



Rapport d'activité abrégé

Fourchette verte Genève 2024

1. Promotion de la santé et offre de repas équilibrés et durables

Établissements labellisés Fourchette verte

- 292 établissements
- 16 nouveaux
- 5 décisions d'arrêter la collaboration ou fermeture
- > 32'000 repas Fourchette verte servis par jour

Accompagnement des établissements labellisés

- 345 évaluations de repas
- 85 entretiens hors repas avec le personnel des établissements labellisés
- 1'396 semaines de menus analysées pour correspondre aux critères du label

2. Amélioration des pratiques et des comportements des publics cibles en matière d'alimentation saine et durable

Séances de formations et d'informations

- 52 formations du personnel des établissements labellisés
- 10 interventions pour une population vulnérable
- 5 séances d'informations aux parents d'élèves

Stands et manifestations publiques

- 11 stands dans les écoles ou crèches : 615 enfants
- 1 manifestation publique : 240 personnes

Mandats : ateliers de sensibilisation et matériel pédagogique

- DIP : 7 présentations, 569 élèves
- ORIF : 4 ateliers, 63 élèves
- Hospice général : 4 présentations, 43 participant-es
- Association ma-terre : kit pédagogique et 44 recettes
- Commune de Meyrin : jeu sur l'équilibre alimentaire pour les élèves

Actions de communication et de promotion du label

- Semaine du Goût
- Plat Fourchette verte dans les établissements de l'enseignement secondaire II à 6.40 frs
- Plat Fourchette verte à l'université à 5.- frs
- 53 recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch
- 8 interventions dans les médias
- Activité sur 3 réseaux sociaux
- 52 textes en langage simplifié

3. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable

Collaboration

- 35 séances de travail, d'information ou d'échanges, concernant notamment :
 - Le suivi du label avec les autorités communales, les sociétés de restauration...
 - Le contrat de prestations avec le Département de la santé et de la mobilité (DSM)
 - Une audition de la commission de l'environnement et de l'agriculture du Grand Conseil
 - Un débat sur la restauration durable
 - Le comité de pilotage relatif au droit à l'alimentation
- 13 séances avec la Fédération Fourchette verte Suisse
- Membre de ma-terre (Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève)
- Membre du comité de l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG)
- Membre d'Après-Genève

2,3 équivalents plein temps
8 membres du comité



Missions de Fourchette verte Genève



1. Promouvoir la santé dans les lieux de restauration et contribuer favorablement au bien-être et à la santé des enfants, des jeunes et des adultes, en encourageant l'adoption et le maintien du label Fourchette verte, qui garantit une offre de repas sains et durables.

2. Améliorer les pratiques et les comportements des professionnel·les de la restauration, des accompagnant·es des enfants pendant les repas, des consommateur·trices et de la population, en matière d'alimentation saine et durable, en les formant et les informant.

3. Participer à la consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable, en collaborant avec les autorités et les organisations genevoises ou suisses concernées.

Déclinaisons du label et mouvements



292 établissements labellisés Fourchette verte :

17	Cafés-restaurants et self-service	1	Ama terra adulte	3	Affiliations adultes
37	Restaurants de collectivité	5	Ama terra junior	6	Affiliations junior
123	Restaurants scolaires, junior	7	Ama terra tout-petits	3	Affiliations senior
90	Espaces de vie enfantine, tout-petits			13	Etablissements Ama terra

Représentant **>32'000** repas Fourchette verte servis par jour

16 Nouveaux établissements labellisés :

- 2 Cafés-restaurants, dont 1 Ama terra
- 2 Restaurants de collectivité
- 6 Juniors
- 4 Tout-petits
- 2 Ama terra tout-petits

5 Décisions d'arrêter la collaboration ou fermeture :

- 3 Juniors
1 décision communale, 1 décision associative, 1 fermeture
- 2 Restaurants d'entreprise
2 décisions volontaires