le comité de **Fourchette verte**, composé de dix membres, s'est réuni à 3 reprises au cours de l'année (cf. annexe I). Exceptionnellement deux assemblées générales ont eu lieu les 28 mars et 16 novembre. La première s'est déroulée à la Maison du Terroir, à Lully, la deuxième au réfectoire du restaurant scolaire des Promenades à Carouge, celle-ci concernait essentiellement la votation du budget 2018. L'OPAGE et Novae Restauration SA ont gracieusement offert la collation post assemblée générale. Le groupe de travail des diététiciennes s'est réuni à quatre reprises. Ce groupe 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, a été créé par **Fourchette verte** Suisse, afin de travailler en amont sur les décisions à faire valider en COKO. Il a pour but de faire évoluer les critères du label et d'uniformiser les pratiques. **Fourchette verte** Genève a participé au GTech à trois reprises lors de deux journées de rencontre à Lausanne en juin et novembre, et d'une conférence téléphonique en septembre.

Les permanentes de l'association

Coordinatrice : Madame Tania LEHMANN, poste à 0,5 équivalent plein temps (EPT)

Diététiciennes : Madame Daniela CAPANO, poste à 0,4 EPT, remplacée en cours d'année par

Madame Chloé LINDER, poste à 0,5 EPT, puis 0.8 EPT

Madame Thérèse GENOLET, poste à 0,4 EPT

Madame Jessica ARNAUD, poste à 0.6 EPT

Le temps de travail effectif des permanentes de l'association a représenté 2,1 équivalents plein temps, soit 0.6 EPT de plus qu'en 2016. Un poste a pu être créé grâce au soutien des cotisations.

Fourchette verte Genève a accueilli deux étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique de Genève durant 16 semaines. Mesdames Marie-Pierre THEUBET et Sidonie FABBI, employées par le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), ont assuré les démarches dans la majorité des restaurants des établissements liés au DIP, ainsi que dans les crèches et espaces de vie enfantines (EVE) publiques. 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 restaurants scolaires de la Ville.

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 l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS). Pour 2017, 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	Nombre total de lieux labellisés : 270	278

publics labellisés	Nombre total de places assises : 34'500	31'277
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%	80 %
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%	12 253 440* 82%

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 : 2	2

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	4 20
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	12 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	2 Un descriptif du public cible atteint existe chaque année
2.4 Evaluer la connaissance du label Fourchette verte auprès de la population	Nombre d'évaluations	Pas de sondage en 2017

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 : 2	2

* 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, voire largement dépassés pour certains, sauf au niveau du nombre de places. Les établissements labellisés ont une capacité plus faible, que celle estimée lors de la rédaction des indicateurs. Les nouvelles labellisations concernent les restaurants scolaires ou les EVE/crèches.

2. Restaurants labellisés **Fourchette verte**

A. Cafés-restaurants et self-services

Un nouveau self-service (La Parenthèse Gourmande) a obtenu le label **Fourchette verte**. Suite à l'introduction de la cotisation, huit self-services Migros n'ont pas souhaité poursuivre le label. Le nombre de cafés-restaurants est resté stable. Ainsi, il y a **7 établissements de moins** dans la catégorie cafés-restaurants et self-services (cf. annexe II).

B. Restaurants de collectivité

Un nouveau restaurant d'entreprise (La Centrale de compensation) a obtenu le label **Fourchette verte**. L'association Realise et l'OMC (changement de prestataire) n'ont plus le label. 7 établissements se sont retirés en raison de la cotisation, il s'agit des 5 sites des Hôpitaux Universitaires de Genève (Cluse-Roseraie, Belle-Idée, Bellerive, Loëx et Trois-Chêne), ainsi que la Clinique de Joli-Mont et Migros-Praille. De plus, 4 établissements (HP Meyrin, Poste Montbrillant, CMU et Science II) ayant comme prestataire de service SV Group et étant déjà comptabilisés dans les statistiques de **Fourchette verte** suisse, sont retirés des établissements de collectivités genevoises pour éviter les doublons. Ainsi, il y a **12 établissements de moins** dans cette catégorie (cf. annexe III).

C. Junior

Un nouvel établissement privé (Geneva English School Versoix) a obtenu le label **Fourchette verte**. Il y a **3 établissements** qui ont perdu le label, un établissement privé (Nouvelle Ecole Farny) et deux établissements publics (restaurant scolaire Sel et Poivre suite à un changement de prestataire et restaurant scolaire de la Maison de quartier de Saint-Jean suite à la fermeture de l'établissement). Ainsi il y a **2 labels junior en moins** (cf. annexe IV).

D. Tout-petits

5 établissements ont obtenu le label. Pour les établissements publics, il s'agit de la crèche CielBleu et des EVE de Pinchat et La Maternelle. Pour les établissements privés, il s'agit de la crèche Petitgrain et Little Green House Versoix. 2 EVE n'ont plus le label : EVE des Minoteries en raison de la fermeture de l'établissement durant les travaux et EVE Val d'Arve ayant obtenu le label **Fourchette verte** - Ama terra des tout-petits et changeant de catégorie. Il y a ainsi **3 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. Montessori Preschool Little Birds a obtenu le label FV-AT junior. Ainsi, il y a **un label** dans cette catégorie.

F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits

EVE Val d'Arve a obtenu le label FV-AT des tout-petits. Ainsi, il y a **un label** dans cette catégorie.

G. Affiliation adulte

Le nombre d'établissements est resté stable, soit **7 établissements** affiliés adulte (cf. annexe VI).

H. Affiliation junior

Un nouvel établissement a obtenu le label Fourchette verte. Il s'agit de La Pommière-La Ferme (FOJ). Il y a **6 labels affiliation junior** (cf. annexe VI).

I. Affiliation senior



Un nouvel établissement a obtenu le label Fourchette verte. Il s'agit de la Maison de Vessy. Ainsi, il y a **un label affiliation senior en plus** (cf. annexe VI).

J. Manifestations populaires

Fourchette verte Genève a labellisé les plats servis lors de deux manifestations populaires. Les critères de labellisation sont vérifiés, en amont et sur place, par les permanentes 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 Fête de la Tomate (Vidonne Traiteur) et lors du Gaming Convention (Palexpo restaurants), où les critères ont été adaptés en raison de la durée de la manifestation, du vendredi soir au dimanche, prenant en compte également le petit-déjeuner et les collations. Pour la première année, les permanentes de l'association ont labellisé un camp d'été, école-vacances qui s'est déroulé durant 3 semaines, entre juillet et août, au centre de Poussy à Vernier. 36 enfants ont mangé les repas livrés par Régéservice SA, respectant les critères Fourchette verte junior. Une rencontre au préalable avec le traiteur et le responsable du camp, la vérification des menus et une visite sur place ont été nécessaires pour labelliser cette manifestation.

K. Prospection

Les permanentes de Fourchette verte Genève ont été en contact avec 7 nouveaux établissements en 2017, ce qui a donné lieu à 4 entretiens sur place, à 3 labellisations et à un suivi en cours de labellisation.

L. Nombre de restaurants labellisés

La répartition des types d'établissements qui détiennent le label Fourchette verte au 31 décembre 2017 est la suivante :

Etablissements	Nombre	Places
cafés-restaurants	13	1'183
self-services	8	1'007
restaurants de collectivité	51	10'842
junior	126	13'608
tout-petits	63	3'930
affiliations adulte	7	239

affiliations junior	6	150
affiliations senior	2	248
Ama terra junior	1	25
Ama terra des tout-petits	1	45
Total	278	31'277

On compte **14 établissements labellisés de moins qu'en 2016**, ce qui correspond à 12 nouveaux labels et 26 en moins. Il y a **278 restaurants labellisés** contre 292 fin 2016, pour un total de **31'277 places**, contre 35'908 places une année auparavant. Au total, sur les **26 établissements** qui n'ont plus le label, **17 établissements** se sont retirés en raison de la cotisation.

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, les établissements ont une capacité moindre, que lorsque les indicateurs ont été établis.

M. Suivi des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des 3 critères et leur bonne visibilité, **440 visites** ont été effectuées dans les établissements.

Les permanentes de l'association ont assuré : **173 repas** et **80 entretiens** sans repas, soit un total de **253 entretiens**. Elles ont également corrigé **511 semaines de menus**.

Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué : **156 visites avec repas**, **31 entretiens** sans repas et la correction de **432 semaines de menus**.

Outre le contrôle du respect du label, ces visites sont l'occasion de distribuer du matériel promotionnel, de mettre à disposition la liste des restaurants labellisés et de discuter avec les responsables de la restauration.

Afin de réaliser l'enquête d'appréciation, les permanentes de l'association ont formé **7 enquêtrices-teurs de la Fédération romande des Consommateurs (FRC)** qui ont visité **37 établissements labellisés**. **4 testeurs formés les années précédentes** ont été actifs en 2017 (1 de plus qu'en 2016) et ont rempli **8 grilles d'appréciation** (33 de moins) correspondant à 7 établissements labellisés différents (15 de moins).

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 avec tous les établissements. Les permanentes de l'association ont assuré : **12 mini-formations** du personnel et **19 formations**, dont 12 ateliers payants (3 journées à ORIF, 3 ateliers réalisés dans une crèche, une école privé et un établissement médico-social, 2 interventions pour des étudiants d'établissements privés et 2 formations pour les équipes de cuisine). De plus, il y a eu **20 stands** dans les établissements labellisés, **2 séances d'information** aux éducateurs-trices des institutions labellisées et **5 séances d'information** aux parents. Les permanentes de l'association ont également réalisé **2 interventions auprès d'une population vulnérable**. La première a eu

lieu au Centre Espoir durant trois pauses de midi avec différentes animations (équilibre alimentaire, sucre et graisses) et la seconde sous forme d'une séance « petit-déjeuner » avec les résidentes du foyer Arabelle avec pour thème l'équilibre alimentaire et le danger des régimes restrictifs.



Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué : **10 séances de formation** pour les éducateurs-trices et animateurs-trices du parascolaire, **3 séances de formation** pour le personnel de cuisine et **3 séances d'information** aux parents.

N. Charte du développement durable

Sous l'impulsion de la Direction générale de l'agriculture (Département de l'environnement, des transports et de l'agriculture) 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



Les tabliers et les dépliants ont été réédités avec le nouveau logo **Fourchette verte**. Les dépliants des déclinaisons « junior » et « tout-petits » ont fusionnés pour former un document illustré et coloré. 9'000 exemplaires de cette nouvelle version ont été commandés, en plus des 8'000 dépliants junior de l'ancienne édition. Les gobelets (3'500) et les tabliers noirs (150) ont spécialement été commandés cette année pour être distribués dans les crèches, EVE et établissements junior labellisés. Des dépliants adulte (15'100), dépliants **Fourchette verte** Ama-terra (150), tabliers junior (50), post-it (4'800), stylos (900), gommes (800), sacs réutilisables (700), clés USB (40) ont également été distribués lors de stands, manifestations publiques, formations et animations. Le renouvellement du soutien d'une fondation privée genevoise et de l'union maraîchère de Genève (OPAGE) a permis

l'achat du matériel promotionnel nécessaire à la visibilité du label tout au long de l'année.

B. Actions de communication

Semaine du Goût

La dix-septième édition s'est déroulée du 14 au 24 septembre autour du thème « les fabuleuses cucurbitacées ». La soirée d'inauguration de la Semaine du Goût genevoise a eu lieu à la Promenade de la Treille avec la présence de divers stands, animations et dégustations. Elle a été organisée par Monsieur Gaétan MOREL, du Service de l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève en collaboration avec l'OPAGE, l'Etat de Genève (DETA) et le comité genevois de la Semaine du Goût. Les festivités ont commencé par une partie officielle assurée par le Conseiller d'Etat, Monsieur Luc BARTHASSAT, la conseillère administrative de la Ville de Genève, Madame Sandrine SALERNO et la Présidente du comité genevois, Madame Chantal LONATI. **Fourchette verte** a proposé de reconnaître les différentes cucurbitacées exposées sur le stand qu'elle a partagé avec Slow Food. Un concours sous la forme d'un « mots mêlés » complétait l'animation.



Un « kit pédagogique » créé par **Fourchette verte** Suisse, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus **Fourchette verte** pour les labels junior et tout-petits, élaborés par toutes les diététiciennes de **Fourchette verte** Genève, a facilité l'accès à la thématique, tant pour les équipes de cuisine, que le personnel encadrant les enfants. Ainsi, les enfants des crèches/EVE et des écoles genevoises ont dégusté plusieurs mets à base de cucurbitacées et ont participé à diverses expositions et animations lors desquelles ils ont découvert de nombreuses variétés de fruits et légumes.



Les restaurants des établissements de l'enseignement secondaire II ont également participé à la Semaine du Goût avec, par exemple, « les cucurbitacées arrivent ! » à Uni Dufour et Uni Mail. Le

« Super Apéro du terroir », « La Cuisine est à vous » ou « La main à la pâte », atelier proposé aux enfants, sont quelques exemples des nombreux rendez-vous proposés aux genevois pendant toute la durée de la manifestation.



Cette année, l'association s'est davantage investie en reprenant, entre autre, l'organisation du concours de dessin « Le mandala des cucurbitacées ». Proposés à tous les responsables de secteurs du GIAP, accompagnés de lots pour les enfants, 4'150 sets ont été distribués. La recherche des lots réalisée par Madame Tania LEHMANN a permis d'en récolter 246, dont 27 livres et 5 paniers de légumes, notamment grâce au soutien de l'OPAGE et de l'entreprise genevoise espace-terroir. **Fourchette verte** Genève a également participé à l'évaluation de tous les dessins avec la chargée de projet de la Semaine du Goût suisse, Madame Giulia ONORI. Des courges anti-stress spécialement confectionnées pour l'occasion par **Fourchette verte** Suisse ont fait également partie des lots.

Les « bons jeunes » ont mis à l'honneur la gastronomie genevoise en offrant la possibilité aux jeunes entre 16 et 25 ans de déguster un repas gastronomique à un prix accessible et de découvrir des saveurs raffinées. L'intérêt pour cette offre a sensiblement augmenté cette année avec 150 bons commandés contre 36 en 2016, grâce à une meilleure campagne de communication, notamment la création de flyers et leur diffusion.

La Ville de Genève a développé son concept de « Slow Mobile » en collaboration avec Slow Food et l'Agenda 21. Une roulotte transformée en atelier de cuisine animé par Slow Food Genève et un chef de cuisine a été installée dans les écoles des Allobroges et Hugo-de-Senger. Les élèves fréquentant les structures du parascolaire ont réalisé et dégusté des recettes composées de produits du terroir genevois, tout en étant sensibilisés à l'origine des aliments, au plaisir et aux 5 sens.

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 6 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 de la Ville de Genève (évaluation de 39 restaurants), la soirée d'inauguration, la remise des 6 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 15 ans. En 2017, pendant 53 jours repartis sur deux périodes, 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**. Ainsi, ce sont 49'000 plats labellisés qui ont été vendus dans 19 établissements, ce qui représente 924 plats **Fourchette verte** par jour pendant toute la durée de l'action.

Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch

Chaque semaine, les paniers de fruits et légumes locaux, bio ou conventionnels, sont accompagnés de 1 à 2 recettes écrites par **Fourchette verte** sur la base des ingrédients qui composent les paniers hebdomadaires. Au total **39 nouvelles recettes** ont été proposées. Elles sont disponibles sur www.espace-terroir.ch.



Couverture médias

Presse écrite

Fourchette verte est mentionnée dans 5 articles de la «*Tribune de Genève*»

- 10 février : « La **Fourchette verte** s'offre une nouvelle dent » avec l'interview de Madame Thérèse GENOLET de **Fourchette verte** Genève, qui présente le label **Fourchette verte** - Ama terra.
- 9 mars : « Un menu végétarien par semaine pour les écoliers ». **Fourchette verte** y est mentionnée comme un label que doivent avoir les restaurants scolaires de la Ville de Genève.



- 11 juin : « Le camp où j'aimerais inscrire mes enfants ». **Fourchette verte** y est mentionnée dans le cadre de sa collaboration avec le traiteur d'un camp d'été pour les enfants.
- 4 septembre : « Changement à la tête de la **Fourchette verte** » avec l'interview de Madame Anne-Claude DEMIERRE, présidente de **Fourchette verte** Suisse.
- 3 octobre : « Dans les restaurants scolaires, saumon, poires et brocolis ravissent les papilles » traite de la surconsommation de viande et de poisson avec l'intervention de Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, en collaboration avec le label **Fourchette verte** junior.

En partenariat avec Genève Région-Terre Avenir (GRTA), 5 articles comprenant 2 fruits et légumes phares et 2 recettes sont parus dans la rubrique Gourmande de Nouvelles.ch durant les mois de :

- avril : poireau et chou frisé
- mai : fraise Mara des bois et brocoli
- juin : rhubarbe et tomate grappe
- septembre : courgette et potimarron
- décembre : cardon et panais

« La Feuille Dorée », journal des résident-e-s et de la vie à la Maison de Vessy, cite **Fourchette verte** dans l'édition de mai dans l'article « Label **Fourchette verte** senior » pour annoncer la labellisation de l'établissement.

« La Ville de Genève souhaite un menu végétarien quotidien », article publié dans Le Courrier le 9 février, mentionne **Fourchette verte** en tant que label certifiant les restaurants scolaires de la Ville de Genève.

Télévision et Radio

Madame Thérèse GENOLET de **Fourchette verte** Genève présente les activités animées lors de la labellisation de la Maison de Vessy en mai, dans un montage vidéo réalisé par les animateurs. La diffusion a eu lieu à l'interne sur la chaîne de télévision de la Maison de Vessy.

Au total, il y a eu 12 interventions dans la presse écrite et 1 sur une chaîne de télévision interne.

Il y a eu des interventions média au niveau suisse telles que :

Dans l'article « Lausanne met ses cafétérias au régime data » dans Le 24 heures, le 1^{er} février, **Fourchette verte** y est présentée comme label en vigueur dans une majorité de crèches, écoles et cafétérias professionnelles de la Ville de Lausanne.

La RTN le 20 mai, lors de la présentation du concours culinaire « Fourchette gourmande », mentionne **Fourchette verte** comme partenaire du projet.

Mention du label **Fourchette verte** par la RTS dans son émission radio « Forum » le 16 juin, lors d'un débat impliquant Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de la Fédération **Fourchette verte** Suisse sur le sujet « Les produits végétariens peuvent-ils utiliser des termes propres aux produits d'origine animale ? »

« Changement à la tête de **Fourchette verte** », article publié dans Le 24 heures le 4 septembre, présente la nouvelle présidente de **Fourchette verte** Suisse, Madame Anne-Claude DEMIERRE.

« Elargir ses choix nutritionnels dès l'enfance », article publié dans Le Cafetier le 4 septembre, avec l'interview de Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général Fédération de la Fédération **Fourchette verte** dans le cadre de la Semaine suisse du Goût.

« A.-C. DEMIERRE à la baguette », article publié dans La Liberté le 5 septembre, présente la nouvelle présidente de **Fourchette verte** Suisse, Madame Anne-Claude DEMIERRE.

ARCINFO publie l'article « Un atelier cucurbitacées pour éviter la néophobie alimentaire » le 13 septembre avec l'interview de Madame Daniela SUNIER, de **Fourchette verte** Neuchâtel, qui présente l'atelier sensoriel en question.

Mention du label **Fourchette verte** par la RTS dans son émission radio « Forum » le 18 septembre, lors d'un débat impliquant Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de la Fédération **Fourchette verte** Suisse sur le sujet « Un fast-food qui ouvre dans une Haute école, normal ou scandale? »

Mention du label **Fourchette verte** dans l'article « On mange avec ses yeux et son nez, mais pas uniquement » dans Le Matin le 13 octobre, en collaboration avec Monsieur Stéphane MONTANGERO, secrétaire général Fédération de la Fédération **Fourchette verte** dans le cadre de la Semaine suisse du Goût.

ARCINFO publie l'article « Label **Fourchette verte** : des cuisiniers reprennent le chemin de l'école » le 1^{er} décembre, sur la formation continue des cuisiniers.

Internet

Fourchette verte est citée sur la page Facebook d'Eldora, dans une publication à propos des inscriptions des enfants aux restaurant scolaires de Meyrin, le 29 mai.

Le logo de **Fourchette verte** apparaît sur la page Facebook d'Eldora, dans une publication à propos d'une dégustation pour les enfants du parascolaire de l'école de la Châtelaine, le 19 juin.

Mention de **Fourchette verte** sur le site de Newrest dans un article « Centrale de compensation Newrest Suisse obtient le label **Fourchette verte** » le 6 juin.

Fourchette verte est citée sur le blog de Takinoa, dans l'article « Quelques astuces pour un estomac léger sur la route des vacances » avec l'interview de Madame Thérèse GENOLET le 19 juillet.



Campagne dans les cinémas :

Diffusion d'un clip vidéo sans son de 10 secondes créé par les permanentes de l'association en 2015 et mis à jour en 2017, dans les cinémas de Balexert 3, Nord-Sud, Scala 1 et Bio durant les mois de novembre et décembre.

Distribution des dépliants **Fourchette verte**

- Dans tous les établissements labellisés, ainsi que lors des manifestations publiques et des stands.
- Distribution de près de 8'000 dépliants junior dans les lieux labellisés, notamment lors des inscriptions au parascolaire.
- Distribution de plus de 8'000 dépliants adultes dans les lieux labellisés dont 7'000 distribués à chaque élève de 1^{ère} année de l'enseignement secondaire II pour annoncer l'action **Fourchette verte**.

Diffusion de la liste des établissements

- Sur le site internet de la Fédération **Fourchette verte** Suisse www.fourchetteverte.ch avec une mise à jour fréquente des restaurants et de la cartographie permettant de les situer géographiquement.

C. Stands de présentation

Les permanentes de l'association ont organisé **20 stands** de présentation **Fourchette verte** dans les établissements labellisés (4 entreprises, 3 établissements du secondaire II, 1 self-service, 2 EMS, 2 établissements tout-petits et 8 restaurants scolaires). Les stands dans les restaurants scolaires ont eu lieu dans cinq communes (Céligny, Lancy, Veyrier, Thônex et Chêne-Bourg). Ils ont permis de sensibiliser environ 480 élèves et ont pu être réalisés notamment grâce à la présence de deux étudiantes de la HES.



Fourchette verte était présente à la **Fête de l'association Camarada**, le samedi 10 juin en collaboration avec Carrefour Addictions. Une animation visant à sensibiliser les participantes sur la présence et la quantité de graisse dans différents aliments a été proposée.



Les **75 ans de la crèche de la Nichée** à la Jonction ont été fêtés avec **Fourchette verte** le 15 juin, un discours de la conseillère administrative Madame Esther ALDER a ponctué la manifestation.



Participation à la première édition de la **Journée cantonale sur les chemins de la randonnée** dans le cadre de la Nuit suisse de la randonnée, organisée par le canton de Genève et GenèveRando, le samedi 8 juillet, dans les bois de Versoix et Collex-Bossy. A cette occasion, un parcours spécialement aménagé et animé pour le grand public a offert l'opportunité de découvrir les plaisirs de la nature et du terroir de jour comme de nuit sur une distance de 11 km, modulable au gré des envies des randonneurs. Une animation sur la qualité des goûters et collations a été proposée pour le plus grand intérêt des participants.

Fourchette verte était présente pour sa quatorzième participation à la **Fête de la Tomate** qui s'est déroulée du 7 au 9 juillet. Le stand, qui se trouvait sur la place de la Sardaigne, a proposé une animation sur les boissons sucrées, de la documentation sur l'alimentation équilibrée et le label **Fourchette verte** ainsi que des recettes à base de tomates. Le traditionnel plat proposé par le traiteur André VIDONNE, composé de tomates farcies, riz et salade mêlée a été labellisé.



En collaboration avec l'association Rien ne va plus, **Fourchette verte** a été invitée pour la deuxième année consécutive à la **Geneva Gaming Convention** le samedi 23 septembre. L'e-sport souhaitant être reconnu comme sport à part entière, les organisateurs ont souhaité la présence de **Fourchette verte**, afin de promouvoir l'alimentation équilibrée auprès des participants à cette manifestation « sportive ». **Fourchette verte** a proposé une exposition de snacks, ainsi que leur représentation visuelle en cuillères à café de matières grasses et en carrés de sucre. Une

animation demandant aux participants d'évaluer la teneur en sucre de différents aliments et boissons a remporté un vif enthousiasme, ainsi qu'une « roue de la fortune » contenant notamment des questions sur l'alimentation équilibrée.

4. Recherche de fonds

A. Communes

Fourchette verte a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DEAS en sollicitant toutes les communes genevoises. **25 communes** ont répondu favorablement, soit trois de moins qu'en 2016, et ont soutenu financièrement **Fourchette verte**: Aire-la-Ville, Anières, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Laconnex, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Puplinge, Satigny, Vernier et Versoix, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Aire-la-Ville, Anières, Cartigny, Cologny, Meinier, Plan-les-Ouates, Puplinge et Versoix. 11 communes qui avaient versé un soutien en 2016 ne l'ont pas réitéré (Avully, Avusy, Chêne-Bourg, Choulex, Corsier, Dardagny, Perly-Certoux, Presinge, Thônex, Vandœuvres, Veyrier). 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 un nouveau vélo et l'entretien du précédent, ainsi que pour des supports utilisés lors des stands et des tabliers. 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 (visibilité et matériel).

C. Cotisations

L'introduction d'une cotisation payante 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 terme 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. Des frais d'ouverture de dossier pour chaque nouvelle demande de label de 300.- ont également été instaurés. Le résultat est prometteur, vu qu'il a permis d'augmenter le temps de travail des permanentes. En effet, un poste de diététicien-ne à 0,5 EPT avait été créé en fin d'année 2016, il a pu être majoré de 0,1 EPT, ce qui représente sur l'année la création d'un poste **de diététicien-ne à 0,6 EPT**. Les comptes 2017 détaillent le montant qui a été perçu (cf § VII).

IV. EVALUATION

1. Sondage d'opinion

Le sondage téléphonique habituellement effectué par l'institut DemoScope aura lieu en 2018, soit une année sur deux.

2. Enquête d'appréciation

Les résultats de l'enquête d'appréciation ont été obtenus grâce à la collaboration des enquêtrices-teurs de la FRC qui ont visité 37 établissements ouverts au public, des permanentes de l'association, des diététiciennes et infirmières 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 novembre, 140 établissements ont été testés, soit 23 de moins qu'en 2016.

Les critères de visibilité du label sont moins bons qu'en 2016. La disponibilité du matériel est la variable qui montre la plus importante diminution (53% vs 80%). Cette variable est fortement influencée par les établissements « junior » qui ne peuvent pas mettre à disposition le matériel **Fourchette verte** dans les restaurants scolaires. Les dépliants sont toutefois distribués aux parents d'élèves lors des inscriptions au GIAP et les affiches du label sont visibles par les enfants dans de nombreux locaux des structures parascolaires. Cet aspect sera pris en compte pour l'enquête d'appréciation 2018.

Le respect des critères nutritionnels est identique à l'année dernière avec 82% de plats corrects. La portion de légumes/crudités servie est insuffisante dans 19 établissements, soit un de plus qu'en 2016. Les quantités d'aliments riches en protéines ont été respectées dans 94% des établissements, soit 2% de plus qu'en 2016.

Les établissements labellisés proposant des boissons alcoolisées sont moins nombreux qu'en 2016 (16% vs 30%). Cette différence s'explique principalement par le retrait du label **Fourchette verte** dans 13 restaurants de collectivité, dont 7 servant des boissons alcoolisées. 3 établissements (café-restaurant, self-service et collectivité) ne respectent pas les critères pour l'indication des boissons non-alcoolisées.

Les interventions sur le terrain pour optimiser le respect des critères nutritionnels et pour améliorer la visibilité du label sont un objectif prioritaire pour l'année 2018.

V. FEDERATION **FOURCHETTE VERTE** SUISSE

1. Temps forts

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

Année de changements

Pour **Fourchette verte** Suisse, l'année 2017 a été placée sous la bannière des changements. Tout d'abord, nous avons changé de président. Après 6 ans à la barre, loyal et fidèle au poste, Michel THENTZ a remis le flambeau de la présidence. Et pour la première fois de notre histoire, nous avons une femme à la tête de **Fourchette verte** Suisse : Madame la Conseillère d'Etat Anne-

Claude DEMIERRE. Cette dernière, en charge du département fribourgeois de la Santé et des affaires sociales depuis 2007, connaît particulièrement bien, et notre action et le domaine dans lequel nous évoluons.

Sur le terrain, Esther Jost HONNEGER, première coordinatrice de **Fourchette verte** pour la Suisse alémanique, a saisi l'occasion de prendre la responsabilité du PAC lucernois, après 5 ans de poste. Nous avons profité de son départ pour repenser notre organisation et la rendre plus efficace. Et depuis septembre, Elizabeth BIERI est en charge du poste « métier », place oh combien importante pour la poursuite du développement de notre association en Suisse alémanique.

Ces changements n'ont en rien altéré la Fédération. La progression générale du nombre d'établissements se poursuit, avec toujours le but de privilégier la qualité à la quantité. Les importants projets que sont le développement de la durabilité (**Fourchette verte** - Ama terra) et notre collaboration avec SV Group, leader en Suisse de la restauration collective, se poursuivent.

Ainsi, l'offre **Fourchette verte** permet à près de 1'600 établissements d'arborer le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2017. La Fédération s'est aussi fortement agrandie, puisqu'elle compte désormais pas moins de 16 cantons et demi-cantons. Ce développement se reflète également dans la composition du Comité issu des votes de l'Assemblée générale, puisqu'outre la présidente, 3 membres sur 6 sont alémaniques, ou 3 sur 6 sont francophones, selon le point de vue.

Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group se poursuit à la pleine satisfaction des deux partenaires. **Fourchette verte** Suisse découvre avec plaisir les innovations que fait SV Group, que ce soit pour la mise en valeur des légumes ou pour « jouer » avec les saisons. De même, la baisse de la quantité de sel utilisé dans les cuisines de SV, depuis 4 ans qu'a débuté ce partenariat, est réjouissante, tout comme le fait de toujours mieux se comprendre lors des divers travaux conjoints.



Il faut rappeler que ce partenariat n'est nullement exclusif. **Fourchette verte**

Suisse et ce prestataire souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration pour permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse, notamment en Suisse alémanique. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors tout-à-fait souhaitable.

Autres projets et collaborations

Tout au long de l'année 2017, la Fédération a poursuivi ses travaux préparatoires pour les deux gros projets qui se développeront principalement en 2018, à savoir d'une part la refonte complète du site internet et, de l'autre, le projet pilote **Fourchette verte** senior @home, soit la labellisation des repas à domicile à destination des personnes âgées, dans le but d'améliorer leur santé et ainsi de contribuer à leur maintien à domicile.

Fourchette verte Suisse a choisi comme thème de la Semaine du Goût, pour l'ensemble de ses sections cantonales, « les cucurbitacées ». A nouveau, le « kit la Semaine du Goût de **Fourchette verte** » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, et proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique pour cette semaine vouée au goût, permettant notamment aux enfants de faire des expériences gustatives variées et de découvrir que les cucurbitacées ne sont pas toutes des courges.

La collaboration avec la Société Suisse de Nutrition (SSN) est toujours très forte. Elle est facilitée par la localisation des bureaux **Fourchette verte** pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne et se poursuit après le changement de titulaire du poste. Si désormais la coordinatrice pour la Suisse alémanique est sous contrat de travail unique, elle est accueillie comme si elle faisait partie de la famille SSN, tout comme le Secrétaire général à chaque visite. C'est ainsi très souvent de concert que les deux organisations peuvent répondre aux sollicitations concernant la restauration collective et se faire profiter mutuellement des réseaux construits. Concernant la Fédération romande des Consommateurs (FRC), l'accord cadre établi en 2013 continue de déployer ses effets et des rencontres régulières ont lieu entre les deux secrétaires généraux.

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

Secrétariat général

Comme mentionné plus haut, le secrétariat a connu de forts changements et une réorganisation pour gagner en efficacité a été choisie. Le secrétariat s'organise désormais autour d'un poste de coordinatrice pour la Suisse alémanique, en charge également de toutes les questions liées à

l'alimentation (« métier ») à 80%, et d'une personne en charge uniquement des questions administratives et logistiques à 60%, le tout coordonné par le Secrétaire général, toujours à 55%. La Fédération peut ainsi compter globalement sur un 195% de temps de travail, adjoint de quelques mandats à Aduna Romandie (anciennement la partie « services » des Ligues de la Santé du canton de Vaud), en matière de comptabilité ou de graphisme, par exemple.

Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH soutient également le projet pilote **Fourchette verte** senior @home pour les années 2017 et 2018.

Par ailleurs, il convient de souligner que le soutien de la CLASS à la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations a été renouvelée pour la période 2017-2019. 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.

Fourchette verte Suisse tient à remercier chaleureusement Promotion santé Suisse et la CLASS pour leur soutien indispensable à son travail et son autonomie.

2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 31 décembre 2017 (cf. annexe VIII).

3. Nombre de places assises en Suisse

Situation au 31 décembre 2017 (cf. annexe IX).

4. Historique et organisation

Le site www.fourchetteverte.ch détaille cette thématique.



VI. PERSPECTIVES 2018

L'introduction de nouveaux critères nutritionnels au 1^{er} janvier et leur mise en place tout au long de l'année impliqueront un échange étroit avec tous les établissements labellisés **Fourchette verte**. Ces critères concernent la présence :

- ◆ d'au moins une fois par semaine un menu végétarien à midi
- ◆ de plats à base de poisson 1 à 4 fois par mois, selon la priorité choisie : durabilité ou aspect nutritionnel
- ◆ de 4 féculents différents, sur 5 repas de midi consécutifs, dont si possible au moins 1 avec une teneur élevée en fibres

Le contrat de prestations 2017-2020 a défini des prestations spécifiques quadriennales dans le cadre de la subvention du Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS), 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 2018, 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	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	Valeurs cibles
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 Nombre de stands de présentation	3 10
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 Un descriptif du public cible atteint existe chaque année
2.4 Evaluer la connaissance du label Fourchette verte auprès de la population	Nombre d'évaluations	1

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	3

* 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.

VII. COMPTES 2017

1. Comptes d'exploitation

	Budget 2017	2017	2016
RECETTES	255 700.00	289 110.95	264 228.25
Revenus	206 800.00	216 308.95	209 239.25
Subvention cantonale (DEAS)	170 000.00	171 280.00	168 720.00
Subvention Ville de Genève	10 000.00	10 300.00	10 300.00
Communes genevoises	16 000.00	22 200.00	15 750.00
Fondation privée genevoise	4 000.00	5 000.00	6 503.90
Sponsors	6 000.00	6 028.95	6 220.35
Ateliers payants	800.00	1 500.00	1 745.00
Refacturation	1 700.00	1 792.00	1 999.00
Sous-location du bureau	1 600.00	1 600.00	1 600.00
Ventes de matériel	100.00	192.00	399.00
Autres produits	47 200.00	71 010.00	52 990.00
Indemnités praticien formateur	4 500.00	7 140.00	7 020.00
Cotisations 2016, solde	0.00	9 900.00	0.00
Cotisations membres	40 000.00	48 050.00	42 950.00
Ouverture de dossier	0.00	3 000.00	0.00
Matériel Fourchette verte suisse	2 700.00	2 920.00	3 020.00
CHARGES D'EXPLOITATION	291 700.00	303 432.90	224 735.14
Charges directes	261 030.00	267 936.65	194 376.19
Charges de personnel	222 000.00	223 564.50	169 193.25
Salaires	222 000.00	186 710.00	148 887.05
Charges sociales		36 854.50	31 853.35
Indemnités journalières			-11 547.15
Activités de promotion	30 830.00	40 128.30	21 397.04
Matériel genevois	4 000.00	9 119.82	466.00
Matériel Fourchette verte suisse	16 830.00	19 493.70	17 250.10
Actions	10 000.00	11 514.78	3 680.94
Coûts	8 200.00	4 243.85	3 785.90
Tri des déchets	1 200.00	1 560.00	360.00
Evaluation	7 000.00	2 683.85	3 425.90
Charges de fonctionnement	30 670.00	35 496.25	30 358.95
Loyers	16 000.00	15 999.60	15 999.60
Téléphone	800.00	560.15	645.20
Déplacements	2 000.00	2 534.40	1 484.60
Frais postaux	470.00	498.85	300.35
Matériel et fournitures de bureau	2 500.00	4 272.05	4 226.10
Honoraires gestion de la comptabilité	4 500.00	6 167.25	4 176.40
Frais du comité et assemblée générale	3 000.00	2 320.15	2 313.60
Formation continue	1 400.00	3 143.80	1 213.10
RESULTAT D'EXPLOITATION	-36 000.00	-14 321.95	39 493.11
Charges et produits financiers	0.00	108.55	36.00
Frais et intérêts postaux	0.00	108.55	36.00
RESULTAT FINANCIER	-36 000.00	-14 430.50	39 457.11
Charges et produits des fonds affectés	36 000.00	16 000.00	36 000.00
Attribution aux fonds affectés des cotisations	0.00	0.00	36 000.00
Utilisation des fonds affectés	36 000.00	16 000.00	0.00
RESULTAT AVANT REPARTITION	0.00	1 569.50	3 457.11
Répartition de la part du résultat	18	1 569.50	3 457.11
Résultat de l'exercice		0.00	0.00

2. Bilans comparés 2016 - 2017

ACTIF	31.12.17	31.12.16
<i>Actif circulant</i>		
Liquidités	96 938.72	101 188.59
Créances	2 480.00	2 144.55
Autres créances	-	-
Stock	-	-
Actifs de régularisation	1 894.70	7 492.90
TOTAL ACTIF	101 313.42	110 826.04
PASSIF		
<i>Fonds étrangers court terme</i>		
Créanciers	121.00	1 656.90
Autres dettes	7 991.20	467.95
Part de subvention à restituer 2017-2020	784.75	441.43
Passifs de régularisation	13 397.33	14 466.80
<i>Total fonds étrangers court terme</i>	<i>22 294.28</i>	<i>17 033.08</i>
<i>Fonds affectés</i>		
Fonds affectés des cotisations	20 000.00	36 000.00
<i>Total Fonds étrangers à long terme</i>	<i>20 000.00</i>	<i>36 000.00</i>
<i>Fonds propres</i>		
Capital de dotation	60 000.00	60 000.00
Thésaurisation au 31.12.2016	-1 765.61	-2 648.46
Part de subvention non dépensée 2017-2020	784.75	441.43
<i>Total Fonds propres</i>	<i>59 019.14</i>	<i>57 792.97</i>
TOTAL PASSIF	101 313.42	110 826.05

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 l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS),
Monsieur Adrien BRON, directeur de la Direction générale de la santé (DEAS),
Monsieur Jacques-André ROMAND, médecin cantonal (DEAS),
Monsieur Pascal HAEFLIGER chef du secteur de prévention et promotion de la santé ainsi que Madame Lynne THADIKARRAN-SALOMON, conseillère scientifique (DEAS),
Madame Anne EMERY-TORRACINTA, conseillère d'Etat en charge du Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP),
Monsieur Pascal EDWARDS, directeur de la scolarité à la Direction générale de l'enseignement post-obligatoire (DIP),
Madame Martine BERGER, directrice du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),
Madame Mary-Josée BURNIER, référente des pratiques en promotion et éducation à la santé, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),
Madame Marta PERUCCHI, directrice de la logistique et Monsieur Davide BATTAINI, gestionnaire en restauration (DIP),
Monsieur Sylvain RUDAZ, directeur général 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 25 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 GUERINO et Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de la Direction générale de l'agriculture, à Mesdames Elizabeth BIERI, Esther JOST et Monsieur Stéphane MONTANGERO de **Fourchette verte** Suisse, aux chefs cuisiniers des Goutatoo et leurs amis, à Madame Giulia ONORI de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Chantal LONATI 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 Mesdames Isabelle CHATELAIN, Emmanuelle MOSSUZ, Natacha CATTIN et Monsieur Niels WEBER de Rien ne va plus, à Madame Corinne WAHL, Mesdames Giannina CASTILLO MARRONE, Juliette SNAKKERS et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Madame Laurence FEHLMANN RIELLE, Messieurs Rémy BENOIT et Christian WILHELM de la Fegpa.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateurs et aux cuisinier-ère-s **Fourchette verte**, aux éducateurs-trices des E.V.E et des crèches, et aux animateurs-trices 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.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'O. Amrein', written in a cursive style.

Olivier AMREIN
Président

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'T. Lehmann', written in a cursive style.

Tania LEHMANN
Coordinatrice

mars 2017



IX. ANNEXES

Annexe I

Comité de **Fourchette verte** Genève

Etat au 31 décembre 2017

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

Nicolas BURGI, traiteur de Châtelaine et représentant des labellisés

Marc CHEVEAU, RégéService SA et représentant des labellisés

Claude DUVERNAY, restaurateur et représentant de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève

Sidonie FABBI, 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)

Laurence FELHMANN RIELLE, secrétaire générale de la Fédération genevoise pour la prévention de l'alcoolisme (FEGPA)

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)

Raphaël REINERT, HES filière nutrition et diététique, restauration hors domicile

Marie-Pierre THEUBET, 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)

Permanententes de l'association

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

Daniela CAPANO remplacée en avril par **Chloé LINDER**, BSc HES-SO, diététicienne ASDD

Thérèse GENOLET, diététicienne BSc HES-SO

Jessica ARNAUD, 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 2017

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
- Jardin des îles** - 5-7, ch. Colladon - 1209 Genève - tél. 022 730 79 27
- La Carte Gourmande** - 51, rte du Nant d'Avril - 1214 Vernier - tél. 022 734 31 34
- Le Casse-Croûte** - Traiteur de Châtelaine - 2, rue des Eaux - 1213 Onex - tél. 022 879 89 11 (mardi-jeudi)
- Les Jardins du Rhône** - Eldora - 89, av. d'Aïre - 1203 Genève - tél. 022 340 22 13
- Le Swiss Chalet** - Genève Aéroport, arrivée, emplacement 80 - 1215 Cointrin - tél. 022 717 76 08
- Les Lauriers** - Eldora - 5, rue Henri-Veyrassat - 1202 Genève - tél. 022 339 71 23
- Les Savoises** - 15, rue des Savoises - 1205 Genève - tél. 022 329 20 22
- Restaurant de l'Ancre** - EPI - 34, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 949 08 54
- 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**

- Green-Spot** - 30, bd Carl-Vogt - 1205 Genève - tél. 022 320 02 30
- 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. 022 855 93 21
- 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
- Café Jardin, Crowne Plaza Geneva** - 75, av. Louis-Casai - 1216 Cointrin - tél. 022 710 30 91
- Le Resto du Traiteur** - Traiteur de Châtelaine - 10, rue Pré-de-la-Fontaine - 1217 Meyrin - tél. 022 782 65 25
- Sur le Pont** - ORIF - 4, rampe du Pont Rouge - 1212 Grand-Lancy - tél. 022 306 00 69



Annexe III

Etat au 31 décembre 2017

Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

Caran d'Ache - Eldora - 19, ch. du Foron - 1226 Thônex
Centre du Commerce International (C.C.I) - Newrest Restauration - 54, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Centre Espoir - 10, rue Jean-Dassier - 1201 Genève
Datalp Swiss SA, Le Physalis - 13, rue de Veyrot - 1217 Meyrin
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
Foyer Arabelle - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
Hôpital de la Tour - 3, av. J.-D. Maillard - 1217 Meyrin
Hôtel des Finances - Eldora - 26, rue du Stand - 1211 Genève
La Centrale de compensation (CdC) - Newrest Restauration - 18, av. Edmond-Vaucher - 1203 Genève
« L'Entre'Actes », L'Ecole Hôtelière de Genève - 12, av. de la Paix - 1202 Genève
Lombard Odier - Eldora - 8, av. des Morgines - 1213 Petit-Lancy
MIP Restaurant, CICG - 17 rue de Varembe - 1202 Genève
OMM L'Attique - Newrest Restauration - 7 bis, av. de la Paix - 1202 Genève
OMPI - 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
SIG, Le Soleil - Eldora - 2, ch. du Château Bloch - 1219 Lignon
Skyguide, Le Slot - Eldora - 15-17, rte de Pré-Bois - 1216 Cointrin
STEP d'Aire - SIG - Eldora - 17, ch. de la Verseuse - 1219 Aire
UNHCR - 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 - Arts Appliqués (CFP-AA) - 2, rue Necker - 1201 Genève
Centre de Formation Professionnelle - Construction (CFP-C) et Services et Hôtellerie (CFPSHR) - Novae Restauration SA - 18, rue Gérard de Ternier - 1213 Petit-Lancy
Centre de Formation Professionnelle - Nature et Environnement (CFP-NE) - 150, rte de Presinge - 1254 Jussy
Centre de Formation Professionnelle - Technique (CFP-T) - 38, av. Louis Bertrand - 1213 Petit-Lancy
Collège Calvin - Migros - 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 - Novae Restauration SA - 16A, ch. du Bouchet - 1209 Genève
Collège Sismondi - Migros - 30, av. de France - 1211 Genève
Collège Voltaire - 21, rue Voltaire - 1201 Genève
Ecole de Commerce Aimée-Stitelmann - 24, rte de Base - 1228 Plan-les-Ouates
Ecole de Culture Générale Henry-Dunant - Migros - 20, av. Edmond Vaucher - 1203 Genève



Ecole de Culture Générale Jean-Piaget - 17, ch. Grange-Falquet - 1224 Chêne-Bougeries

Ecole de Commerce Nicolas-Bouvier - Migros - 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 - 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

Ecole Internationale de Genève - Campus La Grande Boissière - Novae Restauration SA - 62, rte de Chêne - 1208 Genève

Ecole Internationale de Genève - Campus des Nations - Novae Restauration SA - 11, rte de Morillons - 1218 Grand-Saconnex



Annexe IV

Etat au 31 décembre 2017

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 » - RégéService - 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 - RégéService - Cuisines scolaires de Bellevue - 10, ch. de la Menuiserie - 1293 Bellevue

Restaurants scolaires de la commune de Bernex - RégéService - Réfectoires de Luèchepelet, 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 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 Chateaubriand - Cuisines scolaires des Pâquis - 14, rue Royaume - 1201 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-Jardin - PRO Restauration - Association des restaurants scolaires de Champel - 42, av. de Miremont - 1206 Champel

Restaurant scolaire de Cité-Jonction - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 24, av. Sainte-Clotilde - 1205 Genève

Restaurant scolaire de Colladon - Jardins des îles - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 5-7, ch. Colladon - 1202 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

Restaurants scolaires 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 - 20, rte de Corsier - 1246 Corsier



Restaurant scolaire des Cropettes - Association des cuisines scolaires des Cropettes - 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'Aire - 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 - Fondation Clair Bois Minoteries - 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

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 Cropettes - 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 - RégéService - 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'Aire - 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 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, Champs-Frêchets, 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 - Fondation Clair Bois Minoteries - 7, rue des Minoteries - 1205 Genève

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

Restaurant scolaire d'Onex-Bosson - Association des Cuisines Scolaires d'Onex - 90, av. Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex

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

Restaurant scolaire des Pâquis - Cuisines scolaires 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 » - Association des restaurants scolaires de Champel - 28C, av. Dumas - 1206 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Plan-les-Ouates - RégéService - Buvette de la salle communale, Réfectoires du Vélodrome et de La Galette - 1228 Plan-les-Ouates



Restaurant scolaire des Plantaporrêts - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 1 bis, rue des Plantaporrêts - 1205 Genève

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, Marcelly-Tronchet, Pont-Bochet - 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'Aïre, d'Avanchets-Salève, de Balxert, de Châtelaine, de La Ferme Golay, des Libellules, des Libellules 2, des Ranches, du Lignon, de Poussy et de Vernier-Place - 1214 Vernier

Restaurants scolaires 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 Internationale de Genève - campus des Nations - Novae Restauration SA - 11, rte de Morillons - 1218 Grand-Saconnex

Ecole Montessori-Aquiliae - Julian's Kitchen - 24, ch. des Tulipiers - 1208 Genève

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

Espace 99 - Rue de Lyon 99 - 1203 Genève

Geneva English School - Novae Restauration SA - 36, rue de Malagny - 1294 Genthod

Geneva English School - Novae Restauration SA - 160, route de Suisse - 1290 Versoix

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

Institut La Salésienne - Novae Restauration SA - 243, rte de Veyrier - 1255 Veyrier



Annexe V

Etat au 31 décembre 2017

Label **Fourchette verte** tout-petits

Crèches et espaces de vie infantile publiques (EVE)

- 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 Rondin-Picotin** - 60, av. du Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex
- 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** - RégéService - 59, rte de Chancy - 1213 Petit-Lancy
- EVE Confignon** - Eldora - 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 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 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
- 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 La Dent de Lait** - 15, av. Dumas - 1206 Genève
- SPE Eaux-Vives :**
 - **EVE Pré-Picot** - 11, plateau de Frontenex - 1223 Cologny
- SPE Pâquis :**
 - **EVE Carfagni-Chateaubriand** - 2, place Chateaubriand - 1202 Genève
 - **EVE Carfagni-Plantamour** - 28, rue Philippe Plantamour - 1201 Genève
- SPE Petit-Saconnex :**
 - **EVE Croqu'lune** - 1-3, ch. Champ Baron - 1209 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
- SPE Université :**
 - **EVE des Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias
 - **EVE Baud-Bovy** - 2, passage Daniel-Baud-Bovy - 1205 Genève

Crèches et EVE privées

- Crèche Arabelle** - 64, av. des Grandes Communes - 1213 Onex
- Crèche Petitgrain** - Novae Restauration SA - 17, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin
- Crèche Pop e poppa, Menthe à l'eau** - RégéService - 8C, av. de Champel - 1206 Genève
- Crèche Pop e poppa, Le Sabotier** - RégéService - 20, ch. de Sous-Balme - 1255 Veyrier
- Crèche Scoubidou** - Eldora - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève
- Ecole Cabriole-Montessori** - 36, av. Cardinal-Mermillod - 1227 Carouge
- Ecole Montessori, Rive gauche** - Scolarest - 15, ch. Pré d'Orsat - 1245 Collonge-Bellerive
- 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** - 162, rte Suisse - 1290 Versoix



Annexe VI

Etat au 31 décembre 2017

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

Fondation Foyer Handicap, résidence des Voirets - Novae Restauration SA - 39, ch. des Palettes - 1212 Grand-Lancy

Fondation Foyer Handicap, résidence Gabrielle Sabet - Novae Restauration SA - 7, ch. des Caroubiers - 1227 Carouge

Fondation Foyer Handicap, résidence Petit-Lancy - Novae Restauration SA - 10, av. du Petit Lancy - 1213 Petit-Lancy

Fondation Foyer Handicap, résidence Yamani - Novae Restauration SA - 97, rte de Loëx - 1232 Confignon

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 Pommière - 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

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 Le Léman - EMS - 30, rte d'Hermance - 1222 Vérenaz

Annexe VII

Etat au 31 décembre 2017

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

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

Annexe VIII Nombre d'établissements labellisés en Suisse

	Nombre/ Anzahl/ Quantità	Places assises/ Sitzplätze/ Posti a sedere
Cafés-restaurants / Cafe-Restaurants / Caffè-ristoranti	37	3 416
Self-services / Selbstbedienung	34	5 753
Restaurants de collectivité /Gemeinschaftsgastronomie/Ristoranti di collettività	216	43 442
Affiliations / Verpflegung Ganztag / Affiliazione	42	2 695
Affiliations senior / Ganztag Senior / Affiliazione Senior	93	5 804
Affiliations Junior / Ganztag Junior / Affiliazione Junior	32	2 681
Juniors	608	42 875
FV-AT junior	44	1 885
Tout-petits / Kleinkinder / Bambini Piccoli	408	16 722
FV-AT tout-petits / FV-AT Kleinkinder / FV-AT Bambini Piccoli	66	1 949
Take away	2	120
	1 582	127 342



Etat au/Stand am/Stato da 31.12.2017

Etablissements / Betriebe

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU/JUBE	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	0	13	1	0	0	0	0	12	0	6	5	0	0	37
Self-services	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	5	0	15	4	0	0	34
Restaurants de collectivité	0	1	0	0	9	51	14	8	0	0	0	24	0	9	29	0	71	216
Affiliations	0	0	0	0	2	7	2	3	0	0	0	11	0	6	11	0	0	42
Affiliations senior	0	0	0	0	3	2	1	3	0	0	0	32	0	11	41	0	0	93
Affiliations junior	0	0	0	3	0	6	1	2	0	2	0	5	0	4	9	0	0	32
Juniors	5	0	0	24	17	126	11	13	0	11	0	170	0	58	173	0	0	608
FV-AT juniors	0	3	12	0	0	1	0	17	1	2	0	0	0	0	0	8	0	44
Tout-petits	35	0	0	98	24	63	19	22	0	12	0	12	0	35	88	0	0	408
FV-AT tout-petits	0	10	22	3	1	1	1	0	6	2	11	0	0	0	0	9	0	66
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	40	14	34	128	58	278	50	51	23	28	13	271	0	146	360	17	71	1 582

* Des établissements sont en cours de labellisation. / Betriebe befinden sich im Labellierungsprozess.

Annexe IX Nombre de places assises en Suisse

Places assises / Sitzplätze

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU/JUBE	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	0	1 183	70	0	0	0	0	875	0	960	328	0	0	3 416
Self-services	0	0	0	0	325	1 007	0	0	0	0	0	1 455	0	2 256	710	0	0	5 753
Restaurants de collectivité	0	90	0	0	963	10 842	1 625	1 034	0	0	0	4 160	0	768	6 615	0	17 435	43 442
Affiliations	0	0	0	0	238	239	190	75	0	0	0	902	0	570	481	0	0	2 695
Affiliations senior	0	0	0	0	205	248	78	113	0	0	0	2 023	0	853	2 284	0	0	5 804
Affiliations junior	0	0	0	980	0	150	56	44	0	50	0	432	0	164	805	0	0	2 681
Juniors	202	0	0	93	1 807	13 608	651	542	0	304	0	8 523	0	4 001	13 346	0	0	42 875
FV-AT juniors	0	155	457	0	0	25	0	0	958	40	40	0	0	0	0	365	0	1 885
Tout-petits	1 035	0	0	3 030	815	3 930	664	885	0	251	0	580	0	1 096	5 471	0	0	16 722
FV-AT tout-petits	0	374	818	85	44	45	22	0	206	30	400	0	0	0	0	299	0	1 949
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	120
	1 237	619	1 275	4 188	4 397	31 277	3 356	2 693	1 164	675	440	18 950	0	10 788	30 040	664	17 435	127 342

Nombre de menus FV par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU/JUBE	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	0	710	13	0	0	0	0	87	0	144	470	0	0	1 424
Self-services	0	0	0	0	80	200	0	0	0	0	0	145	0	602	1 880	0	0	2 907
Restaurants de collectivité	0	60	0	0	347	3 250	621	591	0	0	0	416	0	87	11 112	0	5 285	21 709
Affiliations	0	0	0	0	476	478	105	150	0	0	0	2 706	0	975	720	0	0	5 610
Affiliations senior	0	0	0	0	362	496	140	234	0	0	0	6 069	0	1 834	5 641	0	0	14 776
Affiliations junior	0	0	0	980	0	300	48	88	0	50	0	1 296	0	210	775	0	0	3 747
Juniors	202	0	0	93	1 611	27 216	639	542	0	304	0	8 523	0	3 863	11 921	0	0	54 712
FV-AT juniors	0	155	457	0	0	25	0	0	958	40	15	0	0	0	0	417	0	1 912
Tout-petits	1 035	0	0	3 030	734	3 930	876	885	0	251	0	580	0	1 016	5 018	0	0	16 320
FV-AT tout-petits	0	374	818	85	42	45	22	0	206	30	18	0	0	0	0	556	0	1 822
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	17
	1 237	589	1 275	5 200	3 652	36 650	2 464	2 490	1 164	675	33	19 822	0	8 748	37 537	973	5 285	124 956

* Des établissements sont en cours de labellisation. / Betriebe befinden sich im Labellierungsprozess.

Résultats de l'enquête d'appréciation « Fourchette verte » auprès de 140 établissements genevois labellisés, de janvier à novembre 2017 (FRC 37 établissements)

	13 cafés-restaurants		8 self-services		41 collectivités		78 junior		Résultats 2017 140 établissements		Résultats 2016 163 établissements	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
1. Modalités FV												
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible?	54%	46%	88%	12%	78%	23%	76%	24%	75%	25%	80%	20%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci?	77%	23%	88%	12%	77%	23%	88%	12%	84%	16%	84%	16%
La vignette annuelle est-elle visible?	38%	62%	75%	25%	71%	29%	75%	25%	70%	30%	85%	15%
Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible?	46%	54%	63%	38%	72%	28%	42%	58%	53%	47%	80%	20%
Fourchette verte est-il mentionné sur la carte des menus ou sur les panneaux?	85%	15%	100%	0%	93%	7%	95%	5%	94%	6%	96%	4%

Les modalités **Fourchette verte** montrent un résultat inférieur à celui de 2016. La disponibilité du matériel Fourchette est insuffisante dans 61 établissements. Cette variable est fortement influencée par les établissements « junior » qui ne peuvent pas mettre à disposition le matériel **Fourchette verte** dans les restaurants scolaires.

	13 cafés-restaurants		8 self-services		41 collectivités		78 junior		Résultats 2017 140 établissements		Résultats 2016 163 établissements	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
2. Boissons non alcoolisées												
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	62%	38%	63%	38%	24%	76%	-	-	16%	84%	30%	70%
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson moins chère ?	100%	0%	80%	20%	100%	0%	-	-	96%	4%	100%	0%
Indication des boissons sans alcool	86%	14%	80%	20%	89%	11%	-	-	86%	14%	97%	3%

23 établissements sur les 140 visités proposent des boissons alcoolisées. 3 ne respectent pas les critères de visibilité demandés pour les boissons non alcoolisées.

3. Respect des Q servies	13 cafés-restaurants			8 self-services			41 collectivités			78 junior			Résultats 2017 140 établissements			Résultats 2016 163 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%	0%	88%	12%	0%	93 %	3%	5%	95%	4%	1%	94%	4%	2%	94%	6%	0%
Légumes, crudités	77%	-	23%	50%	-	50%	93%	-	8%	88%	-	12%	86%	-	14%	89%	-	11 %
Graisses en quantités limitées	100%	-	-	100%	0%	-	92%	8%	-	99%	1%	-	97%	-	3%	97%	3%	-
Avez-vous eu assez de farineux ?	100%	-	-	88%	-	12%	98%	-	2%	100%	-	-	99%	-	1%	99%	-	1%
Plat FV correct	77%	23%		50%	50%		83%	17%		86%	14%		82%	18%		82%	18%	

Les critères de l'assiette **Fourchette verte** sont respectés comme en 2016, dans 82% des plats. La quantité de légumes/crudités servie est insuffisante dans 19 établissements contre 18 en 2016.

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.