



Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2022



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

Avec le soutien de :

Fourchette verte Genève
45 rue Agasse 1208 Genève

ge@fourchetteverte.ch, www.fourchetteverte.ch



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TELEBRAS LUX

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| I. LE MOT DE LA PRESIDENTE | 2 |
| II. LES TEMPS FORTS DE 2022 | 3 |
| III. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION | 4 |
| IV. PRIORITES ET REALISATIONS | 4 |
| 1. Prestations et réalisations | 4 |
| 2. Etablissements labellisés Fourchette verte | 6 |
| A. Cafés-restaurants et self-services | 6 |
| B. Restaurants de collectivité | 6 |
| C. Junior | 7 |
| D. Tout-petits | 7 |
| E. Fourchette verte - Ama terra junior | 7 |
| F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits | 7 |
| G. Affiliation adulte | 7 |
| H. Affiliation junior | 7 |
| I. Affiliation senior | 7 |
| J. Manifestations populaires | 7 |
| K. Prospection | 7 |
| L. Nombre d'établissements labellisés | 8 |
| M. Suivi des restaurants labellisés | 8 |
| N. Sensibilisation à la réduction du sel | 9 |
| 3. Information du public | 9 |
| A. Matériel de communication | 9 |
| B. Actions de communication | 9 |
| C. Stands de présentation et participation à des manifestations publiques | 12 |
| 4. Recherche de fonds | 12 |
| A. Communes | 12 |
| B. Sponsors | 13 |
| C. Cotisations | 13 |
| D. Mandats | 13 |
| E. Réseaux | 13 |
| 5. Autres collaborations | 13 |
| V. EVALUATION | 14 |
| 1. Enquête d'appréciation | 14 |
| VI. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE | 14 |
| 1. Les temps forts de l'année 2022 | 14 |
| A. Principales réalisations | 14 |
| B. Fonctionnement de la Fédération | 15 |
| C. Financement de la Fédération | 15 |
| 2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse | 16 |
| 3. Nombre de places assises et de menus en Suisse | 16 |
| 4. Historique et organisation | 16 |
| VII. PERSPECTIVES 2023 | 16 |
| VIII. COMPTES 2022 | 18 |
| 1. Comptes d'exploitation | 18 |
| 2. Bilans comparés 2021 - 2022 | 20 |
| IX. REMERCIEMENTS | 21 |
| X. ANNEXES | 22 |



I. LE MOT DE LA PRESIDENTE

En ce début d'année 2023, alors que la Cour des comptes vient de sortir un rapport sur l'évaluation de la prévention du surpoids et de l'obésité, ainsi que sur l'évaluation de la promotion de l'alimentation saine et du mouvement, il devient urgent de prendre en considération l'alimentation saine comme un objectif principal de santé publique, une priorité.

Fourchette verte, en tant que label de l'alimentation équilibrée et durable œuvre dans ce sens.

Toute l'équipe de **Fourchette verte** Genève - la coordinatrice, les diététicien-ne-s et le comité - s'associent avec moi pour remercier les établissements labellisés pour leur collaboration, ainsi que les 23 communes du canton de Genève, le DSPS, la Fondation Petram, la Fondation philanthropique Famille Sandoz, une Fondation privée genevoise, l'OPAGE-UMG et les SIG, qui nous ont soutenu financièrement en 2022.

Aujourd'hui, une trentaine de communes ont déjà adopté le label via leurs restaurants scolaires ou leurs structures de la petite enfance, mais le défi est d'atteindre la totalité des communes du canton, dans un objectif d'équité et d'accessibilité à l'alimentation saine et équilibrée afin de toucher une plus grande majorité d'enfants et de jeunes, sans discrimination socio-économique, tous mangent ensemble, le même plat.

Durant cette année, **Fourchette verte** a été fortement sollicitée et s'est démenée pour répondre aux multiples sollicitations. Grâce à l'excellent travail de l'équipe de l'association, 284 établissements sont labellisés **Fourchette verte**, soit 4 de plus qu'en 2021. De plus en plus demandent aussi à être labellisés **Fourchette verte** - Ama terra, ce qui démontre une prise de conscience grandissante pour des mesures structurelles en faveur de la santé et de l'environnement. Il en découle davantage de formations et d'échanges, sans compter les centaines de visites effectuées. Ajoutons aussi le professionnalisme de l'équipe pour : former les cuisiniers à l'introduction de 2 plats végétariens par semaine, sensibiliser les établissements à la réduction de l'utilisation du sel, rédiger des supports en langage simplifié (FALC) permettant de toucher une plus grande partie de la population.

La santé est au cœur des préoccupations de l'association et le soutien des pouvoirs publics est essentiel. **Fourchette verte** n'a pas vu sa subvention cantonale augmenter, malgré la croissance démographique engendrant une croissance des besoins.

Pour toutes ces raisons, je remercie chaleureusement toute l'équipe pour le travail accompli durant cette année 2022, ainsi que les établissements labellisés qui s'adaptent à l'actualisation des critères du label. Je souhaite que davantage de communes genevoises investissent dans la santé de la jeunesse à travers la labellisation et que le soutien de l'Etat, comme le recommande la Cour des comptes dans son rapport, permette un renforcement des actions des organismes prestataires, tel que l'association **Fourchette verte** Genève.

Le label **Fourchette verte** qui a 30 ans en 2023, est le garant d'une alimentation saine et durable accessible à toutes et tous.

Marjorie DE CHASTONAY
Présidente

II. LES TEMPS FORTS DE 2022

Un nombre important de **sollicitations** générant de nombreuses **activités** résume cette année post-covid.

Les **conditions d'engagement du personnel** ont été revues, suite à un travail conséquent de comparaison et de réflexion émanant du groupe RH du comité **Fourchette verte**.

284 établissements sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année, **soit 4 établissements labellisés de plus qu'en 2021**. De nombreux mouvements sont observés : **11 nouveaux labels et 7 en moins**.

La déclinaison **Fourchette verte - Ama terra** comprend 4 établissements de plus, **soit 7 au total**, ce qui démontre un entrain pour la mise en place de mesures structurelles en faveur de la santé et de l'environnement.

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères, **401 visites** ont été effectuées dans les établissements.

47 formations du personnel et de la clientèle, ainsi que **22 stands et animations** dans les établissements labellisés ou à l'extérieur, ont été réalisés.

66 cuisinier-ère-s et 84 éducateur-trice-s, animateur-trice-s ou intendant-e-s ont participé aux 13 ateliers proposés gratuitement dans le cadre de l'introduction de **2 menus végétariens** hebdomadaires.

De **nombreux supports informatifs** ont été revus, tant au niveau du contenu, que du visuel, alors que d'autres ont été créés, l'ensemble à l'aide d'un logiciel de graphisme. Ces supports imagés et colorés peuvent être consultés en ligne ou photographiés, limitant ainsi la production de papier.

La 22^{ème} édition de la **Semaine du Goût** s'est déroulée du 15 au 25 septembre avec comme thème « Les épices de Suisse et d'ailleurs ». **Fourchette verte** a soutenu les labellisés dans sa mise en valeur.

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, **pendant 30 semaines**.

Le **plat Fourchette verte a été proposé à 5.-** tous les jours pour les étudiants de l'Université de Genève et des Hautes Écoles spécialisées de Genève jusqu'au mois de juillet, grâce à un crédit du Conseil d'Etat. Puis au moins 2 plats **Fourchette verte** par semaine à ce prix ont été proposés.

Sur les **réseaux sociaux**, les publications, touchant tant l'alimentation équilibrée et durable, que les activités de terrain, ont généré une augmentation du nombre d'abonnés : **1'350 sur Instagram, 589 sur Facebook et 113 sur LinkedIn**, réseau nouvellement utilisé.

93 textes et supports ont été rédigés **en langage simplifié**, un langage adapté aux personnes à faible littératie.

Les **pages genevoises du site internet de Fourchette verte Suisse** ont été complétées par des supports simplifiés pour faciliter l'accès aux informations, tant du personnel des établissements labellisés, que des clients <https://fourchetteverte.ch/article/accueil-fourchette-verte-geneve/>

23 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Anières, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Collonge-Bellerive, Collex-Bossy, Cologny, Confignon, Corsier, Dardagny, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Russin, Versoix et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Collex-Bossy, Plan-les-Ouates, Russin et Versoix. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**. L'objectif fixé d'obtenir un soutien plus important, n'a pas été atteint.

La **recherche de fonds** a été une préoccupation constante qui a permis de récolter un montant suffisant à équilibrer l'exercice comptable. Des **mandats rémunérés** y ont également contribué.

Lors de l'**enquête d'appréciation**, effectuée entre janvier et juillet, **91 établissements ont été testés**. Le respect des critères nutritionnels est en légère hausse, **soit 82% de plats corrects (81% en 2021)**.

III. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

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

Le comité de **Fourchette verte**, est composé de 11 membres (cf. annexe I). Le comité s'est réuni à 4 reprises. L'Assemblée générale a eu lieu le 31 mars. Le Bureau du comité réunissant la présidente, le vice-président et la coordinatrice s'est concerté à maintes reprises. Le groupe de travail RH, qui a entrepris une réflexion sur les conditions d'engagement du personnel a présenté au personnel le fruit de sa réflexion, avant qu'elle ne soit adoptée en séance de comité. Outre le changement de la caisse de pension, vers une option plus éthique et socialement plus responsable, un travail de comparaison et d'uniformisation entre les conditions de l'Etat et celles de **Fourchette verte** a été réalisé.

Le groupe de travail des diététicien-ne-s s'est réuni à 2 reprises. Il a été constitué pour transmettre et partager les informations spécifiques au suivi des établissements labellisés, notamment les directives émanant de la Conférence de coordination de **Fourchette verte** Suisse (CoKo, 2 séances). **Fourchette verte** Genève a participé à plusieurs réunions organisées par **Fourchette verte** Suisse et a manifesté son point de vue et sa collaboration tout au long de l'année. 2 séances avec le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ) ont eu lieu dans le cadre de la Convention renouvelée annuellement.

Les permanent-e-s de l'association

- Coordinatrice : Madame Tania LEHMANN, poste à 0,6 équivalent plein temps (EPT)
- Diététicien-ne-s : Monsieur JérémY CELA, poste à 0,6 EPT
Monsieur Eddy FARINA, poste à 0,6 EPT
Madame Sarah NGUYEN, poste à 0,4 EPT



Le temps de travail effectif a représenté 2,2 EPT. **Fourchette verte** Genève a accueilli 5 étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique durant 24 semaines. Madame Sara DE ALBUQUERQUE, chargée de mission temporaire PPE+ a participé pendant 4 mois à la recherche de fonds et à la communication. Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO et France GURBA, employées par le SSEJ, ont assuré les démarches et le suivi dans une partie des restaurants scolaires et des crèches/espaces de vie enfantines (EVE) publiques, selon la Convention établie avec le SSEJ. Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, a œuvré au développement du label et au suivi des 48 restaurants scolaires labellisés de la Ville.

IV. PRIORITES ET REALISATIONS

1. Prestations et réalisations

En lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03), des prestations spécifiques quadriennales ont été établies dans le cadre de la subvention du Département de la sécurité, de la population et de la santé (DSPS). Pour 2022, les résultats liés aux 3 prestations et 4 objectifs sont les suivants :

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

Objectif 1.1 : Labelliser les lieux de restauration collective, conformément aux critères **Fourchette verte**

| Mesures | Indicateurs | Résultats |
|---------|-------------|-----------|
|---------|-------------|-----------|

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés | Nombre total de lieux labellisés : 275 Nombre total de places assises : 30'000 | 284 31'593 |
| Labellisation prioritaire des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s | Proportion des lieux labellisés qui sont fréquentés principalement par des enfants, des jeunes et/ou des étudiants : 75% | 88% |
| Assurer la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation | Nombre de formations réalisées : 25 Nombre d'entretiens individuels réalisés : 200 Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés : au moins 300 Nombre de semaines de menus corrigées : 700 Proportion de lieux contrôlés respectant les critères du label : 75% | 47 316 401 892 82% |

Objectif 1.2 : Intégrer les principes du développement durable dans les critères de labellisation **Fourchette verte**

| Mesures | Indicateurs | Résultats |
|---|--|-----------|
| Mise en place du label Fourchette verte - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable | Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés Fourchette verte - Ama Terra : 5 | 7 |
| Adaptation des critères du label Fourchette verte en faveur de la durabilité | Nombre de critères adaptés à la durabilité : 2 | 2 |

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

Objectif 2.1 : Promouvoir les labels **Fourchette verte et **Fourchette verte - Ama terra** auprès de la population**

| Mesures | Indicateurs | Résultats |
|---|---|-------------------|
| Participation de l'association Fourchette verte Genève à des manifestations publiques afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra | Nombre de stands lors de manifestations publiques et/ou dans des établissements labellisés : 12 | 22 |
| Intervention de Fourchette verte Genève dans les médias et les réseaux sociaux afin de promouvoir le contenu des labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama Terra (en concertation avec Fourchette verte Suisse) | Nombre d'articles de presse, d'interventions à la radio, télévision et chaînes mobiles : 6 Nombre de publications dans les réseaux sociaux : 60 Nombre de personnes abonnées ou sensibilisées via les réseaux sociaux : 1'000 | 9 130 2'052 |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Partage d'informations à l'intention du grand public via les réseaux sociaux et/ou les supports écrits (affiches, flyers, documents d'information) : adapter les textes et les autres supports de communication aux personnes à faible littéracie. | Nombre de textes ou de supports relus et adaptés par des spécialistes ou des personnes formées à l'interne (par exemple, association Lire & Ecrire) : 30 | 93 |
| Participation à des projets en lien avec des populations vulnérables par la promotion d'une alimentation équilibrée et durable | Nombre de collaborations et d'interventions avec des populations vulnérables et/ou les associations qui les représentent : 6 | 7 |
| Sensibilisation des établissements labellisés, de leurs partenaires et de la population à une alimentation saine, équilibrée et durable | Nombre d'interventions et d'animations (p.ex. lors de conférences) en lien avec l'association ma-terre, la Fédération Fourchette verte Suisse et d'autres organisations professionnelles et/ou scientifiques : 8 | 15 |
| Participation des bénéficiaires** aux enquêtes personnelles de Specchio (sur demande de Specchio) ** : établissements labellisés | Les établissements labellisés sont intégrés aux enquêtes du projet Specchio : 20% des bénéficiaires**, dès la mise en place du projet | Pas de demande de Specchio |

Objectif 2.2 : Sensibiliser les établissements pour adultes à la réduction du sel (sodium), dans le cadre des labels **Fourchette verte et **Fourchette verte - Ama Terra****

| Mesures | Indicateurs | Résultats |
|--|---|-----------|
| Sensibilisation à la réduction de l'utilisation du sel (sodium) notamment dans les établissements accueillant des adultes, en cohérence avec les autres mesures nutritionnelles de Fourchette verte et de Fourchette verte - Ama Terra | Nombre d'établissements sensibilisés lors des entretiens individuels réalisés : 200 | 208 |

Les résultats montrent que les indicateurs ont tous été atteints, voire largement dépassés. Les permanent-e-s de l'association ont été beaucoup sollicité-e-s pour des formations et des stands dès la fin des restrictions sanitaires liées à la COVID-19. Les établissements labellisés **Fourchette verte** n'ont pas été conviés à participer à l'enquête Specchio en 2022, mais le seront vraisemblablement en 2023.

2. Etablissements labellisés **Fourchette verte**

A. Cafés-restaurants et self-services

1 établissement s'est retiré : Taverne de la Madeleine. Il y a **1 établissement en moins** dans cette catégorie (cf. annexe II).

B. Restaurants de collectivité



3 établissements qui étaient suivis par **Fourchette verte** Suisse sont désormais suivis par **Fourchette verte** Genève : Poste Montbrillant, Sciences II, CMU (cf. annexe III).

2 établissements ont été re-labellisés en cours d'année en raison d'un changement de prestataires : Uni-Mail et Uni-Dufour.





3 établissements se sont retirés ou ont perdu le label **Fourchette verte** : Ecole de commerce Nicolas Bouvier, Hôtel des Finances et Centre du Commerce International.
Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable (cf. annexe III).

C. Junior

3 restaurants scolaires publics et 1 privé ont obtenu le label **Fourchette verte** : le restaurant scolaire de Pinchat de la commune de Vessy, les restaurants scolaires du Sujet et de Manège en Ville de la Ville de Genève et Clair Bois Chambésy.

2 restaurants scolaires publics ont évolué du label **Fourchette verte** à **Fourchette verte - Ama terra** : le restaurant scolaire de la Tour et le restaurant scolaire de la Ferme Sarasin.

2 établissements se sont retirés ou ont perdu le label **Fourchette verte** : le restaurant scolaire de Conches et le restaurant scolaire de Châtelaine.

Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable (cf. annexe IV).

D. Tout-petits

3 établissements publics ont obtenu le label **Fourchette verte** : la crèche Zinzolin, l'EVE Etang et la crèche d'Aire-la-Ville.

1 établissement a évolué du label **Fourchette verte** au label **Fourchette verte - Ama terra** : la Fondation de l'Espace de Vie Infantile de la Cigogne.

Il y a **2 établissements en plus** dans cette catégorie (cf. annexe V).

E. Fourchette verte - Ama terra junior

Le label **Fourchette verte - Ama terra** est destiné principalement aux crèches/EVE, aux restaurants scolaires et aux restaurants d'entreprises qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif.

2 établissements ont obtenu le label **Fourchette verte - Ama terra** : le restaurant scolaire de la Tour et le restaurant scolaire de la Ferme Sarasin.

1 établissement a obtenu directement le label **Fourchette verte - Ama terra** : le restaurant scolaire des Délices.

Il y a **3 établissements en plus** dans cette catégorie (cf. annexe VII).

F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits

1 établissement a obtenu le label **Fourchette verte - Ama terra** : la Fondation de l'Espace de Vie Infantile de la Cigogne.

Il y a **1 établissement en plus** dans cette catégorie (cf. annexe VII).

G. Affiliation adulte

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

H. Affiliation junior

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

I. Affiliation senior

1 établissement s'est retiré du label **Fourchette verte** : la Résidence de Drize. Il y a ainsi **1 affiliation senior en moins** (cf. annexe VI).

J. Manifestations populaires



Les plats servis lors de **2 manifestations populaires ont été labellisés** par **Fourchette verte** Genève. Les critères de labellisation ont été vérifiés par les permanent-e-s de l'association, avant et pendant la manifestation. Au total, **9 plats ont été labellisés**, 6 lors de la Cité des Métiers à Palexpo et 3 lors de l'évènement HES-SO Genève « Rêvons la ville de demain ». Les critères appliqués étaient ceux de la déclinaison adulte.



K. Prospection

Les permanent-e-s de **Fourchette verte** Genève ont été en contact avec **20 nouveaux établissements**, ce qui a donné lieu à 12 entretiens sur place. 4 procédures de demande de label sont restées ouvertes.



L. Nombre d'établissements labellisés

La répartition des types d'établissements qui détiennent le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2022 est la suivante :

| Etablissements | Nombre | Places |
|-----------------------------|------------|---------------|
| cafés-restaurants | 8 | 674 |
| self-services | 6 | 832 |
| restaurants de collectivité | 42 | 8'771 |
| junior | 128 | 14'883 |
| tout-petits | 81 | 5'169 |
| affiliations adulte | 3 | 130 |
| affiliations junior | 6 | 105 |
| affiliations senior | 3 | 314 |
| Ama terra junior | 4 | 510 |
| Ama terra des tout-petits | 3 | 205 |
| Total | 284 | 31'593 |

Il y a **284** établissements labellisés, pour un total de **31'593** places, contre 280 établissements et 31'323 places en 2021. On compte **4 établissements labellisés de plus qu'en 2021**, ce qui correspond à 11 nouveaux labels et 7 en moins. Il s'agit **d'un équilibre dynamique entre les établissements nouvellement labellisés et ceux qui abandonnent le label**. Certains établissements changent de prestataires en cours d'année ou obtiennent le label **Fourchette verte - Ama terra**, ce qui engendre une charge administrative et la mise en place d'accompagnements spécifiques pour assurer le respect des critères. **4 établissements ont obtenu le label Fourchette verte - Ama terra**, ce qui démontre un entrain pour la mise en place de mesures structurelles en faveur de la santé et de l'environnement.

L'objectif quantitatif visant à maintenir le nombre de labellisés à 275 établissements est atteint, tout comme le nombre de places assises fixé à 30'000.

M. Suivi des restaurants labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères du label et leur bonne visibilité, **401 visites** ont été effectuées dans les établissements.

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

Les permanent-e-s de l'association ont rempli **253 grilles d'évaluation du repas**, assuré **63 entretiens** hors repas, soit un total de **316 entretiens**, et analysé **892 semaines de menus**.

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO et France GURBA, diététiciennes au Service de santé de l'enfance et de la jeunesse du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse ont effectué : **27 grilles d'évaluation du repas**, **2 entretiens hors repas** et la **vérification de 21 semaines de menus**. Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève a réalisé : **54 grilles d'évaluation du repas**, **2 entretiens hors repas** et la **vérification de 181 semaines de menus**.

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

Des **échanges** avec les responsables et les cuisinier-ère-s ont eu lieu au moins une fois dans l'année dans presque tous les établissements. **Fourchette verte** Genève a été largement sollicitée pour des stands et des formations après la période de restrictions sanitaires liée à la pandémie de la COVID-19. Les permanent-e-s de l'association ont assuré : **47 formations** du personnel et de la clientèle. De plus, il y a eu **22 stands et animations** dans les établissements labellisés. Les permanent-e-s de l'association ont également fourni des conseils nutritionnels, réalisé des stands et formations en lien avec l'Organisation romande pour la formation et l'intégration professionnelle, l'Espace 99, le Centre Espoir et Partage qui touchent une population vulnérable.

Des ateliers ont été proposés gratuitement pour soutenir le personnel des établissements labellisés dans l'introduction de 2 menus végétariens hebdomadaires. Au total, **66 cuisinier-ère-s et 84 éducateur-trice-s, animateur-trice-s, responsables ou intendant-e-s ont participé aux 13 ateliers** animés par les permanent-e-s de l'association.



Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué **8 séances de formation** pour le personnel de cuisine, les éducateurs-trice-s et animateurs-trice-s du parascolaire.

N. Sensibilisation à la réduction du sel

Dans le cadre du contrat de prestation 2021-2024, **Fourchette verte** Genève a poursuivi le projet de sensibilisation sur la réduction de l'utilisation du sel dans les établissements labellisés. Lors des visites dans les restaurants, les permanent-e-s de l'association ont systématiquement abordé la question du sel auprès des équipes de cuisine. Des informations sur l'impact du sel sur la santé, des conseils sur son utilisation en cuisine, sa teneur dans les aliments et la qualité des différents sels présents sur le marché ont été fournis selon un protocole rédigé par **Fourchette verte** Genève. Au total, les cuisinier-ère-s de **208 restaurants** ont été sensibilisé-e-s.

3. Information du public

A. Matériel de communication



Des dépliants présentant les différentes déclinaisons **Fourchette verte** (1'939), des post-it (1'046), des stylos (657), des sacs réutilisables (284), des fourchettes en inox (488), des gobelets réutilisables (210), des balles anti-stress en forme de tomate et de courge (167), des règles (107), des recettes sous forme de carte postale (194) ont été distribués lors de stands, manifestations publiques, visites des établissements labellisés, formations et animations.



Les dépliants **Fourchette verte**, donnant des indications sur les différents critères du label avec notamment le dessin d'une assiette équilibrée, différente selon la déclinaison, sont à la disposition du public des établissements labellisés. Le système d'inscription au parascolaire a été informatisé et les dépliants **Fourchette verte** ne peuvent plus être distribués aux parents. Une page internet dédiée au label **Fourchette verte** dans les restaurants scolaires a été mise à disposition sur le site du GIAP.

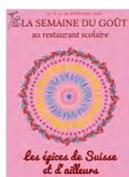
De nombreux supports informatifs ont été revus, tant au niveau du contenu, que du visuel, alors que d'autres ont été créés, l'ensemble à l'aide d'un logiciel de graphisme. Ces supports imagés et colorés peuvent être consultés en ligne ou photographiés, limitant ainsi la production de papier.



Un kit pédagogique de jardinage a été proposé à 64 établissements labellisés juniors et tout-petits. Il a été créé par **Fourchette verte** Suisse avec le soutien de Bio Suisse. Ce kit contient 3 sachets de graines, ainsi qu'une brochure d'accompagnement contenant des fiches pédagogiques et un mode d'emploi.

B. Actions de communication

Semaine du Goût



La 22^{ème} édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 15 au 25 septembre sur le thème « Les épices de Suisse et d'ailleurs ». **Fourchette verte** a transmis la thématique à tous les labellisés. Un kit pédagogique a soutenu les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants. Des exemples de déclinaisons de semaines de menus sur le thème des épices élaborés par **Fourchette verte Genève**, ont également été distribués au personnel de cuisine.

Le concours de dessin intitulé « Le défilé de mode des épices » a été proposé par **Fourchette verte** Genève à tous les responsables de secteurs du GIAP. **Fourchette verte** Genève a cherché des lots, qui ont été distribués aux enfants



participants, dont 30 livres sur l'alimentation, de la maison d'éditions genevoise *La Joie de Lire*, offerts par l'OPAGE, des recueils de recettes **Fourchette verte** et des courges anti-stress.



Le concours « A table ! Mangeons local et durable », coordonné par le Service Agenda 21-Ville durable de la ville de Genève, s'est déroulé du 1^{er} au 30 octobre. Ce sont 12 prix qui ont été décernés aux restaurants participants qui proposaient les plats les plus créatifs à base de produits locaux et de saison. Un accent particulier a été mis sur la traçabilité des produits. Madame Tania LEHMANN a fait partie du jury et a participé à l'évaluation des restaurants, puis à la délibération finale. Parmi les lauréats, le « Tonic restaurant », labellisé **Fourchette verte** depuis 13 ans, a reçu le prix de la cuisine locale offert par Genève Terroir.

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

Le DIP s'engage pour la promotion d'une alimentation saine dans les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II. Pour atteindre son objectif de promotion de l'alimentation équilibrée, l'action **Fourchette verte "plat du jour à 6.40"** a été proposée et subventionnée par le DIP dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II, comme depuis 20 ans. **Pendant 30 semaines**, les étudiants, apprentis et collégiens âgés de 16 à 19 ans ont pu bénéficier d'une réduction de 2.50 sur le menu du jour **Fourchette verte**. Le plat **Fourchette verte** a représenté 40% des ventes de plats chauds proposés dans les cafétérias de l'enseignement secondaire II.

Suite à la subvention du Conseil d'État de 2021, **le plat Fourchette verte a été proposé à 5.-** pour les étudiants de l'Université et des Hautes Écoles spécialisées de Genève jusqu'au mois de juillet. Il s'agit d'un levier pour faciliter l'accès à une consommation alimentaire saine et durable. Dès le mois d'août, la subvention s'étant arrêtée, l'offre d'un plat à 5.- s'est poursuivie pour le plat végétarien, qui correspond, au minimum, 2 fois par semaine, au plat **Fourchette verte**. Lorsqu'il ne correspond pas aux critères nutritionnels du label **Fourchette verte**, c'est essentiellement au niveau de sa richesse en matières grasses. D'autres propositions de plats, dont les prix varient de 7.50 à 11.- sont dès lors retenus comme plats **Fourchette verte**.

Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch



Chaque semaine, les paniers de fruits et légumes, locaux et bio, sont accompagnés de 1 à 2 recettes rédigées par **Fourchette verte** Genève sur la base des ingrédients qui composent les paniers. Les recettes se sont complexifiées cette année pour répondre à la demande. Au total, **48 nouvelles recettes** ont été proposées.

Couverture médias

Presse écrite

Le magazine **Générations** a sollicité Madame Tania LEHMANN le 1^{er} janvier pour une interview pour l'article « J'ai testé pour vous...la coloscopie ».

<https://www.generations-plus.ch/?q=magazine/actualités/editosblogs/j'ai-testé-pour-vous...-la-coloscopie>

Le journal communal **Satigny en clair** mentionne **Fourchette verte** dans son numéro de mars pour annoncer l'arrivée du 2^{ème} menu végétarien dès la rentrée 2022-2023.

https://www.satigny.ch/media/document/0/satigny_en-clair_mars-2022_site.pdf

La **Tribune de Genève** et le **24 Heures**, pour leur édition du 14 avril, ont interviewé Madame Tania LEHMANN et mentionne **Fourchette verte** dans l'article « Nutrition et diététique : la science à plein régime ».

Le **Magazine de la Semaine du Goût 2022** fait mention de **Fourchette verte** Genève et de ses exemples de déclinaisons de menus.

Dans son journal communal **Grand-Saconnex Informations** du mois de septembre, la commune de Grand-Saconnex a écrit un article sur la labellisation Ama Terra de ses restaurants scolaires.

https://www.grand-saconnex.ch/multimedia/docs/2022/09/GSI_sept_2022_.pdf

Le **Matin Dimanche** a interviewé Madame Tania LEHMANN, mentionné **Fourchette verte** Genève et présenté une recette anti-gaspillage imaginée par Madame Tania LEHMANN et Monsieur Eddy FARINA dans l'article « Les recettes des pros pour économiser de l'énergie » paru le 4 décembre.



La **Tribune de Genève** a présenté une recette anti-gaspillage imaginée par Madame Tania LEHMANN et Monsieur Eddy FARINA dans un article du 5 décembre intitulé « Une soupe anti-gaspi du label **Fourchette verte** ». <https://www.tdg.ch/une-soupe-anti-gaspi-du-label-fourchette-verte-158209094814>

Télévision, Radio et Internet

À la radio :

- **Fourchette verte** est citée dans l'émission « Six heures-neuf heures » sur **RTS La Première** le 5 février lors d'une discussion sur le thème « La cantine est-elle un lieu de lutte ? » avec comme invité le chef Marc PERRENOUD, auteur du livre « Une autre cantine est possible ». <https://www.rts.ch/audio-podcast/2022/audio/l-invite-la-cantine-est-elle-un-lieu-de-lutte-25798923.html>
- Interview de Madame Tania LEHMANN sur **Radio Lac** le 21 août pendant la participation de **Fourchette verte** à Festi'Terroir. <https://www.radiolac.ch/podcasts/emission-speciale-21082022-1514-152107/>

Sur internet :

- Mention du label **Fourchette verte** le 24 août dans une vidéo de présentation des repas servis dans les restaurants scolaires de la Ville de Genève. https://www.facebook.com/watch/?extid=NS-UNK-UNK-UNK-AN_GK0T-GK1C&v=780212123322105

Au total, il y a eu 6 interventions dans la presse écrite et 3 à la radio et télévision.

Il y a eu 2 interventions média en français au niveau suisse :

Le 4 février, **Le Matin** mentionne **Fourchette verte** Suisse dans l'article « La Fourchette intergénérationnelle : un projet qui réunit les générations en cuisine » <https://www.lematin.ch/story/la-fourchette-intergenerationnelle-un-projet-qui-reunit-les-generations-en-cuisine-951336090973>

Le 16 juin, **Agrihebdo** a mentionné **Fourchette verte** dans le cadre de l'annonce du partenariat entre **Fourchette verte** et Bio Suisse. <https://www.agrihebdo.ch/news/du-bio-a-la-creche--a-l-ecole--a-la-cantine/9536>

Réseaux sociaux

Les comptes Instagram (fourchetteverte.ge) et Facebook (**Fourchette verte** Genève) ont été très actifs. Le but est de toucher le plus grand nombre via le thème de l'alimentation saine et de renfoncer la notoriété du label. Depuis le mois de mai, **Fourchette verte** Genève est également présente sur LinkedIn. Madame Sara DE ALBUQUERQUE, en mission temporaire PPE +, spécialisée en communication digitale, a participé à la refonte de la communication sur les réseaux sociaux.

Les publications ont abordé des sujets variés : activités de **Fourchette verte** Genève, repas tests, recettes équilibrées, revues de presse, conseils et informations en lien avec l'alimentation saine et durable. LinkedIn a nouvellement été employé. **103 publications ont été postées sur Instagram (+24)** et ont généré **36'816 vues (+13'429)**. **53 publications postées sur Facebook (-38)** ont généré **10'419 vues (-4'697)**. **10 publications postées sur LinkedIn ont généré 2'303 vues**. Le nombre d'abonnés a atteint **1'350 sur Instagram (+215)**, **589 sur Facebook (+263)** et **113 sur LinkedIn**. Les textes proposés dans les publications sont pratiquement tous rédigés en langage simplifié, facilitant l'accessibilité et la compréhension des contenus.



Textes en langage simplifié

En Suisse, 1 adulte sur 6 en Suisse est concernée par l'illettrisme, avec des difficultés pour lire et écrire. Afin de rédiger des textes compréhensibles par tous, 3 permanent-e-s de l'association ont suivi 1 à 2 formations sur l'écriture en langage simplifiée. Au total, **93 textes et supports** ont été rédigés en langage simplifié. Certains ont été relus par l'association Lire et Ecrire. La majorité de

ces textes étaient destinées aux réseaux sociaux. Certains documents distribués sur des stands ou disponibles sur le site de **Fourchette verte** Genève ont également été adaptés au langage simplifié.

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

Les pages spécifiques à l'association genevoise, mises en ligne sur le site internet de **Fourchette verte** Suisse, mettent en avant les activités et les supports proposés par l'association. Les contenus ont été simplifiés et complétés pour faciliter l'accès aux informations, tant du personnel des établissements labellisés, que des parents ou clients notamment en lien avec l'introduction du 2^e menu végétarien hebdomadaire. Il s'agit des onglets : *astuces nutritionnelles* et *critères en pratique*. L'annonce des nouveaux labellisés et les interventions dans les médias sont aussi présentées sur ces pages : <https://fourchetteverte.ch/article/accueil-fourchette-verte-geneve/>

Visibilité des établissements labellisés **Fourchette verte**

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

C. Stands de présentation et participation à des manifestations publiques

Les permanent-e-s de l'association ont participé à **3 manifestations publiques** et organisé **19 stands** dans les établissements labellisés.

Manifestations publiques

Fourchette verte Genève était présente les 20 et 21 août à la 4^{ème} édition de **Festi'Terroir**, organisé par la Ville de Genève. Le stand a été créé et animé en collaboration avec Swiss Food Academy et Genève Cultive. Une activité sur la découverte des herbes et épices suisses au travers des 5 sens a été présentée.



Le 24 septembre **Fourchette verte** Genève a tenu un stand à la **Fête de l'Abeille et du terroir** organisée par la commune de Lancy. L'activité sur les herbes et épices suisses a été plébiscitée. Les documents à disposition sur le stand ont permis de nombreux échanges avec les participants sur le thème de l'alimentation saine et durable.

Du 22 au 27 novembre, **Fourchette verte** Genève a participé à l'exposition **La Cité des Métiers**. Un restaurant scolaire fictif a été créé pour permettre aux participants de se plonger dans le monde du diététicien-ne en restauration collective et de comprendre les enjeux d'une alimentation saine à l'école.



Stands dans les établissements labellisés



Du 14 au 18 novembre, **Fourchette verte** Genève a tenu un stand à la **cafétéria de l'HEPIA**. Pour l'occasion, 3 activités différentes sur les thèmes de l'équilibre alimentaire et de la variété des protéines ont été proposées.

Plusieurs animations avec le concours junior de **Fourchette verte** ont été réalisées dans les écoles du canton. Pendant ces animations, généralement appréciées, les enfants découvrent les critères **Fourchette verte** de manière ludique. Au total, **865 enfants ont pu participer à ces animations**.

4. Recherche de fonds

A. Communes

Fourchette verte a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DSPS en sollicitant toutes les communes genevoises. **23 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte** : Anières, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Collonge-Bellerive, Collex-Bossy, Cologny, Confignon, Corsier, Dardagny, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Russin, Versoix et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Collex-Bossy, Plan-les-Ouates, Russin et Versoix. 7 communes qui avaient versé un soutien en 2021 ne l'ont pas réitéré (Avusy, Chêne-Bougeries, Cartigny, Choulex, Laconnex, Satigny, Vernier). Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**. Bien que l'objectif fixé était d'obtenir un soutien plus important, cela n'a pas pu être le cas.

B. Sponsors

La recherche de nouveaux sponsors a été une activité prépondérante durant le 1er semestre. Madame Sara DE ALBUQUERQUE, qui a mené une mission temporaire en qualité de chargée de communication et de recherche de fonds PPE+ a soutenu cette activité. Un dossier détaillé a été réalisé. La recherche a ciblé les fondations, les institutions et les entreprises semi privées et privées. Une soixantaine de dossiers ont été envoyés, qui sont restés sans réponse ou qui ont reçu des réponses négatives, évoquant généralement des thématiques qui diffèrent de celles de **Fourchette verte**. 3 fondations ont répondu favorablement : la Fondation Petram, la Fondation philanthropique Famille Sandoz et une fondation privée genevoise. Cette dernière soutient **Fourchette verte** depuis de nombreuses années. Sans leur précieux soutien, le fonctionnement de **Fourchette verte** aurait été mis en péril. Un grand merci à elles. Les Services industriels de Genève ont également soutenu **Fourchette verte** pour sa promotion de l'eau du robinet dans le cadre du bien-manger. L'UMG par l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), a également soutenu **Fourchette verte** pour sa participation à la promotion des légumes. Les comptes 2022 détaillent les montants qui ont été perçus (c.f. chapitre VIII).

C. Cotisations

La cotisation payante introduite en 2016, allant de 100.- à 300.- selon la catégorie d'établissements, ainsi que les frais d'ouverture de dossier pour chaque nouvelle demande de label de 300.- a permis d'obtenir les recettes de fonctionnement budgétées. Les comptes 2022 détaillent le montant qui a été perçu (c.f. chapitre VIII).

D. Mandats



Dans le cadre de ses activités **Fourchette verte** a été habituée à être sollicitée pour son expertise, qu'elle a progressivement rendu payante, n'ayant pas les ressources financières suffisantes pour l'offrir. Cette année, de nombreux mandats ont pu être réalisés, notamment avec : ORIF (formation professionnelle pour jeunes en difficultés d'apprentissage) sous forme d'ateliers; la Fondation Radix sous forme de conférence; le DIP pour la relecture de brochures sur la nutrition; l'association ma-terre pour la rédaction de messages nutritionnels et une animation, le Service du développement durable (DT) dans le cadre de la formation des cuisinier-ère-s, la HES-SO Genève pour la Cité des métiers et des ateliers, la Ville de Lancy pour un atelier sur le végétarisme et la Ville de Genève pour une animation au Muséum d'histoire naturelle dans le cadre de l'espace AG!R.



A noter que la collaboration pour la sélection des produits à distribuer sur une base de qualité nutritionnelle et de durabilité avec la Fondation « Colis du Cœur » n'est plus d'actualité et celle avec la Fondation « Partage » très réduite.

E. Réseaux

Fourchette verte a été membre du comité de 2 associations jusqu'en août : **ma-terre** (Maison de l'alimentation et du territoire de Genève) et l'**Association genevoise pour la promotion du goût** (AGPG). Les séances et activités qui en découlent permettent un travail en réseau avec les acteurs de l'alimentation locaux. La DGS soutient ces démarches, qui constitue la mesure 1.3 du Plan cantonal de promotion de la santé et de prévention 2019-2023. Un défraiement est prévu pour les activités effectuées pour ma-terre. **Fourchette verte** Genève, représenté par Madame Tania LEHMANN, ne fait plus partie du comité de **ma-terre**, mais reste membre de l'association.

Fourchette verte Genève est membre d'**Après-Genève**, la faïtière genevoise de l'économie sociale et solidaire, dont la mission consiste à faire de l'économie, un levier majeur de transition vers une société respectueuse de l'humain et de la biosphère. Après-Genève compte plus de 800 membres et existe depuis 2004. Le portail de **Fourchette verte** Genève est en ligne sur son site : <https://www.apres-ge.ch/antenne/fourchette-verte-geneve#>

5. Autres collaborations

Madame Marjorie DE CHASTONAY, Présidente de **Fourchette verte** Genève, s'est engagée à rencontrer les autorités communales des **communes** ayant ou non le label, afin de favoriser l'échange, renforcer les liens et offrir du soutien. Ces rencontres sont organisées avec un-e

permanent-e de l'association. En parallèle, l'association **Fourchette verte** Genève a été en contact avec plusieurs communes avec les mêmes intentions. Les communes rencontrées ont été : Confignon, Genthod, Plan-les-Ouates, Satigny et Thônex.

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

- Audition concernant l'étude d'une motion sur l'alimentation en Ville de Genève
- Forum sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective organisé par le Service cantonal du développement durable du Canton de Genève
- Forum ouvert sur la promotion de la santé organisé par le secteur prévention et promotion de la santé du Canton de Genève

V. EVALUATION

1. Enquête d'appréciation

Les résultats de l'enquête d'appréciation ont été obtenus grâce à la collaboration des permanent-e-s de l'association, des diététiciennes du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse et de la diététicienne du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève. Entre janvier et juillet, 91 établissements ont été testés, soit 30 de moins qu'en 2021.

Les critères de visibilité du label sont en hausse par rapport à l'année 2021. Le respect des critères nutritionnels est en légère augmentation par rapport à l'année précédente, soit 82% des plats sont corrects, contre 81% en 2021. Une amélioration est observée au niveau de la quantité servie d'aliments riches en protéines. En revanche, il y a une légère péjoration au niveau de la quantité servie de légumes/crudités. Concernant la limitation des graisses, elle est restée stable. Les établissements servant des boissons alcoolisées mettent en avant les boissons sans alcool à 79%. La formation, le partage des difficultés et la mise en évidence de pistes d'amélioration restent une priorité, afin d'optimiser le respect des critères du label, notamment au niveau de l'introduction du 2^e menu végétarien hebdomadaire.

VI. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

1. Les temps forts de l'année 2022

A. Principales réalisations

Au printemps 2022, tous les établissements **Fourchette verte** et **Fourchette verte - Ama terra** accueillant des enfants ont reçu un **kit pédagogique de jardinage** composé de trois sachets de graines et d'une brochure d'accompagnement. Ce kit a été réalisé en trois langues, en collaboration avec Bio Suisse, afin de sensibiliser les enfants aux valeurs de l'agriculture biologique.



Également en collaboration avec Bio Suisse, **Fourchette verte** Suisse a créé un **Guide du bio en restauration collective** à l'attention des restaurateurs. Ce guide contient des solutions pratiques pour augmenter la durabilité de l'offre de repas : optimiser les achats, diminuer les coûts et le gaspillage alimentaire. Plusieurs établissements travaillant avec des produits bio et locaux partagent leurs témoignages.

En collaboration avec Beelong, **Fourchette verte** Suisse a développé un **calculateur de menu** pour permettre aux équipes de cuisine d'évaluer l'impact environnemental et l'équilibre alimentaire des menus cuisinés au moyen d'un éco-score et d'un score santé. **Fourchette verte Suisse** a assumé la conception du Health-Score **Fourchette verte**. Les premiers établissements, parmi lesquels l'Université de Lausanne, ont adopté le calculateur. Une version en allemand est déjà disponible.



En collaboration avec cinq cantons romands, Promotion Santé Suisse et la Loterie romande, le projet « Fourchette intergénérationnelle » s'est conclu en juin 2022. **Neuf tutoriels de cuisine intergénérationnelle** présentant des recettes équilibrées et durables sont disponibles sur le site internet de la Fédération ; deux d'entre eux ont été sous-titrés en allemand.

Le **kit de la Semaine du Goût** réalisé en 2022 reflète le thème de la Semaine du goût, soit les épices. Il met à l'honneur les épices disponibles en Suisse (à l'état sauvage ou cultivées), propose des recettes et des activités à réaliser avec les enfants.

Trois nouvelles **fiches pratiques** sur les protéines végétales « lentilles corail », « lupin », « haricot rouges » complètent désormais les sept fiches déjà mises à disposition des sections et des établissements labellisés. Chacune d'entre elle contient des informations sur le mode de préparation et de conservation, sur les qualités nutritionnelles de ces aliments, ainsi que des idées de recettes.

Fourchette verte Suisse dispose depuis juin 2022 d'un profil **LinkedIn**. La communication via ce réseau social sera renforcée dans le courant de l'année 2023.

Fourchette verte Suisse a fait partie du groupe d'experts mandatés pour l'élaboration du rapport scientifique qui servira de base à la révision des **recommandations nutritionnelles suisses**. Le rapport a été finalisé en 2022. La révision des recommandations aspire à intégrer à la fois les enjeux nutritionnels et environnementaux. Il s'agissait d'un mandat de l'OSAV, avec comme partenaire principal le CHUV.

Finalement, signalons que, par rapport aux années précédentes, en 2022, **Fourchette verte** a permis une **réduction de 3'400 tonnes d'équivalents CO2** grâce une fréquence de menus végétariens doublée dans les restaurants labellisés **Fourchette verte**.

Cette réduction d'empreinte carbone équivaut à un peu plus de 5'000 fois le trajet Berne – Madrid aller-retour en voiture.



B. Fonctionnement de la Fédération

En 2022, le **bureau de direction**, basé à Lausanne, est composé de deux co-directrices, Carmen SANGIN et Elisa DOMENICONI, épaulées par Isabelle DONIA, responsable administrative et Sabine HERCHER, collaboratrice référente pour la Suisse alémanique. Le personnel engagé a assuré en 2022 une charge de travail correspondant à 1.9 EPT et accueilli deux stagiaires diététiciennes.

La Fédération compte 17 sections cantonales à fin 2022, qui accompagnent un total de près de 1'700 établissements labellisés, dont environ 200 établissements **Fourchette verte** - Ama terra. Le canton d'Uri s'est retiré de la Fédération dans le courant de l'année 2022. Le suivi du seul établissement **Fourchette verte** - Ama terra uranais est depuis assuré par la section de Zoug.

Les responsables des sections se sont réuni-e-s lors des deux traditionnelles séances de coordination (**CoKo**).

Au mois de février, les diététiciennes et diététiciens de la Fédération ont pu participer à une **formation continue Ama Terra** sur le thème « Alimentation durable - accompagner les restaurants collectifs ». Organisée en collaboration avec Anina BECK, coordinatrice de la section **Fourchette verte** Bâle Campagne, cette formation a offert un panoramique sur les critères de durabilité du label **Fourchette verte** - Ama terra et permis l'échange entre les sections sur les bonnes pratiques en matière d'accompagnement des établissements.

Les collaboratrices et les sections sont remerciées pour leur engagement et leur participation aux activités de la Fédération.

C. Financement de la Fédération

La Fédération bénéficie du soutien financier du fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH a soutenu le projet Fourchette intergénérationnelle, ainsi qu'un nouveau projet « Egalité des chances en restauration collective ». La Fédération peut également compter sur le soutien de la Conférence latine des affaires sanitaires et sociales (CLASS). Ce soutien, à hauteur de 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation. En outre, tous les cantons alémaniques ont nouvellement contribué au financement structurel de l'organisation en 2022.

A ces soutiens s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds pour les projets ainsi que les partenariats. Les organisations suivantes ont apporté un important soutien financier en 2022 : Bio Suisse, Fondation Minerva, Fondation Idea Helvetia, Fondation Ernst Göhner, Fondation Mercator.



Fourchette verte Suisse tient à remercier très chaleureusement tous ses bailleurs de fonds pour leur soutien indispensable à son travail, ses projets et son indépendance.

2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 7 février 2023 (cf. annexe VIII).

3. Nombre de places assises et de menus en Suisse

Situation au 7 février 2023 (cf. annexe IX).

4. Historique et organisation

Le site www.fourchetteverte.ch détaille cette thématique.

VII. PERSPECTIVES 2023

Le contrat de prestations 2021-2024 définit des prestations spécifiques quadriennales dans le cadre de la subvention du DSPS en lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03). Elles contribuent à la mise en œuvre des axes stratégiques du concept cantonal de promotion de la santé et de prévention 2030.

Pour 2023, ces prestations et leurs indicateurs sont les suivants :

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

| |
|---|
| Objectif 1.1 : Labelliser les lieux de restauration collective, conformément aux critères Fourchette verte |
|---|

| Mesures | Indicateurs | Valeurs cibles |
|--|---|---|
| Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés | Nombre total de lieux labellisés Nombre total de places assises | 275 30'000 |
| Labellisation des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s | Proportion des lieux labellisés qui sont fréquentés principalement par des enfants, des jeunes et/ou des étudiants | 75% |
| Augmentation de la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation | Nombre de formations réalisées Nombre d'entretiens individuels réalisés Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés Nombre de semaines de menus corrigées Proportion de lieux contrôlés respectant les critères du label | 25 200 au moins 300 700 75% |

| |
|---|
| Objectif 1.2 : Intégrer les principes du développement durable dans les critères de labellisation Fourchette verte |
|---|

| Mesures | Indicateurs | Valeurs cibles |
|---------|-------------|----------------|
|---------|-------------|----------------|



| | | |
|---|--|---|
| Mise en place du label Fourchette verte - Ama terra, label de l'alimentation équilibrée et durable | Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés Fourchette verte - Ama terra | 6 |
| Adaptation des critères du label Fourchette verte en faveur de la durabilité | Nombre de critères adaptés à la durabilité | 2 |

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

Objectif 2.1 : Promouvoir les labels **Fourchette verte et **Fourchette verte - Ama terra** auprès de la population**

| Mesures | Indicateurs | Valeurs cibles |
|---|---|---|
| Participation de l'association Fourchette verte Genève à des manifestations publiques afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra | Nombre de stands lors de manifestations publiques et/ou dans des établissements labellisés | 12 |
| Intervention de Fourchette verte Genève dans les médias et les réseaux sociaux afin de promouvoir le contenu des labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra (en concertation avec Fourchette verte Suisse) | <p>Nombre d'articles de presse, d'interventions à la radio, télévision et chaînes mobiles</p> <p>Nombre de publications dans les réseaux sociaux</p> <p>Nombre de personnes abonnées ou sensibilisées via les réseaux sociaux</p> | <p>6</p> <p>60</p> <p>1'200</p> |
| Partage d'informations à l'intention du grand public via les réseaux sociaux et/ou les supports écrits (affiches, flyers, documents d'information) : adapter les textes et les autres supports de communication aux personnes à faible littératie. | Nombre et proportion de textes ou de supports relus et adaptés par des spécialistes | 30 |
| Participation à des projets en lien avec des populations vulnérables par la promotion d'une alimentation équilibrée et durable | Nombre de collaborations et d'interventions avec des populations vulnérables et/ou les associations qui les représentent | 6 |
| Sensibilisation des établissements labellisés, de leurs partenaires et de la population à une alimentation saine, équilibrée et durable | Nombre d'interventions et d'animations (p.ex. lors de conférences) en lien avec l'association ma-terre, la Fédération Fourchette verte Suisse et d'autres organisations professionnelles et/ou scientifiques | 8 |
| Participation des bénéficiaires* aux enquêtes personnelles de Specchio (sur demande de Specchio) | Les établissements labellisés sont intégrés aux enquêtes du projet Specchio | 20 % des bénéficiaires*, dès la mise en place du projet |

* : établissements labellisés

| Objectif 2.2. : Sensibiliser les établissements pour adultes à la réduction du sel (sodium), dans le cadre des labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama terra | | |
|--|---|-----------------------|
| Mesures | Indicateurs | Valeurs cibles |
| Sensibilisation à la réduction de l'utilisation du sel (sodium) notamment dans les établissements accueillant des adultes, en cohérence avec les autres mesures nutritionnelles de Fourchette verte et de Fourchette verte - Ama terra | Nombre d'établissements sensibilisés lors des entretiens individuels réalisés | 200 |

Hormis ces prestations spécifiques, **Fourchette verte** a, en 2023, d'autres perspectives.

Pour consolider l'introduction de 2 menus végétariens par semaine, toute déclinaison confondue, un accompagnement ciblé sera proposé à tous les labellisés, comme en 2022. La recherche de fonds sera obligatoire pour assurer les prestations demandées et continuer à développer des axes répondant aux missions de **Fourchette verte**, étant donné que le montant de la subvention du DSPS n'a pas changé depuis 2014, malgré des charges en augmentation. Des mandats et des partenariats seront également recherchés dans le même but. Des formations sous forme d'ateliers, seront proposées pour les professionnels de la restauration, afin de continuer à démultiplier les acteurs relais d'une alimentation saine et durable.

VIII. COMPTES 2022

1. Comptes d'exploitation

| | Budget 2022 | Comptes 2022 | Comptes 2021 |
|--|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| RECETTES | 303 328,00 | 297 582,60 | 280 756,05 |
| Revenus | 217 300,00 | 211 440,00 | 208 440,00 |
| Subvention cantonale (DSES) | 170 000,00 | 170 000,00 | 170 000,00 |
| Subvention Ville de Genève | 10 300,00 | 10 300,00 | 10 300,00 |
| Communes genevoises | 25 000,00 | 19 400,00 | 19 000,00 |
| Ateliers payants et mandats | 12 000,00 | 11 740,00 | 9 140,00 |
| Refacturation | 2 410,00 | 2 620,40 | 2 549,20 |
| Sous-location du bureau | 2 110,00 | 2 110,00 | 2 110,00 |
| Ventes de matériel | 300,00 | 510,40 | 439,20 |
| Autres produits | 83 618,00 | 83 522,20 | 69 766,85 |
| Cotisations membres et frais ouverture dossier | 48 000,00 | 49 650,00 | 47 350,00 |
| Indemnités praticien formateur | 6 400,00 | 9 360,00 | 9 540,00 |
| Matériel Fourchette verte suisse | 2 740,00 | 2 790,00 | 2 740,00 |
| Fondation privée genevoise | 5 000,00 | 4 619,00 | 5 000,00 |



| | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Sponsors | 16 323,00 | 17 000,00 | 5 000,00 |
| Gestion impôt à la source | 120,00 | 103,20 | 136,85 |
| Thésaurisation 2017-2020 | 2 535,00 | 0,00 | 0,00 |
| Dissolution fonds affectés | 2 500,00 | 0,00 | 0,00 |
| CHARGES D'EXPLOITATION | 303 164,00 | 297 329,00 | 278 653,80 |
| Charges directes | 271 520,00 | 266 098,40 | 244 499,30 |
| Charges de personnel | 263 720,00 | 259 128,80 | 219 948,30 |
| Salaires | 220 000,00 | 209 859,90 | 185 989,05 |
| Prestations des assurances sociales | -2 400,00 | -668,35 | -9 050,40 |
| Cotisations AVS/AC/AI/APG/AMAT/CPE | 13 500,00 | 14 250,10 | 12 629,60 |
| Cotisations CAF | 5 000,00 | 5 036,65 | 4 556,75 |
| Cotisations LPP | 15 000,00 | 21 614,40 | 13 973,00 |
| Cotisations LAA | 2 200,00 | 190,65 | 2 749,00 |
| Cotisations perte de salaire maladie | 6 200,00 | 4 835,45 | 5 363,30 |
| Indemnités de frais forfaitaires | 2 720,00 | 2 595,00 | 2 240,00 |
| Formation continue | 1 500,00 | 1 415,00 | 1 498,00 |
| Matériel et support | 4 500,00 | 5 556,35 | 8 859,15 |
| Matériel genevois | 1 500,00 | 1 076,05 | 1 894,25 |
| Matériel Fourchette verte suisse | 2 500,00 | 4 001,90 | 6 177,70 |
| Support pour actions ponctuelles | 500,00 | 478,40 | 787,20 |
| Coûts | 3 300,00 | 1 413,25 | 15 691,85 |
| Prestation de tiers | 1 800,00 | 360,00 | 14 701,10 |
| Evaluation | 1 500,00 | 1 053,25 | 990,75 |
| Charges de fonctionnement | 31 644,00 | 31 230,60 | 34 154,50 |
| Loyers | 21 144,00 | 21 144,00 | 21 144,00 |
| Téléphone | 500,00 | 382,10 | 492,80 |
| Indemnités de frais effectifs (déplacements) | 600,00 | 127,90 | 743,15 |
| Matériel et fournitures de bureau | 1 500,00 | 2 016,85 | 3 895,30 |
| Frais postaux | 300,00 | 108,50 | 211,80 |
| Cotisations, dons | 500,00 | 680,00 | 430,00 |
| Honoraires gestion de la comptabilité | 5 600,00 | 5 535,80 | 5 535,80 |
| Frais du comité et assemblée générale | 1 500,00 | 1 235,45 | 1 701,65 |
| RESULTAT D'EXPLOITATION | 164,00 | 253,60 | 2 102,25 |
| Charges/Produits financiers | 100,00 | 63,98 | 76,40 |
| Frais et intérêts postaux | 64,00 | 63,98 | 76,40 |
| Charges et frais hors exploitation | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| | | | |
|--|--------------|---------------|-----------------|
| Charges/Produits extraordinaires | 0,00 | 0,00 | 810,80 |
| Produits extraordinaires | 0,00 | 0,00 | 810,80 |
| RESULTAT FINANCIER | 64,00 | 189,62 | 2 836,65 |
| Taxes & Impôts | 64,00 | -70,25 | 65,05 |
| Taxe de formation professionnelle | 124,00 | 93,00 | 124,00 |
| Redistribution taxe CO2 | -60,00 | -163,25 | -58,95 |
| RESULTAT FINANCIER APRÈS TAXES & IMPÔTS | 0,00 | 259,87 | 2 771,60 |
| Charges et produits des fonds affectés | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Attribution aux fonds affectés des cotisations | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Utilisation des fonds affectés | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| RESULTAT AVANT REPARTITION | 0,00 | 259,87 | 2 771,60 |

2. Bilans comparés 2021 - 2022

| ACTIF | 2022 | 2021 |
|---|------------------|------------------|
| Actif circulant | 82 604,94 | 77 278,47 |
| Liquidité | 73 069,94 | 74 678,47 |
| Autres créances | 1 000,00 | 900,00 |
| Actif de régulation | 8 535,00 | 1 700,00 |
| TOTAL ACTIF | 82 604,94 | 77 278,47 |
| PASSIF | | |
| Fonds étrangers à court terme | 8 554,50 | 3 357,95 |
| Dettes assurances sociales | 4 532,30 | -879,95 |
| Part des subventions à restituer | 1 515,75 | 1 385,80 |
| Passif de régulation | 2 506,45 | 2 852,10 |
| Fonds étrangers à long terme | 10 000,00 | 10 000,00 |
| Fonds affectés des cotisations | 10 000,00 | 10 000,00 |
| Fonds propres | 64 050,44 | 63 920,52 |
| Capital de dotation | 60 000,00 | 60 000,00 |
| Thésaurisation au 31 décembre 2021 | 2 534,72 | 2 534,72 |
| Part de subvention non dépensée (2021-2024) | 1 515,72 | 1 385,80 |
| TOTAL PASSIF | 82 604,94 | 77 278,47 |



IX. REMERCIEMENTS

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

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

Madame Aglaé TARDIN médecin cantonal, Madame Marie LEOCADIE, cheffe du secteur de promotion de la santé et de prévention, ainsi que Madame Afamia KADDOUR, conseillère scientifique (DSPS),

Madame Anne EMERY-TORRACINTA, conseillère d'Etat en charge du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP),

Monsieur Pascal FREYDIER, directeur et Monsieur Andreas ZINK, chef de service section éducation et projets de santé, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),

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

Monsieur Gilles THOREL, directeur général ad interim à la Direction générale de l'enseignement secondaire II (DIP).

Nous remercions les autorités municipales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :
Madame Christina KITSOS, conseillère administrative de la Ville de Genève.

Les autorités des 23 communes genevoises qui soutiennent financièrement [Fourchette verte](#).

[Fourchette verte](#) Genève exprime ses remerciements également à Monsieur Costin van BERCHEM de la Fondation Hans WILSDORF, à Madame Beatriz OSUNA FAVRE de la Fondation philanthropique Famille SANDOZ, à Madame Barbara MULLER de la Fondation PETRAM, à Madame Estelle GUARINO et Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Messieurs Xavier PATRY et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, à Monsieur Fabrice PIDOUX des SIG, à Monsieur Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Céline CASTIGLIONE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à Mesdames Corrèze LECYNE et Fanny RANDANNE co-présidentes de la FRC-Genève, à Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, à Monsieur Rémy ZINDER, directeur du Service cantonal du développement durable, à Mesdames Elisa DOMENICONI, Isabelle DONIA et Carmen SANGIN de [Fourchette verte](#) Suisse, à Mesdames Giulia ONORI et Barbara SCHNEIDER de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Brigitte TURIN et Monsieur René LONGET de l'association genevoise de la promotion du goût, à Madame Nadine ALLAL, Messieurs Gaétan MOREL et Thomas KILBERT, du Service Agenda 21-Ville durable Ville de Genève, à Madame Véronique DIEBOLD du système de gestion durable Ville de Meyrin, à Madame Maria RETAMALES de Swiss Food Academy, à Madame Sara DE MAIO, secrétaire générale de m-terre, à Madame Floriane DEMONT directrice du GIAP, ainsi qu'à ses collaboratrices et collaborateurs, à Madame Claire PIJOLLET de la HES filière nutrition et diététique, à Monsieur Marc NOBS et Madame Margaux MEGEVAND de la Fondation Partage, à Mesdames Isabelle CHATELAIN et Natacha CATTIN de Rien ne va plus, à Mesdames Barbara DUCRY, Lauriane WENIG et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Madame Ana COSTA PERROT et Messieurs Rémy BENOIT et Christian WILHELM de la Fegpa, à Mesdames Giannina CASTILLO MARRONE, Océane SCHAUB, Juliette SNAKKERS et Monsieur Xavier MAGNENAT de Carrefour Addictions.

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

Marjorie DE CHASTONAY
Présidente

Tania LEHMANN
Coordinatrice

Mars 2023



X. ANNEXES

Annexe I

Comité de **Fourchette verte** Genève

Etat au 31 décembre 2022

Nicolas BURGI, traiteur de Châtelaine et représentant des labellisés

Francesco DAL SASSO, vice-président de **Fourchette verte** Genève, adjoint scientifique, Office cantonal de l'agriculture et de la nature (DT)

Marjorie de CHASTONAY, présidente de **Fourchette verte** Genève, députée au Grand-Conseil, membre de la commission de la santé

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

Hervé GIRARD, cuisinier EVE Université et représentant des labellisés

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

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

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

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

Martin STAUB, conseiller administratif de Vernier, en charge des écoles

Christian WILHELM, directeur de la Fédération genevoise pour la prévention de l'alcoolisme FEGPA, Carrefour Addictions

Permanent-e-s de l'association

Etat au 31 décembre 2022

Jérémy CELA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Eddy FARINA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Sarah NGUYEN, BSc HES-SO, diététicienne

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

Adresse :

Fourchette verte Genève
45, rue Agasse
1208 Genève
022 329 11 78
ge@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch



Annexe II

Etat au 31 décembre 2022

Cafés-restaurants **Fourchette verte**

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

Self-services **Fourchette verte**

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



Annexe III

Etat au 31 décembre 2022

Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

Centre Espoir - 10, rue Jean-Dassier - 1201 Genève
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Cour - 8, rue des Maraîchers - 1205 Genève
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Ville - 21, rue de Village-Suisse - 1205 Genève
Foyer Arabelle - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
La Centrale de compensation (CdC) - Newrest Restauration - 18, av. Edmond-Vaucher - 1203 Genève
Hôpital de la Tour - Newrest Restauration SA - 3, av. J.-D.-Maillard - 1217 Meyrin
O.M.M L'Attique - Newrest Restauration - 7 bis, av. de la Paix - 1202 Genève
O.M.P.I - Eldora - 34, ch. des Colombettes - 1202 Genève
ONU - Eldora - Palais des Nations - 8, av. de la Paix - 1202 Genève
ORIF - 4, via Monnet - 1214 Vernier
Poste Montbrillant - SV-Group - 40, rue de Montbrillant - 1121 Genève
Pricewaterhouse Coopers (PwC) - Novae Restauration SA - 50, av. Giuseppe-Motta - 1202 Genève
Radio Télévision Suisse - Compass Group SA - 20, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève
U.N.H.C.R - Eldora - 94, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Vacheron Constantin - Eldora - 10, ch. du Tourbillon - 1228 Plan-les-Ouates
Vedia - 14, La Voie-Creuse - 1202 Genève

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

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

Haute Ecole de Gestion (HEG), Campus de Battelle - Eldora - 17, rue de la Tambourine, 1227 Carouge
Haute Ecole de Santé, site Champel (HEdS) - 47, av. de Champel - 1206 Genève
Haute Ecole du Paysage, d'Ingénierie et d'Architecture (HEPIA) - Eldora - 4, rue de la Prairie - 1202 Genève
Uni-Dufour - SV-Group - 24, rue du Général-Dufour - 1204 Genève



Uni-Mail « Uni-Kitchen » - SV-Group - 40, bd du Pont-d'Arve - 1205 Genève

Université de Genève, Centre Médical Universitaire (CMU) - SV-Group - 1, rue Michel-Servet - 1205 Genève

Université de Genève Sciences II - SV-Group - 30, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève

Cafétérias des écoles post-obligatoires privées

L'Entre'Actes, Ecole Hôtelière de Genève - 12, av. de la Paix - 1202 Genève

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



Annexe IV

Etat au 31 décembre 2022

Label **Fourchette verte junior**

Restaurants scolaires des Ecoles primaires publiques

Restaurant scolaire des Allières - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 14, av. des Allières - 1208 Genève

Restaurant scolaire des Allobroges - Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 4-6, rue des Allobroges - 1227 Carouge

Restaurant scolaire de la commune d'Anières « Le P'tit resto » - Kidelis SA - Association du restaurant scolaire d'Anières - 12, ch. François-Rossiaud - 1247 Anières

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

Restaurant scolaire de la commune d'Avully - PRO Restauration - Association du restaurant scolaire d'Avully - 35, rte d'Avully - 1237 Avully

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

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

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

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

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

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

Restaurant scolaire de Carl-Vogt 88 - Cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts - 88, bd Carl-Vogt - 1205 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Carouge - Novae Restauration SA - Réfectoires, des Pervenches, des Promenades, de la Tambourine, du Val d'Arve et de la Vigne Rouge - 1227 Carouge

Restaurant scolaire de Carré Vert - Cuisines scolaires Pâquis-Plantaporrêts - 6, ch. du 23 août - 1205 Genève

Restaurant scolaire de Cayla - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 12, ch. William-Lescaze - 1203 Genève

Restaurant scolaire de Céligny - Les Délices du Traiteur - 3, rte de Crans - 1298 Céligny

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

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

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

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

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

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

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

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

Restaurant scolaire de la commune de Corsier - Kidelis SA - 70, rte du Lac - 1246 Corsier

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

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

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



Restaurants scolaires de la commune de Dardagny-Russin - 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, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Restaurant scolaire Manège en Ville - Cuisines scolaires du quartier de St-Gervais - 4, Julienne-Piachaud - 1204 Genève

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Restaurant scolaire de la commune de Puplinge « Le Croqu'tout » - Compass Group SA - 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 - 2, rue Anne-Torcapel - 1202 Genève

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

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

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

Restaurants scolaires de la commune de Vernier - Eldora - Réfectoires d'Aire, d'Avanchets-Salève, de Balxert, d'Emilie de Morsier, de La Ferme Golay, des Libellules, 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, Bon-Séjour, Salle communale et Le Radis - 1290 Versoix

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

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

Restaurants des Ecoles privées

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

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

Collège St-Louis - Compass Group SA - 34, rte de Bellebouche - 1246 Corsier

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

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

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

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

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

Espace 99 - 99, Rue de Lyon - 1203 Genève

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

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



Annexe V

Etat au 31 décembre 2022

Label **Fourchette verte** tout-petits

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

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



- SPE des Bains :** - **EVE La Jonction** - 14, av Sainte-Clotilde - 1205 Genève
- **EVE La Nichée** - 46, bd Carl-Vogt - 1205 Genève
- SPE des Nations :** - **EVE Crescendo** - 14, av. de Sécheron - 1202 Genève
- SPE Dumas :** - **EVE Beau-Soleil** - 9, ch. Edouard-Tavan - 1206 Genève
- **EVE La Dent de Lait** - 15, av. Dumas - 1206 Genève
- **EVE Ella Maillart** - 73, bd de la Cluse - 1205 Genève
- SPE Eaux-Vives :** - **EVE Pré-Picot** - 11, plateau de Frontenex - 1223 Cologny
- SPE Pâquis :** - **EVE Carfagni-Chateaubriand** - 2, place Châteaubriand - 1202 Genève
- **EVE Carfagni-Léman** - 2, place Châteaubriand - 1202 Genève
- **EVE Carfagni-Plantamour** - 28, rue Philippe-Plantamour - 1201 Genève
- **EVE Carfagni-Prieuré** - 27, rue Rothschild - 1202 Genève
- SPE Petit-Saconnex :** - **EVE Croqu'lune** - 3, ch. du Champ-Baron - 1209 Genève
- **EVE Le Poisson Rouge** - 8, rue Chandieu - 1202 Genève
- **EVE Ô comme 3 pommes** - 7, rue Varembe - 1202 Genève
- SPE Plainpalais :** - **EVE des Chaumettes** - 5, rue Lombard - 1205 Genève
- **EVE Jeanne Hersch** - 5, rue Barthélemy-Menn - 1205 Genève
- **EVE Minoteries** - 5, rue des Minoteries - 1205 Genève
- **EVE des Sources** - 12, rue des Sources - 1205 Genève
- SPE St-Gervais :** - **EVE Isabelle Eberhardt** - 7, rue du Cendrier - 1201 Genève
- **EVE Seujet** - 34, quai du Seujet - 1201 Genève
- SPE St-Jean :** - **EVE Le Gazouillis** - 2, rue Lamartine - 1203 Genève
- **EVE Germaine Duparc** - 39, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
- **EVE L'île aux Trésors** - 30, rue de Saint-Jean - 1203
- Genève
- **EVE le Tipi** - 26, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
- SPE Université :** - **EVE des Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227
- Genève
- **EVE Baud-Bovy** - 2, passage Daniel-Baud-Bovy - 1202
- Genève
- **EVE Lina Stern** - 3, av. de Champel - 1206 Genève

Crèches et E.V.E. privées

- Crèche Arabelle** - 64, av. des Grandes Communes - 1213 Onex
- Crèche Petitgrain** - Revolution Food - 17, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin
- Crèche Pop e poppa, Menthe à l'eau** - Kidelis SA - 8C, av. de Champel - 1206 Genève
- Crèche Scoubidou** - Kidelis SA - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève
- Ecole Cabriole-Montessori** - cuisine de production Sophie Garde - 36, av. Cardinal-Mermillod - 1227 Carouge
- Ecole Mosaic** - Adalia SA - 23, av. Dumas - 1206 Genève
- EVE des Libellules (SIG)** - Eldora - 21, rte de l'Usine-à-Gaz - 1219 Vernier
- EVE l'Affaire des petits** - Kidelis SA - 30, av. Tronchet - 1226 Thônex
- Little Green House Versoix** - Happy Green Food Sàrl - 162, rte de Suisse - 1290 Versoix



Annexe VI

Etat au 31 décembre 2022

Etablissements **Fourchette verte** affiliés adulte

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

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

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

Etablissements **Fourchette verte** affiliés junior

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

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

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

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

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

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

Etablissements **Fourchette verte** affiliés senior

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

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

Résidence Le Léman - Café-restaurant du Quai - 30, rte d'Hermance - 1222 Vézenaz

Annexe VII

Etat au 31 décembre 2022

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

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

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

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

Label **Fourchette verte** - Ama terra junior

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

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

Charte du développement durable

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

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

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

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

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



Charte du développement durable

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

le restaurant / l'établissement :

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

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

Genève, le

Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Suisse /Schweiz / Svizzera

Statistiques/Statistiken/Statistiche 01.2023

| Label | Nombre de Places assises | Nombre de repas FV servis par jour | Nombre d'établissements |
|-----------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Tout-petits | 21155 | 20991 | 433 |
| Juniors | 53455 | 56618 | 686 |
| Affiliations Junior | 1902 | 2116 | 27 |
| FV-AT juniors | 5191 | 4226 | 77 |
| FV-AT tout-petits | 5096 | 5004 | 153 |
| Affiliations adulte | 2402 | 3986 | 30 |
| Affiliations senior | 6680 | 13469 | 99 |
| Senior à domicile | 570 | 680 | 8 |
| Cafés-restaurants | 2302 | 1213 | 25 |
| Self-Service | 1720 | 685 | 10 |
| Restaurants de collectivité | 19775 | 8994 | 132 |
| Total | 120248 | 117982 | 1680 |



Annexe VIII

Etablissements / Betriebe / Ristoranti

| Label | AG | BL | BS | BE | FR | GE | JU | LU | NE | NW | SO | SG | TG | TI | VS | VD | ZG | Total |
|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-----------|-------------|
| Affiliations | | | | | 1 | 3 | 1 | | 1 | | | | | 11 | 8 | 5 | | 30 |
| Affiliations Junior | | | | | | 6 | | | 1 | | 3 | | | 6 | 4 | 7 | | 27 |
| Affiliations senior | | | | | 6 | 3 | | | 2 | | | | | 30 | 20 | 38 | | 99 |
| Cafés-restaurants | | | | 1 | | 8 | 1 | | | | | | | 7 | 5 | 3 | | 25 |
| FV-AT juniors | | 1 | 17 | 1 | 6 | 2 | | 3 | | | | 36 | 9 | | | | | 77 |
| FV-AT tout-petits | | 25 | 41 | 2 | 6 | 2 | | 4 | | | 2 | 27 | 22 | | 1 | | 21 | 153 |
| Juniors | 10 | | | 80 | 19 | 130 | 4 | 3 | 9 | 1 | 6 | 1 | 2 | 203 | 58 | 160 | | 686 |
| Restaurants de collectivité | | 2 | | 11 | 5 | 42 | 6 | | 4 | | 1 | | | 15 | 32 | 14 | | 132 |
| Self-Service | | | | | 1 | 6 | | | | | | | | | | | 3 | 10 |
| Senior à domicile | 2 | 2 | | | | | | | | | | 1 | | 3 | | | | 8 |
| Tout-petits | 31 | 2 | 1 | 106 | 17 | 81 | 8 | 2 | 16 | | 21 | 1 | | 25 | 32 | 89 | 1 | 433 |
| Total général | 43 | 32 | 59 | 201 | 61 | 283 | 20 | 12 | 33 | 1 | 33 | 66 | 33 | 300 | 160 | 319 | 24 | 1680 |

Nombre de places assises et de menus en Suisse

Places assises / Sitzplätze / Posti a sedere

| Label | AG | BL | BS | BE | FR | GE | JU | LU | NE | NW | SO | SG | TG | TI | VS | VD | ZG | Total | |
|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|------------|-------------|-----------|------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|------------|---------------|------|
| Affiliations | | | | | 60 | 130 | 70 | | 40 | | | | | 1285 | 598 | 219 | | 2402 | |
| Affiliations Junior | | | | | | 125 | | | 16 | | 70 | | | 682 | 649 | 360 | | 1902 | |
| Affiliations senior | | | | | 472 | 308 | | | 125 | | | | | 2245 | 1168 | 2362 | | 6680 | |
| Cafés-restaurants | | | | 60 | | 696 | 20 | | | | | | | 710 | 670 | 146 | | 2302 | |
| FV-AT juniors | | 30 | 823 | 129 | 525 | 60 | | 380 | | | | 2856 | 268 | | | | | 120 | 5191 |
| FV-AT tout-petits | | 792 | 1617 | 79 | 203 | 125 | | 0 | | | 67 | 956 | 733 | | 80 | | 444 | 5096 | |
| Juniors | 433 | | | 4599 | 1764 | 15901 | 318 | 60 | 560 | 40 | 145 | 30 | 60 | 14119 | 4305 | 11121 | | 53455 | |
| Restaurants de collectivité | | 180 | | 392 | 924 | 8539 | 948 | | 410 | | 20 | | | 2060 | 3451 | 2851 | | 19775 | |
| Self-Service | | | | | 220 | 832 | | | | | | | | | | 668 | | 1720 | |
| Senior à domicile | 270 | 255 | | | | | | | | | | 0 | | 45 | | | | 570 | |
| Tout-petits | 1044 | 43 | 0 | 3847 | 709 | 5086 | 510 | 50 | 660 | 0 | 669 | 59 | | 1010 | 2158 | 5286 | 24 | 21155 | |
| Total général | 1747 | 1300 | 2440 | 9106 | 4877 | 31802 | 1866 | 490 | 1811 | 40 | 971 | 3901 | 1061 | 22156 | 13079 | 23013 | 588 | 120248 | |

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

| Label | AG | BL | BS | BE | FR | GE | JU | LU | NE | NW | SO | SG | TG | TI | VS | VD | ZG | Total | |
|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|----------|-------------|-----------|-------------|-------------|------------|--------------|--------------|--------------|------------|---------------|------|
| Affiliations | | | | | 100 | 260 | 65 | | 75 | | | | | 1925 | 1183 | 378 | | 3986 | |
| Affiliations Junior | | | | | | 211 | | | 32 | | 120 | | | 990 | 285 | 478 | | 2116 | |
| Affiliations senior | | | | | 781 | 308 | | | 205 | | | | | 4495 | 3238 | 4442 | | 13469 | |
| Cafés-restaurants | | | | 45 | | 613 | 20 | | | | | | | 100 | 340 | 95 | | 1213 | |
| FV-AT juniors | | 30 | 830 | 129 | 525 | 60 | | 0 | | | | 2275 | 227 | | | | | 150 | 4226 |
| FV-AT tout-petits | | 849 | 1492 | 89 | 192 | 125 | | 0 | | | 57 | 812 | 698 | | 80 | | 610 | 5004 | |
| Juniors | 433 | | | 4562 | 1477 | 20205 | 192 | 0 | 555 | 40 | 145 | 17 | 42 | 13269 | 4004 | 11677 | | 56618 | |
| Restaurants de collectivité | | 155 | | 555 | 125 | 3105 | 492 | | 300 | | 20 | | | 1247 | 1830 | 1165 | | 8994 | |
| Self-Service | | | | | 40 | 120 | | | | | | | | | | 525 | | 685 | |
| Senior à domicile | 160 | 120 | | | | | | | | | | 55 | | 345 | | | | 680 | |
| Tout-petits | 1044 | 43 | 0 | 3930 | 632 | 5076 | 783 | 0 | 666 | | 669 | 32 | | 1057 | 2019 | 5009 | 31 | 20991 | |
| Total général | 1637 | 1197 | 2322 | 9310 | 3872 | 30083 | 1552 | 0 | 1833 | 40 | 1011 | 3191 | 967 | 23428 | 12979 | 23769 | 791 | 117982 | |

Résultats de l'enquête d'appréciation **Fourchette verte auprès de 91 établissements genevois labellisés,
du 1^{er} janvier au 15 juillet 2022**

| | 7 cafés-restaurants | | 2 self-services | | 24 collectivités | | 58 juniors | | Résultats 2022 91 établissements | | Résultats 2021 121 établissements | |
|--|---------------------|-----|-----------------|-----|------------------|-----|------------|-----|-------------------------------------|------------|--------------------------------------|-----|
| | oui | non | oui | non | oui | non | oui | non | oui | non | oui | non |
| 1. Modalités Fourchette verte | | | | | | | | | | | | |
| Le diplôme est-il affiché de manière bien visible? | 57% | 43% | 100% | - | 75% | 25% | 79% | 21% | 77% | 23% | 73% | 27% |
| S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci? | 57% | 43% | 100% | - | 88% | 13% | 91% | 9% | 88% | 12% | 74% | 26% |
| La vignette annuelle est-elle visible? | 29% | 71% | 100% | - | 75% | 25% | 95% | 5% | 85% | 15% | 79% | 21% |
| Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible? | 57% | 43% | 50% | 50% | 63% | 37% | 72% | 28% | 68% | 32% | 57% | 43% |
| Fourchette verte est-il mentionné sur la carte des menus ou sur les panneaux? | 86% | 14% | 100% | - | 92% | 8% | 93% | 7% | 92% | 8% | 92% | 8% |

Les modalités **Fourchette verte** montrent un résultat en hausse par rapport à 2021.

| | 7 cafés-restaurants | | 2 self-services | | 24 collectivités | | 58 juniors | | Résultats 2022 91 établissements | | Résultats 2021 121 établissements | |
|---|---------------------|-----|-----------------|-----|------------------|------|------------|-----|-------------------------------------|------------|--------------------------------------|-----|
| | oui | non | oui | non | oui | non | oui | non | oui | non | oui | non |
| 2. Boissons non alcoolisées | | | | | | | | | | | | |
| Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ? | 71% | 29% | 50% | 50% | - | 100% | - | - | 18% | 82% | 16% | 84% |
| Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson moins chère ? | 100% | - | 100% | - | 100% | - | - | - | 100% | - | 100% | - |
| Indication des boissons sans alcool | 100% | - | 50% | 50% | 75% | 25% | - | - | 79% | 21% | 91% | 9% |

| 3. Respect des Q servies | 7 cafés-restaurants | | | 2 self-services | | | 24 collectivités | | | 58 juniors | | | Résultats 2022 91 établissements | | | Résultats 2021 121 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. | 100% | - | - | 100% | - | - | 92% | - | 8% | 93% | 7% | - | 93% | 5% | 2% | 92% | 5% | 3% |
| Légumes, crudités | 57% | - | 43% | 100% | - | - | 87% | - | 13% | 93% | - | 7% | 89% | - | 11% | 93% | - | 7% |
| Graisses en quantités limitées | 86% | 14% | - | 100% | - | - | 96% | 4% | - | 98% | 2% | - | 97% | 3% | - | 97% | 3% | - |
| Avez-vous eu assez de farineux ? | 100% | - | - | 100% | - | - | 100% | - | - | 100% | - | - | 100% | - | - | 98% | - | 2% |
| Plat FV correct | 57% | 43% | | 100% | - | | 71% | 29% | | 90% | 10% | | 82% | 18% | | 81% | 19% | |

En 2022, 82% des plats respectent les critères de l'assiette **Fourchette verte**. Ce taux est en augmentation par rapport à l'année précédente.

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.