



Rapport d'activité 2014 abrégé

Fourchette verte : un label pour 11 cantons

Fourchette verte Genève
Fourchette verte Tessin
Fourchette verte Vaud
Fourchette verte Neuchâtel
Fourchette verte Fribourg
Fourchette verte Valais
Fourchette verte Jura
Fourchette verte Berne
Fourchette verte Soleure
Fourchette verte Argovie
Fourchette verte Thurgovie

Fédération Fourchette verte Suisse
www.fourchetteverte.ch

Fourchette verte Genève
ge@fourchetteverte.ch



Les objectifs de Fourchette verte Genève étaient :

- Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés à 265 représentant 36'000 places assises
- Augmenter la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation

- Sensibiliser la population à une alimentation équilibrée par la promotion du label Fourchette verte lors de manifestations publiques, de stands et par une présence dans les médias
- Evaluer la connaissance du label Fourchette verte auprès de la population
- Mettre en place le label Fourchette verte senior pour les EMS

L'année 2014 de Fourchette verte Genève en quelques chiffres :

Mouvements : 21 nouveaux labels

- 2 cafés-restaurants
- 5 restaurants de collectivité
- 8 junior
- 3 tout-petits
- 1 affiliation adulte
- 1 affiliation junior
- 1 affiliation senior



Au total, 294 établissements, soit :

- 14 cafés-restaurants
- 16 self-services
- 72 restaurants de collectivité
- 126 junior
- 54 tout-petits
- 6 affiliations adulte
- 5 affiliations junior
- 1 affiliation senior

Représentant 38'189 places assises



5 processus d'évaluation

- 1 enquête d'appréciation a montré que le plat Fourchette verte était respecté dans 88% des établissements labellisés
- 47 grilles d'appréciation ont été remplies par 8 testeurs
- 437 visites ont été effectuées dans les établissements
- 798 semaines de menus ont été corrigées
- 78% de la population genevoise déclare connaître le label Fourchette verte (sondage d'opinion)

ainsi que

- le soutien financier de 30 communes
- une campagne d'affichage
- 13 articles de presse, 2 interventions radio et 1 intervention TV

Environ 2 EPT (équivalent plein temps) de ressources humaines pour mener à bien ce projet

92 formations/informations pour les partenaires et le public

- 51 pour les professionnels (équipes de cuisine, éducateurs, animateurs)
- 12 pour les parents et/ou enfants
- 1 pour les testeurs
- 15 stands de présentation dans les restaurants labellisés
- 13 stands lors de différentes manifestations publiques



Dans le cadre du programme:
"Marchez et mangez malin!"

