



Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2021



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 TENEBRAS LUX

Sommaire

I. LES TEMPS FORTS DE 2021	2
II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION	3
III. PRIORITES ET REALISATIONS	3
1. Prestations et réalisations	3
2. Etablissements labellisés Fourchette verte	5
A. Cafés-restaurants et self-services	5
B. Restaurants de collectivité	5
C. Junior	6
D. Tout-petits	6
E. Fourchette verte - Ama terra junior	6
F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits	6
G. Affiliation adulte	6
H. Affiliation junior	6
I. Affiliation senior	6
J. Prospection	6
K. Nombre d'établissements labellisés	6
L. Suivi des restaurants labellisés	7
M. Mémoire de master universitaire en sciences de l'environnement	7
N. Sensibilisation à la réduction du sel	8
3. Information du public	8
A. Matériel de communication	8
B. Actions de communication	8
C. Stands de présentation et participation à des manifestations publiques	11
D. Impact de la pandémie de Covid-19	12
4. Recherche de fonds	12
A. Communes	12
B. Sponsors	13
C. Cotisations	13
D. Mandats	13
E. Réseaux	13
5. Autres collaborations	14
IV. EVALUATION	14
1. Enquête d'appréciation	14
V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	14
1. Les temps forts de l'année 2021	14
A. Fonctionnement de la Fédération	14
B. Outils	15
C. Projets et partenariats	15
D. Financement de la Fédération	16
2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse	16
3. Nombre de places assises et de menus en Suisse	16
4. Historique et organisation	16
VI. PERSPECTIVES 2022	16
VII. COMPTES 2021	19
1. Comptes d'exploitation	19
2. Bilans comparés 2020 - 2021	20
VIII. REMERCIEMENTS	21
IX. ANNEXES	23



I. LES TEMPS FORTS DE 2021

L'équipe de **Fourchette verte** s'est adaptée à la situation sanitaire en maintenant toutes les activités possibles. Le comité a continué sa réflexion sur les conditions d'engagement du personnel avec des changements effectifs en 2022.

280 établissements sont labellisés **Fourchette verte** en fin d'année, **soit 3 établissements labellisés de plus qu'en 2021**. Moins de mouvements sont observés qu'en 2020 : **6 nouveaux labels et 3 retraits**.

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères et leur bonne visibilité, **345 visites** ont été effectuées dans les établissements. Des normes sanitaires strictes ont parfois empêché la récolte de données au moment du repas.

35 formations du personnel et de la clientèle, ainsi que **26 stands et animations** dans les établissements labellisés ou à l'extérieur, ont été réalisés, malgré la situation sanitaire.

L'accompagnement d'un étudiant pour un mémoire de Master universitaire en sciences de l'environnement sur le **gaspillage alimentaire** a été effectué pour la 1ère fois. Les résultats de l'étude menée dans plusieurs restaurants scolaires ont mis en évidence plusieurs pistes.

Dans le cadre du contrat de prestation 2021-2024, un projet de **sensibilisation sur la réduction de l'utilisation du sel** dans les établissements labellisés accueillant une population adulte a été mis en place.

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 26 semaines**.

Sous la pression de l'association faîtière et du syndicat des étudiants, 2 plats dont 1 **Fourchette verte** ont été financés en mai et juin par le rectorat et des fondations. Ces plats ont été vendus aux étudiants de l'Université de Genève (UNIGE) et des Hautes Écoles spécialisées de Genève (HES-SO GE) à **CHF 3.-** Par la suite, le Conseil d'État a débloqué un crédit pour subventionner 3 plats, dont 1 plat **Fourchette verte**. Depuis le 6 décembre 2021, **le plat Fourchette verte est à CHF 5.- pour les étudiants**.

Sur les **réseaux sociaux**, les publications, qui ont touché tant l'alimentation équilibrée et durable que les activités sur le terrain, ont généré une augmentation graduelle du nombre d'abonnés qui a atteint **1'138 sur Instagram** et **326 sur Facebook**. Une collaboration avec l'Association Lire et Écrire a permis de proposer des textes dans un langage simplifié, facilitant l'accessibilité et la compréhension des contenus.

37 textes et supports ont été rédigés en langage simplifié, un langage adapté aux personnes à faible littératie. 1 personne sur 6 en Suisse entre 16 et 65 ans est concernée par l'illettrisme, avec des difficultés pour lire et écrire.

26 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte : Anières, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Chêne-Bougeries, Choulex, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Corsier, Dardagny-Russin, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Laconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Satigny, Vernier et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Bellevue, Cartigny, Cologny, Dardagny-Russin, Satigny. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

Depuis mai, **Fourchette verte** Genève est membre **d'Après-Genève**, la faîtière 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.

Lors de l'**enquête d'appréciation**, effectuée entre janvier et octobre, **121 établissements ont été testés**. Les critères de visibilité du label sont en baisse, mais le respect des critères nutritionnels est en hausse, **soit 81% de plats corrects (77% en 2020)**.

II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

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

Le comité de **Fourchette verte**, est composé de 11 membres, dont un nouveau qui a intégré le comité en fin d'année (cf. annexe I). Le comité s'est réuni à 5 reprises, en présentiel et en visio-conférence. Les 2 assemblées générales d'avril et de décembre ont eu lieu en visio-conférence. Un Bureau du comité a été créé en novembre réunissant la présidente, le vice-président et la coordinatrice. Le groupe de travail RH, qui a entrepris une réflexion sur les conditions d'engagement du personnel s'est réuni à de nombreuses reprises. Sa réflexion a conduit notamment à un changement de la caisse de pension, vers une option plus éthique et socialement plus responsable.

Le groupe de travail des diététicien-ne-s s'est réuni à 3 reprises. Il a été constitué pour transmettre et partager les informations spécifiques au suivi des établissements labellisés, notamment les directives émanant de la Conférence de coordination de **Fourchette verte** Suisse (CoKo, 2 séances). Le groupe de travail technique, le GTech, créé par **Fourchette verte** Suisse, a été remplacé par plusieurs groupes de travail, répartis par thématique : diététique, durabilité, vulnérabilité. **Fourchette verte** Genève a participé à plusieurs réunions organisées par **Fourchette verte** Suisse pendant l'année et a manifesté son point de vue et sa collaboration. 1 séance avec le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ) a 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)
Diététiciens : Monsieur JérémY CELA, poste à 0,4 puis 0,6 EPT
Monsieur Eddy FARINA, poste à 0,7 EPT



Le temps de travail effectif a représenté 1,9 EPT. **Fourchette verte** Genève a accueilli 4 étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique durant 24 semaines. 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.

III. PRIORITES ET REALISATIONS

1. Prestations et réalisations

En lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03), des prestations spécifiques quadriennales ont été établies dans le cadre de la subvention du Département de la sécurité, de la population et de la santé (DSPS). Pour 2021, les résultats liés aux trois prestations et quatre objectifs sont les suivants :

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

Objectif 1.1 : 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	280 31'323
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%	87%
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 : 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%	35 281 345 847 81%

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	3
Adaptation des critères du label Fourchette verte en faveur de la durabilité	Nombre de critères adaptés à la durabilité : 1	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	26
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 : 800	12 104 1'464

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 (par exemple, association Lire & Ecrire) : 30	25
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	11
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	8
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 incités à procéder à une analyse de la teneur en sel de leurs plats : 10	11
	Proportion de retours dans les établissements, suite au relevé de la teneur en sel de leurs plats : 80%	100%

Les résultats montrent que les indicateurs ont presque tous été atteints, voire largement dépassés, sauf deux. Il s'agit du nombre de textes adaptés par des spécialistes de la communication pour les personnes à faible littératie et du nombre d'établissements labellisés **Fourchette verte - Ama terra**. Les permanent-e-s ont assisté à une formation sur la communication destinée aux personnes à faible littératie et ont édité 12 recettes imagées pour ces personnes, non comptabilisées dans le tableau ci-dessus, ce qui relativise le résultat. Concernant **Fourchette verte - Ama terra**, 3 labellisations ont débuté en 2021 et seront terminées en 2022. Le processus est en cours et demande un investissement et un soutien considérable de part et d'autre. Les établissements labellisés **Fourchette verte** n'ont pas été sollicités pour l'enquête Specchio.

2. Etablissements labellisés **Fourchette verte**

A. Cafés-restaurants et self-services

Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable, **soit 15 établissements labellisés **Fourchette verte adulte**** (cf. annexe II).

B. Restaurants de collectivité

1 établissement s'est retiré ou a perdu le label **Fourchette verte** : MIP Restaurant CIGG (cf. annexe III). **3 établissements** ont été re-labellisés en cours d'année en raison d'un changement de prestataires : Collège et Ecole de culture générale Madame-de-Staël, Ecole de Commerce et de culture générale Aimée-Stitelmann et l'Hôpital de La Tour.

Il y a 1 établissement en moins dans cette catégorie (cf. annexe III).

C. Junior

3 restaurants scolaires publics ont obtenu le label : le restaurant scolaire de Russin de la commune de Dardagny-Russin, le restaurant scolaire des Vergers de la commune de Meyrin et le restaurant scolaire de Belle-Terre de la commune de Thônex. A noter que **7 restaurants scolaires** de la Ville de Genève (association Trembley-Crêts-Budé-Genêts) et **4 restaurants scolaires** de la commune de Thônex ont changé de prestataires. **1 établissement** s'est retiré du label **Fourchette verte** : La Luciole de la commune de Confignon.



Il y a 2 restaurants scolaires en plus dans cette catégorie (cf. annexe IV).

D. Tout-petits

3 établissements publics ont obtenu le label : **EVE Barque en Ciel, EVE Pimprenelle, EVE Terrassière.**

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

E. Fourchette verte - Ama terra junior

Fourchette verte - Ama terra est issu de l'intégration de Schnitz und Drunder (Bâle-Campagne 2006) au label **Fourchette verte**. **Fourchette verte - Ama terra** est destiné principalement aux crèches/EVE et aux restaurants scolaires qui offrent une alimentation équilibrée et durable avec un volet socio-éducatif. Il y a **2 labellisations** en cours.

Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable, **soit 1 établissement Fourchette verte - Ama terra junior** (cf. annexe VII).

F. Fourchette verte - Ama terra des tout-petits

La procédure de labellisation d'un nouvel établissement a dû être reportée, juste avant son terme, en raison d'un changement de chef de cuisine. Il y a **1 labellisation** en cours.

Le nombre d'établissements dans cette catégorie est resté stable, **soit 2 labellisés** (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, **7 labels affiliation junior** (cf. annexe VI).

I. Affiliation senior

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

J. Prospection

Les permanent-e-s de **Fourchette verte** Genève ont été en contact avec **17 nouveaux établissements**, ce qui a donné lieu à 10 entretiens sur place. 5 procédures de demande de label sont restées ouvertes.

K. Nombre d'établissements labellisés

La répartition des types d'établissements qui détiennent le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2021 est la suivante :

Etablissements	Nombre	Places
cafés-restaurants	9	778
self-services	6	832
restaurants de collectivité	43	9'128

junior	126	14'759
tout-petits	79	5'072
affiliations adulte	3	130
affiliations junior	7	105
affiliations senior	4	374
Ama terra junior	1	20
Ama terra des tout-petits	2	125
Total	280	31'323

On compte **3 établissements labellisés de plus qu'en 2020**, ce qui correspond à 6 nouveaux labels et 3 en moins. Il y a **280 établissements labellisés**, pour un total de **31'323 places**, contre 277 établissements et 30'829 places en 2020.

Le nombre d'établissements labellisés a augmenté, il s'agit **d'un équilibre dynamique entre les établissements nouvellement labellisés et ceux qui abandonnent le label**. Certains établissements changent de prestataire en cours d'année, ce qui engendre une charge administrative et la mise en place d'accompagnements spécifiques pour assurer le respect des critères du label.

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.

L. 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, **345 visites** ont été effectuées dans les établissements et à distance par téléphone, en raison de la pandémie de Covid-19.

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 **226 grilles d'évaluation du repas**, assuré **55 entretiens** hors repas, soit un total de **281 entretiens**, et analysé **847 semaines de menus**.

Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué : **53 grilles d'évaluation du repas**, **11 entretiens** hors repas et la vérification de **280 semaines de menus**.

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

Afin de réaliser l'enquête d'appréciation, les permanent-e-s de l'association ont formé **10 enquêteur-trice-s de la Fédération romande des Consommateurs (FRC)** qui ont évalués **18 établissements labellisés**. Aucun testeur n'a été actif cette année.



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. Les permanent-e-s de l'association ont assuré : **35 formations** du personnel et de la clientèle, dont 3 ateliers payants. De plus, il y a eu **17 stands et animations** dans les établissements labellisés. Les permanent-e-s de l'association ont également fourni des conseils nutritionnels lors de

plusieurs réunions et stands en lien avec la Fondation Partage et Colis du cœur, ainsi que l'Espace 99 qui touchent une population vulnérable.

Un nouvel atelier ainsi qu'une série de fiches de bonnes pratiques ont été réalisés pour soutenir les cuisiniers des restaurants scolaires de la Ville de Genève dans l'implémentation de deux menus végétariens hebdomadaires. Au total, 10 chef-fe-s de cuisine ont participé à l'atelier. Les fiches ont été distribuées à la totalité des équipes de cuisine des restaurants scolaire de la Ville de Genève.



Mesdames Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué : **3 séances de formation** pour le personnel de cuisine, les éducateurs-trices et animateurs-trices du parascolaire.

M. Mémoire de master universitaire en sciences de l'environnement

Sous l'impulsion de **Fourchette verte** Genève et de **Fourchette verte** Suisse un mémoire de master universitaire en sciences de l'environnement a été mené dans plusieurs restaurants scolaires d'une commune genevoise. Ce mémoire avait pour but d'analyser les impacts environnementaux du **gaspillage alimentaire** au restaurant scolaire. Les permanent-e-s de l'association ont aidé

l'étudiant à poser : la problématique, les bases de réflexion et les objectifs. Ils-elles ont fait le lien avec les partenaires de terrain et ont pu l'accompagner dans les différents référentiels pour récolter les données nécessaires. Les résultats ont mis en évidence de nombreuses pistes qui seront utiles dans l'accompagnement des établissements labellisés.

N. Sensibilisation à la réduction du sel

Dans le cadre du contrat de prestation 2021-2024, un projet de sensibilisation sur la réduction de l'utilisation du sel dans les établissements labellisés accueillant une population adulte a été mis en place en collaboration avec le Service du médecin cantonal - Secteur prévention et promotion de la santé et le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV). Une série de différents menus fournis par les établissements participants a été collectée, puis analysée par le SCAV pour en mesurer la teneur en sel. Les résultats des analyses ont été comparés aux recommandations de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. Des commentaires personnalisés basés sur l'analyse des mesures ont été fournis à chaque établissement participant.

Dans le cadre de cette sensibilisation, **Fourchette verte** Genève s'est chargé de :

- rédiger un protocole pour la mise en place du projet,
- inciter et recruter des établissements servant des repas à des adultes. Au total, 11 établissements ont été contactés et 10 ont été recrutés,
- réaliser un protocole de prélèvement des échantillons destiné aux établissements participants,
- sélectionner les menus qui composaient les échantillons : un riz nature, un plat **Fourchette verte**, un plat « phare », un plat pour lequel une réduction de la quantité de sel est possible,
- réaliser un calendrier pour l'échantillonnage et l'envoi du matériel,
- acheminer les échantillons au SCAV. 9 établissements ont fourni les échantillons, 1 n'a pas pu réaliser l'échantillonnage dans les temps impartis,
- analyser les résultats communiqués par la DSPS,
- transmettre les analyses effectuées auprès des établissements participants.

3. Information du public

A. Matériel de communication

Des dépliants présentant les différentes déclinaisons **Fourchette verte** (5'915), des post-it (813), des stylos (618), des sacs réutilisables (174), des fourchettes en inox (1'056), des gobelets réutilisables (365), des balles anti-stress en forme de tomate et de courge (78), des règles (242), des recettes sous forme de carte postale (408), des gommes (25) et des tabliers de cuisine (10) ont été distribués lors de stands, manifestations publiques, visites, formations et animations.

Une collaboration avec le GIAP pour la distribution des informations **Fourchette verte** aux élèves de 1P qui s'inscrivent dans les restaurants scolaires pour la première fois a été organisée et 4'000 dépliants ont été distribués.

B. Actions de communication

Semaine du Goût devenu Mois et Année du Goût à Genève

Dans le cadre de Genève-Ville du Goût 2021, la 21e édition de la Semaine/Mois/Année du Goût s'est déroulée dès le mois d'avril avec de nombreux événements, coordonnés par le Service Agenda 21 - Ville durable de la Ville de Genève. **Fourchette verte** Genève a tenu/participé/organisé :



- 1 stand « Ramène ta fraise » à la gare Cornavin avec comme partenaires Slowfood et la FRC pour leur action saisonnalité (12 juin),
- 1 stand à Festi'Terroir avec Swiss Food Academy (28-29 août),
- 1 débat sur le thème de l'alimentation équilibrée et durable dans le cadre du Festival Alternatiba, Madame Sidonie FABBI, membre du comité, a représenté **Fourchette verte** (1er septembre),
- 1 intervention dans un atelier sur le végétarisme destiné aux chef-fe-s genevois-es organisé par le service cantonal du développement durable et l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève (7 septembre),
- 1 permanence au Brunch du Goût organisé par la Ville de Carouge (19 septembre),
- 1 stand à la Fête de l'Abeille à Lancy (25 septembre),

- 2 animations à l'EC Raymond-Uldry sur l'alimentation équilibrée et durable (21 et 23 septembre).



La thématique retenue pour **Fourchette verte** au niveau Suisse a été « les huiles, graines oléagineuses et fruits à coque » qui a été transmise à tous les labellisés. Un kit pédagogique, ainsi que des exemples de déclinaisons de semaines de menus et de collations intégrant une variété d'huiles et d'oléagineux, a soutenu les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants.

Le concours genevois de la Semaine du Goût s'est déroulé du 16 septembre au 16 octobre et a décerné 7 prix aux établissements de restauration qui ont rivalisé d'imagination et de créativité pour mettre à l'honneur les produits locaux et de saison. Un des lauréats est un établissement ayant aussi le label **Fourchette verte** : « Un R De Famille », il a reçu le prix du développement durable. Madame Tania LEHMANN fait partie du jury et a participé à l'évaluation des restaurants et à la délibération du jury.

Fourchette verte a participé à 5 séances de l'association genevoise pour la promotion du goût (AGPG) et une 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 26 semaines**, les étudiants, apprentis et collégiens âgés de 16 à 19 ans ont pu bénéficier d'une réduction de CHF 2.50 sur le menu du jour **Fourchette verte**.

Sous la pression de l'association faîtière et du syndicat des étudiants, 2 plats dont 1 **Fourchette verte** ont été financés par le rectorat et des fondations. Ces plats ont été vendus aux étudiants de l'Université de Genève et des Hautes Écoles spécialisées de Genève à **CHF 3.-** au lieu de 6.50 et 8.90 en mai et juin. Par la suite, le Conseil d'État a débloqué un crédit de CHF 975'000.- pour subventionner 3 plats à hauteur de CHF 3.90, dont un plat **Fourchette verte**. Depuis le 6 décembre, **le plat Fourchette verte est à CHF 5.- pour les étudiants.** Il s'agit d'un levier pour faciliter l'accès à une consommation alimentaire saine et durable.

Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch

Chaque semaine, les paniers de fruits et légumes, locaux et bio, sont accompagnés de 1 à 2 recettes rédigées par **Fourchette verte** sur la base des ingrédients qui composent les paniers. Au total, **88 nouvelles recettes** ont été proposées.

Couverture médias

Presse écrite

Le Chênois a mentionné **Fourchette verte** en février dans l'article « La charte Kidelis remplace la **Fourchette verte** », suivi d'un rectificatif en juin précisant que Kidelis est le prestataire des restaurants scolaires de Chêne-Bourg, mais que le label n'est pas remplacé.

Le 20 minutes et la **Tribune de Genève** ont mentionné **Fourchette verte** le 3 mai « Des repas à 3 francs à l'Uni » et « Ruée sur les repas à 3 francs pour les étudiants ». Le rectorat et des fondations ont accepté de subventionner les plats **Fourchette verte** à L'UNIGE et dans les HES-SO GE. Le plat **Fourchette verte** est à CHF 3.- pour les étudiants du 3 mai au 30 juin : <https://www.20min.ch/fr/story/des-repas-a-3-francs-a-luni-567025606172> et <https://www.tdg.ch/ruee-sur-le-repas-a-3-francs-pour-les-etudiants-555429678961>

L'hebdomadaire **Agri** a sollicité Madame Sidonie FABBI le 11 juin pour une interview sur le rôle de l'agriculture locale dans l'alimentation saine.

La Tribune de Genève a mentionné **Fourchette verte** dans l'article du 26 juin « Des plats végétariens pour les élèves meyrinois ».

Le **Magazine suisse de la Semaine du Goût 2021** a sollicité Monsieur Pierre OBERGER, cuisinier à la crèche du Val d'Arve à Carouge, en août pour une interview sur le label **Fourchette verte** - Ama terra.

La Tribune de Genève a mentionné **Fourchette verte** dans l'article du 25 novembre « Le repas à 3 francs ne passe pas, celui à 5 francs, oui ». Le Conseil d'Etat a accepté de subventionner les plats

Fourchette verte à L'UNIGE et dans les HES-SO GE à hauteur de CHF 3.90. Le plat Fourchette verte est à CHF 5.- pour les étudiants depuis le 6 décembre.

Télévision, Radio et Internet

À la radio :

- Madame Tania LEHMANN a participé à l'émission **Radio Lac** « Réinventons demain » consacrée au sujet de l'Eau de Genève le 26 mars.
<https://www.radiolac.ch/podcasts/reinventons-demain-26032021-1454-150104/>
- Madame Sidonie FABBI a participé à l'émission **Radio cité Genève** « Merci la vie » le 19 mai au sujet de son métier de diététicienne et son rôle dans le comité **Fourchette verte** Genève. <https://radiocite.ch/chart/merci-la-vie/>

À la télévision :

- Madame Carmen SANGUIN est intervenue dans l'émission télévisée « GO Solutions durable » diffusée sur **Léman Bleu** le 20 janvier au sujet du gaspillage alimentaire.
<http://www.lemanbleu.ch/replay/video.html?VideoID=43733>
- Madame Tania LEHMANN a été interviewée sur les bouillons lors de l'émission télévisée « A Bon Entendeur » de la **RTS 1** le 27 avril.
<https://pages.rts.ch/emissions/abe/12047536-bouillon-lart-du-gout-en-quelques-grammes.html?fbclid=IwAR2OHwLyjaT9nuDILYJ7DtdHCKfNzBaOVx2xE0R6gcYbat7DoSgAq6Xpual>
- Monsieur Gaétan MOREL a été interviewé le 26 août dans l'émission télévisée « Le Journal » diffusée sur **Léman Bleu** au sujet de Festi'Terroir. **Fourchette verte** a été cité en exemple comme étant une association active dans l'alimentation durable.
<https://www.lemanbleu.ch/replay/video.html?VideoID=45788>

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

Il y a eu des interventions média au niveau suisse :

Le 24 août, **ArcInfo** a mentionné **Fourchette verte** dans l'article « Un défi pour les amateurs de bons petits plats ». <https://www.arcinfo.ch/neuchatel-canton/neuchatel-un-defi-pour-les-amateurs-de-bons-petits-plats-1102868>

Le 28 août, **RFJ** mentionne **Fourchette verte** Suisse dans l'émission radio « Quand petits et grands se passent le sel ». <https://www.rfj.ch/rfj/Actualite/Region/20210828-Quand-petits-et-grands-se-passent-le-sel.html>

Le 31 août, Madame Elisa DOMENICONI a participé à l'émission radio « On en parle » de la **RTS la 1^{ère}** au sujet du projet « Fourchette intergénérationnelle ». <https://www.rts.ch/play/radio/on-en-parle/audio/lassociation-fourchette-verte-lance-loperation-fourchette-intergenerationnelle?id=12423181>

Réseaux sociaux

Les comptes Instagram (fourchetteverte.ge) et Facebook (**Fourchette verte** Genève) sont actifs. La présence de **Fourchette verte** Genève sur les réseaux sociaux a pour but de renforcer la notoriété du label en favorisant la consommation de plats **Fourchette verte** et en suscitant l'envie d'adopter une alimentation équilibrée et durable. Les publications concernent des sujets variés : activités de **Fourchette verte** Genève, repas tests, recettes, revues de presse, conseils et informations en lien avec l'alimentation équilibrée et durable. **79 publications ont été postées sur Instagram (+3)** et ont généré **23'387 vues (+4'085)**. **91 publications postées sur Facebook (=)** ont généré **10'419 vues (+3'506)**. Le nombre d'abonnés a atteint **1'138 sur Instagram (+222)** et **326 sur Facebook (+113)**. Le contenu est quasiment identique à l'an dernier, cependant grâce à l'augmentation des visites et des formations, un nombre plus important d'images et de photos du terrain a pu être proposé. Les nouvelles rubriques créées en 2020 ont continué à être développées, comme la présentation mensuelle d'une recette respectant les critères nutritionnels **Fourchette verte** pour les adultes ou la promotion d'un fruit ou d'un légume de saison. De plus, une collaboration avec l'Association Lire et Écrire a permis de proposer des textes dans un langage simplifié, facilitant l'accessibilité et la compréhension des contenus.



Textes en langage simplifié

Le contrat de prestations 2021-2024 indique que l'association doit rédiger un minimum de 30 textes adaptés aux personnes à faible littératie, pour des supports de communication. En effet, 1

personne sur 6 en Suisse entre 16 et 65 ans est concernée par l'illettrisme, avec des difficultés pour lire et écrire.



37 textes et supports ont été rédigés en langage simplifié. 25 d'entre eux, des articles sur les fruits et légumes et des recettes équilibrées et durables, ont été corrigés par l'association Lire et Ecrire. 12 recettes ont été spécialement rédigées pour les bénéficiaires des Colis du Cœur, se rendant sur les stands animés par **Fourchette verte**. Pour se perfectionner dans la rédaction en langage simplifié, toute l'équipe a participé à une formation proposée par l'association Lire et Ecrire, le 6 juillet.

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

Les pages spécifiques à l'association genevoise créées en 2020 sur le site internet de **Fourchette verte Suisse** mettent en avant les activités et les supports proposés par l'association. L'annonce des nouveaux labellisés, l'apparition dans les médias ou encore des présentations d'astuces nutritionnelles sont 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 organisé **17 stands** dans les établissements labellisés et **9 animations** à l'extérieur. La pandémie de Covid-19 a moins impacté les manifestations publiques et les activités de présentation du label qu'en 2020.

Le 11 février, **Fourchette verte** est intervenue dans le cadre de la **Journée santé** de l'école Alliance Girsu. Des animations sur l'alimentation équilibrée ont été proposées aux enfants. Au total, 120 élèves ont participé.

Le 12 juin, **Fourchette verte** a participé à l'action **Ramène ta fraise** en compagnie de la Fédération romande des consommateurs et de Slow Food Genève. Un stand avec plusieurs concours portant sur la saisonnalité des fruits et légumes a été proposé. Les participants sont repartis avec une barquette de fraises locales offerte par un producteur de la région.



Fourchette verte était présente du 28 au 29 août à la 3^{ème} édition de **Festi'Terroir**, organisé par la Ville de Genève. Le stand a été tenu et créé en collaboration avec Swiss Food Academy. Un parcours didactique présentant les huiles, leur utilisation, leur impact sur la santé et l'écologie a spécialement été conçu.



Le 19 septembre, Madame Tania LEHMANN a tenu une permanence sur le stand organisé par l'AGPG au **Brunch du Goût** organisé par la Ville de Carouge et a participé à l'élaboration d'un panneau informatif sur l'alimentation durable.



Les 21 et 23 septembre, **Fourchette verte** a participé aux animations organisées par l'École de Commerce Raymond-Uldry à l'occasion du Mois du goût. Une animation sur les protéines végétales et **l'alimentation végétarienne équilibrée** a été proposée aux élèves participants.



Le 25 septembre **Fourchette verte** a tenu un stand à la **Fête de l'Abeille et du terroir** organisée par la commune de Lancy. Le parcours didactique sur les huiles a été adapté et à nouveau proposé, ainsi qu'une activité sur les fruits et légumes dans le cadre de l'année internationale des fruits et légumes.





Le 16 octobre, Madame Tania LEHMANN a tenu une permanence sur le stand organisé par ma-terre, l'association Partage et le bureau genevois de la FAO, dans le cadre de la **Journée mondiale de l'alimentation**. Des animations portant sur l'alimentation et le développement durable ont été proposées. Des graines de tomates de Chancy ont été distribuées.

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, 851 enfants ont pu participer à ces animations.

D. Impact de la pandémie de Covid-19

La pandémie de Covid-19 a impacté les activités de l'association de nombreuses manières. Le secrétariat est resté ouvert toute l'année. Les permanent-e-s ont effectué du télétravail partiel durant l'année. Les bureaux du secrétariat ont été réaménagés pour assurer le respect du plan de protection sanitaire de l'association.

Les activités de suivi par des visites ont pu être maintenues. Certains établissements sont restés fermés ou ont ré-ouverts en cours d'année. D'autres ont proposé une prestation réduite, sans le menu **Fourchette verte**.

Un protocole de visites à distance a été mis en place pour continuer à suivre les établissements, 9 visites ont été effectuées à distance. Les visites ont été compliquées par des normes sanitaires strictes qui ont empêché la récolte de certaines données au moment du repas.

Les activités et animations suivantes ont dû être annulées :

- 9 visites dans les établissements labellisés,
- 1 réunion de bilan avec le directeur et le cuisinier d'un foyer pour enfants affectés par des troubles affectifs et du comportement,
- 1 collaboration avec la filière Nutrition et diététique de la Haute école de santé sur la mise en place d'animations et d'un système de restauration pour l'évènement HES-SO Genève 2021,
- 2 stands concours **Fourchette verte** junior dans deux écoles d'une commune du canton,
- 1 stand sur la présentation du métier de diététicien en restauration collective à la cité des métiers,
- 4 ateliers sur l'alimentation équilibrée destinés aux élèves de l'ORIF,
- 1 formation destinée à des cuisiniers et des responsables de secteur travaillant sur une commune du canton,
- 1 formation destinée aux éducateur-trice-s d'une crèche du canton,
- 1 atelier sur le sucre destiné à un foyer,
- 3 séances communales de bilan en lien avec des restaurants scolaires,
- 1 animation sur les goûters dans une école.

Le secrétariat a été moins sollicité qu'avant la pandémie pour réaliser des formations, des stands et des animations. L'organisation de certains évènements a été compliquée. Les procédures de labellisation de certains restaurants ont été ralenties. Un établissement labellisé a fait faillite. L'organisation du travail des stagiaires et leurs tâches ont été adaptées en redéfinissant notamment leurs objectifs de stage.

4. Recherche de fonds

A. Communes

Fourchette verte a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DSES en sollicitant toutes les communes genevoises. Malgré la crise sanitaire **26 communes ont soutenu financièrement Fourchette verte** : Anières, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Chêne-Bougeries, Choulex, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Corsier, Dardagny-Russin, Genthod, Grand-Saconnex, Jussy, Laconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Satigny, Vernier, et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Bellevue, Cartigny, Cologny, Dardagny-Russin, Satigny. 7 communes qui avaient versé un soutien en 2020 ne l'ont pas réitéré (Aire-la-Ville, Avully, Collex-Bossy, Gy, Perly-Certoux, Plan-les-Ouates, Versoix). Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**. L'objectif en 2022 est d'obtenir un soutien plus important.

B. Sponsors

Une fondation privée genevoise a répondu favorablement à la demande de soutien pour l'achat de supports bureautiques et pédagogiques, ainsi que de matériel pour les restaurants scolaires et les EVE/crèches. L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), comprenant l'UMG, a généreusement soutenu **Fourchette verte** pour son activité principale, la labellisation d'établissements de restauration, qui, en soit, représente une promotion des légumes.

C. Cotisations

L'introduction d'une cotisation payante en 2016 allant de 100.- à 300.- selon la catégorie d'établissements, a demandé un travail conséquent pour sa mise en place, et fort heureusement n'a, cette année encore, pas été touché par les conséquences de la pandémie Covid-19 dans le domaine de la restauration. A noter que la majorité des établissements labellisés sont restés ouverts pendant les périodes de semi-confinement (crèches, restaurants scolaires et ESII, centre de formations, restaurants d'institutions). Des frais d'ouverture de dossier pour chaque nouvelle demande de label de 300.- ont également été instaurés. Les comptes 2021 détaillent le montant qui a été perçu (c.f. chapitre VII).

D. Mandats



La collaboration avec la Fondation « Colis du Cœur » et la Fondation « Partage » offre à **Fourchette verte** une occasion de soutenir les populations vulnérables en renforçant, tant les compétences des responsables de la distribution des produits en matière d'alimentation équilibrée et durable, que celles des bénéficiaires. La sélection des produits à distribuer sur une base de qualité nutritionnelle et de durabilité a été l'objet de la collaboration, avec une adaptation aux conditions changeantes. La Fondation « Colis du Cœur » a souhaité avoir une expertise sur les besoins nutritionnels des bénéficiaires avec des exemples de différentes répartitions alimentaires sur 4 jours, puis 1 mois.

Fourchette verte a proposé à 4 reprises des animations sur 4 lieux différents de distribution des Colis du Cœur, avec comme but de diminuer le gaspillage de certaines denrées alimentaires remportant peu de succès, en donnant des exemples pour les cuisiner. Il s'agit des flocons d'avoine, de la polenta, du thon et des sardines. Des recettes simples et imagées ont été proposées, certaines en dégustation. Les animations ont remporté un vif succès avec environ 1'250 bénéficiaires concernés (150, 350, 300, 450).



Ces animations rassemblent et apportent une note conviviale à une distribution alimentaire organisée de manière très efficace, mais qui laisse peu de temps aux partages. Les équipes de Colis du Cœur les apprécient et **Fourchette verte** souhaite les reconduire, car elles touchent une population difficilement atteignable par des mesures de santé publique.

Le Service des écoles et de l'enfance de la Ville de Genève, ainsi que le Service du Développement durable, Département du Territoire, ont mandaté **Fourchette verte** pour réaliser des ateliers sur le végétarisme.

E. Réseaux

Fourchette verte est membre du comité de 2 associations : **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 et a d'ailleurs participé au lancement de ma-terre, 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.

Depuis mai, **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#>

Fourchette verte a participé à une table ronde sur la construction d'un système alimentaire durable le 5 avril réunissant tous les acteurs des **Organisations Alimentaires Alternatives** à Genève



dans le cadre d'un projet de recherche : <https://politicalconsumerism.unige.ch/>. Elle a également assisté aux **Assises de la Santé** le 9 novembre, une journée de réflexion des associations et institutions des milieux de la santé et du social.

Une séance sur les critères de durabilité au sein des établissements de restauration a été orchestrée par Monsieur Francesco DAL SASSO le 5 octobre réunissant les acteurs impliqués dans la durabilité et l'expertise des établissements de restauration. Le but était de chercher des possibilités d'harmonisation entre les critères des différents labels ou organismes d'expertise, afin de faciliter le travail des restaurateurs.

5. Autres collaborations

Madame Marjorie DE CHASTONAY, nouvelle Présidente, 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** a été en contact avec plusieurs communes avec les mêmes intentions. Les communes rencontrées ont été : Collonge-Bellerive, Dardagny, Laconnex, Russin, Thônex et Veyrier.

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.

IV. EVALUATION

1. Enquête d'appréciation

Les résultats de l'enquête d'appréciation ont été obtenus grâce à la collaboration des permanents 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 et de 4 enquêteur-trice-s de la FRC qui ont visités 18 établissements ouverts au public. Entre janvier et octobre, 121 établissements ont été testés, soit 57 de plus qu'en 2020.

Les critères de visibilité du label sont en baisse par rapport à l'année 2020. Le respect des critères nutritionnels est en légère augmentation par rapport à l'année précédente, soit 81% des plats sont corrects, contre 77% en 2020. Une amélioration est observée au niveau des quantités servies d'aliments riches en protéines et de légumes/crudités. En revanche, il y a une légère péjoration au niveau de la limitation des graisses. Les établissements servant des boissons alcoolisées mettent en avant les boissons sans alcool à 91%.

La formation, le partage des difficultés et les pistes d'amélioration sont une priorité pour l'année 2022, afin d'optimiser le respect des critères nutritionnels.

V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

1. Les temps forts de l'année 2021

A. Fonctionnement de la Fédération

Le **bureau de direction**, basé à Lausanne, est composé de deux co-directrices, Carmen SANGIN et Elisa DOMENICONI, épaulées par Isabelle DONIA, responsable administrative. Depuis le mois de novembre 2021, Sabine HERCHER a rejoint l'équipe en tant que collaboratrice référente pour la Suisse alémanique. Le personnel engagé a assuré en 2021 une charge de travail correspondant à 1.8 EPT et accueilli 5 stagiaires diététicien.ne.s suisse alémaniques et romandes.

La fédération comptait 18 sections cantonales à fin 2021, qui accompagnent un total de 1700 établissements labellisés, dont environ 200 établissements Ama Terra.

Durant l'année 2021, deux **groupes de travail** composés de représentantes des sections cantonales se sont réunis à plusieurs reprises afin d'échanger sur deux thématiques centrales.

Le groupe de travail « Durabilité » a eu pour mission d'échanger autour de questions relatives à l'impact environnemental de l'offre alimentaire dans les établissements FV et AT. En particulier, les thématiques de l'approvisionnement en produits locaux et bio, ainsi que la fréquence des mets végétariens ont été abordés par le groupe.

Le groupe de travail « Diététique » s'est réuni une fois, afin d'analyser plusieurs questions de terrain en lien avec les critères Fourchette verte et Ama Terra.

En outre, les responsables des sections se sont réunies lors des deux traditionnelles séances de coordination (**COKO**).

Au mois de novembre, les diététiciennes et diététiciens de la Fédération ont pu participer à une **formation continue Ama Terra** intitulée « Produits bio en restauration collective ». Organisée en partenariat avec Bio Suisse, le contenu de cette formation a permis entre autres de mieux connaître les avantages pour la santé humaine et environnementale des produits issus de l'agriculture biologique et de montrer des exemples de restaurants de collectivité misant sur la durabilité.

Toutes les sections sont remerciées pour leur engagement et leur participation aux séances et à la formation.

B. Outils

Sept **fiches pratiques** sur les protéines végétales (« pois chiches », « tofu », « tempeh », « lentilles vertes », « tofu soyeux », « quinoa », « seitan ») ont été créées et mises à disposition des sections et des établissements labellisés. Chaque fiche contient des informations sur le mode de préparation et de conservation, sur les qualités nutritionnelles de ces aliments, ainsi que deux recettes.

Le **kit de la Semaine du Goût** reflétait en 2021 le thème de la Semaine du goût, soit les huiles et les oléagineux. Il est composé d'une partie théorique, ainsi que de recettes et des idées d'activités autour des cinq sens à réaliser avec les enfants pour leur faire découvrir les huiles et oléagineux de nos régions.

Plusieurs recettes de **salades d'hiver** ont été créées, afin d'inspirer les cuisiniers et cuisinières durant cette période où les légumes se font rares.

Les critères des labels Fourchette verte et Ama Terra ont fait l'objet de modifications, afin de correspondre aux recommandations nutritionnelles de la Société suisse de nutrition (SSN). Les **brochures** ont été mises à jour en conséquence.



Sur le **site internet** de la fédération, les sections ont eu la possibilité de continuer à créer des pages individuelles les représentant. Plusieurs sections ont déjà élaboré leurs pages.

L'utilisation du **CRM** par les sections permet une gestion des documents et des tâches qui sont traités dans une base de données centralisée. Les processus de travail sont ainsi unifiés. Du CRM sont extraites les statistiques. Les sections sont remerciées pour leur utilisation du CRM. Un remerciement particulier est adressé à Isabelle Donia pour son soutien indéfectible aux sections.

C. Projets et partenariats

La phase de multiplication du service de repas à domicile pour les personnes âgées **senior@home** s'est conclue en 2021. Une évaluation du projet a été mandatée par Promotion Santé Suisse et menée par la Fachhochschule Nordwestschweiz. Cette évaluation a permis de mettre en évidence quelques pistes pour renforcer le label pour les critères du public cible, soit les seniors recevant des repas à domicile. A la fin de l'année, sept établissements servaient des repas à 470 bénéficiaires dans plusieurs cantons. Plusieurs sections ont manifesté l'intérêt d'introduire la déclinaison **senior@home** dans leur canton.

Suite aux restrictions liées au COVID, l'ancien concours culinaire Fourchette gourmande a été réorienté en un nouveau projet au nom **Fourchette intergénérationnelle**, lancé à la fin du mois d'août. Porté par cinq cantons romands, le nouveau projet a pour but de réunir les générations en cuisine. Des équipes intergénérationnelles proposent des recettes équilibrées et durables. Une dizaine d'entre elles sont valorisées via un tutoriel de cuisine. Les recettes et vidéos seront publiées au printemps 2022.

Par ailleurs, Fourchette verte Suisse a dirigé cette année le travail de master d'un étudiant de l'UNIGE, Jan Gorski, sur le **gaspillage alimentaire** dans quatre établissements scolaires Fourchette verte. Les résultats montrent en moyenne peu de gaspillage alimentaire que dans ces



établissements, dont notamment moins de gaspillage pour les repas végétariens par rapport aux repas carnés.

Depuis 2021, Fourchette verte Suisse fait partie du groupe d'experts mandatés pour l'élaboration du rapport scientifique qui servira de base à la révision des **recommandations nutritionnelles suisses**. La révision des recommandations aspire à intégrer à la fois les enjeux nutritionnels et environnementaux. Il s'agit d'un mandat de l'OSAV, avec comme partenaire principal le CHUV.

En préparation à l'année 2022, de nouvelles perspectives de projets et partenariats dans le domaine de la durabilité ont été initiées en 2021. Celles-ci permettront à la fédération de renforcer ses compétences et son action en termes de promotion de repas équilibrés et respectueux des ressources.

D. 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 pilote Fourchette verte senior@home, le concours culinaire Fourchette gourmande 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) au travers de la convention pluriannuelle de prestations pour la période 2020-2022. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation. En outre, plusieurs cantons alémaniques ont nouvellement contribué au financement structurel de l'organisation en 2021.

A ces soutiens s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds pour les projets, ainsi que les partenariats.

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

2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 17 janvier 2022 (cf. annexe VIII).

3. Nombre de places assises et de menus en Suisse

Situation au 17 janvier 2022 (cf. annexe IX).

4. Historique et organisation

Le site www.fourchetteverte.ch détaille cette thématique.

VI. PERSPECTIVES 2022

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 2022, 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	Nombre total de lieux labellisés	275

collective privés et publics labellisés	Nombre total de places assises	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	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%

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	5
Adaptation des critères du label Fourchette verte en faveur de la durabilité	Nombre de critères adaptés à la durabilité	1 (sur 2 ans)

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)	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

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) * : établissements labellisés	Les établissements labellisés sont intégrés aux enquêtes du projet Specchio	20 % des bénéficiaires*, dès la mise en place du projet

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 incités à procéder à une analyse de la teneur en sel de leurs plats Proportion de retours dans les établissements, suite au relevé de la teneur en sel de leurs plats	10 80%

Hormis ces prestations spécifiques, **Fourchette verte** a, en 2022, d'autres perspectives. Pour répondre au passage à deux plats végétariens par semaine, toute déclinaison confondue, un accompagnement ciblé sera proposé à tous les labellisés et se déclinera sous forme de : formations, entretiens, supports didactiques. Un délai pour la mise en place a été donné à la rentrée scolaire 2022-2023, sauf pour les nouvelles labellisations. La recherche de mandats et de fonds sera renforcée, afin de consolider les postes de permanent-e-s à 2.2 EPT. Pour se faire, **Fourchette verte** Genève accueillera, si tout se passe comme prévu, un stagiaire en mission PPE+ ayant un profil professionnel dans la communication numérique et la recherche de fonds. Des formations pour les professionnels de la restauration seront développées, afin de continuer à démultiplier les acteurs relais d'une alimentation saine et durable.

VII. COMPTES 2021

1. Comptes d'exploitation

	Budget 2021	2021	2020
RECETTES	275 360,00	280 756,05	274 505,00
Revenus	205 900,00	208 440,00	202 066,25
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	23 000,00	19 000,00	20 350,00
Ateliers payants et mandats	2 600,00	9 140,00	1 416,25
Refacturation	2 210,00	2 549,20	1 979,60
Sous-location du bureau	2 110,00	2 110,00	1 850,00
Ventes de matériel	100,00	439,20	129,60
Autres produits	67 250,00	69 766,85	70 459,15
Cotisations membres et frais ouverture dossier	45 000,00	47 350,00	48 000,00
Indemnités praticien formateur	6 400,00	9 540,00	7 080,00
Matériel Fourchette verte suisse	1 350,00	2 740,00	2 780,00
Fondation privée genevoise	5 000,00	5 000,00	5 000,00
Sponsors	7 000,00	5 000,00	7 496,15
Gestion impôt à la source	0,00	136,85	103,00
Dissolution fonds affectés	2 500,00	0,00	0,00
CHARGES D'EXPLOITATION	275 360,00	278 653,80	273 749,55
Charges directes	240 816,00	244 499,30	241 451,75
Charges de personnel	229 300,00	219 948,30	229 609,90
Salaires	188 000,00	185 989,05	191 597,00
Prestations des assurances sociales	0,00	-9 050,40	-3 194,70
Cotisations AVS/AC/AI/APG/AMAT/CPE	12 189,75	12 629,60	12 296,00
Cotisations CAF	3 177,00	4 556,75	3 203,00
Cotisations LPP	13 229,35	13 973,00	13 401,10
Cotisations LAA, complémentaire LAA	3 539,90	2 749,00	3 710,20
Cotisations perte de salaire maladie	6 864,00	5 363,30	6 922,80
Indemnités de frais forfaitaires	0,00	2 240,00	0,00
Formation continue	2 300,00	1 498,00	1 674,50
Matériel et support	7 836,00	8 859,15	11 306,80
Matériel genevois	2 600,00	1 894,25	4 115,10
Matériel Fourchette verte suisse	3 126,00	6 177,70	6 618,45
Support pour actions ponctuelles	2 110,00	787,20	573,25
Coûts	3 680,00	15 691,85	535,05
Prestation de tiers	1 080,00	14 701,10	120,00
Evaluation	2 600,00	990,75	415,05



Charges de fonctionnement	34 544,00	34 154,50	32 297,80
Loyers	21 144,00	21 144,00	18 572,00
Téléphone	500,00	492,80	551,40
Indemnités de frais effectifs (déplacements)	2 800,00	743,15	2 378,20
Matériel et fournitures de bureau	1 500,00	3 895,30	2 684,35
Frais postaux	400,00	211,80	266,40
Cotisations, dons	0,00	430,00	645,00
Honoraires gestion de la comptabilité	6 000,00	5 535,80	5 684,00
Frais du comité et assemblée générale	2 200,00	1 701,65	1 516,45
RESULTAT D'EXPLOITATION	0,00	2 102,25	755,45
Charges/Produits financiers	0,00	76,40	76,00
Frais et intérêts postaux	0,00	76,40	76,00
Charges et frais hors exploitation	0,00	0,00	0,00
Charges/Produits extraordinaires	0,00	810,80	0,00
Produits extraordinaires	0,00	810,80	0,00
RESULTAT FINANCIER	0,00	2 836,65	679,45
Taxes & Impôts	0,00	65,05	0,00
Taxe de formation professionnelle	0,00	124,00	0,00
Redistribution taxe CO2	0,00	-58,95	0,00
RESULTAT FINANCIER APRÈS TAXES & IMPÔTS	0,00	2 771,60	679,45
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	2 771,60	679,45

2. Bilans comparés 2020 - 2021

ACTIF	2021	2020
Actif circulant	77 278,47	90 533,07
Liquidité	74 678,47	79 772,12
Autres créances	900,00	1 566,25
Actif de régulation	1 700,00	9 194,70
TOTAL ACTIF	77 278,47	90 533,07

PASSIF		
Fonds étrangers à court terme	3 357,95	20 148,54
Dettes assurances sociales	-879,95	4 608,35
Part des subventions à restituer	1 385,80	2 150,19
Passif de régulation	2 852,10	13 390,00
Fonds étrangers à long terme	10 000,00	10 000,00
Fonds affectés des cotisations	10 000,00	10 000,00
Fonds propres	63 920,52	60 384,53
Capital de dotation	60 000,00	60 000,00
Thésaurisation au 31 décembre 2021	2 534,72	-1 765,61
Part de subvention non dépensée (2021-2024)	1 385,80	2 150,14
TOTAL PASSIF	77 278,47	90 533,07

VIII. REMERCIEMENTS

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

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

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

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

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

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

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

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

Les autorités des 26 communes genevoises qui soutiennent financièrement [Fourchette verte](#).

[Fourchette verte](#) Genève exprime ses remerciements également à Monsieur Costin van BERCHEM de la Fondation Hans WILSDORF, à Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Messieurs Xavier PATRY et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, à Monsieur



Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Céline CASTIGLIONE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à Monsieur Elliott ROMANO de la FRC, à Mesdames Elodie MARAFICO, Estelle GUARINO et Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, à 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 Messieurs Gaétan MOREL et Thomas KILBERT, du Service de l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève, à Madame Floriane DEMONT directrice opérationnelle du GIAP, ainsi qu'à ses collaboratrices et collaborateurs, à Madame Claire PIJOLLET de la HES filière nutrition et diététique, à Monsieur Pierre PHILIPPE de la Fondation Colis du Cœur, à Monsieur Marc NOBS de la Fondation Partage, à Mesdames Isabelle CHATELAIN et Natacha CATTIN de Rien ne va plus, à Mesdames Corinne WAHL, Giannina CASTILLO MARRONE, Juliette SNAKKERS et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Messieurs Rémy BENOIT et Christian WILHELM de la Fegpa, à Monsieur Xavier MAGNENAT, administrateur de Carrefour Addictions.

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

Marjorie DE CHASTONAY
Présidente

Tania LEHMANN
Coordinatrice

mars 2022



IX. ANNEXES

Annexe I

Comité de **Fourchette verte** Genève

Etat au 31 décembre 2021

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 2021

Jérémy CELA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Eddy FARINA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

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

Adresse :

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



Annexe II

Etat au 31 décembre 2021

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
Taverne de la Madeleine - 20, rue de Toutes-Ames - 1204 Genève - tél. 022 310 60 70
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 Châteline - 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 2021

Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

Centre du Commerce International (C.C.I) - Newrest Restauration - 54, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Centre Espoir - 10, rue Jean-Dassier - 1201 Genève
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Cour - 8, rue des Maraîchers – 1205 Genève
Fondation Ensemble, l'Atelier Côté Ville - 32, rue de la Servette – 1202 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
Hôtel des Finances - Eldora - 26, rue du Stand - 1211 Genève
O.M.M L'Attique - Newrest Restauration - 7 bis, av. de la Paix - 1202 Genève
O.M.P.I - Eldora - 34, ch. des Colombettes - 1202 Genève
ONU - Eldora - Palais des Nations - 8, av. de la Paix - 1202 Genève
ORIF - 4, via Monnet - 1214 Vernier
Pricewaterhouse Coopers (PwC) - Novae Restauration SA - 50, av. Giuseppe-Motta - 1202 Genève
Radio Télévision Suisse - Compass Group SA - 20, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève
U.N.H.C.R - Eldora - 94, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Vacheron Constantin - Eldora - 10, ch. du Tourbillon - 1228 Plan-les-Ouates
Vedia - 14, 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 Sismondi - Adalia – 3, ch. Eugène Rigot - 1202 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 Nicolas-Bouvier - Adalia - 60, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
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 Paysage, Ingénierie, Architecture (HEPIA) - Eldora - 4, rue de la Prairie - 1202 Genève

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

Uni-Dufour - Novae Restauration SA - 24, rue du Général-Dufour - 1204 Genève

Uni-Mail « Marx Café » - Novae Restauration SA - 40, bd du Pont-d'Arve - 1205 Genève

Cafétérias des écoles post-obligatoires privées

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



Annexe IV

Etat au 31 décembre 2021

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 - 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

Restaurant scolaire de Conches - Migros Lunch Service - 7, ch. de Colombe - 1231 Conches

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 Cropettes** - 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'Aïre - 1203 Genève
- Restaurant scolaire Ferdinand-Hodler** - Association du Restaurant scolaire Cité-Rive - 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
- Restaurants scolaires de la commune du Grand-Saconnex** - Novae Restauration SA - Réfectoires de la Ferme Sarasin et de la Tour - 1218 Grand-Saconnex
- 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, 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'Aïre - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Liotard** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 66, rue Liotard - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Lyon 99** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 99, rue de Lyon - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de la Maison de quartier de Plainpalais** - Novae Restauration SA - Accueil Midi-Plainpalais - 1, rue de la Tour - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Meinier « Le p'tit Gourmand »** - Association Le p'tit Gourmand - 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
- 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** - Novae Restauration SA - Association du restaurant scolaire la Fontaine - 77, ch. de la Fontaine - 1292 Chambésy
- Restaurant scolaire de la commune de Puplinge « Le Croqu'tout »** - Compass Group - 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
- 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, av. rue Pestalozzi - 1202 Genève
- Restaurants scolaires de la commune de Vernier** - Eldora - Réfectoires d'Aïre, d'Avanchets-Salève, de Balxert, de Châtelaine, 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

- Collège du Léman** - Scolarest - 74, rte de Sauverny - 1290 Versoix
- Collège St-Louis** - Scolarest - 34, rte de Bellebouche - 1246 Corsier
- Ecole Alliance Girsas** - 206, rte de Veyrier - 1255 Veyrier
- Ecole de la Découverte** - 11, av. de Sécheron - 1202 Genève
- Ecole Montessori Aquilae** - PRO restauration - 24, chemin des Tulpiers – 1208 Genève
- Ecole Montessori, Rive gauche** – cuisine de production Sophie Garde - 15, ch. des Gotettes - 1245 Collonge-Bellerive
- Ecole Mosaic** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - 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** - Migros Lunch Service - 24, av. Eugène Lance - 1212 Grand-Lancy



Annexe V

Etat au 31 décembre 2021

Label **Fourchette verte** tout-petits

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

- Crèche de Bernex** - 19, ch. du Signal - 1233 Bernex
- Crèche 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
- 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 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 la Cigogne** - 83, rte de Veyrier - 1234 Vessy
- 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 Coligny
- SPE Pâquis :** - **EVE Carfagni-Chateaubriand** - 2, place Chateaubriand - 1202 Genève
- **EVE Carfagni-Léman** - 2, place Chateaubriand - 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** - Kidelis SA - 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** - Hôtel-Restaurant de Chêne-Bougeries SOFIA & CIE - 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 2021

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

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

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

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 de Drize - 61, rte de Drize - 1234 Vessy

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

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

Annexe VII

Etat au 31 décembre 2021

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

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

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

Label **Fourchette verte** - Ama terra junior

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

Charte du développement durable

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

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

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

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

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



Charte du développement durable

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

le restaurant / l'établissement :

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

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

Genève, le

Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Suisse / Schweiz / Svizzera

Label	Etablissements / Betriebe / Ristoranti	Places assises / Sitzplätze / Posti a sedere	Nombre de repas FV servis par jour / Anzahl FV-Menüs pro Tag / Numero di menù FV serviti al giorno
Affiliations	29	2453	4133
Affiliations Junior	25	1911	2066
Affiliations senior	96	6923	13727
Cafés-restaurants	27	2542	1232
FV-AT juniors	72	4470	3859
FV-AT tout-petits	139	4717	4576
Juniors	685	53454	54487
Restaurants de collectivité	181	35936	15175
Self-Service	13	2742	733
Senior à domicile	6	300	405
Tout-petits	430	20779	20440
Total général	1703	136227	120833



Etablissements / Betriebe / Ristoranti

Label	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU	LU	NE	NW	SO	SG	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total
Affiliations					1	3	1		1						10		8	5		29
Affiliations Junior						6			1		3				6		4	5		25
Affiliations senior					6	4			2						30		15	39		96
Cafés-restaurants				1		9	1								7		5	4		27
FV-AT juniors			18			1		2				33		7		1			10	72
FV-AT tout-petits		20	37	3	5	2		3			2	25		19			1		22	139
Juniors	10	1		74	19	129	4		9	1	6	1		3	202		52	174		685
Restaurants de collectivité		2		7	6	41	7		4		1		61		16		25	11		181
Self-Service					1	6									4			2		13
Senior à domicile		2										1			3					6
Tout-petits	32	3		104	17	78	8	2	18		20	1		1	24		31	91		430
Total général	42	28	55	189	55	279	21	7	35	1	32	61	61	30	302	1	141	331	32	1703

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	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total	
Affiliations					60	130	70		40						1271		598	284		2453	
Affiliations Junior						125			16		70				682		649	369		1911	
Affiliations senior					530	374			125						2245		1193	2456		6923	
Cafés-restaurants				60		896	20								710		670	186		2542	
FV-AT juniors			905			20		230				2545		215		120				435	4470
FV-AT tout-petits		639	1511	79	176	125		0			67	959		616			80			465	4717
Juniors	440	30		4089	1718	15675	318		557	40	145	30		96	14262		3979	12075		53454	
Restaurants de collectivité		80		397	923	7744	1184		410		20		17079		2270		3938	1891		35936	
Self-Service					220	832									1090			600		2742	
Senior à domicile		255										0			45					300	
Tout-petits	1018	85		3599	669	4883	523	50	738		597	34		20	991		2121	5451		20779	
Total général	1458	1089	2416	8224	4296	30804	2115	280	1886	40	899	3568	17079	947	23566	120	13228	23312	900	136227	

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	FVCH	TG	TI	UR	VS	VD	ZG	Total	
Affiliations					100	260	65		75						1920		1183	530		4133	
Affiliations Junior						211			32		60				990		285	488		2066	
Affiliations senior					801	440			205						4493		3158	4630		13727	
Cafés-restaurants				45		612	20								100		340	115		1232	
FV-AT juniors			865			20		0				2203		206		120				445	3859
FV-AT tout-petits		649	1361	95	165	125		0			57	822		598			80			624	4576
Juniors	440	30		3939	1361	20144	192		552	40	145	17		42	13376		3804	10405		54487	
Restaurants de collectivité		180		157	384	2608	529		330		20		6800		1200		2102	865		15175	
Self-Service					40	120									113			460		733	
Senior à domicile		120										55			230					405	
Tout-petits	1018	120		3666	569	4795	678	0	738		609	34		20	1021		2014	5158		20440	
Total général	1458	1099	2226	7902	3420	29335	1484	0	1932	40	891	3131	6800	866	23443	120	12966	22651	1069	120833	

Etat au/ Stand am/ Stato 17.01.2022

Résultats de l'enquête d'appréciation **Fourchette verte auprès de 121 établissements genevois labellisés,
de janvier à octobre 2021**

	8 cafés-restaurants		6 self-services		31 collectivités		76 juniors		Résultats 2021 121 établissements		Résultats 2020 64 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?	50%	50%	83%	17%	71%	29%	75%	25%	73%	27%	80%	20%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci?	50%	50%	83%	17%	71%	29%	76%	24%	74%	26%	91%	9%
La vignette annuelle est-elle visible?	50%	50%	83%	17%	81%	19%	82%	18%	79%	21%	77%	23%
Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible?	25%	75%	83%	17%	48%	52%	62%	38%	57%	43%	77%	23%
Fourchette verte est-il mentionné sur la carte des menus ou sur les panneaux?	63%	37%	83%	17%	97%	3%	93%	7%	92%	8%	97%	3%

Les modalités **Fourchette verte** montrent un résultat en baisse par rapport à 2020.

	8 cafés-restaurants		6 self-services		31 collectivités		76 juniors		Résultats 2021 121 établissements		Résultats 2020 64 établissements	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
2. Boissons non alcoolisées												
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	63%	37%	33%	67%	-	100%	-	-	16%	84%	31%	69%
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	88%	12%	50%	50%	100%	-	-	-	91%	9%	96%	4%

3. Respect des Q services	8 cafés-restaurants			6 self-services			31 collectivités			76 juniors			Résultats 2021 121 établissements			Résultats 2020 64 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%	-	-	83%	-	17%	97%	-	3%	89%	8%	3%	92%	5%	3%	91%	9%	-
Légumes, crudités	88%	-	12%	83%	-	17%	87%	-	13%	96%	-	4%	93%	-	7%	91%	-	9%
Graisses en quantités limitées	100%	-	-	100%	-	-	94%	6%	-	97%	3%	-	97%	3%	-	100%	-	-
Avez-vous eu assez de farineux ?	100%	-	-	100%	-	-	97%	-	3%	97%	-	3%	98%	-	2%	100%	-	-
Plat FV correct	88%	12%		83%	17%		84%	13%		77%	23%		81%	19%		77%	23%	

En 2021, 81% 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.