

Avec le soutien



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

Fourchette verte Genève

Rapport d'activité 2007



www.fourchetteverte.ch

Sommaire	page
I. LES TEMPS FORTS DE 2007	2
II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION	3
III. PRIORITES ET REALISATIONS	4
1. Restaurants labellisés Fourchette verte	4
A. Cafés-restaurants et self-services	4
B. Restaurants de collectivité	5
C. Label junior	5
D. Label des tout petits	5
E. Affiliation	5
F. Affiliation junior	5
G. Manifestations populaires	6
H. Prospection	6
I. Nombre de restaurants labellisés	6
J. Suivi des restaurants labellisés	7
2. Information du public	7
A. Matériel de communication	7
B. Actions de communication	8
C. Stands de présentation	11
IV. EVALUATION	13
1. Sondage Erasm	13
2. Enquête d'appréciation	14
V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	15
1. Temps forts	15
2. Nombre d'établissements labellisés	16
VI. PERSPECTIVES 2008	16
VII. REMERCIEMENTS	17
VIII. ANNEXES	18

I. LES TEMPS FORTS DE 2007

Fourchette verte s'inscrit dans les priorités du tout nouveau **Plan cantonal genevois de promotion de la santé et de prévention 2007-2010**, « promouvoir une alimentation saine et une activité physique régulière » du Département de l'économie et de la santé. De plus, conformément à l'application de la loi sur les indemnités et les aides financières du 15 décembre 2005 (LIAF), un processus est en cours pour l'établissement d'un contrat de prestations entre le Département et l'association **Fourchette verte** (cf § III).

L'année 2007 a été marquée par les **cinq premières attributions du label des tout-petits**, destiné aux crèches et aux espaces de vie infantile accueillant des enfants de moins de 4 ans, ainsi que par la création de **l'affiliation Fourchette verte junior**. Celle-ci permet aux institutions accueillant des enfants de 4 à 15 ans, de valider l'équilibre alimentaire des repas proposés (cf § III. 1 D).

Dès le mois de mars 2007, pour satisfaire l'objectif de **Fourchette verte** suisse et de Promotion santé suisse, **Fourchette verte** Genève a informé tous les établissements labellisés du passage au **100% sans fumée** au 1^{er} janvier 2008 avec une mise en conformité d'une année. La nouvelle a été bien accueillie, puisque seulement deux établissements ont décidé de renoncer au label (cf § III. 1 J).

L'action de promotion **pour une alimentation saine dans les cafétérias de l'enseignement postobligatoire** a une nouvelle fois remporté un vif succès, puisqu'elle donne aux élèves la possibilité de manger un plat du jour **Fourchette verte** accompagné d'un fruit au prix de 6 francs. Commencée en octobre 2007 et terminée en février 2008, cette action est orchestrée et financée par le Département de l'instruction publique en collaboration avec **Fourchette verte** Genève (cf § III. 2 B).

Une enquête a été effectuée dans tous les restaurants labellisés au 1^{er} janvier 2007, à l'exception des crèches et des affiliations. Au total 147 établissements genevois ont été visités et les résultats montrent que dans **80% des cas, le critère alimentation répond aux exigences du label**, une nette amélioration par rapport à 2006 (68% des cas) (cf § IV. 2).

II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

Fourchette verte Genève fait partie des partenaires regroupés au sein de **Carrefour Prévention**. La Fédération Genevoise de la Prévention de l'Alcoolisme (FEGPA), le Centre d'Information pour la PREvention du Tabagisme (CIPRET-Genève), l'Antenne des Diététiciens Genevois (ADiGe), le Centre d'Information pour la Maîtrise du Stress (CIMS) et le Centre de prévention des problèmes de jeu excessif (Rien ne va plus) forment, avec **Fourchette verte**, un cercle de promotion de la santé. **Fourchette verte** profite notablement de ce partenariat grâce à des échanges constructifs, à des encarts publicitaires et à des actions communes.

Le comité de **Fourchette verte** Genève, quant à lui, est composé de dix membres, un de moins qu'en 2006, avec le départ de Madame Catherine TRABICHET pour raisons professionnelles (cf. annexe I). L'assemblée générale a eu lieu le 20 mars 2007 dans les locaux de l'association REALISE qui a chaleureusement accueilli **Fourchette verte**.

Le comité s'est réuni à quatre reprises durant l'année.

Les permanentes de l'association:

coordinatrice

- Madame Tania LEHMANN, poste à 0,5 équivalent plein temps (EPT) (7 mois)

diététicienne

- Madame Stéphanie TONIUTTI, poste à 0,6 EPT

diététicienne remplaçante

- Madame Rachel RUBIM PAIVA, poste à 0,6 EPT (1 mois)

diététicienne assistante

- Madame Bahya SIRAT, poste à 0,6 EPT (4 mois)

Fourchette verte Genève a accueilli une stagiaire de l'Université Henri Poincaré de Nancy, master professionnel mention biotechnologie, agro-ressources, aliment, nutrition humaine pendant 2 mois.

Madame Tania LEHMANN a pris un congé sans solde de 5 mois.

Le temps de travail des permanentes de l'association a représenté 1,1 équivalent plein temps (EPT).

Mesdames Marie-Pierre THEUBET et Sidonie FABBI employées par le service de santé de la jeunesse (DIP) assurent à 0,5 EPT, les démarches, dans tous les restaurants des établissements liés au DIP, ainsi que dans les crèches publiques. Mesdames Céline LIVER et Magali BLANC, sa remplaçante, diététiciennes au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève ont oeuvré au développement du label et au suivi des restaurants scolaires de la Ville à raison de 0,1 EPT.

III. PRIORITES ET REALISATIONS

Conformément à l'application de la loi sur les indemnités et les aides financières du 15 décembre 2005 (LIAF) un processus est en cours pour l'établissement d'un contrat de prestations entre le Département de l'économie et de la santé et l'association **Fourchette verte**.

Dans l'attente, en 2007, un tableau de bord des objectifs et indicateurs, a permis de suivre les prestations.

Deux objectifs, avec deux valeurs cibles pour les indicateurs, ont été déterminés en commission de suivi. Ils sont présentés accompagnés des résultats obtenus.

Objectifs	Valeurs cibles	Indicateurs et Résultats
Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective labellisés.	15 nouveaux lieux labellisés	Nombre de nouveaux lieux labellisés : 28 Nombre de places assises des nouveaux lieux labellisés : 4'304 Nombre total de lieux labellisés : 168 Nombre total de places assises : 26'797
Augmenter la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte	Dans 70 % des cas, le critère alimentation des lieux contrôlés répond aux exigences du label (augmentation de 2% en rapport à 2006)	Nombre de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label Fourchette verte sur le nombre de restaurants contrôlés Le critère alimentation est respecté dans 80% des cas

Les deux objectifs ont été largement atteints.

A noter que **Fourchette verte** s'inscrit dans les priorités du **Plan cantonal genevois de promotion de la santé et de prévention 2007-2010** du Département de l'économie et de la santé, présenté en novembre 2007. Trois des neuf recommandations de l'objectif prioritaire « Promouvoir une alimentation saine et une activité physique régulière », concernent **Fourchette verte**:

- équilibrer les repas
- manger 5 fruits et légumes par jour
- consommer un produit gras et/ou sucré au maximum par jour.

1. Restaurants labellisés **Fourchette verte**

A. Cafés-restaurants et self-services

L'année 2007 a été marquée par la labellisation d'un nouveau café-restaurant (Les Lauriers) et le retrait du label à quatre établissements (Le Petit Champel-Pouly, Le Café Viennois-Pouly, le Sala Thaï et le Paon), la fermeture d'un établissement (le Jardin de Villars), le changement de gérance d'un établissement (Rendez-vous jour) et le retrait volontaire d'un établissement (Le Kid) (cf. annexe II). Aucun changement, par contre, au niveau des self-services.

Ainsi, au total, il y a eu **six labels en moins** dans la catégorie des cafés-restaurants et self-services.

B. Restaurants de collectivité

Restaurants d'entreprises et des écoles postobligatoires

Quatre nouveaux restaurants d'entreprise, un établissement de l'enseignement post-obligatoire public et un établissement de l'enseignement post-obligatoire privé ont obtenu le label **Fourchette verte**. Il s'agit des établissements de Rolex Plan-les-Ouates (Novae restauration), de la Voirie de la Ville de Genève, de l'U.I.T. (DSR), de l'Ecole Internationale de Genève-campus des Nations (Novae restauration), de Merck Serono International SA (DSR) et de l'Ecole des Arts Appliqués de Genève. Un établissement a perdu son label pour cause de changement de prestataire de service, il s'agit du Centre horticole de Lullier.

Ainsi, il y a eu **cinq labels en plus** dans la catégorie des restaurants de collectivité (cf. annexe III).

C. Label junior

Le label **Fourchette verte** junior a poursuivi son développement en 2007. Les écoles de la commune de Pregny-Chambesey (Novae restauration), de Bellevue (Migros traiteur), de Bardonnex (Migros traiteur) et du Bosson à Onex, ainsi que les restaurants scolaires de Micheli-du-Crest (Cuisines scolaires de Plainpalais), de Barthélémy Menn (Cuisines scolaires de Plainpalais), des Pâquis, de Châteaubriand, de Cité-jardin (Fondation PRO) ont obtenu le label. De même, le label a été décerné aux écoles privées suivantes : Institut Florimont (Novae restauration), Ecole Internationale de Genève-campus des Nations (Novae restauration), Institut La Salésienne (DSR), Institut International de Lancy (Migros traiteur) et Collège St Louis (Compass Group). Un restaurant scolaire a fermé (Cérésole à Lancy).

Ainsi au total il y a eu **treize établissements** en plus dans la catégorie des établissements junior (cf. annexe IV).

D. Label des tout-petits

L'année 2007 a été marquée par les premières attributions du label tout-petits. **Cinq établissements** l'ont obtenu cette année, il s'agit de la crèche Petitgrain de l'entreprise Firmenich SA (Novae restauration), de la crèche du foyer Arabelle et, sur la commune de Lancy, des crèches Chantejoie et Couleurs du Monde, ainsi que de l'Espace de Vie enfantine du Plateau (cf. annexe V).

E. Affiliation

Un nouvel établissement a obtenu l'affiliation, il s'agit de la Clinique Vert-Pré (Compass Group) comblant en partie le retrait de quatre établissements pour cause de changement de prestataire de service (résidences Foyer Handicap Petit-Lancy, Yamani, Voirets et Gabrielle Sabet).

Au total, il y a eu **trois labels en moins** dans la catégorie affiliation (cf. annexe VI).

F. Affiliation junior

Lancement cette année de l'affiliation **Fourchette verte** junior destinée aux institutions accueillant des enfants de 4 à 15 ans et prenant tous leurs repas sur place. Un établissement a obtenu le label, il s'agit du Foyer Clair-Bois Lancy (cf annexe VI).

G. Manifestations populaires

Fourchette verte Genève a labellisé plusieurs plats servis lors de manifestations populaires. Les critères de labellisation sont vérifiés, en amont et sur place, par une permanente de l'association. Cette labellisation n'est effective que sur la durée de la manifestation. Il s'agit de plats **Fourchette verte** servis lors des 24 heures de Genève, de la fête de « La Salésienne », de la fête de la Tomate, du Kidstria et de la Fête du Mieux Vivre.

H. Prospection

22 nouveaux établissements ont été contactés par **Fourchette verte** Genève, dont 8 visites sur place.

I. Nombre de restaurants labellisés

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

établissements	nombre	places	places non-fumeurs	% places non-fumeurs
cafés-restaurants	17	1'332	1'042	78
self-services	16	2'749	2'689	98
restaurants de collectivité	54	13'892	12'179	88
junior	73	8'380	8'380	100
tout-petits	5	240	240	100
affiliations	2	124	124	100
affiliations junior	1	80	80	100
total	168	26'797	24'734	92

Il y a ainsi 168 restaurants labellisés fin décembre 2007, contre 153 restaurants une année plus tôt.

On compte **15 établissements labellisés supplémentaires, dont 28 nouveaux**. L'objectif quantitatif visant à octroyer 15 nouveaux labels a donc été atteint.

J. Suivi des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et, dans le souci d'évaluer le respect des trois critères et la bonne visibilité du label, 376 visites ont été effectuées dans les établissements labellisés. Les permanentes de l'association ont assuré : 141 repas, 18 stands, 31 entretiens, Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI, Magali BLANC et Céline LIVER: 156 repas et 48 entretiens. Outre le contrôle du respect du label, ces visites sont l'occasion de distribuer du matériel promotionnel, de mettre à disposition la dernière liste des restaurants labellisés et de discuter avec les restaurateurs de l'action **Fourchette verte**.

De nouveaux testeurs ont été formés lors de deux séances en mars et en novembre. Chaque testeur s'engage à évaluer 5 restaurants labellisés en 6 mois avec une indemnité de Frs 20.- par grille d'évaluation remplie. En 2007, sur 61 testeurs, dont 21 formés cette année, 19 ont rempli 73 grilles d'appréciation.

Une distribution d'environ 10'000 serviettes, 23'000 sets de table et 3'000 fourchettes en inox avec manche vert, a été effectuée en 2007. La **vignette annuelle** de conformité a été attribuée à chaque établissement labellisé en cours d'année, lors des visites effectuées par les permanentes.

Des **entretiens individuels** ont eu lieu à une ou deux reprises avec les responsables et les cuisiniers de tous les nouveaux établissements labellisés. Il y a eu six ateliers de formation pour le personnel, 19 mini-formations et 23 formations pour les animateurs et les éducateurs du parascolaire, ainsi que 7 informations pour les parents d'élèves fréquentant les restaurants scolaires **Fourchette verte**.

Quatre séances de présentation de **Fourchette verte** ont été organisées dans le cadre du **cours des cafetiers**. Elles ont été animées par Mesdames Stéphanie TONIUTTI et Bahya SIRAT, en avril et novembre 2007. Ces séances ont été l'occasion d'approcher de nouveaux restaurateurs et de les sensibiliser au label **Fourchette verte**.

Dès le mois de mars 2007, pour satisfaire l'objectif de **Fourchette verte** suisse et de Promotion santé suisse, **Fourchette verte** Genève a informé tous les établissements labellisés du passage au **100% sans fumée** au 1^{er} janvier 2008 avec une mise en conformité d'une année. Le 100% sans fumée a concerné tout nouvel établissement labellisé à partir de mars 2007.

2. Information du public

A. Matériel de communication

Du nouveau matériel promotionnel a étoffé l'offre **Fourchette verte** : des règles (10'000), des cabas en papier (5'000), des sacs en coton (800), des dépliants tout-petits (3'000), des sacs « Boop bag » (500), grâce au soutien de **Fourchette verte** suisse, de la Ville de Genève, de la Loterie Romande de la Fondation Wilsdorf et de l'Union maraîchère de Genève.

Une réédition de matériel a été réalisée : dépliant junior (7'500), sets de table (11'000), ballons (1'000), serviettes (12'000), crayons (5'000), fourchettes en inox (860), structures portables pour stand (2).

Les dossiers de présentation des différentes variantes du label ont été mis à jour pour pouvoir être consultés et téléchargés directement sur le site www.fourchetteverte.ch.

La mise à jour des listes de restaurants a été effectuée comme chaque année pour les cafés-restaurants (12'000 exemplaires) et pour les self-services (6'000 exemplaires) avec le soutien financier de l'Union maraîchère de Genève « Côté jardin » et Migros Genève. Au total, environ 27'000 dépliant adultes ont été distribués en 2007. La consultation des listes de restaurants se fait aussi en ligne avec une mise à jour plus fréquente.

Une distribution de 10'000 dépliant junior et 1'000 dépliant tout-petits a eu lieu.

B. Actions de communication

Campagne d'affichage



Durant deux semaines, du 2 mai au 16 mai 2007, l'affiche **Fourchette verte** a été apposée sur 195 emplacements.

Campagne de diapositives

Une diapositive **Fourchette verte** a été projetée durant le mois de janvier dans un cinéma (Ciné 17) et durant les mois de novembre et décembre dans trois cinémas (Rex 1, Bio, Balexert 3).

Genève roule

Du 28 avril au 28 octobre 2007, **Fourchette verte** a participé à la campagne « *genève roule* », avec un vélo.

Action de promotion pour une alimentation saine des élèves, apprentis et collégiens

Au vu du succès rencontré lors des années précédentes et dans le cadre de sa politique de promotion de la santé, le Département de l'instruction publique (DIP) a réédité son action spéciale dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement postobligatoire. Ainsi du 29 octobre 2007 au 1^{er} février 2008 les élèves, collégien/nes et apprenti/es ont eu l'occasion de consommer le **plat du jour Fourchette verte accompagné d'un fruit (pomme ou poire) au prix de 6.- francs** au lieu de 8.50, sans le fruit.

La **semaine du goût** s'est déroulée du 17 au 23 septembre 2007 dans les cafétérias des établissements postobligatoire et les restaurants scolaires labellisés. Les plats du jour **Fourchette verte** et les menus junior se sont tous articulés autour de la thématique "le pain, aliment de tous les menus" répondant ainsi à l'objectif de sensibiliser les jeunes générations au plaisir de la diversité des goûts et des cultures alimentaires.

Les vingt élèves de première année de la Heds de Genève, filière diététiciens, ont assisté à une présentation de **Fourchette verte** le 3 mai 2007 donnée par Madame Stéphanie TONIUTTI dans le cadre de deux journées consacrées à la promotion de la santé.

Couverture médias

Presse écrite

- *Le journal romand des Verts* de janvier-février, présente le label **Fourchette verte** comme une initiative très intéressante dans la promotion de modes de vie plus sains en lien avec la lutte contre la prévalence de l'obésité, dans un article signé par Madame Marie-Pierre THEUBET intitulé : « La santé est aussi dans l'assiette ».
- Dans *GSI* du mois de février, le magazine d'informations de la commune du Grand-Saconnex, un article est consacré à l'obtention du label **Fourchette verte** junior par ses deux restaurants scolaires.
- Dans un article de *la Tribune de Genève* du 5 février, intitulé « A table, avec les écoliers au resto de Saint-Gervais », le système de gestion des restaurants scolaires de la Ville de Genève est présenté et fait mention du label **Fourchette verte** junior.
- Toujours dans *la Tribune de Genève* datée du 10 février, la lettre du jour signée par Monsieur Jean-Marc CHEVALLEY, président des cuisines scolaires de St-Gervais, met en évidence les efforts fournis pour proposer aux enfants des menus équilibrés labellisés **Fourchette verte**.
- Le magazine *L'école*, du mois de mars, commente les actions **Fourchette verte** qui se sont déroulées depuis 2001, dans les cafétérias des établissements de l'enseignement postobligatoire.
- La *lettre d'information du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève* du mois de mars présente la motion M-612 qui demande aux associations des restaurants scolaires de la Ville non labellisés d'obtenir le label **Fourchette verte** junior pour la rentrée 2008-2009. Le label junior et sa procédure d'obtention y sont détaillés.
- Dans le magazine *ONAIR* du mois de mai, une interview en anglais de Monsieur Benjamin BOULLEY (Novae restauration) sur la restauration à l'Ecole Internationale de Genève fait mention du label **Fourchette verte**.
- En mai, le bulletin romand *Forum déchets*, publie un article intitulé « Le label **Fourchette verte** s'engage aussi pour la prévention et le tri des déchets » avec la collaboration de Madame Laurence MARGOT.
- Un article sur la labellisation **Fourchette verte** des tout-petits de la crèche Petitgrain (Firmenich) est présenté dans le bulletin *SENSO* du mois de juin « Label **Fourchette verte** petite enfance », accompagné de belles photos.
- Dans un article de *la Tribune de Genève* du 21 septembre intitulé « 60% des Genevois de plus de 35 ans sont trop gros », Monsieur Pierre François UNGER, conseiller d'Etat en charge du Département de l'économie et de la santé (DES), présente la seconde édition de la fête du Mieux-Vivre, au cours de laquelle des plats équilibrés **Fourchette verte** seront proposés.
- Le déroulement de cette manifestation est à nouveau commenté dans *le Courrier* du 21 septembre avec un article intitulé « Apprendre à mieux vivre ».
- Dans le magazine *Campus* de septembre octobre 2007, un article intitulé « Prévenir sans culpabiliser » cite Magali VOLERY, expliquant que la labellisation **Fourchette verte** de tous les restaurants scolaires du canton est une mesure efficace pour manger sainement.

- A l'occasion de la labellisation du café-restaurant de l'EMS Les Lauriers, son journal *Nouvelles des Lauriers* du mois d'octobre, consacre une demi page au label **Fourchette verte** en détaillant les critères.
- En septembre, le journal le *Chénois*, décrit la composition d'un repas **Fourchette verte** junior tel qu'il est servi dans les restaurants scolaires de la commune et propose des solutions pour équilibrer les autres repas de la journée.
- Dans un article de *24 heures* intitulé « A table ! », les messages nutritionnels prônés par les diététiciennes de **Fourchette verte**, lors de la fête du Mieux-Vivre, sont commentés par un « Vive la **Fourchette verte** ! ».
- Suite à la présentation du Plan cantonal de promotion de la santé du DES, un article du *Courrier* daté du 24 novembre et intitulé « Des Genevois plus sains, en trois points » fait mention du label **Fourchette verte** comme une action de communication autour du bien manger.
- Dans sa feuille d'informations d'hiver *Nouvelles d'Arabelle*, l'obtention du label **Fourchette verte** des tout petits, pour la crèche du foyer, est commentée.
- Dans la Lettre d'information du Service des écoles et institutions pour l'enfance de décembre 2007, « Restaurants scolaires **Fourchette verte** junior » évoque la participation de **Fourchette verte** à la Semaine du goût de septembre 2007.

Radio

Madame Stéphanie TONIUTTI a participé à l'émission Mieux vivre sur *Radio Cité*, en direct, pour présenter les actions de **Fourchette verte** Genève, le 4 septembre 2007.

Divers

- Un paragraphe est consacré au label **Fourchette verte** dans la brochure éditée par la Croix-Rouge Suisse sur l'alimentation et la personne âgée intitulée « Manger sainement et avec plaisir ».

Annonces **Fourchette verte**

- Deux annonces en couleur ont paru en juin et décembre 2007 dans *Vivre à Genève*, magazine d'information de la Ville de Genève distribué gratuitement à l'ensemble de ses habitants.
- Une annonce en couleur est parue dans le programme du spectacle « Starmania » par la chorale *Califrenzies*.
- Une annonce d'une demi page et plusieurs petites ont paru dans l'*Annuaire encyclopédique genevois* distribué gratuitement aux habitants du canton de Genève.
- Une présentation de **Fourchette verte**, ainsi qu'une annonce publicitaire ont été intégrées au *Petit Futé 2008*, sorti en décembre 2007.
- Tout au long de l'année, le logo **Fourchette verte** a été présent dans les publications et lors des manifestations de Carrefour Prévention.

Internet

- Sur le site du Département de l'instruction publique du canton de Genève, dans le cadre du lancement de la campagne **Fourchette verte** dans les cafétérias du post-obligatoire, le label **Fourchette verte** est présenté comme garantie d'une alimentation équilibrée, peu grasse avec un choix judicieux des huiles.
- Sur le site de la Fête du Mieux vivre, l'association **Fourchette verte** y est décrite avec un lien sur **www.fourchetteverte.ch**.
- Différents liens pointant sur **www.fourchetteverte.ch**, depuis les sites des restaurants labellisés **Fourchette verte**.

Diffusion de la liste des établissements

- Dans tous les établissements labellisés ainsi que dans différents lieux publics (établissements labellisés, Office du tourisme) et lors des différents stands.
- Envoi d'un dépliant à chaque famille d'enfant fréquentant un restaurant scolaire ou une crèche nouvellement labellisé accompagné d'un courrier explicatif, en partenariat avec les associations de restaurants scolaires et les communes.
- Envoi d'un dépliant à chaque famille d'élève du postobligatoire dans le cadre de la campagne de promotion pour une alimentation saine (7'500 dépliant).
- Envoi de 20 dépliant à chaque pharmacie de l'association des pharmaciens de Genève (111 pharmacies, soit 2'220 dépliant).
- Sur le site internet de Carrefour Prévention **www.prevention.ch** et sur le site de la Fédération **Fourchette verte** suisse **www.fourchetteverte.ch** avec une mise à jour fréquentes des listes et de la cartographie permettant de situer géographiquement les restaurants.
- Lors des entraînements Sant'escalade, dépliant mis à disposition des parents intéressés.

Il y a eu 18 interventions dans la presse écrite et une à la radio.

C. Stands de présentation

Des stands de présentation de Fourchette verte ont été à nouveau organisés durant la pause de midi dans les établissements ayant un espace suffisant. Durant l'année, 18 stands ont été tenus par les permanentes de l'association: ils ont eu lieu dans 7 restaurants self-service, 9 restaurants de collectivité et 2 restaurants scolaires. Ces stands sont l'occasion de promouvoir le label auprès d'une clientèle nombreuse et de valoriser le travail effectué par le personnel des établissements tout au long de l'année.



En outre **Fourchette verte** était présente dans diverses manifestations :



Au **Salon international du livre, de la presse et des médias** (2 au 6 mai 2007) où le stand de Carrefour Prévention a connu une belle affluence.



Au **Marathon de Genève** (5 et 6 mai 2007), pour la première fois, un stand s'est tenu en collaboration avec Carrefour Prévention.



Lors des **24 Heures de Genève**, dans le cadre de la fête « L'éducation donne de la force » qui a eu lieu au Parc des Bastions les 8, 9 et 10 juin 2007. Le stand a connu un vif succès avec une importante affluence. Lors de cette manifestation, un plat **Fourchette verte** a été proposé dans le restaurant sous tente.



A la **Fête de la tomate** le samedi 14 juillet 2007, avec, pour la première fois, un plat **Fourchette verte**, servi aux visiteurs. Un stand a été dressé sous la tente à côté de la grande hall du marché de gros. Sa bonne situation a favorisé le passage. Un concours a été réalisé pour l'occasion, ciblé particulièrement sur les fruits et légumes (78 participants). De nombreuses brochures, des dépliants **Fourchette verte** ont été distribués, ainsi que des ballons et du matériel promotionnel.



Au **Kidstria**, (8 septembre 2007) triathlon organisé sur la plage de la Savonnière et destiné aux enfants de 6 à 17 ans; avec un menu kids labellisé **Fourchette verte** junior. Une belle mise en évidence de **Fourchette verte** par le biais d'affiches et de matériel a été réalisée.



Lors de la 2^{ème} **Fête du Mieux-Vivre** (organisée par le Département de l'économie et de la santé) les 22 et 23 septembre 2007 à Lancy et Laconnex avec un plat **Fourchette verte** labellisé chaque jour. Sur le stand, deux concours ont été organisés; l'un pour les adultes (87 participants) et l'autre pour les enfants (62 participants).



Sant'escalade, deux dimanches, 28 octobre et 25 novembre 2007, des stands ont été tenus en partenariat avec l'ADiGe, lors des entraînements publics.



à la **Course de l'Escalade**, les 30 novembre et 1^{er} décembre 2007, sous le chapiteau situé dans le Parc des Bastions, un stand a été partagé avec Carrefour Prévention. Environ 600 ballons avec le logo de l'association ont été distribués aux enfants. De la documentation sur l'alimentation a été mise à disposition, ainsi que des pommes et des sachets de bircher offerts par l'ADiGe. Un concours a été organisé avec de nombreux prix offerts par les associations de Carrefour Prévention.

IV. EVALUATION

1. Sondage Erasm

Pour la treizième fois, un sondage téléphonique, réalisé par l'institut Erasm, a été mené du 13 au 15 novembre 2007 auprès d'un échantillon de 300 personnes âgées de 15 à 74 ans, représentatif de la population genevoise (marge d'erreur de $\pm 5,7$ % au seuil de 95 % de fiabilité statistique).

Les résultats de cette enquête montrent que **58 % de la population interrogée a entendu parler du label Fourchette verte**, soit une diminution de 10 % par rapport à 2006. Erasm analyse néanmoins une tendance générale sur 3 ans très positive. Une nouvelle question a été posée concernant la fréquence de consommation du plat **Fourchette verte** :

Lorsque vous mangez à l'extérieur de votre domicile, à quelle fréquence consommez-vous le plat Fourchette verte ?	total
	%
plusieurs fois par semaine	11
plusieurs fois par mois	6
occasionnellement	25
jamais	52
je ne mange jamais à l'extérieur	4
ne sais pas	1

Chez les personnes connaissant le label, cette fréquence représente 42% (11% plusieurs fois par semaine, 6% plusieurs fois par mois et 25% occasionnellement). **D'une façon générale, 25% des personnes interrogées consomment le plat Fourchette verte.**

2. Enquête d'appréciation

Cette enquête a été effectuée par les permanentes de l'association, les diététiciennes du Service de Santé de la Jeunesse et du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, ainsi que par des étudiantes de la filière de formation HES des diététicien-ne-s dans tous les restaurants labellisés au 1^{er} janvier 2007, sauf les crèches et les affiliations. Au total 147 établissements ont été visités de janvier à juin 2007 (annexe VII).

Les résultats sont dans l'ensemble bien meilleurs qu'en 2006, puisque l'assiette **Fourchette verte**, est respectée à **80 %** (70% dans les cafés-restaurants).

Néanmoins les points suivants restent à améliorer:

- la signalétique **Fourchette verte** notamment l'affichage du **diplôme**, de l'**autocollant Fourchette verte** et de la **vignette annuelle**.
- l'indication des **3 boissons non alcoolisées** à un prix favorable.
- **l'information du personnel** dans chaque type d'établissements, car les critères « environnement » et « boissons sans alcool » sont méconnus. Le tournus régulier du personnel dans la restauration explique cette difficulté.

L'objectif visant à **augmenter la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte**, avec **70 % des lieux contrôlés qui répondent au critère « alimentation »** du label, a été atteint.

V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

1. Temps forts

Une première année de présidence bien remplie pour Monsieur Thomas BURGNER, Conseiller d'Etat du Valais, qui a relevé ses premiers défis à la tête de **Fourchette verte** suisse.

L'avenir financier de la Fédération est assuré jusqu'en 2010

Le Conseil de Fondation de Promotion santé Suisse a accepté le 18 janvier 2007 d'allouer à **Fourchette verte** suisse un financement total de CHF 600'000. -

L'extension du label à l'ensemble du territoire national s'est poursuivie

Monsieur Philippe PERRENOUD, conseiller d'Etat du canton de Berne a accepté, en début d'année, d'implanter le label **Fourchette verte** dans la partie francophone de son canton. Grâce au dynamisme de Monsieur Cédric BOSSART, Président de la section du Jura et à la collaboration active du Département de santé du canton de Berne, l'association **Fourchette verte** Jura a modifié ses statuts fin juin 2007 et a créé une entité interjurassienne « Jura/Jura bernois ». Début septembre, Madame Aline HENTZI, diététicienne diplômée, a été engagée. Fin 2007, 2 établissements du Jura bernois étaient d'ores et déjà labellisés.

Nouveaux statuts

Pour répondre aux défis des années à venir, ainsi qu'aux exigences d'efficience de nos partenaires, les statuts ont été dynamisés en simplifiant les processus et en allégeant les structures, par la suppression d'un échelon décisionnel. Ils ont été acceptés lors de l'Assemblée Générale du 29 mai 2007. **Fourchette verte** suisse se donne, ainsi la possibilité de grandir harmonieusement en partenariat avec des sections innovantes et entreprenantes.

Projet de menu équilibré à l'emporter

Sur demande de Promotion Santé Suisse (PSS), en partenariat avec la Société Suisse de Nutrition et l'Office fédéral de la santé publique, **Fourchette verte** suisse a rejoint le projet Balance Boy. Ce projet, dont le but est de répondre aux nouvelles habitudes alimentaires des 15 à 25 ans, est financé pour 2 ans par PSS à raison de CHF 100'000.- Le développement des critères nutritionnels étant déjà avancé, c'est l'expérience de **Fourchette verte** en matière d'implantation d'un label qui est sollicitée. Les cantons de Fribourg, Valais et Vaud se sont engagés activement dans ce projet.

La croissance continue

Avec un total de 757 établissements labellisés **Fourchette verte** suisse affiche une croissance annuelle consolidée de 7 %. **Fourchette verte** des « tout petits », destinés aux institutions de la petite enfance et dernier né des variantes du label, affiche plus de 100% d'augmentation !

Alimentation, activité physique et poids corporel

Toutes les sections cantonales ont participé à des manifestations en lien avec l'activité physique, afin de promouvoir ces deux axes complémentaires.

2. Nombre d'établissements labellisés

situation au 31 décembre 2007

	Genève	Ticino	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Jura/Jura bernois	Total
Cafés- restaurants	17	4	10	3		15	1	50
Self-services	16	4	1	3	3			27
Collectivités- entreprises	54	4	56	17	12	23	9	175
Affiliations	2	8			3	1	1	15
Affiliations senior		19	23			1		43
Affiliations junior	1		7			1		9
Junior	73	154	85	6	17	28	4	367
Tout-petits	5		33	9	3	17	3	70
Total	168	193	215	38	38	86	18	756

VI. PERSPECTIVES 2008

Selon le contrat de prestations entre le Département de l'économie et de la santé et l'association **Fourchette verte**, établi conformément à la loi sur les indemnités et les aides financières du 15 décembre 2005 (LIAF), deux objectifs avec des valeurs cibles ont été déterminés pour 2008 :

1. Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés avec 15 nouveaux lieux labellisés, pour parvenir à un total de 183 établissements, représentant 29'400 places assises.
2. Mettre en oeuvre un projet-pilote de formation continue pour le personnel des établissements labellisés et procéder à son évaluation.

VII. REMERCIEMENTS

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

Nous remercions vivement les autorités cantonales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :

Monsieur Pierre-François UNGER, conseiller d'Etat en charge du Département de l'économie et de la santé (DES),

Monsieur Jean-Marc GUINCHARD, directeur à la Direction générale de la santé et ses collaboratrices: Madame Elisabeth DEBENAY, responsable promotion de la santé et prévention et Madame Magali VOLERY, conseillère scientifique (DES),

Monsieur Charles BEER, conseiller d'Etat en charge du Département de l'instruction publique (DIP),

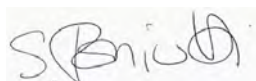
Monsieur Claude GOLDSCHMID, secrétaire général adjoint et Monsieur Denis LUY, gestionnaire en restauration (DIP),

Messieurs Paul BOUVIER et Jean-Dominique LORMAND, directeurs du service de santé de la jeunesse (DIP),

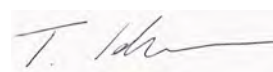
Monsieur Manuel TORNARE, conseiller administratif en charge du Département de la cohésion sociale, de la jeunesse et des sports de la Ville de Genève.

Nos remerciements vont aussi aux communes genevoises de Bernex, Corsier, Lancy, Plan-les-Ouates, Ville de Genève et, à l'Organe genevois de répartition de la Loterie romande, plus particulièrement à son Président Monsieur Jean-Pierre RAGETH, à Monsieur Pierre MOTTU de la Fondation Hans WILSDORF, à Messieurs Jacques BLONDIN et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, ainsi qu'à Messieurs Patrick VOUTERS et Alain DESGEORGES de Migros-Genève.

Nous exprimons également notre reconnaissance à tous les membres du comité de **Fourchette verte** Genève, à la Fédération **Fourchette verte** suisse et à Promotion Santé Suisse qui soutient la Fédération, aux associations ou sections cantonales **Fourchette verte**, aux membres de la Commission de la restauration collective du Département de l'instruction publique de Genève, aux animateurs/trices du GIAP pour leur collaboration dans l'encadrement des enfants aux restaurants scolaires, ainsi qu'à nos nombreux partenaires, pour ne nommer qu'eux le CIPRET, la FEGPA, l'Antenne des Diététiciens Genevois (ADiGe) et les ateliers Tiramisù et Graphic Space avec lesquels nous collaborons tout au long de l'année.



Stéphanie TONIUTTI
Diététicienne dipl ES



Tania LEHMANN
Coordinatrice

VIII. ANNEXES

Annexe I

Comité de **Fourchette verte** Genève

Etat au 31 décembre 2007

Loly BOLAY, présidente de **Fourchette verte** Genève, restauratrice

René BONARD, président BEP

André COMINOLI, adjoint au chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, Département de l'économie et de la santé

Pascal DIETHELM, président OxyGenève

Claude DUVERNAY, restaurateur et représentant de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève

Sidonie FABBI, diététicienne au service de santé de la jeunesse, Département de l'instruction publique

Laurence FELHMANN RIELLE, secrétaire générale de la Fédération genevoise pour la prévention de l'alcoolisme (FEGPA)

Céline LIVER, diététicienne au service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève

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

Marie-Pierre THEUBET, diététicienne au service de santé de la jeunesse, Département de l'instruction publique

Permanent^{es} de l'association

Etat au 31 décembre 2007

Tania LEHMANN, coordinatrice, diététicienne dipl. ES

Stéphanie TONIUTTI, diététicienne dipl. ES

Adresse :

Fourchette verte Genève – Carrefour Prévention
5, rue Henri-Christiné – cp 567 – 1211 Genève 4
tél. 022 329 11 78 – fax 022 329 11 27
courriel: ge@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch

Annexe II

Etat au 31 décembre 2007

Cafés-restaurants **Fourchette verte**

Auberge de Chouilly - 19, Crêts de Chouilly - 1242 Satigny - tél. 022 753 12 03
Jardin des îles - 5-7, ch. Colladon - 1209 Genève - tél. 022 730 79 27
La Cafétéria - Maison de l'Ancre - 34, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 420 58 00
Le Classic - 8b, av. de Champel - 1206 Genève - tél. 022 346 74 89
Sunset - 3, rue St-Léger - 1205 Genève - tél. 022 320 15 13
L'Envers du Décor - 10, rue de La Chapelle - 1207 Genève - tél. 022 735 76 00
Mon Petit Boulanger Chéri - 72, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève - tél. 022 736 70 78
Chez Tony - 2, rue Jean-Pelletier - 1224 Chêne Bourg - tél. 022 348 72 72
Buvette des Bains des Pâquis - 30, quai du Mont Blanc - 1201 Genève - tél. 022 738 16 16
Le Cockpit Canonica SA - Aéroport de Genève - 1215 Genève - tél. 022 717 76 76
Relais Bristol - 10, rue du Mont-Blanc - 1201 Genève - tél. 022 716 57 00
Le Casse-Croûte - 2, rue des Evaux - 1213 Onex - tél. 022 879 89 11 (mardi et jeudi)
Les Recyclables - 53, rue de Carouge - 1205 Genève - tél. 022 328 60 44
Tout simplement - 2, rue de Soleure - 1207 Genève - tél. 022 736 28 28
Restaurant Sofia - 2, rte de Chêne-Bougeries - 1224 Chêne-Bougeries - tél. 022 348 44 48
Supatra - 11 rampe de la Gare - 1290 Versoix - tél. 022 779 19 88
Les Lauriers - 5, rue Henri-Veyrassat - 1202 Genève - tél. 022 339 71 23

Self-services **Fourchette verte**

MIGROS

Chêne-Bourg - 12, av. Bel-Air - 1225 Chêne-Bourg - tél. 022 348 22 33
Balexert - 27, av. Louis-Casaï - 1209 Genève - tél. 022 979 07 77
Charmilles - 11, Promenade de l'Europe - 1203 Genève - tél. 022 339 70 70
Cornavin Les Cygnes - 18-20, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 738 68 88
Jonction - 6, bd Carl-Vogt - 1205 Genève - tél. 022 321 37 88
Meyrin Centre commercial - 24, av. de la Feuillasse - 1217 Meyrin - tél. 022 782 75 00
Lancy-Onex - 78-80, rue des Bossons - 1213 Petit-Lancy - tél. 022 792 94 11
Plainpalais-Centre - 21, rue Dancet - 1205 Genève - tél. 022 807 09 81
M-Parc - 32, av.- Vibert - 1227 Carouge - tél. 022 307 20 51
Vésenaz - 55, rte de Thonon - 1222 Vésenaz - tél. 022 855 96 66
Acacias - 4, rue Gustave Revillod - 1227 Carouge - Tél. 022 307 06 60
Plan-les-Ouates - 176 bis, rte de St-Julien - 1228 Plan-les-Ouates - tél. 022 884 34 31
Ecole-Club - 3, rue du Prince - 1204 Genève - tél. 022 312 20 95

AUTRES

L'Espalier - 34, av. Adrien Jeandin - 1226 Thônex - tél. 022 869 04 32
Le Totem - 4, ch. Louis Hubert - 1213 Petit-Lancy - tél. 022 879 55 15
Délice Cafet' - 14, ch. de Normandie - 1206 Genève - tél. 022 347 26 47

Annexe III

Etat au 31 décembre 2007

Restaurants d'entreprises Fourchette verte

Clinique de Joli-Mont, 45, av. Trembley, 1209 Genève

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

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

Patek Philippe, Compass Group SA, 141, Pont du Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates

LODH, DSR, 8, av. des Morgines, 1213 Petit-Lancy

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

Firmenich-Jonction, Novae restauration SA, 1, rte des Jeunes, 1205 Genève

SIG, Le Soleil, DSR, 2, ch. du Château Bloch, 1211 Genève 2

Du Pont de Nemours, DSR, 2, ch. du Pavillon, 1218 Grand-Saconnex

Crédit Suisse, DSR, 59, rte de Chancy, 1213 Petit-Lancy

Caisse de compensation A.V.S., Migros, 18, av. Edmond-Vaucher, 1210 Genève

Foyer Clair Bois Lancy, 7, av. du Petit Lancy, 1213 Petit-Lancy 2

Centre Espoir, 10, rue Jean-Dassier, 1201 Genève

Rolex SA Chêne-Bourg, Novae restauration SA, 15, rte de Jussy, 1225 Chêne-Bourg

Rolex SA Acacias, Novae restauration SA, 3-7, rue François Dussaud, 1211 Genève 24

Restaurant du Personnel CFF, DSR, Gare de Cornavin, 1201 Genève

Restaurant de la Poste de Montbrillant, DSR, 40, av. de Montbrillant, 1201 Genève

Restaurant Givaudan Suisse SA, DSR, 5, ch. de la Parfumerie, 1214 Vernier

Crédit Suisse Cornavin, DSR, 17, rue de Lausanne, 1201 Genève

Nouvelle Cie de Réassurances, DSR, 8, rue de l'Athénée, 1211 Genève 3

Skyguide, Le Slot, DSR, 15-17, rte de Pré-Bois, 1215 Genève 15

Firmenich-Meyrin, Novae restauration SA, 7, rue des Bergères, 1217 Meyrin

Restaurant de l'Hôpital de la Tour, av. J.-D. Maillard, 1217 Meyrin

Restaurant du CERN 2, DSR, 385, rte de Meyrin, 1211 Genève 23

Firmenich-La Plaine, Novae restauration SA, 45, rte de la Plaine, 1283 La Plaine

Restaurant du personnel de l'O.M.P.I., DSR, 34, ch. des Colombettes, 1211 Genève 20

STEP d'Aïre / SIG, DSR, 17 ch. de la Verseuse, 1219 Aïre

Association REALISE, 8 rue Viguët, 1227 Les Acacias

Caterpillar, Compass Group, 76 rte de Frontenex, 1211 Genève

O.M.M., L'Attique, SV Suisse SA, 7 bis av. de la Paix, 1202 Genève

Rolex SA Plan-les-Ouates, Novae restauration SA, 113, ch. du Pont-du-Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates

Voirie de la Ville de Genève, 10, rue François Dussaud, 1227 Acacias

U.I.T., DSR, place des Nations, 1211 Genève 20

Merck-Serono International SA, DSR, 9, rue des Mines, 1202 Genève

Cafétérias des écoles postobligatoires et de l'université (DIP)

Collège Calvin, 2-4, rue Théodore de-Bèze, 1204 Genève

Collège Claparède, 61, ch. de Fossard, 1231 Conches

Collège Rousseau, 16A, ch. du Bouchet, 1209 Genève

Collège de Saussure, 9, Vieux-Chemin d'Onex, 1213 Petit-Lancy

Collège Voltaire, 21, rue Voltaire, 1201 Genève

Collège et Ecole de Commerce André-Chavanne, 14, av. Trembley, 1209 Genève

Collège et Ecole de Commerce Emilie-Gourd, 15, rue Le-Corbusier, 1208 Genève

Collège et Ecole de Commerce Nicolas-Bouvier, 62-64, rue de Saint-Jean, 1203 Genève

Collège et Ecole de Commerce Madame de Staël, 25, rte de Saint-Julien, 1227 Carouge

Ecole de Culture Générale Henry-Dunant, 20, av. Edmond-Vaucher, 1203 Genève

Ecole de Culture Générale Jean Piaget, 17, ch. Grange Falquet, 1224 Chêne-Bougeries

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

Ecole d'Ingénieurs de Genève (E.I.G.), 2-4, rue de la Prairie, 1202 Genève

Heds filière santé "Le Bon Secours", 47, av. de Champel, 1206 Genève

Centre Médical Universitaire (CMU), 9, av. de Champel, 1206 Genève

Uni-Mail « Marx Café » et « Le Petit Oedipe », 102, bd. Carl-Vogt, 1204 Genève

CEPTA - Ecole de mécanique et d'automobiles, 38, av. Louis Bertrand, 1213 Petit-Lancy

Ecole des Arts Appliqués, 2, rue Necker, 1201 Genève

Cafétérias des écoles postobligatoires privées

Ecole Internationale de Genève – campus la Grande Boissière, Novae Restauration SA, 62, rte de Chêne, 1208 Genève

Ecole Internationale de Genève – campus des Nations, Novae Restauration SA, 11, rte de Morillons, 1218 Grand Saconnex

Annexe IV

Etat au 31 décembre 2007

Label junior

Ecoles du Département de l'instruction publique

Restaurant scolaire d'Onex-Parc, Association des cuisines scolaires d'Onex, Novae Restauration SA, rue des Bossons, 1213 Onex

Ecole et foyer Clair Bois Lancy, 7, av. du Petit Lancy, 1213 Petit Lancy 2

Restaurant scolaire de Trembley, Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts, 4, av. Trembley, 1209 Genève

Restaurant scolaire de Budé, Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts, ch. Moïse Duboule, 1209 Genève

Restaurant scolaire des Genêts, Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts, ch. Sous-Bois, 1209 Genève

Restaurant scolaire de Colladon, Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts, 5-7, ch. Colladon, 1202 Genève

Restaurant scolaire de Vézenaz, RESCOVE, Migros traiteur, ch. de la Californie, 1222 Vézenaz

Restaurant scolaire de Collonge-Bellerive, RESCOVE, Migros traiteur, rte d'Hermance, 1245 Collonge-Bellerive

Restaurant scolaire EFP Saint-Gervais, Association des Cuisines Scolaires de St-Gervais, 10, rue Bautte, 1201 Genève

Ecole de Belle-Cour, Association des Cuisines Scolaires d'Onex, Novae Restauration SA, 155, rte du Grand Lancy, 1213 Onex

Restaurants scolaires de la commune de Meyrin, DSR, Livron, Champs-Fréchets, Cointrin, Monthoux et Meyrin-Village, 1217 Meyrin

Restaurants scolaires de la commune de Vernier, DSR, Avanchets, Châtelaine, Balexert, Aïre, Libellules, Ranches, Lignon et Vernier -Place, 1214 Vernier

Restaurants scolaires de la commune de Lancy, Régéservice, Bachet-de-Pesay, En-Sauvy, Palettes, Tivoli, Caroline, Petit-Lancy, 1212 Gd-Lancy

Restaurants scolaires de la commune de Carouge, Novae Restauration SA, Rondeau, Val d'Arve, Tambourine, Pervenches, 1227 Carouge

Restaurant scolaire de Corsier, Migros traiteur, 20, rte de Corsier, 1246 Corsier

Restaurant scolaire d'Avusy, « Les P'tites assiettes », Migros traiteur, 35, rte d'Athenaz, 1285 Avusy

Restaurant scolaire des Ouches, Cuisines Scolaires de St-Gervais, 19, ch. des Ouches, 1203 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Plan-les-Ouates, Buvette de la salle communale et Ecole du Vélodrome (Fondation PRO) et restaurant scolaire du Marais (restaurant du Marais), 1228 Plan-les-Ouates

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

Restaurant scolaire de Hugo-de-Senger, Société des cuisines scolaires de Plainpalais, 3, rue Rodo, Case postale 311, 1211 Genève 4

Restaurant scolaire de Sécheron, Association du restaurant scolaire de Prieuré-Sécheron, 15, av. de France, 1202 Genève

Restaurant scolaire de Vailly, Association des restaurants scolaires de Bernex, Régéservice, 23, ch. des Tacons, 1233 Bernex

Restaurant scolaire de Luchepelet, Association des restaurants scolaires de Bernex, Régéservice, 23, ch. des Tacons, 1233 Bernex

Restaurant scolaire Le p'tit Gourmand, Association Le p'tit Gourmand, Vidonne traiteur, 22, rue Ancien-Tir, 1252 Meinier

Restaurant scolaire des P'tits loups, Association du restaurant scolaire des P'tits loups, Vidonne traiteur, 1233 Bernex

Restaurant scolaire de Moillesulaz, Association des restaurants scolaires de Thônex, M.L.Sofia (restaurateur), 1226 Thônex

Restaurant scolaire de Tronchet, Association des restaurants scolaires de Thônex, M.L.Sofia (restaurateur), 1226 Thônex

Restaurant scolaire Bois-des-Arts, Association des restaurants scolaires de Thônex, M.L.Sofia (restaurateur), 1226 Thônex

Restaurants scolaires de la Commune de Chêne - Bourg, Ecoles de Haller, de la Place Favre et Floraire, M.L.Sofia (restaurateur), 1225 Chêne-Bourg

Restaurant scolaire Ferdinand-Hodler, Association des restaurants scolaires de Cité-Rive, 4, Bd Jaques-Dalcroze, 1204 Genève

Restaurants scolaires de la commune du Grand-Saconnex, Ecole de la Tour et Ferme Sarasin, DSR, 1218 Grand-Saconnex

Restaurant scolaire Barthélémy - Menn, Accueil Midi-Plainpalais, Cuisines scolaires de Plainpalais, 6 bis, rue Barthélémy-menn, 1205 Genève

Restaurant scolaire Micheli-du-Crest, Accueil Midi-Plainpalais, Cuisines scolaires de Plainpalais, 17, rue Micheli-du-Crest, 1205 Genève

Restaurant scolaire de Pregny-Chambesey, Association du restaurant scolaire, Novae Restauration SA, 77, ch. de la Fontaine, 1292 Chambesey

Restaurant scolaire de l'école du Bosson, 90, av. du Bois-de-la-Chapelle, 1213 Onex

Restaurant scolaire de Bardonnex "La P'tite Bouffe", Migros Traiteur, 1257 Croix-de-Rozon

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

Restaurant scolaire de Chateaubriand, Cuisines scolaires des Pâquis, 14, rue Royaume, 1201 Genève

Restaurant scolaire de Bellevue, Cuisines scolaires de Bellevue, Migros traiteur, 10, ch. de la Menuiserie, 1293 Bellevue

Restaurant scolaire de Cité-Jardin, Association des restaurants scolaires de Champel, Fondation PRO, 42, av. de Miremont, 1206 Champel

Ecoles privées

Ecole Moser, Novae Restauration SA, 81, ch. de la Montagne, 1224 Chêne-Bougeries

Collège du Léman, DSR, 74, rte de Sauverny, 1290 Versoix

Ecole Internationale de Genève - campus la Grande Boissière, Novae Restauration SA, 62, rte de Chêne, 1208 Genève

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

Ecole Internationale de Genève - campus des Nations, Novae Restauration SA, 11, rte de Morillons, 1218 Grand Saconnex

Institut La Salésienne, DSR, 243, rte de Veyrier, 1255 Veyrier

Institut International de Lancy, Migros Traiteur, 24, av. Eugène Lance, 1212 Gd-Lancy

Collège St Louis, Scolarest, 34, rte de Bellebouche, 1246 Corsier

Annexe V

Etat au 31 décembre 2007

Label des tout-petits

Crèches et E.V.E. communales

E.V.E. du Plateau, 4, av. du Plateau, 1213 Petit-Lancy

Crèche Chantejoie, 20, av. des Communes Réunies, 1212 Grand-Lancy

Crèche « Couleurs du Monde », 10, ch. des Palettes, 1212 Grand-Lancy

Crèches et E.V.E. d'entreprises (privées)

Crèche Petitgrain (Firmenich SA), Novae Restauration SA, 17, rue Alphonse Large, 1217 Meyrin

Crèche Arabelle, 64, av. des grandes Communes, 1213 Onex

Annexe VI

Etat au 31 décembre 2007

Etablissements affiliés

Centre d'intégration professionnelle - CIP internat, DSR, 48, rte de Chêne, 1208 Genève

Nouvelle clinique Vert-Pré, Compass Group, 15, ch. de la Colombe, 1231 Conches

Etablissement junior affilié

Ecole et foyer Clair Bois Lancy, 7, av. du Petit Lancy, 1213 Petit Lancy 2

Résultats de l'enquête d'appréciation « Fourchette verte » auprès de 147 établissements genevois labellisés de janvier à juin 2007

Enquête réalisée par Mmes THEUBET et FABBI (SSJ), Mme LIVER (Service des écoles et institutions de la Ville de Genève), 8 étudiantes HES et par les permanentes de Fourchette verte Genève.

1. Modalités FV

	20 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		19 post-obligatoires		59 juniors		Tous, soit 147		Résultats 2006	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible ?	65%	35%	81%	19%	70%	30%	68%	32%	80%	20%	74%	26%	67%	33%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci ?	90%	10%	56%	44%	61%	39%	89%	11%	85%	15%	78%	22%	89%	11%
La vignette annuelle est-elle visible ?	55%	45%	44%	56%	55%	45%	47%	53%	78%	22%	62%	38%	non évalué	
Le matériel FV (dépliants) est-il disponible et facilement accessible ?	75%	25%	94%	6%	94%	6%	100%	0%	63%	37%	80%	20%	67%	33%
La Fourchette verte est-elle mentionnée sur la carte des menus ou les panneaux ?	80%	20%	88%	12%	100%	0%	95%	5%	41%	59%	71%	29%	86%	14%

Amélioration de l'affichage et de l'accès au matériel FV.

à améliorer:

- visibilité de la vignette annuelle dans tous les établissements
- mention sur les menus ou présence de l'affiche FV dans les juniors

2. Hygiène

	20 cafés-restaurants			16 self-services			33 entreprises			19 post-obligatoires			59 juniors			Tous, soit 147			Résultats 2006		
	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant
Que pensez-vous de l'hygiène et de la propreté ?																					
de la nourriture	100%	0%	0%	94%	6%	0%	100%	0%	0%	95%	5%	0%	98%	2%	0%	98%	2%	0%	100%	0%	0%
de la vaisselle et de la table	95%	5%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	95%	5%	0%	98%	2%	0%	98%	2%	0%	97%	3%	0%
des locaux où vous mangez (salle, terrasse)	95%	5%	0%	94%	6%	0%	97%	3%	0%	79%	21%	0%	98%	2%	0%	95%	5%	0%	78%	25%	2%
des locaux annexes	95%	5%	0%	100%	0%	0%	97%	3%	0%	79%	21%	0%	95%	5%	0%	94%	6%	0%	70%	30%	0%
du personnel de service	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	79%	16%	5%	90%	3%	7%	93%	4%	3%	97%	3%	1%

Très bons résultats dans l'ensemble.

à améliorer:

- hygiène des locaux et du personnel dans les établissements de l'enseignement post-obligatoire.

3. Boissons non alcoolisées	20 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		19 post-obligatoires		59 juniors		Tous, soit 147		Résultats 2006	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	85%	15%	19%	81%	61%	39%	16%	84%	0%	100%	29%	71%	non évalué	
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool, meilleur marché que la boisson alcoolisée la moins chère ?	94%	6%	100%	0%	95%	5%	100%	0%			95%	5%	90%	10%
Indication des boissons sans alcool	76%	24%	100%	0%	74%	26%	100%	0%			77%	23%	83%	17%

Résultats légèrement inférieurs à 2006.

à améliorer

- indication des boissons sans alcool dans les entreprises et les cafés-restaurants.

4. Espace non-fumeurs	20 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		19 post-obligatoires		59 juniors		Tous, soit 147		Résultats 2006	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Existe-t-il ?	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%
Est-il suffisant ?	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%			100%	0%	98%	2%
Est-il bien délimité ?	90%	10%	100%	0%	97%	3%	100%	0%			97%	3%	98%	2%
Est-il signalé par du matériel spécifique ?	90%	10%	100%	0%	100%	0%	100%	0%			98%	2%	97%	3%
Est-il bien respecté ?	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%			100%	0%	98%	2%

Très bons résultats.

5. Assiette FV	20 cafés-restaurants	16 self-services	33 entreprises	19 post-obligatoires	59 juniors	Tous, soit 147	Résultats 2006
Prix du plat ou de l'assiette FV	16.13	13.96	10.75	7.71	7.60	11.23 (*13.61)	14.00
Prix du plat « ordinaire »	16.48	11.09	10.35	9.26	7.60	10.96 (*12.64)	13.10

Diminution du prix moyen par rapport à 2006. L'assiette **FV** est moins chère que le plat du jour normal dans les cafés-restaurants et les post-obligatoires.

* prix moyen sans post-obligatoires et juniors.

Respect des Q servies

	20 cafés-restaurants			16 self-services			33 entreprises			19 post-obligatoires			59 juniors			Tous, soit 147			Résultats 2006		
	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)	oui	non (trop)	non (trop peu)
• viande, poisson ou équ.	100%	0%	0%	88%	6%	6%	100%	0%	0%	84%	5%	11%	92%	7%	1%	93%	4%	3%	86%	11%	3%
• légumes, crudités (200g)	75%	---	25%	88%	---	12%	88%	---	12%	84%	---	16%	90%	---	10%	86%	---	14%	89%	---	11%
• graisses en quantités limitées	100%	0%	---	88%	12%	---	97%	3%	---	100%	0%	---	97%	3%	---	97%	3%	---	92%	8%	---
• présence d'un mets gras	0%	---	100%	6%	---	94%	3%	---	97%	0%	---	100%	3%	---	97%	3%	---	97%	8%	---	92%
• avez-vous eu assez de farineux ?	95%	---	5%	100%	---	0%	100%	---	0%	100%	---	0%	100%	---	0%	99%	---	1%	94%	---	6%
• plat FV correct	70%	---	30%	75%	---	25%	88%	---	12%	74%	---	26%	81%	---	19%	80%	---	20%	68%	---	32%

Nette amélioration pour les cafés-restaurants et les entreprises

à améliorer

- présence de viande ou équivalent en quantité trop importante dans les menus juniors
- augmenter les portions de légumes
- diminuer les graisses dans les self-services

6. Information par le personnel

Réponse à la question suggérée: « Qu'est-ce que le label FV ? »	20 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		19 post-obligatoires		59 juniors		Tous, soit 147		Résultats 2006	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Assiette équilibrée	70%	30%	75%	25%	94%	6%	74%	26%	100%	0%	85%	15%	83%	17%
Alcool	20%	80%	6%	94%	12%	88%	6%	95%			11%	89%	11%	89%
Environnement	25%	75%	12%	88%	15%	85%	26%	74%	88%	12%	35%	65%	18%	82%

Légère amélioration par rapport à 2006.

à améliorer

- information du personnel dans tous les établissements.

CONCLUSION

Les résultats sont dans l'ensemble meilleurs qu'en 2006, les points suivants sont à améliorer:

- La signalétique **FV** notamment l'affichage du **diplôme**, de l'**autocollant FV** et de la **vignette annuelle**.
- L'indication des **3 boissons non alcoolisées** à un prix favorable .
- L'assiette **FV** est respectée à **80 %** (objectif 2007 = 70%), et 70% dans les cafés-restaurants.
- **L'information pour le personnel** dans chaque type d'établissements surtout pour les critères environnement et boissons sans alcool, le tournus régulier du personnel dans la restauration explique cette difficulté.