



**Rapport  
d'activité  
1997**



## Sommaire

	page
I. Les temps forts de 1997	3
II. Fonctionnement de l'association	4
III. Priorités et réalisations	
1. Améliorations qualitatives du label <i>Fourchette verte</i>	4
2. Information du public	5
A. Matériel de communication	5
B. Actions	6
C. Stands dans diverses manifestations	8
3. Augmentation du nombre de détenteurs du label	9
A. Labellisation des cafétérias des établissements scolaires post-obligatoires	9
B. Restaurants labellisés: mouvements	10
IV. Evaluation	11
V. <i>Fourchette verte</i> intercantonale	12
VI. Perspectives	12
VII. Remerciements	13
VIII. Annexes	14



## I. LES TEMPS FORTS DE 1997

Avant de dresser le bilan détaillé de la *Fourchette verte* en 1997, relevons les points forts qui ont marqué le second exercice sous sa forme associative, de cette action lancée par le Département de l'action sociale et de la santé (DASS) en 1993.

Tout d'abord, au niveau du comité, il faut **saluer l'arrivée de M. Laurent TERLINCHAMP en tant que président actif**. Nommé depuis le 4 juin dernier, M. TERLINCHAMP, restaurateur, a pour mandat de proposer le label à de nouveaux établissements, d'assurer le lien avec la Société des cafetiers restaurateurs et hôteliers de Genève et de participer à la recherche de sponsors (cf. §III.2.A).

Second temps fort de l'année 1997, les **soutiens financiers** de la Loterie Romande et de la fondation Hans WILSDORF pour, respectivement, 25'000 et 10'700 francs. Versés durant l'été 1997, ces contributions ont permis l'intensification de la promotion par le biais de la création de nouveaux supports publicitaires ainsi que de panneaux mobiles informatifs (cf. §III.2). Un matériel porteur qui a avantageusement agrémenté les nouveaux stands *Fourchette verte*.

En effet, troisième temps fort de cet exercice 1997, les **stands d'information** mis en place durant la pause de midi. L'occasion de s'apercevoir que même si l'établissement remplit bien son mandat de visibilité du label, les clients réguliers ont rarement le réflexe de demander le plat du jour *Fourchette verte*. Dans ce sens-là, la présence physique de la *Fourchette verte* constitue un déclic et il est prévu de poursuivre ces stands durant l'exercice 1998 dans les établissements le permettant (cf. §III.2.A).

Le système de stands a également été mis à profit par Mme Marie-Pierre THEUBET, diététicienne au Service Santé de la Jeunesse, à qui l'on doit, et c'est le quatrième temps fort de cette année, la **labellisation des cafétérias de cinq établissements scolaires post-obligatoires et universitaires** (cf. §III.3.A). A l'instar des élèves du Collège de Saussure dont la majorité plébiscite un plat du jour avec crudités ou légumes, la prise de conscience du lien entre alimentation saine et bonne santé se manifeste donc au sein de la population adolescente.

Enfin, le dernier sondage ERASM, anciennement IPSO l'atteste (cf. §IV): **la courbe de popularité de la Fourchette verte à Genève continue de monter**. De quoi dynamiser le groupe de travail intercantonal: dans la course depuis une année, le **Tessin** a tout d'abord orienté ses efforts en direction des établissements institutionnels avec pour résultat dix-sept établissements scolaires labellisés et une forte demande des institutions de personnes âgées. Quant à la **Fourchette verte vaudoise**, en piste depuis juin dernier, elle comptabilise en mars 1998 déjà treize restaurants labellisés et plusieurs en voie de l'être.



## II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

Depuis deux ans maintenant, la *Fourchette verte* a établi ses quartiers dans les locaux du Carrefour Prévention, qui regroupe la Fédération Genevoise de la Prévention de l'Alcoolisme (FEGPA), le Centre d'Information de l'association pour la PREvention du Tabagisme (CIPRET-Genève), l'ADiGe (Antenne des Diététiciens Genevois) et dernière arrivée l'Association suisse pour la Maîtrise du stress. Depuis septembre 1997, un partenariat avec les associations du Carrefour Prévention a été conclu à l'initiative de M. Jean-Charles RIELLE (CIPRET). La *Fourchette verte* profite désormais des nombreux avantages que lui offre le Carrefour Prévention: échanges fructueux, actions communes, encarts publicitaires, stands, etc.



Quant au comité comportant 8 membres (cf annexe I), il s'est réuni six fois durant l'année. A noter que la première Assemblée générale de l'association a eu lieu le 4 juin 1997, à laquelle a participé une vingtaine de personnes.

Secrétaire exécutive et diététicienne: Madame Tania LEHMANN. Poste à 50%, ceci depuis janvier 1996.

Chargée de promotion: Mesdames Sophie LASTENNET, puis Béatrice GRAF LATEO. Poste à 40% depuis février 1997, auparavant à 30%.

## III. PRIORITES 1997 ET REALISATIONS

Cette année a été marquée par la poursuite de l'élargissement de l'action *Fourchette verte* aux restaurants d'entreprise. De six restaurants d'entreprise comptabilisés à fin 1996, la *Fourchette verte* est passée à quatorze établissements à fin 1997, restaurants scolaires post-obligatoires compris (cf. annexe II). Moins spectaculaire mais tout aussi important que l'aspect quantitatif, la *Fourchette verte* poursuit son effort qualitatif, de façon à maintenir la crédibilité du label.

### 1. Amélioration qualitative du label *Fourchette verte*

Le **suivi des établissements labellisés** a continué. Il s'agit avant tout d'établir des rapports de confiance et de vérifier la bonne compréhension de l'action *Fourchette verte*. Pour cette opération au caractère incitatif et non répressif, l'action médiatrice de M. TERLINCHAMP est tout-à-fait bénéfique. L'évaluation effectuée par la FRC (Fédération romande des consommateurs) en octobre et novembre 1996 a servi de base de travail pour les visites.



La **visibilité** du label a également été vérifiée dans le but d'attirer l'oeil de la clientèle. En effet, plus le logo *Fourchette verte* est visible, plus les clients sont amenés à poser des questions sur le contenu du label.

La **formation du personnel** s'est déroulée d'une part autour d'ateliers d'alimentation et d'autre part via des entretiens individuels avec les cuisiniers ou les responsables des établissements labellisés.

Une série de trois ateliers d'alimentation animés par Stéphane MANZ, cuisinier en diététique, et Tania LEHMANN ont eu lieu entre janvier et mars 1997. Une dizaine de cuisiniers étaient présents, essentiellement employés de la Coop.

Les thèmes abordés ont été les suivants: 1) matières grasses: utilisations courantes 2) fibres alimentaires 3) allègement des recettes. Les thèmes ont été choisis en fonction de leur pertinence vis-à-vis du plat du jour *Fourchette verte*. Ces ateliers ont remporté un vif succès, dans la mesure où chaque participant a pu s'exprimer au travers des différentes activités qui étaient proposées. Les ateliers se sont déroulés dans une ambiance détendue. La présence d'un cuisinier est également un gage de succès, car il connaît parfaitement les contraintes du métier. Une conséquence directe de ces ateliers est la modification du choix des huiles par la Coop.

Il est cependant regrettable que le nombre d'inscrits à ce type d'atelier ne soit pas plus important. D'ailleurs, cette formation a été une nouvelle fois proposée en cours d'année mais n'a pu avoir lieu faute de participants. La difficulté invoquée est le manque de temps dû à une surcharge de travail suite à une compression du personnel des établissements de restauration.

Cinq ateliers sur l'équilibre alimentaire ont également été donnés par Madame Marie-Pierre THEUBET, diététicienne au Service Santé de la Jeunesse, à tout le personnel des cafétérias des écoles post-obligatoires et de l'université qui ont obtenu le label.

Les entretiens individuels ont concernés tous les nouveaux labellisés, soit 11 chefs de cuisine ainsi que quelques anciens labellisés.

## 2. Information du public

### A. Matériel de communication

Durant l'année 1996, l'association s'était attachée à réaliser un nouveau dossier de présentation détaillant les quatre critères *Fourchette verte* avec ce qu'ils impliquent en pratique, tant pour le restaurateur que pour l'association et la marche à suivre en vue de l'obtention du label. Ce document est toujours très apprécié et a été adopté par la *Fourchette verte* vaudoise.

Cette année, au vu du soutien financier apporté par la Loterie Romande et la Fondation Hans WILSDORF, la *Fourchette verte* a réalisé des tee-shirts (trois modèles de deux couleurs différentes), des porte-clés/portefeuille avec à l'intérieur la liste des cafés-restaurants format carte de crédit, en collaboration avec le Carrefour Prévention, une seconde fourchette présentoir géante (2 m.), des stylos, des autocollants et des ballons. Sans oublier la nouvelle affiche *Fourchette verte* dont la qualité graphique a été soulignée et



qui sera donc reprise telle quelle pour la campagne d'affichage agendée au printemps 1998. Il est incontestable que ce matériel publicitaire ludique et pratique améliore l'image de l'association.

A ce propos, il faut ajouter à cette bonne cuvée 1997, la production de plateaux repas incrustés de messages alimentaires orchestrés par Marie-Pierre THEUBET à l'attention des cafétérias des écoles post-obligatoires. Cinq plateaux différents constituent une série, soit un thème par plateau: les farineux, les matières grasses, les légumes et les fruits, les aliments protéinés et les quatre critères *Fourchette verte*. Dans les cafétérias et sur les stands de la Foire de Genève et de la Course de l'Escalade, leur drôlerie et la clarté de leur message ont été relevés. Une évaluation de cette action aura lieu en 1998 par l'Ecole de Diététiciens en collaboration avec Marie-Pierre THEUBET.

Finalement trois panneaux mobiles pour stand présentant la *Fourchette verte* ont été réalisés en fin d'année, une manière de plus d'attirer l'oeil en profitant d'un jeu de mots: « *Fourchette verte label santé* » (*Fourchette verte la belle santé !*).

## B. Actions

**Dépliants** de la liste des établissements labellisés: outre le dépliant classique comprenant tous les établissements labellisés ouverts au public, self-services compris (27'000 exemplaires), la *Fourchette verte* a édité un dépliant format carte de crédit comportant uniquement la liste des cafés-restaurants, ceci depuis le mois de mai 1997 (4'500 exemplaires). Cette liste réduite est plus facile à garder sur soi et s'insère parfaitement dans les porte-clés/porte-monnaie largement distribués. La *Fourchette verte* prépare pour la rentrée 1998 un présentoir cartonné où sera encarté cette liste de manière à valoriser les cafés-restaurants. Du même coup, M. TERLINCHAMP a pu obtenir un soutien financier de la part des associations professionnelles, partenaires « naturels » de la *Fourchette verte* mais qui étaient opposées à leur assimilation aux groupes Migros et Coop. Il s'agit de la Société des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du canton de Genève et de la Société patronale des bouchers-charcutiers de Genève.



**Stands de présentation de la *Fourchette verte*** dans les établissements labellisés le permettant. Ils ont été tenus durant la pause de midi par la secrétaire exécutive et la chargée de promotion, dans cinq self-services de la Coop, quatre de la Migros, un restaurant d'entreprise (Firmenich) et « Le Totem », self-service de la fondation Pro.

Il est évident que ce type de prestations n'est pas envisageable dans les cafés-restaurants dans la mesure où c'est la mobilité du public liée au système des selfs qui en garantit le succès. Au vu



du bon contact établi avec la clientèle des établissements, l'opération sera reconduite en 1998.

### Couverture médias

- *Tribune de Genève*: tous les quinze jours, la *Tribune de Genève* a mis gracieusement à la disposition de la *Fourchette verte* un emplacement. Cet espace a servi alternativement, comme en 1996, à:
  - diffuser la recette détaillée du plat du jour *Fourchette verte* de l'un des établissements labellisés (avec coordonnées de l'établissement en question). 13 recettes ont été publiées en 1997.
  - un article informatif portant sur un thème alimentaire: 12 articles ont été publié en 1997.
- *Stéthoscoop*: le journal de l'hôpital cantonal de février 1997, annonce par un article la toute prochaine labellisation *Fourchette verte* des restaurants du personnel.
- *L'Onésien*: dans le mensuel de la commune d'Onex, un article paru au mois de mai 1997 présente la *Fourchette verte* et mentionne les trois restaurants labellisés localisés sur la commune.
- *Tribune de Genève*: du lundi 1er septembre et intitulé « Ils choisissent de manger avec une « *Fourchette verte* » », présente le lancement du label au Collège de Saussure.
- *L'Ecole* de septembre 1997 « *Restaurants scolaires la mosaïque genevoise* » mentionne plusieurs fois le label.
- *Tribune de Genève* du lundi 12 septembre « *Fourchette verte cherche restaurateurs* ».
- *La Clef* du 26 septembre au 9 octobre présente la *Fourchette verte* de manière amusante.
- *Le Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands*: dans son numéro du 3 octobre 1997, le journal a annoncé la présidence de M. TERLINCHAMP et proposé aux restaurateurs le label *Fourchette verte* comme atout publicitaire.

Des annonces publicitaires sont parues dans: La Clef, l'Horaire général d'été et l'Horaire général d'hiver, le Petit futé de Genève 1998 sous forme d'un signet marque page, ainsi que dans les publications où le Carrefour Prévention apparaît depuis l'invitation à un partenariat. Il s'agit d'un soutien publicitaire conséquent, qui permet de voir figurer le logo de la *Fourchette verte* non seulement dans diverses publications, mais également lors de manifestations.



### Campagne d'affichage

Du lundi 27 octobre au dimanche 9 novembre, la *Fourchette verte* a mené sa seconde campagne d'affichage, sous le slogan «*Mangeons heureux dans les restaurants Fourchette verte*». 240 affiches réparties dans la ville ont permis d'étendre la diffusion de notre message.

En septembre, lors du mois de l'alimentation, une affiche de format correspondant aux présentoirs mis à disposition par le DASS a été envoyée à chaque pharmacie du canton (160) accompagnée de dépliants. Malheureusement le télescopage avec la campagne contre l'initiative « Jeunesse sans drogue » a limité la disponibilité des pharmacies.

### Diffusion de la liste des établissements

- Dépliants dans tous les restaurants labellisés ainsi que dans différents lieux publics.
- Internet, page explicative et descriptive sur le site du Carrefour Prévention.
- Portfolio en anglais.

### C. Stands dans diverses manifestations

La *Fourchette verte* était présente:



- au **Salon international du livre et de la presse** dans le cadre du Village alternatif (30 avril au 3 mai 1997)



- au stand itinérant « **alcool au volant jamais** » sur la place du Molard (12 juillet 1997) où des cocktails sans alcool étaient offerts.



- à la **Foire de Genève** (5 au 16 novembre 1997)
- à la **Course de l'Escalade** (6 décembre 1997)

Lors de la **Foire de Genève**, la *Fourchette verte* a fait partie d'un stand regroupant le CIPRET, la FEGPA, l'ADiGe, le CIPS, le Service des sports de la ville de Genève, l'association des pharmaciens, les Samaritains et le Club alpin. L'occasion pour la *Fourchette verte* de présenter au public les plateaux-repas informatifs ainsi que les tee-shirts. Malgré l'attrait du stand, moins de visiteurs qu'attendus s'y sont rendus, du fait d'une part de sa situation et d'autre part d'une baisse générale de la fréquentation de la Foire.



La présence de la *Fourchette verte* à la **Course de l'Escalade** s'est déroulée également autour d'un stand commun sous le chapiteau « Prévention sourire » avec cette fois uniquement les associations du Carrefour Prévention. La *Fourchette verte* a inauguré ses panneaux informatifs « label santé » à cette occasion. Un concours en commun avec l'AdiGe a été proposé ainsi qu'une distribution de jus de fruits, de pommes,



Une équipe intitulée « **la Prévention se déchaîne** » composée de représentants de : la FEGPA, Onex-Santé, Nez rouge, l'ADiGe et la *Fourchette verte* a couru déguisée à la Marmite. Cette manifestation a remporté un vif succès.



### **3. Augmentation du nombre de détenteurs du label**

Sans aucun doute, 1997 aura été l'année des restaurants d'entreprise au sens large. En effet, huit établissements de ce type ont reçu le label *Fourchette verte*, ce qui monte leur total à quatorze.

#### **A. Labellisation des cafétérias des établissements scolaires post-obligatoires**

Entrent dans cette liste les cafétérias des écoles post-obligatoires et universitaires labellisés à la rentrée 1997-1998, à savoir celles du Collège de Saussure, du CEPTA, de l'ESC André-Chavanne, d'UNI-Mail et du CMU. C'est Mme Marie-Pierre THEUBET qui est responsable de cette labellisation. Elle a multiplié les démarches de sensibilisation, notamment auprès des gérants qui sont libres ou non d'adhérer à la *Fourchette verte*, depuis la présentation de l'opération en décembre 1994 aux membres de la commission des cafétérias du Département de l'instruction publique (DIP). Parallèlement à ce travail de sensibilisation, Mme THEUBET a été sollicitée en automne 1996 par les parents d'élèves du collège de Saussure afin de monter un projet pilote en vue d'introduire le label *Fourchette verte*. Lors d'un sondage distribué aux élèves de ce collège, 95,2% des 772 adolescents interrogés ont plébiscité un plat du jour avec des crudités ou des légumes. Résultat, la *Fourchette verte* a pu être introduite dès la rentrée scolaire 1997 moyennant quelques aménagements.

Pour tous les établissements intéressés, la procédure de labellisation est classique, mais deux animations propres à ces restaurants scolaires viennent soutenir le lancement de l'opération. D'une part, un atelier d'alimentation d'une durée de 2h. est proposé aux gérants, cuisiniers et caissières de chaque établissement par Mme THEUBET.

D'autre part, une campagne de présentation et d'information a lieu durant trois jours de 11h 30 à 13h, la première semaine d'introduction du label. Notons que ces stands bénéficient du même matériel publicitaire que celui déployé sur les stands *Fourchette verte* évoqués plus haut. En outre, cent plateaux incrustés de motifs ludico-pédagogiques circulent dans chaque restaurant labellisé depuis début novembre. D'ores et déjà, la *Fourchette verte* pense reprendre le matériel graphique de conception de ces plateaux afin de réaliser d'autres supports, comme des sets de table.

D'autres cafétérias devraient être labellisées à l'avenir. Un travail identique à celui mené au collège de Saussure est en discussion au collège de Staël.

#### **B. Restaurants labellisés: mouvements**

Tout en augmentant le nombre de restaurants *Fourchette verte*, il faut aussi veiller à conserver les restaurants qui possèdent déjà le label, surtout lorsqu'intervient un changement dans la gérance. Nous avons dû déplorer cette année la fermeture de deux de nos cafés-restaurants labellisés (le Pulp café et le Cèdre Bleu) ainsi que le retrait du label à deux autres établissements pour non respect des critères (les Halles de l'Ille et La Terrasse). L'Outback Café s'est retiré de lui-même, car sa clientèle étant



majoritairement fumeuse, cet établissement ne pouvait plus garantir un espace non-fumeur. Le restaurant El Maghreb a été transformé en pizzeria par son nouveau propriétaire, qui n'a pas souhaité conserver le label. En revanche, le restaurant La Ressource devenu, cette année, La Finestra est resté labellisé. Au total, six cafés-restaurants ont perdu le label. Heureusement, la labellisation de trois nouveaux établissements (le Restaurant Français, les Muses et le Restaurant de Villette) a permis de combler partiellement ce déficit. Sans tenir compte des dossiers qui sont en cours de traitement.

Ainsi, la répartition actuelle des types d'établissements qui possèdent le label *Fourchette verte* est la suivante:

établissements	nombre	places	places non fumeur
cafés-restaurants	25	2'096	615
self-services	17	3'230	1'528
restaurants entreprise	14	5'112	2'642
<b>total</b>	<b>56</b>	<b>10'438</b>	<b>4'785</b>

Au total il y a 56 restaurants labellisés fin décembre 1997, contre 50 restaurants une année plus tôt. L'ensemble des établissements labellisés correspond à une offre de plus de 10'000 places, contre près de 7'000 en 1996, dont plus de 5'000 non fumeurs, contre 3'000 fin 1996 et 2'300 fin 1995.

Deux séances de présentation de la *Fourchette verte* dans le cadre du cours des cafetiers ont été animées par M. Laurent TERLINCHAMP et Mme Tania LEHMANN, les 26 septembre et 22 octobre 1997. Ces séances ont permis de constater que la profession est partagée quant au label *Fourchette verte*. En effet, une partie des futurs cafetiers trouve l'opération intéressante et d'accès facile. Une autre partie ne comprend pas comment des chaînes de restauration, comme la Coop ou la Migros, peuvent obtenir un label de qualité au même titre que des cafetiers-restaurateurs. Eternel débat !

#### IV. EVALUATION

Comme l'an dernier, l'institut ERASM (anciennement IPSO) a réalisé un sondage d'opinion début novembre. Portant sur 401 interviews téléphoniques réalisés auprès de personnes âgées de 18 à 74 ans résidant à Genève avec une marge d'erreur de plus ou moins 5%, ce sondage nous informe que 34,2% de la population a « déjà entendu parler de la *Fourchette verte* », contre 29,9% l'an dernier.

Outre la popularité de la *Fourchette verte*, les enquêteurs ERASM se sont penchés sur l'importance accordée par la population à chacun des quatre critères, ainsi qu'à d'autres éléments liés à la consommation d'un plat du jour. Par ordre décroissant, sont jugés comme « très importants» plutôt que « assez important », « peu important », « pas important du tout » , les boissons



sans alcool moins chères (66,2%), des prix corrects (63,4%), l'accueil (62,5%), les places non-fumeurs (46%), la rapidité du service (41%), les plats du jour moins gras (39,6%) et le confort du lieu (38,9%). Il est très réjouissant que le critère des boissons sans alcool à un prix favorable soit placé en tête. La *Fourchette verte* pourrait peut être prendre plus appui sur ce critère à l'avenir.

L'évaluation des établissements labellisés par la Fédération romande des consommateurs (FRC) aura lieu en 1998 (tous les deux ans).

## V. FOURCHETTE VERTE INTERCANTONALE

Le groupe de concertation intercantonal *Fourchette verte* existe depuis 1995 et a abouti, début 1997, à la création de l'opération intercantionale. Cette opération regroupe les cantons de Vaud, du Tessin et de Genève. D'autres cantons ont manifesté leur intérêt pour la *Fourchette verte*, mais ne sont pas encore prêts à rejoindre l'opération, il s'agit de Neuchâtel, du Jura, de Fribourg, du Valais et de Bâle.

Une charte de la *Fourchette verte* intercantionale, a été rédigée et adoptée le 2 juillet 1997. Le but est de suivre et de garantir la qualité et l'équivalence des programmes cantonaux et de centraliser et diffuser les échanges d'expériences. Ceci sous-entend la réalisation d'actions communes, notamment de matériel promotionnel. Toute action d'information en relation avec la *Fourchette verte* devra par ailleurs signaler l'aspect intercantonal de l'opération.

Le groupe s'est réuni à quatre reprises en 1997.

## VI. PERSPECTIVES 1998

1. Le **suivi** des restaurateurs et le **maintien** sinon **l'augmentation** du nombre de labellisés sera poursuivi.
2. L'effort fourni durant l'année 1996 et 1997 au niveau des actions de **communication** se poursuivra jusqu'à consolidation de notre notoriété. Une synergie avec d'autres partenaires sera à nouveau recherchée, afin de participer à des actions et des manifestations communes.
3. La **collaboration intercantionale** sera intensifiée, plus particulièrement au niveau du matériel, des actions et de la recherche de sponsors en commun avec les cantons de Vaud et du Tessin.



## VII. REMERCIEMENTS

Pour terminer, nous tenons à exprimer notre gratitude à ceux qui soutiennent régulièrement notre travail.

Nos remerciements vont au Département de l'action sociale et de la santé (DASS) de M. Guy-Olivier SEGOND et particulièrement à la Direction générale de la santé publique, pour le soutien moral et financier qu'il nous accorde.

Nous remercions également tous les membres du comité de la *Fourchette verte* et nos nombreux partenaires, pour ne nommer qu'eux le CIPRET, la FEGPA, l'Antenne des Diététiciens Genevois (ADiGe) et les Ligues de la Santé du canton de Vaud avec lesquels nous collaborons tout au long de l'année.

Nous exprimons également notre reconnaissance à la Fondations Hans WILSDORF et à la Loterie romande pour leur précieux et indispensable soutien financier.

Tania LEHMANN  
secrétaire exécutive

Avril 1998



## Annexe I

### COMITE DE LA FOURCHETTE VERTE

Etat au 31 décembre 1997

**Laurent TERLINCAMP**, président de l'association, restaurateur et représentant de la Société des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du canton de Genève.

**André COMINOLI**, chef de section au service du chimiste cantonal.

**Laurence FELHMANN-RIELLE**, secrétaire générale de la Fédération Genevoise pour la Prévention de l'Alcoolisme (FEGPA)

**Jeannette PAUS**, représentante de la section genevoise de la Fédération romande des consommateurs (FRC)

**Jean-Charles RIELLE**, médecin responsable du Centre d'Information de l'association pour la Prévention du Tabagisme (CIPRET)

**Jean SIMOS**, conseiller scientifique à la Direction générale de la Santé Publique

**Marie-Pierre THEUBET**, diététicienne au Service santé de la jeunesse.

**Catherine TRABICHE**, directrice de l'Ecole de Diététiciens de Genève

Adresse:

*Fourchette verte – Carrefour Prévention  
5, rue Henri-Christiné – cp567 – 1211 Genève 4  
Tél. 329 11 78 – Fax 329 11 27  
e-mail «carprev@iprolink.ch»  
Accès par Internet: «<http://www.prevention.ch>»*



## Annexe II

### **Restaurants d'entreprise Fourchette verte**

**Clinique de Jolimont**, av Trembley 45, 1209 Genève

**Restorama, Swissair, 1215 Aéroport**

- restaurant **Foyer des équipages**
- restaurant du **Frêt**
- restaurant **Spirit of Saint Louis**
- restaurant **Terminal charter**

**Hôpital cantonal**, rue Micheli-du-Crest 24, 1211 Genève 14:

- restaurant **Salève**
- restaurant **Hôpital des enfants**
- restaurant **Beau-Séjour**

**Patek Philippe**, Dagard SA, Pont du Centenaire 141, 1228 Plan les Ouates

**Lombard Odier**, DSR, av des Morgines 8, 1213 Petit-Lancy

**Elvia Vie**, Migros, av du Bouchet 2, 1209 Genève

**Migros la Praille**, rue Alexandre Gavard 35, 1227 Carouge

**Firmenich-Jonction**, Dagard, rte des Jeunes 1, 1205 Genève

**SBS Grand Mézel**, Dagard, place du Grand-Mézel 1 bis, 1204 Genève

### **Cafétérias des écoles post-obligatoires et de l'université**

**Cafétéria du Collège de Saussure**

Vieux-Chemin d'Onex 9, 1213 Petit-Lancy

**Restaurant Centre Médical Universitaire (CMU)**

Avenue de Champel 9, 1206 Genève

**Cafétéria CEPTA**, rue Gérard de Ternier 18, 1213 Petit-Lancy

**Cafétéria UNI-MAIL**, bd Carl-Vogt 102, 1204 Genève

**Cafétéria de l'Ecole Supérieure de Commerce André Chavanne**

Avenue Trembley 14, 1209 Genève

*mise à jour décembre 1997*



## Annexe III

### Cafés-Restaurants *Fourchette verte*

**Auberge de Chouilly** 19, Crêt-de-Chouilly - 1242 Satigny  
**La Finestra** 11, rue de la Cité - 1204 Genève  
**Cave Valaisanne/Chalet suisse** 23, bd Georges-Favon - 1204 Genève  
**Hôtel de Berne** 26, rue de Berne - 1201 Genève  
**Jardin des îles** 5-7, ch. Colladon - 1209 Genève  
**Jean-Paul Zogg** 11bis, rue de l'Ecole-de-Médecine - 1205 Genève  
**La Chevillarde** 9, rue de la Chevillarde - 1208 Genève  
**La Genevoise** 27, bd Helvétique- 1207 Genève  
**L'International** 21, bd Georges-Favon - 1204 Genève  
**ICC-Mövenpick** 20, rte de Pré-Bois - 1215 Genève  
**Restaurant du Nant-d'Avril** 107, rte du Nant-d'Avril - 1217 Meyrin  
**Restaurant de la Piscine** 83, av. du Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex  
**Le Vieux Moulin** 89, rte d'Annecy - 1256 Troinex  
**La Plaine Lune** 14bis, av. du Mail - 1205 Genève  
**Le Walldorf** 10, rue du Cendrier - 1201 Genève  
**Merkur « Le Bistro »** 32, rue du Marché - 1204 Genève  
**Le Jardin de Villars** 75, rue Liotard - 1203 Genève  
**Brasserie Balexert** 27, av. Louis-Casaï - 1209 Genève  
**Café du Centre** 5, place du Molard - 1204 Genève  
**Le Taj - Ramada Hôtel** 19, rue de Zürich - 1201 Genève  
**Délices Parc** 4, rue des Délices - 1203 Genève  
**La Cafétéria - Maison de l'Ancre** 34, rue de Lausanne - 1201 Genève  
**Le Restaurant Français** 8, rue Roi-Victor-Amé - 1227 Carouge  
**Restaurant de Villette** 55, route de Villette - 1226 Thônex  
**Rôtisserie « Les Muses »** 18, Cours de Rive - 1207 Genève

### Self-services *Fourchette verte*

#### **Coop**

Augustins, Carouge, Chêne-Bourg, Eaux-Vives, Fusterie, Montbrillant, Onex

#### **Migros**

Chêne-Bourg, Meyrin Brico-loisirs, Balexert, Charmilles, Cornavin Les Cygnes, Jonction, Meyrin Centre commercial, Lancy-Onex

**L'Espalier** 34, av. Adrien Jeandin - 1226 Thônex

**Le Totem** 4, ch. Louis Hubert - 1213 Petit-Lancy