

Avec le soutien



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

Fourchette verte Genève

Rapport d'activité 2008



www.fourchetteverte.ch

Sommaire	page
I. LES TEMPS FORTS DE 2008	2
II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION	3
III. PRIORITES ET REALISATIONS	3
1. Restaurants labellisés Fourchette verte	4
A. Cafés-restaurants et self-services	4
B. Restaurants de collectivité	4
C. Label junior	4
D. Label des tout petits	5
E. Affiliation	5
F. Affiliation junior	5
G. Manifestations populaires	5
H. Prospection	5
I. Nombre de restaurants labellisés	5
J. Suivi des restaurants labellisés	6
2. Information du public	7
A. Matériel de communication	7
B. Actions de communication	7
C. Stands de présentation	10
3. Sponsoring	
A. Communes	12
B. Prix cantonal du développement durable	12
IV. EVALUATION	12
1. Sondage d'opinion	12
2. Enquête d'appréciation	13
V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	13
1. Temps forts	13
2. Nombre d'établissements labellisés	14
VI. PERSPECTIVES 2009	15
VII. REMERCIEMENTS	15
VIII. ANNEXES	17

I. LES TEMPS FORTS DE 2008

Tous les restaurants labellisés sont **100% sans fumée** au 31 décembre 2008, quelques établissements autorisant encore la fumée se sont vus retirer le label. (cf § III. 1)

Le nombre de labellisés a atteint **210 établissements**, comprenant une majorité de restaurants de collectivité. La progression la plus importante s'est faite au niveau du label junior avec 25 établissements supplémentaires. Le label existe en cinq déclinaisons permettant de toucher différents publics :

« **Fourchette verte** des tout-petits » pour les espaces de vie enfantine et crèches accueillant les enfants âgés de moins de 4 ans.

« **Fourchette verte junior** » pour les restaurants scolaires, accueillant des enfants de 4 à 15 ans.

« **Affiliation Fourchette verte junior** » pour les institutions accueillant des jeunes consommateurs de 4 à 15 ans prenant tous leurs repas sur place.

« **Label Fourchette verte standard** » destiné aux cafés-restaurants, self-services et restaurants de collectivité.

« **Affiliation Fourchette verte standard** » pour les institutions servant tous les repas de la journée. (cf § III. 1 I)

Une dégustation de **plus de 2'200 soupes élaborées par 10 grands chefs genevois** a eu lieu sur la plaine de Plainpalais le 18 septembre. Un franc succès pour cette première édition, sous l'égide de la semaine du goût, dont le thème était de valoriser les « fruits et légumes de chez nous ». Les recettes des soupes ont été distribuées et sont téléchargeables sur le site www.fourchetteverte.ch. (cf § III. 2 B)

En 2008, ce n'est **pas moins de 13 communes** : Avully, Bardonnex, Bernex, Carouge, Corsier, Grand-Saconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Thônex et Vandoeuvres, ainsi que la Ville de Genève, qui ont soutenu financièrement **Fourchette verte** Genève. (cf § III. 3 A)

Fourchette verte Genève a reçu une **mention au prix cantonal du développement durable**, décerné par le Service du développement durable (DES), pour l'ensemble du projet. (cf § III. 3 B)

La côte de popularité de **Fourchette verte** Genève a fait un bond pour atteindre **72%**, ce qui signifie que près des 3/4 de la population genevoise a entendu parler du label **Fourchette verte**. (cf § IV. 1)

II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

Fourchette verte Genève fait partie des partenaires regroupés au sein de **Carrefour Prévention**. **Fourchette verte** profite notamment de ce partenariat grâce à des échanges constructifs, à des encarts publicitaires et à des actions communes.

Le comité de **Fourchette verte** Genève est composé de dix membres (cf. annexe I). L'assemblée générale a eu lieu le 8 avril 2008 dans les locaux du restaurant scolaire de l'école du Livron à Meyrin, 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) diététicienne
- Madame Stéphanie TONIUTTI, poste à 0,6 EPT (9 mois) puis 0,7 EPT (3 mois)

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

Fourchette verte Genève a accueilli quatre stagiaires de la filière diététique HES de Genève et deux stagiaires pour un stage d'observation.

Mesdames Marie-Pierre THEUBET et Sidonie FABBI employées par le service de santé de la jeunesse (DIP) ont assuré à 0,6 EPT, les démarches, dans tous les restaurants des établissements liés au DIP, ainsi que dans les crèches publiques. Madame 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 0,2 EPT.

III. PRIORITES ET REALISATIONS

Conformément à l'application de la loi sur les indemnités et les aides financières du 15 décembre 2005 (LIAF), et dans l'attente d'un contrat de prestations, entre le Département de l'économie et de la santé et **Fourchette verte**. Un tableau de bord des objectifs et indicateurs, a permis de suivre les prestations. Deux objectifs, avec des valeurs cibles, ont été déterminés en commission de suivi. Ils sont présentés accompagnés des résultats obtenus.

Objectifs	Valeurs-cibles	Indicateurs et résultats
1. Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés.	183 lieux labellisés 29'400 places assises	Nombre total de lieux labellisés : 210 Nombre total de places assises : 30'959
2. Mettre en œuvre un projet-pilote de formation continue pour le personnel des établissements labellisés et procéder à son évaluation.	20 collaborateurs formés 1 formation	Nombre de collaborateurs formés : 26 Nombre de formation : 1

Les deux objectifs ont été largement atteints.

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.

1. Restaurants labellisés Fourchette verte

Tous les restaurants labellisés sont **100% sans fumée**. La mise en conformité pour les établissements anciennement labellisés a pris fin au 31 décembre 2008.

A. Cafés-restaurants et self-services

L'année 2008 a été marquée par la labellisation d'un nouveau café-restaurant (Les Jardins du Rhône - DSR) et le retrait du label à quatre établissements qui ne souhaitaient pas devenir 100% sans fumée (l'Envers du Décor, le Classic, Chez Tony et Mon petit boulanger chéri), la fermeture d'un établissement (le Cockpit) et le retrait volontaire d'un établissement (Auberge de Chouilly). Aucun changement, par contre, au niveau des self-services. (cf. annexe II)

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

B. Restaurants de collectivité

Restaurants d'entreprises et des écoles postobligatoires

Onze nouveaux restaurants de collectivité ont obtenu le label **Fourchette verte**. Il s'agit des établissements : Caran d'Ache (DSR), Foyer Arabelle, ORIPH, Trois Chênes (HUG), CESCO (HUG), Loëx (HUG), Belle Idée (HUG), UNHCR (Sodexo Suisse SA), CCI (Sodexo Suisse SA), Ecole de Commerce Aimée Stitelmann et de la manufacture Vacheron-Constantin (DSR). Un établissement s'est vu retirer le label, il s'agit de Caterpillar (Compass Group) et deux établissements ont changé de prestataire de service (UIT - DSR et Voirie de la Ville de Genève).

Ainsi, il y a eu **huit 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 2008. Les écoles de la commune d'Anières (Compass Group), de Satigny (DSR), d'Avully (Migros traiteur), de Puplinge (Compass Group), de Plan-les-Ouates (la Galette, PRO), de Confignon (2 établissements DSR) et de Choulex, ainsi que les restaurants scolaires des Crochettes, des Grottes, des Eaux-Vives, des Jardins du Rhône, des Franchises, de Geisendorf, de Lyon 99, de Liotard, de Cayla, de l'Europe, de la Maison de quartier de St-Jean, de Devin-du-Village, de St Jean, de Carl-Vogt, de Carl-Vogt 88, des Plantaporrêts et de Peschier ont obtenu le label.

Ainsi au total il y a eu **25 établissements** en plus dans la catégorie des établissements junior (cf. annexe IV).

D. Label des tout-petits

L'année 2008 a été marquée par le développement du label tout-petits. **Neuf établissements** l'ont obtenu cette année, il s'agit des Espaces de Vie Enfantine Val-d'Arve, Lignon, Avanchets, Gazouillis, Domino et St-Gervais, ainsi que des crèches Rondin-Picotin, Fleurimage et Crescendo-Merck-Serono (DSR). (cf. annexe V)

E. Affiliation

Cinq nouveaux établissements ont obtenu l'affiliation, il s'agit de l'Essarde (Fondation Ensemble) et des quatre résidences Foyer Handicap Petit-Lancy, Yamani, Voirets et Gabrielle Sabet. (Novae Restauration SA) (cf. annexe VI)

F. Affiliation junior

Le nombre d'établissements affiliés junior est resté constant en 2008, soit **un** établissement affilié junior (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 du Week-end « Sport et santé pour tous » à Carouge, de la fête de la Tomate, du Kidstria et de la Course de l'Escalade (cf. § III 2 B, C).

H. Prospection

25 nouveaux établissements ont été contactés par **Fourchette verte** Genève, dont 10 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	12	894	894	100
self-services	16	2'749	2'749	100
restaurants de collectivité	62	15'149	15'149	100
junior	98	10'989	10'989	100
tout-petits	14	825	825	100
affiliations	7	273	273	100
affiliations junior	1	80	80	100
total	210	30'959	30'959	100

On compte **42 établissements labellisés de plus qu'en 2007. 51 établissements sont des nouveaux labellisés.** Il y a ainsi 210 restaurants labellisés fin décembre 2008, contre 168 restaurants une année plus tôt. **L'objectif quantitatif visant à atteindre 183 établissements labellisés avec 29'400 places assises a donc été atteint.**

J. Suivi des établissements labellisés

Dans le cadre du tableau de bord 2008, un projet-pilote de formation continue pour le personnel des établissements labellisés a été mis en œuvre.

Un atelier de formation de 2 heures pour les gérants et les cuisiniers Migros-Genève a eu lieu le 22 avril 2008 avec 26 participants.

Son évaluation a été intégrée à l'intervention et s'est basée sur les résultats, le processus et la structure. Les objectifs, au nombre de quatre : 1) reconnaître les mets gras, 2) choisir des huiles adéquates pour cuisiner, 3) varier le plat **Fourchette verte**, 4) intégrer des plats uniques, complets ainsi que des plats bon marché, ont tous été atteints. L'évaluation du processus a montré une participation active des participants, une satisfaction exprimée de la part des mandataires, une évolution positive tant de l'offre **Fourchette verte** que des connaissances entre le pré- et le post-atelier. L'évaluation de la structure a mis en évidence une bonne adéquation des ressources au niveau du recrutement, du matériel et de la compétence des intervenants, mais un dépassement du temps prévu et des difficultés à obtenir tous les post-questionnaires.

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, 331 visites ont été effectuées dans les établissements labellisés. Les permanentes de l'association ont assuré : 151 repas, 9 stands, 33 entretiens et 148 semaines de menus corrigées, Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER: 123 repas, 1 stand, 24 entretiens et 1'124 semaines de menus corrigées. 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 avril 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. Sur 75 testeurs, dont 13 formés cette année, 12 ont rempli 82 grilles d'appréciation.

Une distribution d'environ 10'000 serviettes, 18'000 sets de table et 3'000 fourchettes en inox avec manche vert, a été effectuée. En cours d'année, la **vignette annuelle** de conformité a été attribuée à chaque établissement labellisé, 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. Les permanentes de l'association ont assuré : 1 atelier de formation pour le personnel et 12 mini-formations, Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER : 7 ateliers de formation, 50 formations pour les animateurs et les éducateurs du parascolaire et de la petite enfance, 9 informations pour les parents d'élèves fréquentant les restaurants scolaires **Fourchette verte** ou les crèches et EVE, ainsi que 5 présentations de **Fourchette verte junior**.

Deux séances de présentation de **Fourchette verte** ont été organisées dans le cadre du **cours des cafetiers**. Elles ont été animées par Madame Stéphanie TONIUTTI, en mars et avril 2008. Ces séances ont été l'occasion d'approcher de nouveaux restaurateurs et de les sensibiliser au label **Fourchette verte**.

2. Information du public

A. Matériel de communication

Du nouveau matériel promotionnel a étoffé l'offre **Fourchette verte** : deux jeux du concours junior sur duo-sprint, une nouvelle affiche R4 (2'000) pour la future campagne 2009. Une réédition de matériel a été réalisée : dépliants adultes (26'500), dépliants junior (16'000), dépliants tout-petits (7'500), sets de table (10'000), serviettes (7'000), crayons (2'000), fourchettes en inox (5'000), cabas (5'000), parapluies (50), sacs boom-bag (300) et tabliers (100).

Tout ce matériel a pu être réalisé grâce au soutien de **Fourchette verte** suisse, de la Loterie Romande, de la Fondation Wilsdorf et de l'Union maraîchère de Genève.

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 pour les cafés-restaurants (18'000 exemplaires) avec le soutien financier de l'Union maraîchère de Genève « Côté jardin » et Genève Terre Avenir. La consultation des listes de restaurants se fait aussi en ligne avec une mise à jour plus fréquente.

Au total, environ 20'000 dépliants adultes, 15'000 dépliants junior et 3'000 dépliants tout-petits, ont été distribués en 2008.

B. Actions de communication

Campagne d'affichage



Durant deux semaines, du 30 avril au 14 mai 2008, l'affiche **Fourchette verte** a été apposée sur 284 emplacements.

Campagne de diapositives

Une diapositive **Fourchette verte** a été projetée durant le mois de janvier dans un cinéma (Balexert 7) et durant les mois de novembre et décembre dans trois cinémas (Rex 1, Bio, Balexert 3).

Genève roule

Du 26 avril au 26 octobre 2008, **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 pour la 7e fois. Ainsi du 3 novembre 2008 au 23 janvier 2009 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 **6.40 francs** au lieu de 8.90, sans le fruit.



La semaine de la mobilité

En association avec le groupe Contrepoids (HUG), un stand s'est tenu sur la rotonde des HUG dans le cadre du lancement de la semaine de la mobilité. A cette occasion, les sites HUG de Belle-Idée, CESCO, Loëx et Trois-Chênes ont obtenu le label **Fourchette verte** pour leur restaurant du personnel.

La **semaine du goût** s'est déroulée du 22 au 26 septembre 2008 dans les cafétérias des établissements postobligatoires et les restaurants scolaires labellisés. Les plats du jour **Fourchette verte** et les menus junior se sont tous articulés autour de la thématique "les légumes de chez nous, des couleurs dans nos assiettes", afin de sensibiliser les jeunes générations au plaisir de la diversité des goûts et des cultures alimentaires.

10 soupes aux mille saveurs par 10 grands chefs genevois



Une palette de 10 grands chefs de cuisine de Genève, ont proposé, en collaboration avec **Fourchette verte**, une dégustation de différentes soupes à base de "légumes et de fruits de saison de chez nous", selon le thème de la semaine du goût, sur la Plaine de Plainpalais. 2'200 soupes, ainsi que leurs recettes ont été distribuées aux participants.



Les vingt élèves de première année de la Heds de Genève, filière diététique, ont assisté à une présentation de **Fourchette verte** le 15 mai 2008 donnée par Madame Stéphanie TONIUTTI dans le cadre de deux journées consacrées à la promotion de la santé.

Couverture médias

Presse écrite

- Dans *ActuVernier* du mois de mars, le magazine d'information de la commune de Vernier, un article est consacré à l'obtention du label « tout-petits » par deux Espaces de vie enfantine.
- Dans *Nouvelles*, le journal des communes de Onex, Bernex, Confignon et Plan-les-Ouates du mois d'avril, l'ouverture du nouveau restaurant scolaire de Plan-les-Ouates, ainsi que sa labellisation **Fourchette verte** junior est largement commentée.
- Le magazine *Carougeois VivreCarouge* de mai est entièrement consacré au week-end « Sport et santé pour tous » avec plusieurs articles sur **Fourchette verte** et son implication pendant cette manifestation.
- Le supplément de *l'Illustré* du mois de mai, sur le thème du surpoids, en collaboration avec Promotion santé Suisse, présente le label **Fourchette verte** comme un projet qu'il soutient.
- Dans la Lettre d'information du Service des écoles et institutions pour l'enfance de juin 2008, « A bout touchant » un article fait le point sur la situation des restaurants scolaires labellisés en Ville de Genève.
- Le conseil de la diététicienne de la *Tribune de Genève* du 21 juin, intitulé « Que signifie **Fourchette verte** ? » décrit les critères du label.
- Toujours dans *la Tribune de Genève* datée du 12 septembre, un large article intitulé « Dix chefs genevois nous servent leur soupe » présente les soupes aux 1000 saveurs, collaboration entre **Fourchette verte** et dix grands chefs dans le cadre de la semaine du goût.
- *Le Temps* du 18 septembre présente lui aussi l'action « 10 soupes aux 1000 saveurs ».
- Cette même action est commentée à nouveau dans *la Tribune de Genève* du 19 septembre.
- Dans le *20minutes* du 6 octobre, la labellisation **Fourchette verte** junior des restaurants scolaires de Vernier est présenté comme un critère associant plaisir et qualité.
- Dans un interview paru dans le *Migros Magazine* du 6 octobre, le Dr J.-C. RIELLE présente **Fourchette verte** junior comme un moyen efficace pour lutter contre l'obésité chez les jeunes.
- Le *Chênois*, magazine d'informations des communes de Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries et Thônex, consacre une grande partie de son édition du mois de décembre à l'alimentation. Une double page présente le label **Fourchette verte** junior dans les restaurants scolaires des communes.

Télévision

- Un interview de Tania LEHMANN, sur le thème de l'alimentation exotique et **Fourchette verte**, pour l'émission *Dolcevita* (TSR1) du 11 février a eu lieu au restaurant thaï Supatra.
- Une intervention en direct sur la TSR1 de Marie-Pierre THEUBET lors du TJ du 28 février sur le thème de l'alimentation dans les restaurants du post-obligatoire.
- *Dolce Vita* (TSR1) du 15 septembre sur les fruits et légumes, entretien en direct de Tania LEHMANN.
- Des interviews à l'occasion de l'action « 10 soupes aux 1000 saveurs par 10 grands chefs genevois » de Sidonie FABBI sur la TSR et de Tania LEHMANN sur Léman Bleu le 18 septembre.

Annonces **Fourchette verte**

- Une annonce en couleur est parue en décembre 2008 dans *Vivre à Genève*, magazine d'information de la Ville de Genève distribué gratuitement à l'ensemble de ses habitants.
- 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 annonce en anglais avec liste des restaurants **Fourchette verte** dans le *Geneva Pages*, annuaire professionnel en anglais.
- Une présentation de **Fourchette verte**, ainsi qu'une annonce publicitaire ont été intégrées au *Petit Futé 2009*, sorti en décembre 2008.
- 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.
- Dans le cadre de la semaine de la mobilité et du goût, sur le site de www.contrepoids.ch, programme santé des HUG.
- 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 labellisée 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 (7'000 dépliants).
- Durant 8 mercredis, du 7 mai au 25 juin 2008, dans les officines portant le label "Pharmaciens malins", les pharmaciennes et pharmaciens ont organisé des ateliers au cours desquels les participants ont pu découvrir des astuces simples pour avoir une alimentation saine et pratiquer une activité physique régulière. A cette occasion, 2'000 dépliants, ainsi que du matériel promotionnel ont pu être distribués.
- 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.

Il y a eu 17 interventions dans la presse écrite et 5 à la télévision.

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, 9 stands ont été tenus par les permanentes de l'association : dans 1 restaurant self-service et 8 restaurants de collectivité. 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** (30 avril au 4 mai 2008) où le stand de Carrefour Prévention a connu une belle affluence.



Au week-end « **Sport et santé pour tous** » à Carouge (30 mai et 1^{er} juin 2008), pour la première fois, un stand s'est tenu sur la Place de la Sardaigne et plusieurs plats **Fourchette verte** ont été proposés en collaboration avec les cafetiers Carougeois.



A la **Fête de la tomate** le samedi 19 juillet 2008, avec un plat **Fourchette verte** servi aux visiteurs. Des devinettes ont été réalisées pour l'occasion, ciblées particulièrement sur les fruits et légumes (100 participants). De nombreuses brochures, des dépliants **Fourchette verte** ont été distribués, ainsi que des ballons et du matériel promotionnel.



Au **Kidstria** (6 septembre 2008), 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. La météo défavorable a obligé les organisateurs à annuler les courses de l'après-midi.

Au **Marathon de Genève** (28 septembre 2008), pour la deuxième fois, un stand s'est tenu en collaboration avec Carrefour Prévention.



à **la Course de l'Escalade**, les 5 et 6 décembre 2008, sous le chapiteau situé dans le Parc des Bastions, un stand a été partagé avec Carrefour Prévention. Environ 500 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 offertes par l'ADiGe. Un concours a été organisé avec de nombreux prix offerts par les associations de Carrefour Prévention.

3. Sponsoring

A. Communes

Fourchette verte Genève a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DES en sollicitant toutes les communes genevoises, dont les restaurants scolaires sont labellisés. Le but étant de pouvoir maintenir et développer les activités. En 2008, ce n'est pas moins de 13 communes : Avully, Bardonnex, Bernex, Carouge, Corsier, Grand-Saconnex, Lancy, Meinier, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Thônex et Vandoeuvres, ainsi que la Ville de Genève, qui ont répondu favorablement.

B. Prix cantonal du développement durable

Pour la septième année consécutive, le Service du Développement durable (DES) a remis des bourses et des prix récompensant des projets porteurs des valeurs du développement durable. Une quarantaine de projets a été présenté, dont celui de **Fourchette verte** Genève, avec à la clé un montant de 10'000 francs, source de financement potentiel non négligeable pour **Fourchette verte**.

Pour soutenir sa candidature, le critère tri des déchets, qui a été instauré en 2002 a été mis en avant, ainsi qu'une charte du développement durable, qui devait être proposée aux établissements labellisés, sur une base volontaire. Le dossier a obtenu une mention, sans financement, pour l'ensemble du projet, décernée lors d'une cérémonie officielle en présence de Monsieur Pierre-François UNGER, le 14 juin 2008.

En mai 2008, le comité de **Fourchette verte** suisse n'a pas soutenu la charte, même dans sa version pilote, car elle s'éloignait, trop, selon lui, de la priorité du label représenté par l'alimentation. Une déception au niveau genevois, d'autant plus que certains restaurateurs ont déjà pris les devants en mettant en place leur propre charte.

IV. EVALUATION

1. Sondage d'opinion

Pour la quatorzième fois, un sondage téléphonique, réalisé par l'institut DemoSCOPE, a été mené du 17 novembre au 5 décembre 2008 auprès d'un échantillon de 800 personnes

âgées de 14 à 55 ans et plus, représentatif de la population genevoise (marge d'erreur de $\pm 3\%$ au seuil de 95 % de fiabilité statistique).

Les résultats de cette enquête montrent que **72 % de la population interrogée a entendu parler du label Fourchette verte**, soit une augmentation de 14 % par rapport à 2007. L'institut de sondage analyse une tendance générale sur 4 ans très positive avec près des $\frac{3}{4}$ de la population genevoise qui connaît le label, particulièrement les hommes, les jeunes et ceux qui ont un revenu dans la moyenne.

2. Enquête d'appréciation

Cette enquête a été effectuée par la FRC, les permanentes de l'association, ainsi que par des étudiantes de la filière de formation HES des diététicien-ne-s. Au total 84 établissements ont été visités de janvier à juin 2008 (annexe VII).

Les résultats sont dans l'ensemble meilleurs qu'en 2007, puisque l'assiette **Fourchette verte**, est respectée à **85 %** (80% en 2007).

Néanmoins les points suivants restent à améliorer:

- le respect de l'**assiette Fourchette verte** dans les cafés-restaurants (64% en 2008)
- la signalétique, notamment l'affichage du **diplôme et la présence de dépliants**.
- 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.

V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

1. Temps forts

Croissance

Le développement de **Fourchette verte** a continué avec environ 13 % de restaurants en plus. La diversification de l'offre des restaurateurs s'axe sur l'évolution des besoins des consommateurs, qui souhaitent prendre soin de leur capital santé. Cette tendance est particulièrement nette dans le secteur de la petite enfance et des écoles, où, en plus d'un équilibre alimentaire quotidien, l'objectif est de développer des habitudes alimentaires bénéfiques pour le futur.

Le label se prépare à s'étendre à l'ensemble du territoire national

Suite à la création de l'entité inter-jurassienne, le canton de Berne convaincu du bien-fondé du développement de **Fourchette verte** dans le Jura bernois, prépare l'introduction du label dans le reste du canton. D'autres cantons suisses alémaniques se sont également montrés très intéressés : Soleure, Zoug, ainsi que la Ville de Zurich. Cette étape déterminante dans le développement de **Fourchette verte** nécessite une réflexion importante quant à la communication. Celle-ci a été initiée lors d'une journée de réflexion le 1^{er} février, sous la houlette d'une consultante spécialisée.

Projet « Communication »

La conclusion principale de cette journée de travail a été une prise de conscience de la nécessité de recentrer le message sur l'alimentation. Les autres critères resteront des pré-

requis pour le restaurateur. La promotion du label dans le sens d'une procédure de certification (principe des normes ISO) permettrait au label de devenir une réelle valeur ajoutée et non une contrainte supplémentaire, valeur demandant rétribution et permettant de diversifier les modes de financement du label à long terme. En attendant, une demande à la Loterie romande portant sur CHF 60'000 a été faite pour permettre de financer la nouvelle stratégie de communication. Le site internet a été repensé et devrait voir le jour en 3 langues au printemps 2009. Le logo a été dynamisé et montre davantage que **Fourchette verte** est un label. Une rationalisation a été effectuée en réduisant la quantité d'objets promotionnels axés sur les publics cibles. Les dossiers restaurateurs et les dépliants ont été revus. Un concours destinés aux enfants a été créé.

Le projet de menus équilibrés à l'emporter D-livert est devenu réalité dans 3 cantons : Vaud, Valais, Fribourg

Soutenu par PSS, le label **D-livert** a été créé. Le dossier peut être téléchargé et une inscription peut se faire directement en ligne sur www.d-livert.ch.

Intensification des relations avec Promotion Santé Suisse

Un grand support pour le développement en Suisse alémanique a été obtenu de la part de PSS. **Fourchette verte** suisse est reconnue comme partenaire de la promotion de l'alimentation équilibrée et est sollicitée à participer de manière plus intensive aux manifestations sportives, notamment les Slow up. **Fourchette verte** suisse a été invitée au congrès organisé en collaboration avec la fondation Cleven-Becker les 15 et 16 septembre 2008 au Stade de Berne, sur le thème de l'Ecole en mouvement, où un stand a été tenu.

L'année aura été riche en activités et en déplacements en Suisse alémanique, puisque **Fourchette verte** a également participé à un groupe de travail à Berne dans le cadre d'un projet de la Berner Hochfachschule financé par l'OFSP, pour une restauration collective de qualité.

2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse *situation au 31 décembre 2008*

	Genève	Ticino	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Jura/Jura bernois	Total
Cafés-restaurants	12	5	11	1		16	2	47
Self-services	16	4		3	1			24
Collectivités-entreprises	62	4	50	19	11	23	11	180
Affiliations	7	8	1		2	19	1	38
Affiliations senior		21	29		1	6		57
Affiliations junior	1	2	7			4		14
Junior	98	154	102	6	16	29	5	410
Tout-petits	17		42	10	3	21	10	100
Total	210	198	242	39	34	118	29	870

VI. PERSPECTIVES 2009

Dans le cadre de la subvention du Département de l'économie et de la santé, un contrat de prestations quadriennal accompagné d'un tableau de bord, comprenant des objectifs et des indicateurs pour la période 2009-2012 ont été définis:

Objectifs	Indicateurs	Valeurs-cibles
1. Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés en 2009-2010	Nombre total de lieux labellisés Nombre total de places assises	235 en 2009 (valeur 2008 : 210) 250 en 2010 33'500 en 2009 (valeur 2008 : 30'959) 35'000 en 2010
2. Maintenir le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés en 2011-2012	Nombre total de lieux labellisés Nombre total de places assises	250 en 2011 et 2012 35'000 en 2011 et 2012
3. Formaliser une offre de formation payante	Concept de formation	1 document en 2010
4. Augmenter la conformité des lieux labellisés (hors DIP) aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation	Nombre de mini-formations réalisées Nombre d'entretiens individuels réalisés Nombre de formations payantes réalisées Nombre de lieux labellisés contrôlés Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label	8 en 2009 (valeur 2008 : 12) 8 en 2010 8 en 2011 8 en 2012 180 en 2009 (valeur 2008 : 184) 190 en 2010 200 en 2011 200 en 2012 1 en 2011 1 en 2012 70% des lieux labellisés chaque année 80% chaque année

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),

Madame Anne-Geneviève BUTIKOFER et Monsieur Jean-Marc GUINCHARD, directeur-trice-s à la Direction générale de la santé et leurs 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),

Monsieur Jean-Dominique LORMAND, directeur 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 d'Avully, de Bardonnex, de Bernex, de Carouge, de Corsier, du Grand-Saconnex, de Lancy, de Meinier, de Meyrin, d'Onex, de Plan-les-Ouates, de Thônex et de Vandoeuvres, à la Ville de Genève ainsi qu'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.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateurs **Fourchette verte**, à tous les membres du comité de **Fourchette verte** Genève, à Mme Magali BLANC, 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, à Migros-Genève, ainsi qu'à nos nombreux partenaires, CIPRET, FEGPA, Antenne des Diététiciens Genevois (ADiGe), Maneco 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

mars 2009

VIII. ANNEXES

Annexe I

Comité de Fourchette verte Genève

Etat au 31 décembre 2008

Loly BOLAY, présidente de Fourchette verte Genève, restauratrice

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

Permanentes de l'association

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 2008

Cafés-restaurants **Fourchette verte**

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
Sunset - 3, rue St-Léger - 1205 Genève - tél. 022 320 15 13
Buvette des Bains des Pâquis - 30, quai du Mont Blanc - 1201 Genève - tél. 022 738 16 16
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
Les jardins du Rhône - 89, av. d'Aïre - 1203 Genève - tél. 022 340 22 13

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 Bossoms - 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 2008

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'Aire / SIG, DSR, 17 ch. de la Verseuse, 1219 Aire

Association REALISE, 8 rue Viguet, 1227 Les Acacias

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

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

Caran d'Ache, DSR, 19, ch. du Foron, 1226 Thônex

Foyer Arabelle, 64, av. des Grandes-Communes, 1213 Onex

Centre ORIPH, 4, Via Monnet, 1214 Vernier

Hôpital cantonal, rest. des **Trois Chênes**, 3, ch. du Pont Bochet, 1226 Thônex

Hôpital cantonal, rest. du **CESCO**, 11, ch. de la Savonnière, 1245 Collonge-Bellerive

Hôpital cantonal, rest. de **Loëx**, 151, rte de Loex, 1233 Bernex

Hôpital cantonal, rest. de **Belle Idée**, 2, ch. du Petit Bel-Air, 1225 Chêne Bourg

UNHCR, Sodexo, 94, rue de Montbrillant, 1211 Genève

CCI, Sodexo, 52-54, rue de Montbrillant, 1211 Genève

Manufacture Vacheron - Constantin, DSR, 10 ch. du Tourbillon, 1228 Plan-les-Ouates



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
Ecole de Commerce Aimée Stitelmann, 24, rte de Base, 1228 Plan-les-Ouates

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 2008

Label junior

Ecole 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, 6 ch. Moïse-Duboule, 1209 Genève

Restaurant scolaire des Genêts, Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts, 1-3 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 Vésenaz, RESCOVE, Migros traiteur, ch. de la Californie, 1222 Vésenaz

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, Ecole du Vélodrome, la Galette et restaurant scolaire du Marais (Fondation PRO), 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, 1205 Genève

Restaurant scolaire de Sécheron, Association du restaurant scolaire de Prieuré-Sécheron, Cuisines scolaires de Plainpalais, 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 Luchepolet, 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-Chambésy**, Association du restaurant scolaire, Novae Restauration SA, 77, ch. de la Fontaine, 1292 Chambésy
- 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
- Restaurant scolaire des Crochettes**, Association des cuisines scolaires des Crochettes, 8, rue Beaulacre, 1202 Genève
- Restaurant scolaire des Grottes**, Association des cuisines scolaires des Crochettes, 5-7 av, Eugène-Empeyta, 1202 Genève
- Restaurant scolaire "Le P'tit resto"**, Association du restaurant scolaire d'Anières, Scolarest, 1, ch. Fleur d'Eau, 1247 Anières
- Restaurant scolaire d'Avully**, Association du restaurant scolaire d'Avully, Migros traiteur, 37, rte d'Epeisses, 1237 Avully
- Cuisine scolaire scolaire de Satigny**, DSR, 27A, rte de la Gare, 1242 Satigny
- Restaurant scolaire des Eaux-Vives**, Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives, 84-86, rue des Eaux-Vives, 1207 Genève
- Restaurant scolaire Les Jardins du Rhône**, Association des restaurants scolaires de l'Europe, DSR, 89, av. d'Aire, 1203 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 Lyon 99**, Association des restaurants scolaires de l'Europe, 99, rue de Lyon, 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Liotard**, Association des restaurants scolaires de l'Europe, 66, rue Liotard, 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Cayla**, Association des restaurants scolaires de l'Europe, 12, ch. William-Lescaze, 1203 Genève

Restaurant scolaire de l'Europe, Association des restaurants scolaires de l'Europe, 42, av. d'Aïre, 1203 Genève

Restaurant scolaire de la Maison de quartier de St Jean, Association des restaurants scolaires de l'Europe, 8, ch. du Furet, 1203 Genève

Restaurant scolaire Devin-du-Village, Association des restaurants scolaires de l'Europe, 1, rue du Vicaire-Savoyard, 1203 Genève

Restaurant scolaire de St-Jean, Association des restaurants scolaires de l'Europe, 12, rue de St-Jean, 1203 Genève

Restaurant scolaire de Puplinge « Le Croqu'tout », 68, rue de Graman, 1241 Puplinge

Restaurant scolaire de Cressy - La Luciole», DSR, 16 rue Edouard Vallet, 1232

Confignon

Restaurant scolaire de Jollien - Confignon», DSR, ch. de Tréchaumont, 1232

Confignon

Restaurant scolaire de l'Ecole Carl-Vogt, Cuisines scolaires des Plantaporrêts, 69 bvd Carl-Vogt, 1205 Genève

Restaurant scolaire de Carl-Vogt 88, Cuisines scolaires des Plantaporrêts, 88 bvd Carl-Vogt, 1205 Genève

Restaurant scolaire de l'Ecole des Plantaporrêts, Cuisines scolaires des Plantaporrêts, 1 bis rue des Plantaporrêts, 1205 Genève

Restaurant scolaire de Choulex, ARSC de Choulex, Auberge de Vandoeuvres, 11 ch. Briffods, 1244 Choulex

Restaurant scolaire de Peschier "Le Lotus Bleu", Association des restaurants scolaires de Champel, Cuisines scolaires des Plantaporrêts, 28 C av. Dumas, 1206 Genève

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 2008

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

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

EVE du Lignon, Place du Lignon, 1219 Le Lignon

EVE des Avanchets, 12a rue du Grand Bay, 1220 Les Avanchets

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

E.V.E. Le Gazouillis, 2, rue Lamartine, 1203 Genève

E.V.E. Domino, 59, rte de Chancy, 1213 Petit-Lancy

Crèche Fleurimage, 1, ch. de Montfleury, 1290 Versoix

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

Crèche Crescendo (Merck-Serono), DSR, 9, ch. des Mines, 1202 Genève

Annexe VI

Etat au 31 décembre 2008

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

Fond. Ensemble, résidence L'Essarde, 34, rte de Malagny, 1294 Genthod

Fond. Foyer Handicap, résidence Gabrielle Sabet, Novae Restauration SA, 7, ch. des Caroubiers, 1227 Carouge

Fond. Foyer Handicap, résidence Yamani, Novae Restauration SA, 97, rte de Loex, 1232 Confignon

Fond. Foyer Handicap, résidence des Voirets, Novae Restauration SA, 39, ch. des Palettes, 1212 Grand-Lancy

Fond. Foyer Handicap, résidence Petit-Lancy, Novae Restauration SA, 10, av. du Petit Lancy, 1213 Petit-Lancy

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 84 établissements genevois labellisés de janvier à juin 2008

Enquête effectuée dans les restaurants labellisés **Fourchette verte standard**.

Enquête réalisée par la FRC (52 établissements), 8 étudiantes HES (14 établissements) et par les permanentes de **Fourchette verte** (18 établissements)

	14 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		21 post-obligatoires		Tous, soit 84		Résultats 2007	
1. Modalités FV	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible ?	71%	29%	81%	19%	55%	45%	90%	10%	71%	29%	74%	26%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci ?	85%	15%	88%	12%	67%	33%	90%	10%	79%	21%	78%	22%
La vignette annuelle est-elle visible ?	64%	36%	75%	25%	61%	39%	71%	29%	66%	34%	62%	38%
Le matériel FV (dépliants) est-il disponible et facilement accessible ?	57%	43%	75%	25%	76%	24%	90%	10%	76%	24%	80%	20%
La Fourchette verte est-elle mentionnée sur la carte des menus ou les panneaux ?	64%	36%	94%	6%	97%	3%	100%	0%	92%	8%	71%	29%

Amélioration de la visibilité du plat FV.

à améliorer:

- Affichage du diplôme
- Présence des dépliants

2. Hygiène

Que pensez-vous de l'hygiène et de la propreté ?	14 cafés-restaurants			16 self-services			33 entreprises			21 post-obligatoires			Tous, soit 84			Résultats 2007		
	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant	Bon	Passable	Insuffisant
• de la nourriture	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	95%	5%	0%	99%	1%	0%	98%	2%	0%
• de la vaisselle et de la table	93%	7%	0%	88%	12%	0%	100%	0%	0%	89%	11%	0%	94%	6%	0%	98%	2%	0%
• des locaux où vous mangez (salle, terrasse)	86%	14%	0%	88%	12%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	95%	5%	0%	95%	5%	0%
• des locaux annexes	86%	14%	0%	88%	12%	0%	97%	3%	0%	95%	0%	5%	93%	6%	1%	94%	6%	0%
• du personnel de service	93%	7%	0%	88%	12%	0%	100%	0%	0%	79%	21%	0%	91%	9%	0%	93%	4%	3%

Très bons résultats dans l'ensemble et amélioration de l'hygiène dans le post-obligatoire.



		14 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		21 post-obligatoires		Tous, soit 84		Résultats 2007	
3. Boissons non alcoolisées		oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?		79%	21%	19%	81%	64%	36%	5%	95%	43%	57%	29%	71%
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson alcoolisée la moins chère ?		86%	14%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	96%	4%	95%	5%
Indication des boissons sans alcool		87%	13%	90%	10%	90%	10%	100%	0%	89%	11%	77%	23%

Nette amélioration par rapport à 2007.

- à améliorer indication des boissons dans les entreprises et les cafés-restaurants.

		14 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		21 post-obligatoires		Tous, soit 84		Résultats 2007	
4. Espace non-fumeurs		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%
Est-il suffisant ?		100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%
Est-il bien délimité ?		100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	97%	3%
Est-il signalé par du matériel spécifique ?		86%	14%	100%	0%	97%	3%	100%	0%	95%	5%	98%	2%
Est-il bien respecté ?		100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%	100%	0%

Très bons résultats.

5. Assiette FV		14 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		21 post-obligatoires		Tous, soit 84		Résultats 2007	
Prix du plat ou de l'assiette FV		16.34		14.39		11.33		8.53		12.65 (*14.02)		11.23 (*13.61)	
Prix du plat « ordinaire »		16.49		12.30		10.35		9.38		12.13 (*13.04)		10.96 (*12.64)	

Augmentation du prix moyen par rapport à 2007. 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 junior (2007).



Respect des Q servies	14 cafés-restaurants			16 self-services			33 entreprises			21 post-obligatoires			Tous, soit 84			Résultats 2007		
	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.	86%	7%	7%	94%	6%	0%	91%	9%	0%	100%	0%	0%	93%	6%	1%	93%	4%	3%
• légumes, crudités (200g)	71%		29%	94%		6%	94%		6%	90%		10%	89%		11%	86%	---	14%
• graisses en quantités limitées	93%	7%		100%	0%		100%	0%		100%	0%		99%	1%		97%	3%	---
• présence d'un mets gras	14%		86%	6%		94%	0%		100%	90%		10%	5%		95%	3%	---	97%
• avez-vous eu assez de farineux ?	93%		7%	100%		0%	100%		0%	100%		0%	99%		1%	99%	---	1%
• plat FV correct	64%		36%	88%		13%	88%		12%	90%		10%	85%		15%	80%	---	20%

Amélioration par rapport à 2007 sauf pour les cafés-restaurants (2007: 70%).

à améliorer

- quantité correcte de viande ou équivalent dans les cafés-restaurants
- augmenter les portions de légumes
- diminuer les graisses dans les cafés-restaurants et les self-services

	14 cafés-restaurants		16 self-services		33 entreprises		21 post-obligatoires		Tous, soit 84		Résultats 2007	
6. Information par le personnel	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Réponse à la question suggérée: « Qu'est-ce que le label FV ? »												
Assiette équilibrée	57%	43%	75%	25%	81%	19%	100%	0%	81%	19%	85%	15%
Alcool	14%	86%	6%	94%	12%	88%	5%	95%	10%	90%	11%	89%
Environnement	21%	79%	12%	88%	39%	63%	24%	76%	27%	73%	35%	65%

Moins bons résultats qu'en 2007.

à améliorer - information du personnel dans tous les établissements.

CONCLUSION

Les résultats sont dans l'ensemble meilleurs qu'en 2007, les points suivants sont à améliorer:

- La présence de **dépliants FV** l'affichage du **diplôme**.
- L'indication des **3 boissons non alcoolisées** à un prix favorable.
- L'assiette FV est respectée à 85 %, mais seulement 64% dans les cafés-restaurants (diminution par rapport à 2007).
- **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.



Comptes d'exploitation de l'exercice arrêté au 31.12.2008

Résultats 2007		Libellés	Budget 2008	Résultats 2008
213'008.65		CHARGES	231'000.00	215'820.33
152'382.75		Charges d'exploitation	173'900.00	159'267.08
121'980.45		Salaires et charges sociales	145'000.00	133'737.78
102'254.95		Salaires	145'000.00	111'689.25
19'725.50		Charges sociales		22'048.53
30'402.30		Frais de fonctionnement	28'900.00	25'529.30
14'542.00		Loyers	15'000.00	14'382.00
696.85		Téléphones	1'000.00	1'181.35
920.00		Déplacements	1'000.00	1'173.10
3'699.45		Fournitures de bureau	3'000.00	2'060.10
667.80		Frais de port	600.00	558.05
5'812.80		Honoraires gestion de la comptabilité	4'000.00	2'952.60
425.00		Cotisations	200.00	0.00
1'008.45		Frais du comité et assemblée générale	1'000.00	676.10
1'800.00		Frais technique	1'800.00	1'800.00
829.95		Formation continue	800.00	746.00
0.00		Divers	500.00	0.00
52'592.25		Activités de promotion	47'600.00	47'932.10
20'003.25		Matériel genevois	10'000.00	17'259.70
12'600.00		Matériel Fourchette verte suisse	12'600.00	12'600.00
19'989.00		Actions	25'000.00	18'072.40
1'800.00		Tri des déchets	2'500.00	2'900.00
6'233.65		Evaluation	7'000.00	5'721.15
211'399.90		REVENUS	214'100.00	218'111.55
150'000.00		Subvention cantonale (DES)	150'000.00	150'000.00
13'000.00		Loterie Romande	13'000.00	10'000.00
12'040.00		Fondation Hans Wilsdorf	12'000.00	12'000.00
14'000.00		Communes genevoises	25'000.00	24'650.00
5'000.00		Union maraîchère de Genève	0.00	4'000.00
12'600.00		Matériel Fourchette verte suisse	12'600.00	12'600.00
1'911.60		Gestion site internet FVS		776.00
1'116.70		Vente de matériel		509.70
1'444.20		Sous-location du bureau	1'500.00	1'438.20
214.45		Gestion impôts à la source		179.90
72.95		Intérêts bancaires		63.80
		Indemnité praticien formateur et intérêts AVS		1'893.95
211'399.90		Total des revenus	214'100.00	218'111.55
213'008.65		Total des charges	231'000.00	215'820.33
-1'608.75		Résultats de l'exercice	-16'900.00	2'291.22

Fourchette verte Genève

rue Henri-Christiné 5 • cp 567 • CH-1211 Genève 4 • tél.022 329 11 78 • Fax 022 329 11 27 • ge@fourchetteverte.ch



Fourchette verte Genève

Bilans comparés aux 31 décembre 2007 et 31 décembre 2008

ACTIF

	31.12.07.	31.12.08.
Caisse	SFr.	SFr. 0.00
CCP	SFr. 43'377.59	SFr. 47'462.99
Débiteurs	SFr. 14'058.00	SFr. 16'966.90
Autres créances	944.55	SFr.
Actifs transitoires	SFr. 1'448.65	SFr. 3'357.20
<hr/>		
	SFr. 59'828.79	SFr. 67'787.09
<hr/>		

PASSIF

Capital	SFr. 60'000.00	SFr. 60'000.00
Excédents de charges cumulés	SFr. -5'059.36	SFr. -6'668.11
Résultat de l'exercice	SFr. -1'608.75	SFr. 2'291.22
Fortune nette	SFr. 53'331.89	SFr. 55'623.11
Créanciers	SFr. 0.00	SFr. 10'651.18
Passifs transitoires	SFr. 6'496.90	SFr. 1'512.80
<hr/>		
	SFr. 59'828.79	SFr. 67'787.09
<hr/>		

Fourchette verte Genève

rue Henri-Christiné 5 • cp 567 • CH-1211 Genève 4 • tél.022 329 11 78 • Fax 022 329 11 27 • ge@fourchetteverte.ch