

Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2016



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Fourchette verte Genève
45 rue Agasse 1208 Genève
ge@fourchetteverte.ch, www.fourchetteverte.ch

Sommaire	page
I. LES TEMPS FORTS DE 2016	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. Junior	4
D. Tout-petits	4
E. Affiliation adulte	5
F. Affiliation junior	5
G. Affiliation senior	5
H. Manifestations populaires	5
I. Prospection	5
J. Nombre de restaurants labellisés	5
K. Suivi des restaurants labellisés	5
L. Charte du développement durable	6
2. Information du public	6
A. Matériel de communication	6
B. Actions de communication	6
C. Stands de présentation	10
3. Recherche de fonds	11
A. Communes	11
B. Sponsors	11
C. Cotisations	11
IV. EVALUATION	11
1. Sondage d'opinion	11
2. Enquête d'appréciation	11
V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	12
1. Temps forts	12
2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse	13
3. Nombre de places assises en Suisse	13
4. Historique et organisation	13
VI. PERSPECTIVES 2017	14
VII. COMPTES 2016	16
1. Comptes d'exploitation	16
2. Bilans comparés 2015-2016	17
VIII. REMERCIEMENTS	18
IX. ANNEXES	19



I. LES TEMPS FORTS DE 2016

On compte **dix établissements labellisés de moins** qu'en 2015 avec des mouvements notables, soit **dix nouveaux labels et vingt de moins**. Les changements de propriétaires et l'introduction d'une cotisation en sont les principales raisons. Au total, **292 établissements** sont labellisés **Fourchette verte** (cf § III. 1 J).

A l'occasion de la 16^{ème} **Semaine du Goût, Fourchette verte** Genève a contribué au succès du concours « dessine trois bocaux de produits de saison que tu aimerais garder pour l'hiver », qui a été proposé aux enfants fréquentant les restaurants scolaires des écoles publiques, en collaboration avec le SSEJ. 4'800 sets de dessin ont été distribués dans plus de 65 écoles (15 de plus que l'an dernier) et 360 lots offerts, grâce à de nombreux partenaires. Le thème, « **Du blé au pain, les différents pains de Suisse et du monde** » a été proposé à tous les restaurants labellisés en Suisse, ce qui a été l'occasion d'élaborer un kit pédagogique, de la documentation et de proposer des animations (cf § III. 2 B).

Le nombre de stands, de formations payantes et de mentions dans les médias, a sensiblement augmenté en 2016 (cf § III. 2 C).

28 communes ont répondu favorablement, une de plus qu'en 2015, et ont soutenu financièrement **Fourchette verte**: Avully, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bourg, Choulex, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Confignon, Corsier, Dardagny, Gentod, Grand-Saconnex, Jussy, Lancy, Laconnex, Meyrin, Onex, Perly-Certoux, Presinge, Satigny, Thônex, Vandoeuvres, Vernier et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte** (cf § III. 3 A).

Une cotisation payante a été introduite pour chaque établissement labellisé, afin de pouvoir proposer un meilleur suivi des établissements. Comme pour chaque nouveauté, un travail conséquent a été consacré à cette mise en place, dont le résultat est prometteur, vu qu'il a permis la création d'un **poste de diététicien-ne à 0,5 EPT** en fin d'année (cf § III. 3 C).

Un sondage téléphonique a été réalisé par l'institut DemoScope entre septembre et décembre 2016 auprès d'un échantillon de 300 personnes, tirées au hasard dans l'annuaire téléphonique genevois. **86% des personnes interrogées** (8% de plus qu'en 2014-2015) déclarent connaître le label **Fourchette verte** (marge d'erreur de $\pm 5\%$ au seuil de 95 % de fiabilité statistique). Ce résultat montre que **Fourchette verte** a acquis une notoriété élevée, surtout chez les répondants âgés de 35 à 54 ans (cf § IV. 1).

Lors de l'enquête d'appréciation, **163 établissements** labellisés ont été visités de janvier à juin. Les critères de visibilité du label sont meilleurs qu'en 2015, sauf au niveau de l'affichage du diplôme. Les critères de l'assiette **Fourchette verte** sont moins bien respectés qu'en 2015 (82% vs 89%) en raison d'une quantité insuffisante de légumes dans 18 établissements enquêtés (cf § IV. 2 et annexe X).

Actuellement, 16 cantons et demi-cantons sont concernés par le label **Fourchette verte** : tous les cantons latins, ainsi qu'Argovie, Bâle (campagne et ville), Berne, Saint-Gall, Soleure, Thurgovie, Uri et Zug. Le comité **Fourchette verte Suisse** est désormais composé de représentants pour moitié alémaniques, ce qui est une première. L'intégration du label « **schnitz und drunder** », issu de Bâle, a donné naissance à **Ama terra, nouvelle déclinaison** du label **Fourchette verte** pour les établissements qui souhaitent développer les **aspects liés à la durabilité**. **Fourchette verte** Genève a participé à plusieurs sessions de formation pour pouvoir devenir un **canton pilote**. Le partenariat avec une entreprise de restauration collective s'est poursuivi en 2016. Plus de 1'500 établissements arborent le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2016 (cf § V et annexe VIII).

Des prestations spécifiques ont été établies dans le cadre du renouvellement du **contrat de prestations pour la période 2017-2020** entre le Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS) et l'association **Fourchette verte** (cf § VI).



II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

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

Le comité de **Fourchette verte**, composé de dix membres, s'est réuni à cinq reprises au cours de l'année (cf. annexe I). L'assemblée générale a eu lieu le 14 mars dans les nouveaux locaux de l'école des Cropettes, que la Ville de Genève a aimablement mis à disposition de **Fourchette verte**. Le traiteur de Châtelaine a généreusement offert la partie récréative. Le groupe de travail des diététiciennes s'est réuni à trois reprises. Ce groupe a été constitué pour transmettre et partager les informations spécifiques au suivi des établissements labellisés, notamment les directives émanant de la Conférence de coordination de **Fourchette verte** Suisse.

Les permanentes de l'association

Coordinatrice : Madame Tania LEHMANN, poste à 0,5 équivalent plein temps (EPT)

Diététiciennes : Madame Daniela CAPANO remplacée pour congé maternité par Madame Sandrine LASSEUR, poste à 0,5 EPT
Madame Thérèse GENOLET, poste à 0,4 EPT
Madame Jessica PILLER, poste à 0,4 EPT dès mi-octobre

Le temps de travail effectif des permanentes de l'association a représenté 1,5 équivalent plein temps. **Fourchette verte** Genève a accueilli quatre étudiant-e-s de la filière HES Nutrition et diététique de Genève durant 26 semaines. Mesdames Marie-Pierre THEUBET et Sidonie FABBI, employées par le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), ont assuré les démarches dans tous les restaurants des établissements liés au DIP, ainsi que dans les crèches/ Espace de Vie Enfantine (E.V.E.) publiques. Madame Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, a œuvré au développement du label et au suivi des restaurants scolaires de la Ville.

III. PRIORITES ET REALISATIONS

Dans le cadre de la subvention du Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS), un contrat de prestations quadriennal a été établi. Un avenir 2016 au tableau de bord, comprenant les objectifs pour la période 2013-2016, a été validé, afin de répondre à la mise en place de l'affiliation senior, avec des ajustements de différents indicateurs :

Objectifs	Valeurs cibles	Indicateurs et résultats
1. Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	285 38'000 70%	Nombre total de lieux labellisés : 292 Nombre total de places assises : 35'908 Pourcentage des lieux labellisés pour les enfants, les jeunes et les étudiants sur le nombre total de lieux labellisés : 76%
2. Augmenter la conformité des lieux labellisés (hors DIP) aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation	8 220 au moins 350* 80% 2	Nombre de mini-formations réalisées : 9 Nombre d'entretiens individuels réalisés : 225 Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés : 425* Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label : 82% Nombre de formations payantes réalisées : 13



	45	Nombre de participants aux formations payantes : 470
3. Sensibiliser la population à une alimentation équilibrée par la promotion du label Fourchette verte	10	Nombre de manifestations publiques : 9
	10	Nombre de stands de présentation : 31
	6	Nombre d'articles de presse : 18
	2	Nombre d'intervention à la radio et/ou à la télévision : 4
4. Evaluer la connaissance du label Fourchette verte auprès de la population	1	Nombre de sondage d'opinion : 1
5. Mettre en place le label Fourchette verte senior pour les établissements médico-sociaux (EMS)	3	Nombre d'établissements médico-sociaux labellisés Fourchette verte senior : 1

* seul cet indicateur comprend le suivi réalisé par le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP) et le Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève.

Les résultats montrent que la majorité des indicateurs ont été atteints, voire largement dépassés, excepté le nombre de manifestations publiques et la labellisation d'établissements médico-sociaux, même avec l'élargissement des critères. Les démarches de labellisation continueront en 2017.

Fourchette verte s'inscrit dans les priorités du **Plan cantonal genevois de promotion de la santé et de prévention** du DEAS, dans le cadre du programme « Marchez et mangez malin ».

1. Restaurants labellisés **Fourchette verte**

A. Cafés-restaurants et self-services

Suite à l'introduction de la cotisation, un café-restaurant (Le Safari) et un self-service (Le Totem) n'ont pas souhaité poursuivre le label. Ainsi, il **y a deux établissements de moins** dans la catégorie cafés-restaurants et self-services (cf. annexe II).

B. Restaurants de collectivité

Deux nouveaux restaurants de l'enseignement secondaire II (**HEG Battelle et Collège Voltaire**) ont obtenu le label **Fourchette verte**. Sept établissements livrés par Novae se sont retirés en raison de la cotisation, il s'agit des trois sites Firmenich, des trois sites Rolex et de l'Ecole Moser. Piaget Delectis, CCAVS et le BIT (changement de prestataire) n'ont plus le label. Ainsi, il y a **huit établissements de moins** dans cette catégorie (cf. annexe III).

C. Junior

Trois restaurants scolaires publics et un établissement privé ont obtenu le label **Fourchette verte** (restaurant scolaire de Dardagny, de Conches, les cuisines scolaires de Céligny et Montessori Aquilae). Il y a **cinq établissements** qui ont perdu le label: le restaurant scolaire de Perly et la P'tite Bouffe en raison de la cotisation ; FC Carouge, les restaurants scolaires du Videllet et du Marais pour fermeture définitive. Ainsi il y a **deux labels junior de moins** (cf. annexe IV).

D. Tout-petits

Quatre établissements ont obtenu le label. Il s'agit des E.V.E. **Nouveau-Prieuré, Crescendo, Patenailles et Origami**. Trois crèches n'ont plus le label : crèche Petitgrain en raison de la cotisation, crèche Pop e poppa La Louchette pour changement de fournisseur et crèche Tambourine, devenue un jardin d'enfants. Il y a ainsi **un label en plus** (cf. annexe V).





E. Affiliation adulte

Le nombre d'établissements est resté stable, soit **sept établissements** affiliés adulte (cf. annexe VI).

F. Affiliation junior

Le nombre d'établissements est resté stable, soit **cinq établissements** affiliés junior (cf. annexe VI).

G. Affiliation senior

Pas de nouvel établissement dans cette catégorie, soit **un établissement affilié senior** (cf. annexe VI).

H. Manifestations populaires

Fourchette verte Genève a labellisé les plats servis lors de trois manifestations populaires. Les critères de labellisation sont vérifiés, en amont et sur place, par les permanentes de l'association. Cette labellisation n'est effective que sur la durée de la manifestation. Il s'agit des plats **Fourchette verte** servis à la Fête de la Tomate (Vidonne Traiteur) et à The Meal (Traiteur de Châtelaine). Lors du Gaming Convention (Palexo restaurants), les critères ont été adaptés en raison de la durée de la manifestation, du vendredi soir au dimanche, prenant en compte également le petit-déjeuner et les collations (cf. § III. 2 C).

I. Prospection

Les permanentes de **Fourchette verte** Genève a été en contact avec dix nouveaux établissements en 2016, ce qui a donné lieu à sept entretiens sur place, à trois dossiers en cours de labellisation et un établissement labellisé.

J. Nombre de restaurants labellisés

La répartition des types d'établissements qui détiennent le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2016 est la suivante :

Etablissements	Nombre	Places
cafés-restaurants	13	1'183
self-services	15	2'846
restaurants de collectivité	63	13'830
junior	128	13'862
tout-petits	60	3'798
affiliations adulte	7	239
affiliations junior	5	122
affiliations senior	1	28
Total	292	35'908

On compte **dix établissements labellisés de moins qu'en 2015**, fruit de dix nouveaux labels et vingt en moins, soit **292** restaurants labellisés contre 302 fin 2015, pour un total de **35'908** places, contre **38'606** places une année auparavant.

L'objectif quantitatif visant à atteindre 285 établissements labellisés est atteint, en revanche le nombre de places assises fixé à 38'000 ne l'est pas.

K. Suivi des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et dans l'objectif d'évaluer le respect des trois critères et leur bonne visibilité, **425 visites** ont été effectuées dans les établissements.



Les permanentes de l'association ont assuré : **207 repas et 18 entretiens** sans repas, soit un total de **225 entretiens**. Elles ont également corrigé **256 semaines de menus**.

Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué: **155 visites avec repas, 45 entretiens** sans repas et la correction de **602 semaines de menus**.

Outre le contrôle du respect du label, ces visites sont l'occasion de distribuer du matériel promotionnel, de mettre à disposition la liste des restaurants labellisés et de discuter avec les responsables de la restauration.

Trois nouveaux testeurs ont été formés en 2016. Chaque grille d'évaluation remplie est indemnisée 20.- et un minimum de 4 grilles par année est demandé. Seuls **quatre testeurs** ont été actifs cette année (9 de moins qu'en 2015) et ont rempli **41 grilles d'appréciation** (18 de moins) correspondant à 22 établissements labellisés différents (8 de moins).

La **vignette annuelle** est attribuée lors des visites de conformité à chaque établissement labellisé respectueux des critères **Fourchette verte**.



Des **échanges** avec les responsables et les cuisiniers ont eu lieu au moins une fois dans l'année avec tous les établissements. Les permanentes de l'association ont assuré : **9 mini-formations** du personnel, **2 formations** pour l'équipe de cuisine, **13 formations**, dont 12 ateliers payants répartis sur 3 journées à ORIF et 1 dans un établissement du secondaire II. **Fourchette verte** a également effectué un atelier payant dans une entreprise non labellisée. De plus, il y a eu **31 stands** dans les établissements labellisés, **5 séances d'information** aux éducateurs-trices des institutions labellisées.

Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué: **15 séances de formation** pour les éducatrices-teurs et animateurs-trices du parascolaire et **6 séances d'information** aux parents.

L. Charte du développement durable

Sous l'impulsion de la Direction générale de l'agriculture (Département de l'environnement, des transports et de l'agriculture) et de son label « Genève Région-Terre Avenir » (GRTA), la charte du développement durable est proposée aux établissements labellisés depuis 2010. Elle représente un engagement volontaire de l'établissement, qui est le garant de la charte. **Fourchette verte** a mandaté l'entreprise Maneco, et avec elle, oriente et conseille la démarche de l'établissement. Aucune nouvelle charte n'a été signée cette année, soit un total de **cinq chartes** (cf. annexe VII).

2. Information du public

A. Matériel de communication

Du matériel spécifique au nouveau label **Fourchette verte** - Ama terra (brochures, gobelets et dépliants) est venu étoffer l'offre de **Fourchette verte**. Grâce au soutien d'une fondation privée genevoise et de l'union maraîchère de Genève (OPAGE) du matériel promotionnel a pu être commandé et distribué sur les stands, lors des manifestations publiques ou dans les établissements labellisés: dépliants adultes (13'570), dépliants juniors (8'500), dépliants tout-petits (2'400), post-it (1'560), tabliers blancs (5), tabliers noirs (50), sacs réutilisables (500), cartes postales (125), clés USB (25), gommes (1'000), jetons de caddie (500). Une partie de ce matériel a été rééditée avec le nouveau logo **Fourchette verte**.

B. Actions de communication

Semaine du Goût

Elle s'est tenue du 15 au 25 septembre pour la seizième année. Son inauguration a eu lieu à la Treille au niveau cantonal, organisé par Gaétan MOREL, du Service de l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève en collaboration avec l'OPAGE, l'Etat de Genève (DETA) et le comité genevois de la Semaine du Goût. Le Conseiller d'Etat, Luc BARTHASSAT, la conseillère administrative de la Ville de Genève, Sandrine SALERNO et la Présidente du comité genevois, Madame Chantal LONATI, ont ouvert les festivités. **Fourchette verte** a été invitée à tenir un stand et a





proposé une animation sur les céréales et les légumineuses. Le but était de familiariser le public à celles-ci, ainsi qu'aux bienfaits de leurs associations.

Bien que le thème de la Semaine du Goût ait été décidé par **Fourchette verte** Suisse, « **Du blé au pain, les différents pains de Suisse et du monde** » il n'a pas été retenu par la Semaine du Goût, étant donné que 2016 a été déclarée par la FAO (organisation de l'ONU pour l'agriculture et l'alimentation), année internationale des légumineuses. Les établissements labellisés intéressés ont néanmoins décliné leurs menus autour du pain. Un kit pédagogique (recettes, mots croisés, liens internet) élaboré par **Fourchette verte** Suisse, a été mis à disposition, ainsi qu'un répertoire des différents pains de Suisse et du monde rédigé par une étudiante en stage à **Fourchette verte** Genève. Des exemples de bouchées de dégustation de divers pains du monde, des recettes à base de pain pouvant s'intégrer dans les menus **Fourchette verte** ont été préparés par Marie-Pierre THEUBET. Plusieurs entreprises de restauration ont élaboré du matériel de communication en lien avec la thématique.

Un concours de dessin de saison que tu aimerais Semaine du Goût sur un set de fréquentant les restaurants en collaboration avec le SSEJ parascolaire (GIAP). Une école également participé au écoles impliquées (15 de plus distribués. Une recherche Mesdames Sidonie FABBI et Tania LEHMANN a permis d'en récolter 360 (livres de cuisine pour enfants, cours de cuisine avec un chef, paniers de fruits et légumes, thé avec recette maison de thé froid, jeux, gourdes, crayons de couleur, t-shirts, clés USB...) grâce au généreux soutien de tous les donateurs : Auberge du Grand-Donzel, Betjeman et Barton, Caran d'Ache, Cartier chocolatier à Versoix, chefs Goutatoo, espace-terroir, OPAGE, Promotion santé suisse, Société Suisse de Nutrition et **Fourchette verte**.



« dessine trois bocaux de produits garder pour l'hiver », conçu par la table a été proposé aux enfants scolaires des écoles publiques, et le groupement pour l'animation privée, le Collège Saint-Louis, a concours, soit au total plus de 65 que l'an dernier) et 4'800 sets active de lots réalisée par

active de lots réalisée par



Dans le cadre de la promotion des collations saines organisée par le service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), la direction des écoles de Bois-des-Arts et d'Adrien Jeandin à Thônex et le GIAP, **Fourchette verte** a proposé deux animations ludiques (13 et 15 septembre) sur les légumineuses et céréales aux enfants et parents. Différents pains étaient proposés au niveau des collations pour rappeler la thématique.

Durant la Semaine du Goût, « The Meal » composé de préparations végétariennes a été organisé par l'association « Un repas pour l'avenir » dans une démarche mondiale de soutien de l'agriculture, du commerce équitable et de la production respectueuse de l'environnement. Plus de 1'000 assiettes confectionnées par le traiteur de Châtelaine correspondant aux critères **Fourchette verte** (buffet de salades) ont été consommées le samedi 24 septembre sur la Plaine de Plainpalais. The Meal était associé au festival Alternatiba. La promotion du label **Fourchette verte** s'est faite directement au buffet auprès des consommateurs. Un représentant de l'association a présenté les critères et distribué des sacs réutilisables, il était à disposition pour répondre aux questions.



Fourchette verte est représentée au sein du Comité genevois de la Semaine du Goût sous l'égide de l'association pour la promotion du goût. Il y a eu 5 rencontres au cours de l'année consacrées à : la sélection des événements genevois, la délibération du jury pour le Prix de la Semaine du Goût de la Ville de Genève (participation de 52 restaurants), l'évaluation des événements genevois, la soirée d'inauguration. A noter que le Green spot, labellisé **Fourchette verte** a fait partie des lauréats.

Le DIP s'engage pour la promotion d'une alimentation saine dans les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II (DIP)

Dans le cadre de sa politique pour la promotion d'une alimentation équilibrée, le DIP a proposé trois actions "Fourchette verte" distinctes durant l'année scolaire.

- L'action "plat du jour **Fourchette verte** + un fruit" au prix de 6.40 (au lieu de 8.90 sans le fruit) s'est déroulée durant 50 jours dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II pour la quatorzième année consécutive. Ainsi, durant les deux périodes de l'année



scolaire, les apprentis, élèves et collégiens âgés de 16 à 19 ans ont consommé 50'716 plats **Fourchette verte** accompagnés d'un fruit, soit 845 plats **Fourchette verte** par jour répartis dans 18 cafétérias.

- Pour mieux connaître les différentes possibilités de manger équilibré selon les critères **Fourchette verte**, les élèves ont pu déguster durant la Semaine du Goût, du lundi 19 au vendredi 23 septembre le plat du jour sur le thème « Du blé au pain, les différents pains de Suisse et du monde » pour un prix subventionné par le DIP de 6.40.
- Toujours sous le label **Fourchette verte**, chaque gérant de cafétéria a proposé durant 15 jours de son choix une action "Les salades, un repas complet pour le plein air" au prix subventionné de 6.40.

Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch

Chaque semaine les bénéficiaires des paniers de fruits et légumes locaux, bio ou conventionnels, reçoivent deux à trois recettes établies par **Fourchette verte** reprenant les ingrédients des paniers de la semaine. Au total **69 nouvelles recettes** ont été proposées, sur un total de 145 recettes. Elles sont disponibles sur www.espace-terroir.ch.



Couverture médias

Presse écrite

En collaboration avec Viviane MENETREY et un-e diététicien-ne d'une section cantonale, 13 articles ont paru dans la rubrique nutrition du Migros Magazine Au Quotidien, dont 4 de Genève :

- 1^{er} février: « Une alimentation adaptée à bébé » avec Laurence MARGOT de **Fourchette verte** Vaud.
- 22 février : « Les féculents, pas synonymes de kilos » avec Floriane CHETELAT de **Fourchette verte** Jura.
- 14 mars : « De la variété naît le plaisir » écrit en collaboration avec Aline HENTZI de **Fourchette verte** du Jura Bernois.
- 4 avril et 25 avril: « Ecouter sa faim » et « A table avec ses 5 sens » citent les propos de Tania LEHMANN de **Fourchette verte** Genève.
- 17 mai : « Un rapport complexe au repas » par Sereina GUBLER de **Fourchette verte** Valais.
- 6 juin et 27 juin : « Du peps en bouteille, vraiment ? » et « L'eau règne à table » par Laurence MARGOT de **Fourchette verte** Vaud.
- 29 août : « L'art de la collation» reprend les propos de Murielle GANDER de **Fourchette verte** Fribourg.
- 19 septembre : « Bien manger sur le pouce » avec l'interview de Laurence MARGOT de **Fourchette verte** Vaud.
- 10 octobre : « Beurk, j'aime pas ! » nommant Murielle GANDER de **Fourchette verte** Fribourg
- 31 octobre et 21 novembre: « Les bienfaits de l'œuf » et « A quelle sauce manger son œuf » reprennent les informations de Rubens FERREIRA, stagiaire à **Fourchette verte** Genève, en 3^{ème} année BSc Nutrition et diététique.

En partenariat avec Genève Région - Terre Avenir (GRTA), 5 articles comprenant deux légumes phares et deux recettes sont parus dans la rubrique Gourmandises du terroir de Nouvelles.ch durant les mois de :

- avril : côte de bette et chou frisé
- mai : céleri-pomme et épinard
- juin : asperge et Mara des Bois
- septembre : tomate et poivron
- décembre : carotte et cardon

Fourchette verte est mentionnée dans 3 articles de la "Tribune de Genève"

- 2 février: « les crèches et les cantines de la Ville de Genève ».
- 9 juin: « les cantines de l'Europe sont en panne de bénévoles ». **Fourchette verte** y est présentée comme un label prônant une alimentation de qualité et diversifiée.

- 28 septembre: « Haro sur les goûters gras et sucrés dans les préaux genevois»

« *20minutes.ch* », dans l'édition du 2 février, cite le label **Fourchette verte** dans son article « Ils prônent des repas sans viande pour les marmots » en soulignant que les cantines et les crèches de la ville de Genève sont labellisées et que cela permet de limiter la consommation de viande et de poisson.

Une collaboration de Tania LEHMANN au magazine « *Planète santé* » pour son article « Les meilleures façons de cuire ses aliments » paru le 23 août. Disponible sur :



<https://www.planetesante.ch/Magazine/Alimentation-et-nutrition/Mieux-manger/Les-meilleures-facons-de-cuire-ses-aliments>

« VivreCarouge », en décembre, cite **Fourchette verte** en évoquant le thème proposé par le label pour la Semaine du Goût.

Interview de Tania LEHMANN dans l'édition d'octobre du journal « *Genève Terroir* ».

Parution dans « *Le Courier* » du 4 novembre d'un article intitulé « *Burger King dans une poche d'obésité* » qui cite les menus du label **Fourchette verte** présents dans les cantines scolaires.

Article rédactionnel « *Manger gourmand, c'est bien. Manger gourmand et sain, c'est mieux !* », traitant des collations dans les écoles et mentionnant l'association **Fourchette verte** Genève en rappelant la collaboration du label avec le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse du DIP dans « *Le Chênois* » de décembre.

Télévision et Radio

Léman bleu TV le 10 février, lors d'un débat citoyen sur l'absence de viande de porc dans les cuisines scolaires, mentionne **Fourchette verte** comme des repas « variés et équilibrés » malgré un confusion avec le label GRTA <http://www.lemanbleu.ch/replay/video.html?VideoID=28842>

Mise en avant de **Fourchette verte** au 19h30 de la RTS du 26 août dans un sujet intitulé : « *Les cantines scolaires doivent respecter les choix alimentaires des enfants* ». La cuisinière porte un tablier aux couleurs du label.

<http://www.rts.ch/video/info/journal-19h30/7969932-les-cantines-scolaires-doivent-respecter-les-choix-alimentaires-des-enfants.html>.

Thérèse GENOLET est interviewée dans l'émission ABE de la RTS sur le quinoa le 13 décembre. Tania LEHMANN est interviewée dans l'émission ABE de la RTS sur les biscuits de Noël et le sucre le 20 décembre <https://pages.rts.ch/emissions/abe/8151770-biscuits-de-noel-du-sucre-a-la-pelle.html#timeline-anchor-segment-8257545>

Au total, il y a eu 18 interventions dans la presse écrite et 4 à la télévision.

De plus, il y a eu des interventions média au niveau Suisse telles que :

Ama Terra : équilibre et durabilité », article publié dans le Tabula N°1, présente la nouvelle déclinaison du label **Fourchette verte**.

Mention du label **Fourchette verte** par Mathieu FLEURY, secrétaire général de la FRC, dans l'émission Infrarouge « *Mon enfant est obèse à qui la faute* » du 27 avril <http://www.rts.ch/play/tv/infrarouge/video/soiree-speciale-mon-enfant-est-obese-a-qui-la-faute?id=7682746>

Canal Alpha, le 20 juin, dans le sujet « *Un concours culinaire avec de jeunes chefs au top* », cite la présence du label **Fourchette verte**. Les panneaux du concours **Fourchette verte** Junior apparaissent et les jeunes étudiants portent le tablier aux couleurs du label : <http://www.canalalpha.ch/actu/un-concours-culinaire-avec-de-jeunes-chefs-au-top/>

Publication par l'Office fédéral du développement territorial (ARE), des bonnes pratiques pour les communes et les cantons dans une brochure intitulée « *Vers une alimentation responsable* ». La déclinaison « *Ama terra* » du label **Fourchette verte** y est présentée.

Mention du label **Fourchette verte** senior comme étant un label permettant de respecter les recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées dans le 5^{ème} rapport sur la santé et qualité de vie des personnes âgées de 2016.

Internet

Fourchette verte Genève est présentée comme référence dans famille.ch au travers d'un sujet intitulé : « *Bouger, manger à l'école : oui mais comment ?* »

<http://www.familles-geneve.ch/site/lettre-mercredi/bouger-manger-a-lecole-oui-mais-comment>



Campagne dans les cinémas :

Diffusion d'un clip vidéo sans son de 10 secondes créé par les permanentes de l'association en 2015, dans les cinémas de Balexert 3, Rialto 3, Scala 1 et Bio en novembre et décembre.



Distribution des dépliants **Fourchette verte**

- Dans tous les établissements labellisés, ainsi que lors des manifestations publiques et des stands.
- Distribution de près de 8'000 dépliants junior dans les lieux labellisés, dont plus de 3'000 par les animateurs-trices lors des inscriptions au parascolaire au mois de mai.
- Distribution de près de 8'000 dépliants adultes dans les lieux labellisés dont 7'000 distribués à chaque élève de 1^{ère} année de l'enseignement secondaire II pour annoncer l'action **Fourchette verte**.

Diffusion de la liste des établissements

- Sur le site internet de la Fédération **Fourchette verte** Suisse www.fourchetteverte.ch avec une mise à jour fréquente des restaurants et de la cartographie permettant de les situer géographiquement.

C. Stands de présentation

Les permanentes de l'association ont organisé **31 stands** de présentation **Fourchette verte** dans les établissements labellisés, soit, dix-neuf de plus qu'en 2015 (3 entreprises, 3 établissements du secondaire II, 1 self-service, 1 café-restaurant, 1 établissement tout-petit et 22 restaurants scolaires). Les stands dans les restaurants scolaires ont eu lieu dans quatre communes (Avusy, Chêne-Bourg, Grand-Saconnex et Onex), ils ont permis de sensibiliser un peu plus de 1'000 enfants et ont pu être réalisés grâce à la présence exceptionnelle de deux stagiaires durant 8 semaines.



Fourchette verte était présente à la **Fête de l'association Camarada**, le samedi 4 juin en collaboration avec Carrefour Addiction. Une animation visant à sensibiliser les participantes sur la quantité de sucre présente dans différents aliments et boissons a été proposée.

Participation à la première édition du **Run4Science** en collaboration avec espace-terroir le 12 juin à Sézenove dans la ferme de Darwin. Une animation sur les céréales et légumineuses ainsi qu'un concours sur l'activité physique ont été proposés.

Pour la treizième année consécutive, **Fourchette verte** était présente à l'incontournable **Fête de la Tomate** qui s'est déroulée du 8 au 10 juillet. Le stand se trouvait dans le parc Louis-Cottier et était composé d'un concours et d'une animation sur les céréales et les légumineuses, ainsi que de la documentation sur l'alimentation et le label **Fourchette verte**, sans oublier les traditionnelles recettes à base de tomates. Le plat : tomates farcies, riz et salade verte, proposé par le traiteur Monsieur André VIDONNE, a été labellisé.



Le **Slow up** a eu lieu le dimanche 31 juillet. A cette occasion, 30 km de chemins et de routes ont été réservés à la mobilité douce. **Fourchette verte** tenait un stand entre Choulex et Meinier et proposait un concours commun avec espace-terroir, ainsi qu'une animation sur les céréales et les légumineuses.

En collaboration avec l'association Rien ne va plus, **Fourchette verte** a été invitée à la première édition de la **Geneva Gaming Convention** le samedi 8 octobre. L'e-sport souhaitant être reconnu comme sport à part entière, les organisateurs ont souhaité la présence de **Fourchette verte** afin de promouvoir l'alimentation équilibrée auprès des « gameurs ». **Fourchette verte** proposait une exposition de snacks, ainsi que leurs représentations visuelles en cuillères à café de matières grasses et en carrés de sucre. Une activité demandant aux participants d'évaluer la teneur en sucre de différents aliments et boissons a eu beaucoup de succès.





3. Recherche de fonds

A. Communes

Fourchette verte a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DEAS en sollicitant toutes les communes genevoises. **28 communes** ont répondu favorablement, soit une de plus qu'en 2015, et ont soutenu financièrement **Fourchette verte**: Avully, Avusy, Bellevue, Bernex, Carouge, Céligny, Chêne-Bourg, Choulex, Collex-Bossy, Collonge-Bellerive, Confignon, Corsier, Dardagny, Grand-Saconnex, Genthod, Jussy, Lancy, Laconnex, Meyrin*, Onex, Perly-Certoux, Presinge, Satigny, Thônex, Vandoeuvres, Vernier et Veyrier, ainsi que la Ville de Genève. Les communes qui ont nouvellement soutenu **Fourchette verte** sont : Choulex, Corsier, Dardagny, Genthod, Jussy, Veyrier. 6 communes qui avaient versé un soutien en 2015 ne l'ont pas réitéré (Anières, Bardonnex, Cologny, Meinier, Plan-les-Ouates, Versoix). Ce soutien politique est distinct des cotisations et reste indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

* Ce soutien apparaîtra dans l'exercice comptable 2017 pour cause de comptes clôturés à sa réception.

B. Sponsors

Une fondation privée genevoise a répondu favorablement à la demande de soutien pour l'installation d'un nouveau poste de travail, ainsi que pour du matériel promotionnel destiné aux jeunes. Quant à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), comprenant l'UMG, son soutien a été destiné principalement aux stands lors de manifestations publiques (visibilité, matériel).

C. Cotisations

L'introduction d'une cotisation payante pour chaque établissement labellisé a été le fruit d'une réflexion au niveau national, afin de trouver les moyens de proposer un meilleur suivi des établissements. Le principe de « label gratuit » était une volonté politique initiale lors de la création de **Fourchette verte** en 1993, car les objectifs répondaient à des besoins de santé publique. **Fourchette verte** a tout mis en œuvre pour devenir progressivement un label reconnu, qui sensibilise le public et surtout les plus jeunes, à l'importance d'une alimentation équilibrée. Son succès, en terme de nombre d'établissements labellisés, nécessite des moyens financiers suffisants pour garantir la qualité du label. L'introduction d'une cotisation payante, allant de 100.- à 300.- selon la catégorie d'établissements, a demandé un travail conséquent pour sa mise en place. Le résultat est prometteur, vu qu'il a permis la création d'un **poste de diététicien-ne à 0,5 EPT** en fin d'année. Les comptes 2016 détaillent le montant qui a été perçu (cf § VII).

IV. EVALUATION

1. Sondage d'opinion

Un sondage téléphonique a été réalisé par l'institut DemoScope entre septembre et décembre auprès d'un échantillon de 300 personnes, tirées au hasard dans l'annuaire téléphonique genevois. **86% des personnes interrogées** (8% de plus qu'en 2014-2015) déclarent connaître le label **Fourchette verte** (marge d'erreur de $\pm 5\%$ au seuil de 95 % de fiabilité statistique). Ce résultat montre que **Fourchette verte** a acquis une notoriété élevée, surtout chez les répondants âgés de 35 à 54 ans.

2. Enquête d'appréciation

L'enquête 2016 a été effectuée par les permanentes de l'association, les diététiciennes et infirmières du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse, la diététicienne du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève et des étudiantes de la Haute Ecole de Santé, filière Nutrition et diététique. Au total 163 établissements labellisés ont été évalués de janvier à juin, contre 154 en 2015. Les labels tout-petits et senior n'ont pas été inclus dans l'enquête, malgré des visites de contrôle.



Les critères de visibilité du label sont meilleurs qu'en 2015, sauf au niveau de l'affichage du diplôme. Tous les établissements servant des boissons alcoolisées proposent des boissons sans alcool moins chères et l'indication des boissons sans alcool est supérieure à celle de 2015.

Les quantités servies sont moins bien respectées qu'en 2015 (82 vs 89%) en raison d'une quantité insuffisante de légumes dans 18 établissements évalués.

Les interventions concernant l'application des critères de l'assiette **Fourchette verte**, notamment dans les quantités de légumes servies, doivent être maintenues. L'information, la sensibilisation, la communication et l'échange avec les publics concernés restent primordiaux.

V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

1. Temps forts

rédigés par Stéphane MONTANGERO, secrétaire général de Fourchette verte Suisse

Fourchette verte se développe durablement

Comme l'année précédente, 2016 fut marquée par deux gros projets : d'une part le partenariat avec le leader en Suisse de la restauration collective SV Group, de l'autre le lancement effectif de « **Fourchette verte** - Ama terra » (FV-AT). Issu de la distinction « schnitz und drunder », développée par le centre agricole Ebenrain et mise en place en 2006 dans le canton de Bâle-Campagne, le volet « Ama terra » de **Fourchette verte** valorise les divers aspects du développement durable de l'alimentation. L'année 2016 a permis de nombreuses sessions de formation pour permettre aux cantons qui développent un pilote de se familiariser avec la matière. La parution de la brochure « **Fourchette verte** - Ama terra », riche de nombreuses collaborations, est assurément une base solide pour le développement de FV-AT.

Ce volet développement durable, qui était attendu depuis de nombreuses années, vient enrichir l'offre **Fourchette verte**, qui permet globalement à plus de 1'500 établissements d'arborer le label d'alimentation équilibrée au 31 décembre 2016. La Fédération s'est aussi fortement agrandie, puisqu'elle compte désormais pas moins de 16 cantons et demi-cantons. Ce développement se reflète également dans la composition du comité issu des votes de l'Assemblée générale, puisque désormais, outre le président, 3 membres sur 6 sont alémaniques, ce qui est une première historique.

Partenariat avec SV Group

La collaboration avec SV Group se poursuit à la pleine satisfaction des deux partenaires. **Fourchette verte** découvre avec plaisir les innovations que fait SV Group, le leader suisse de la restauration collective, par exemple dans la manière d'apprêter les légumes pour les rendre plus attractifs. De même, la baisse de la quantité de sel utilisé dans les cuisines de SV depuis le début du partenariat est réjouissante.

A noter que ce partenariat n'est nullement exclusif, bien au contraire. **Fourchette verte** Suisse et son partenaire souhaitent faire œuvre de pionniers dans ce type de collaboration pour permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse. Un partenariat avec d'autres caterers intéressés à une telle démarche serait dès lors tout à fait envisageable.

Autres projets et collaborations

Tout au long de l'année 2016, la Fédération a effectué les travaux préparatoires pour deux gros projets qui se développeront principalement en 2017 : la refonte complète du site internet et l'extension du label **Fourchette verte** Senior, en dehors de l'unique cercle des EMS, par exemple aux repas à domicile ou aux tables d'hôtes.

En 2016, **Fourchette verte** Suisse a choisi comme thème de la Semaine du Goût, pour l'ensemble de ses sections cantonales, « du blé au pain : les différents pains de la Suisse et du monde ». A nouveau, le « kit la Semaine du Goût de **Fourchette verte** » a été produit par la Fédération, avec l'aide des sections cantonales, et proposait des idées de recettes et d'activités clé en main sur la thématique pour cette semaine vouée au goût, permettant notamment aux enfants des expériences gustatives variées.

De même, la collaboration toujours plus étroite avec la Société Suisse de Nutrition (SSN) se poursuit intensivement. Elle est facilitée par la localisation des bureaux **Fourchette verte** pour la Suisse alémanique au sein de la SSN à Berne. C'est ainsi très souvent de concert que les deux organisations peuvent répondre aux sollicitations concernant la restauration collective. Concernant



la Fédération romande des Consommateurs (FRC), l'accord cadre établi en 2013 continue de déployer ses effets.

Outre cela, le contrat de partenariat pluriannuel avec Unilever Foodsolutions Suisse a pris fin au 31 juillet 2016. Ce dernier a permis, notamment, de travailler sur des recettes type de manière à ce quelle celles-ci respectent les critères du label **Fourchette verte**.

Si des entreprises contactent **Fourchette verte** Suisse régulièrement, et font part de leur intérêt pour un éventuel partenariat, le comité examine à chaque fois ces propositions au cas par cas afin de poursuivre sur la ligne tracée jusqu'à présent en matière de partenariat.

Enfin, les représentants de **Fourchette verte** Suisse siègent dans de nombreux projets régionaux ou nationaux, ou sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires.

Secrétariat général

Le développement du projet avec SV Group a nécessité en 2014 la recherche de nouvelles forces de travail au sein de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, ressources financées par le projet. Ce fut l'occasion de repenser l'organisation de ce qui est désormais l'équipe du secrétariat général, composée de 3 personnes comme suit :

Esther Jost Honegger, diététicienne diplômée, employée à 50% pour FV (et 30% pour la SSN), coordinatrice pour la Suisse alémanique.

Elizabeth Bieri, diététicienne diplômée et employée de commerce, travaillant à 80%, en charge de la conduite opérationnelle du projet avec SV Group et de l'administration générale de la Fédération depuis septembre 2014.

Stéphane Montangero, titulaire d'un master en Administration publique de l'IDHEAP, employé à 55%, secrétaire général de la Fédération en charge notamment de tous les aspects de coordination, communication et relations publiques.

La Fédération peut ainsi compter globalement sur un 185% de temps de travail, adjoint de quelques mandats à Aduna Romandie (anciennement la partie « services » des Ligues de la Santé du canton de Vaud), en matière de comptabilité ou de graphisme par exemple.

Financement de la Fédération

Depuis 2014, la Fédération bénéficie du soutien financier du nouveau fonds d'ancrage de Promotion Santé Suisse (PSCH). De plus, PSCH soutient financièrement la suite du projet d'intégration de « schnitz und drunder » à **Fourchette verte**. Fin 2016, un contrat pour permettre les premiers travaux de l'extension du label senior pour les repas à domicile, a également été conclu.

Par ailleurs, il convient de souligner que le soutien de la CLASS à la Fédération via une convention pluriannuelle de prestations a été renouvelée pour la période 2017-2019. Ce soutien, à hauteur de CHF 50'000.- / an, permet d'assurer un financement structurel de l'organisation.

A ces montants s'ajoutent ceux provenant de la recherche de fonds et des partenariats. La Fédération tient à remercier chaleureusement Promotion santé Suisse et la CLASS pour leur soutien, tout comme la Loterie romande pour son don en 2015, utilisé partiellement également en 2016.

2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 31 décembre 2016 (cf. annexe VIII).

3. Nombre de places assises en Suisse

Situation au 31 décembre 2016 (cf. annexe IX).

4. Historique et organisation

Le site www.fourchetteverte.ch détaille cette thématique.





VI. PERSPECTIVES 2017

En lien avec la politique publique de sécurité sanitaire, promotion de la santé et prévention (K03), des prestations spécifiques quadriennales ont été établies dans le cadre de la subvention du Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS). Elles contribuent à la mise en œuvre des axes stratégiques du concept cantonal de promotion de la santé et de prévention 2030. Pour 2017, ces prestations et leurs indicateurs sont les suivantes :

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

Objectif 1 : Labelliser les lieux de restauration collective, conformément aux critères Fourchette verte

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
1.1 Maintien du nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	Nombre total de lieux labellisés Nombre total de places assises	270 34'500
1.2 Labellisation prioritaire des lieux de restauration pour enfants, jeunes et étudiant-e-s	Pourcentage des lieux labellisés pour les enfants, les jeunes et les étudiant-e-s sur le nombre total de lieux labellisés	72 %
1.3 Augmentation de la conformité des lieux labellisés 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 visites de contrôle des lieux labellisés Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label	8 220 Au moins 350* 80%

Objectif 2 : Intégrer les principes du développement durable dans les critères de labellisation Fourchette verte

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
2.1 Mise en place du nouveau label Fourchette verte - Ama Terra, label de l'alimentation équilibrée et durable	Nombre d'établissements junior ou tout-petits labellisés Fourchette verte – Ama Terra	2

Prestation 2 : Sensibilisation de la population générale à l'importance d'offrir un environnement favorable à une alimentation équilibrée et durable

Objectif 1 : Promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte - Ama Terra auprès de la population générale

Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
2.1 Participation de l'association Fourchette verte Genève à des	Nombre de manifestations publiques	3



manifestations publiques afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama Terra	Nombre de stands de présentation	10
2.2 Intervention de Fourchette verte Genève dans les médias afin de promouvoir les labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama Terra	Nombre d'articles de presse	6
	Nombre d'interventions à la radio et/ou à la télévision	1
2.3 Promotion des labels Fourchette verte et Fourchette verte – Ama Terra auprès de la population vulnérable	Nombre de collaborations avec les entités en contact avec les populations vulnérables Description du public cible	2 Un descriptif du public cible atteint existe chaque année
2.4 Evaluer la connaissance du label Fourchette verte auprès de la population	Nombre d'évaluations	Pas de sondage en 2017

Prestation 3 : Promotion d'une alimentation saine et équilibrée dans les établissements médico-sociaux (EMS)

Objectif 1 : Labelliser les établissements médico-sociaux aux critères Fourchette verte		
Mesures	Indicateurs	Valeurs cibles
3.1 Mise en place du label Fourchette verte senior pour les établissements médico-sociaux (EMS)	Nombre d'établissements médico-sociaux labellisés Fourchette verte senior	2

* seul cet indicateur comprend le suivi réalisé par le Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP) et le Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève.



VII. COMPTES 2016

1. Comptes d'exploitation

	Budget 2016	2016	2015
RECETTES	283 560.00	264 228.25	233 253.80
Revenus	214 420.00	209 239.25	216 743.80
Subvention cantonale (DEAS)	168 720.00	168 720.00	170 000.00
Subvention Ville de Genève	10 100.00	10 300.00	10 300.00
Communes genevoises	22 900.00	15 750.00	23 000.00
Fondation privée genevoise	6 000.00	6 503.90	7 200.00
Sponsors	6 000.00	6 220.35	5 798.80
Ateliers payants	700.00	1 745.00	445.00
Refacturation	1 700.00	1 999.00	2 460.00
Sous-location du bureau	1 600.00	1 600.00	1 600.00
Ventes de matériel	100.00	399.00	860.00
Autres produits	67 440.00	52 990.00	14 050.00
Indemnités praticien formateur	4 500.00	7 020.00	4 800.00
Cotisations membres	60 000.00	42 950.00	0.00
Matériel Fourchette verte suisse	2 940.00	3 020.00	9 250.00
CHARGES	283 560.00	224 771.14	233 218.15
Charges directes	254 360.00	194 376.19	205 421.55
Charges de personnel	218 000.00	169 193.25	170 156.15
Salaires	218 000.00	148 887.05	146 831.15
Charges sociales		31 853.35	34 178.00
Indemnités journalières		-11 547.15	-10 853.00
Activités de promotion	27 860.00	21 397.04	29 976.10
Matériel genevois	4 000.00	466.00	1 906.10
Matériel Fourchette verte suisse	16 500.00	17 250.10	21 496.00
Actions	7 360.00	3 680.94	6 574.00
Coûts	8 500.00	3 785.90	5 289.30
Tri des déchets	1 500.00	360.00	1 200.00
Evaluation	7 000.00	3 425.90	4 089.30
Charges administratives	29 200.00	30 394.95	27 796.60
Charges de fonctionnement	29 200.00	30 394.95	27 802.90
Loyers	16 000.00	15 999.60	15 999.60
Téléphone	800.00	645.20	579.10
Déplacements	1 550.00	1 484.60	1 289.60
Matériel et fournitures de bureau	2 500.00	4 226.10	3 278.15
Frais postaux	450.00	336.35	270.00
Honoraires gestion de la comptabilité	4 000.00	4 176.40	3 593.20
Frais du comité et assemblée générale	2 500.00	2 313.60	1 524.25
Formation continue	1 400.00	1 213.10	1 269.00
Charges et produits financiers	0.00	0.00	-6.30
Intérêts bancaires	0.00	0.00	-6.30
Attribution aux fonds affectés des cotisations	0.00	36 000.00	0.00
Total des recettes	283 560.00	264 228.25	233 253.80
Total des charges	283 560.00	224 771.14	233 218.15
Résultat d'exploitation	0.00	39 457.11	35.65
Variation du capital des fonds affectés		36 000.00	0.00
Résultat de l'exercice avant répartition		3 457.11	0.00
Répartition de la part du résultat		3 457.11	35.65
Résultat de l'exercice		0.00	0.00



2. Bilans comparés 2015 et 2016

ACTIF	31.12.16	31.12.15
<i>Actif circulant</i>		
Liquidités	101'188.59	56'036.43
Créances	2'144.55	1'244.55
Autres créances	-	4'654.05
Stock	-	370.00
Actifs de régularisation	7'492.90	1'410.70
 TOTAL ACTIF	110'826.04	63'715.73
 PASSIF		
<i>Fonds étrangers court terme</i>		
Créanciers	1'656.90	720.00
Autres dettes	467.95	1'863.05
Part de subvention à restituer 2013-2016	441.43	-1'287.13
Passifs de régularisation	14'466.80	6'355.40
Total fonds étrangers court terme	17'033.08	7'651.32
<i>Fonds étrangers à long terme</i>		
Fonds affectés des cotisations	36'000.00	-
Total Fonds étrangers à long terme	36'000.00	-
<i>Fonds propres</i>		
Capital de dotation	60'000.00	60'000.00
Thésaurisation au 31.12.2012	-2'648.46	-2'648.46
Part de subvention non dépensée 2013-2016	441.43	-1'287.13
Total Fonds propres	57'792.97	56'064.41
 TOTAL PASSIF	110'826.04	63'715.73



VIII. REMERCIEMENTS

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

Nous remercions les autorités cantonales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :
Monsieur Mauro POGGIA, conseiller d'Etat en charge du Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé (DEAS),
Monsieur Adrien BRON, directeur de la Direction générale de la santé (DEAS),
Monsieur Jacques-André ROMAND, médecin cantonal (DEAS),
Monsieur Pascal HAEFLIGER chef du secteur de prévention et promotion de la santé ainsi que Madame Lynne THADIKARRAN-SALOMON, conseillère scientifique (DEAS),
Madame Anne EMERY-TORRACINTA, conseillère d'Etat en charge du Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP),
Monsieur Pascal EDWARD, directeur de la scolarité à la Direction générale de l'enseignement post-obligatoire (DIP),
Madame Martine BERGER, directrice du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),
Madame Mary-Josée BURNIER, référente des pratiques en promotion et éducation à la santé, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),
Madame Marta PERUCCHI, directrice de la logistique et Monsieur Davide BATTAINI, gestionnaire en restauration (DIP).

Nous remercions les autorités municipales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :
Madame Esther ALDER, conseillère administrative de la Ville de Genève.
Les autorités des 28 communes genevoises qui soutiennent financièrement **Fourchette verte**.

Fourchette verte Genève exprime ses remerciements également à Monsieur Costin van BERCHEM de la Fondation Hans WILSDORF, à Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Messieurs Jacques BLONDIN et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, à Messieurs Bastian JACCARD et Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Céline CASTIGLIONE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à Monsieur Rolin WAVRE de la FRC, à Mesdames Elodie MARAFICO, Estelle GUERINO et à Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de la Direction générale de l'agriculture, à Mesdames Elizabeth BIERI, Esther JOST et à Monsieur Stéphane MONTANGERO de **Fourchette verte** Suisse, aux chefs cuisiniers des Goutatoo et leurs amis, à Mesdames Catherine DAVID et Giulia ONORI de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Chantal LONATI du comité genevois de la Semaine du Goût, à Monsieur Gaétan MOREL, du Service de l'Agenda 21-Ville durable de la Ville de Genève, à Monsieur Nicolas DISERENS directeur du GIAP ainsi qu'à ses collaboratrices et collaborateurs, à Madame Gwenaëlle SIDIBE, Madame Emmanuelle MOSSUZ et Monsieur Niels WEBER de Rien ne va plus, à Madame Corinne WAHL, Madame Giannina CASTILLO MARRONE, Madame Juliette SNAKKERS et Monsieur Jean-Paul HUMAIR du Cipret, à Madame Laurence FEHLMANN RIELLE et Monsieur Rémy BENOIT de la Fegpa.

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

Olivier AMREIN
Président

Tania LEHMANN
Coordinatrice

mars 2016



IX. ANNEXES

Annexe I

Comité de Fourchette verte Genève

Etat au 31 décembre 2016

Olivier AMREIN, président de Fourchette verte Genève

Nicolas BURGI, traiteur de Châtelaine et représentant des labellisés

Marc CHEVEAU, RégéService SA et représentant des labellisés

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

Sidonie FABBI, diététicienne BSc HES-SO, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse, Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP)

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

Céline LIVER, diététicienne BSc HES-SO, Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève

Vittoria PASCA, représentante de la section genevoise de la Fédération romande des consommateurs (FRC)

Raphael REINERT, HES filière nutrition et diététique, restauration hors domicile

Marie-Pierre THEUBET, diététicienne BSc HES-SO, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse, Département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP)

Permanentes de l'association

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

Daniela CAPANO, diététicienne BSc HES-SO

Thérèse GENOLET, diététicienne BSc HES-SO

Jessica PILLER, diététicienne BSc HES-SO

Adresse :

Fourchette verte Genève

45, rue Agasse

1208 Genève

022 329 11 78

ge@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch



Annexe II

Etat au 31 décembre 2016

Cafés-restaurants **Fourchette verte**

- Au Fil de L'Eau** - 75, rte de Suisse - 1290 Versoix - tél. 022 779 02 62
Buvette Bains des Pâquis - 30, quai du Mont Blanc - 1201 Genève - tél. 022 738 16 16
Jardin des îles - 5-7, ch. Colladon - 1209 Genève - tél. 022 730 79 27
La Carte Gourmande - 51, rte du Nant d'Avril - 1214 Vernier - tél. 022 734 31 34
Le Casse-Croûte - Traiteur de Châtelaine - 2, rue des Evaux - 1213 Onex - tél. 022 879 89 11 (mardi-jeudi)
Les Jardins du Rhône - Eldora - 89, av. d'Aïre - 1203 Genève - tél. 022 340 22 13
Le Swiss Chalet - Genève Aéroport, arrivée, emplacement 80 - 1215 Cointrin - tél. 022 717 76 08
Les Lauriers - Eldora - 5, rue Henri-Veyrassat - 1202 Genève - tél. 022 339 71 23
Les Savoises - 15, rue des Savoises - 1205 Genève - tél. 022 329 20 22
Restaurant de l'Ancre - EPI - 34, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 949 08 54
Supatra - 11, rampe de la Gare - 1290 Versoix - tél. 022 779 19 88
Taverne de la Madeleine - 20, rue Toutes-Ames - 1204 Genève - tél. 022 310 60 70
Un R' de famille, Pro Juventute - 10, rue Goetz-Monin - 1205 Genève - tél. 022 328 22 23

Self-services **Fourchette verte**

MIGROS

- Balexert** - 27, av. Louis-Casaï - 1209 Genève - tél. 022 979 07 77
Chêne-Bourg - 12, av. Bel-Air - 1225 Chêne-Bourg - tél. 022 348 22 33
Cornavin Les Cygnes - 18-20, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 738 68 88
Ecole-Club - 3, rue du Prince - 1204 Genève - tél. 022 312 20 95
M-Parc - 32, av. Vibert - 1227 Carouge - tél. 022 307 20 51
Meyrin Centre commercial - 24, av. de la Feuillasse - 1217 Meyrin - tél. 022 782 75 00
Plainpalais-Centre - 21, rue Dancet - 1205 Genève - tél. 022 807 09 81
Plan-les-Ouates - 176, rte de St-Julien - 1228 Plan-les-Ouates - tél. 022 884 34 31

AUTRES

- Green-Spot** - 30, bd Carl-Vogt - 1205 Genève - tél. 022 320 02 30
L'Epicure - EPI - 10, ch. de la Pallanterie - 1252 Meinier - tél. 022 855 93 21
L'Epigramme - EPI - 105, rte des Jeunes - 1227 Carouge - tél. 022 949 04 37
L'Espalier - EPI - 34, av. Adrien Jeandin - 1226 Thônex - tél. 022 949 04 48
Le Jardin, Crowne Plaza Geneva - 75, av. Louis-Casaï - 1216 Cointrin - tél. 022 710 30 91
Le Resto du Traiteur - Traiteur de Châtelaine - 10, rue Pré-de-la-Fontaine - 1217 Meyrin - tél. 022 782 65 25
Sur le Pont - ORIF - 4, rampe du Pont Rouge - 1212 Grand-Lancy - tél. 022 306 00 69



Annexe III

Etat au 31 décembre 2016

Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

Association Réalise - 8, rue Viguet - 1227 Les Acacias
Caran d'Ache - Eldora - 19, ch. du Foron - 1226 Thônex
Centre du Commerce International (C.C.I) - Newrest Canonica - 54, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Centre Espoir - 10, rue Jean-Dassier - 1201 Genève
Clinique de Joli-Mont - 45, av. Trembley - 1209 Genève
Du Pont de Nemours-Meyrin - Eldora - 146, rte du Nant-d'Avril - 1217 Meyrin
Du Pont de Nemours-Suzette - Eldora - 2, ch. du Pavillon - 1218 Grand-Saconnex
Ecole Hôtelière de Genève « L'Entre'Actes » - 12, av. de la Paix - 1202 Genève
Foyer Arabelle - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
Groupe PP Holding, Le Physalis - 13, rue de Veyrot - 1217 Meyrin
Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), Hôpital cantonal - 4, rue Gabrielle-Perret-Gentil - 1211 Genève
Genève :
- restaurant **Beau-Séjour**
- restaurant **Hôpital des enfants**
- restaurant **Le Salève**
HUG, rest. de **Belle Idée** - 2, ch. du Petit Bel-Air - 1225 Chêne-Bourg
HUG rest. de **Bellerive** - 11, ch. de la Savonnière - 1245 Collonge-Bellerive
HUG rest. de **Loëx** - 151, rte de Loëx - 1233 Bernex
HUG rest. des **Trois-Chênes** - 3, ch. du Pont Bochet - 1226 Thônex
Hôpital de la Tour - 3, av. J.-D. Maillard - 1217 Meyrin
Hôtel des Finances - Eldora - 26, rue du Stand - 1211 Genève
HP-Meyrin - SV Group - 150, rte du Nant d'Avril - 1217 Meyrin
LODH - Eldora - 8, av. des Morgines - 1213 Petit-Lancy
Migros la Praille, restaurant du personnel - Migros - 35, rue Alexandre-Gavard - 1227 Carouge
MIP Restaurant, CICG - 17 rue de Varembé - 1202 Genève
O.M.C - Newrest Canonica - 154, rue de Lausanne - 1202 Genève
O.M.M L'Attique - Newrest Canonica - 7 bis, av. de la Paix - 1202 Genève
O.M.P.I - Eldora - 34, ch. des Colombettes - 1202 Genève
ONU - Eldora - palais des Nations - 8, av. de la Paix - 1202 Genève
ORIF - 4, via Monnet - 1214 Vernier
Poste de Montbrillant - SV Group - 40, rue de Montbrillant - 1201 Genève
Pricewaterhouse Coopers (PwC) - Novae Restauration SA - 50 av. Giuseppe Motta - 1202 Genève
Radio Télévision Suisse - Compass Group SA - 20, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève
SIG, Le Soleil - Eldora - 2, ch. du Château Bloch - 1219 Lignon
Skyguide, Le Slot - Eldora - 15-17, rte de Pré-Bois - 1216 Cointrin
STEP d'Aïre - SIG - Eldora - 17, ch. de la Verseuse - 1219 Aïre
U.N.H.C.R - Eldora - 94, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Vacheron-Constantin - Eldora - 10, ch. du Tourbillon - 1228 Plan-les-Ouates
Vedia - 14, Voie-Creuse - 1202 Genève

Cafétérias des établissements secondaires II, des HES et de l'université (DIP)

Centre de Formation Professionnelle - Arts Appliqués (CFP-AA) - 2, rue Necker - 1201 Genève
Centre de Formation Professionnelle - Construction (CFP-C) et Services et Hôtellerie (CFPSHR) - Novae Restauration SA - 18, rue Gérard de Ternier - 1213 Petit-Lancy
Centre de Formation Professionnelle - Nature et Environnement (CFP-NE) - 150, rte de Presinge - 1254 Jussy



Centre de Formation Professionnelle - Technique (CFP-T) - 38, av. Louis Bertrand - 1213 Petit-Lancy

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

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

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

Collège de Candolle - 5, rue d'Italie - 1204 Genève

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

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

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

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

Collège Rousseau - Novae Restauration SA - 16A, ch. du Bouchet - 1209 Genève

Collège Sismondi - Eldora - 30, av. de France - 1211 Genève

Collège Voltaire - 21, rue Voltaire - 1201 Genève

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

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

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

Haute Ecole de Gestion (HEG), Campus de Battelle - Eldora - 17, rue de la Tambourine, 1227 Carouge

Haute Ecole de Santé, site Champel - 47, av. de Champel - 1206 Genève

Haute Ecole Paysage, Ingénierie, Architecture (HEPIA) - Novae Restauration SA - 2, rue de la Prairie - 1202 Genève

Science II - Migros - 30, quai Ernest-Ansermet - 1211 Genève

Uni-Dufour - Novae Restauration SA - 24, av. Général Dufour - 1204 Genève

Uni-Mail « Marx Café » - Novae Restauration SA - 102, bd Carl-Vogt - 1204 Genève

Cafétérias des écoles post-obligatoires privées

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

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

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



Annexe IV

Etat au 31 décembre 2016

Label Fourchette verte junior

Restaurants scolaires des Ecoles primaires publiques

Restaurant scolaire des Allières - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 14, av. des Allières - 1208 Genève

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

Restaurant scolaire de la commune d'Anières « Le P'tit resto » - RégéService - Association du restaurant scolaire d'Anières - 66, rue Centrale - 1247 Anières

Restaurant scolaire l'Appart - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 4, av. Trembley - 1209 Genève

Restaurant scolaire de la commune d'Avully - PRO Restauration - Association du restaurant scolaire d'Avully - 37, rte d'Epeisses - 1237 Avully

Restaurant scolaire de la commune d'Avusy, « Les P'tites assiettes » - PRO Restauration SA - 35, rte d'Athenaz - 1285 Avusy

Restaurant scolaire Barthélémy-Menn - Novae Restauration SA - Accueil Midi-Plainpalais - 6 bis, rue Barthélémy-Menn - 1205 Genève

Restaurant scolaire de la commune de Bellevue - RégéService - Cuisines scolaires de Bellevue - 10, ch. de la Menuiserie - 1293 Bellevue

Restaurants scolaires de la commune de Bernex - RégéService – Réfectoires de Luchepelet, Lully et Robert-Hainard - Mairie de Bernex - 313, rue de Bernex, 1233 Bernex

Restaurant scolaire de Budé - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 6, ch. Moïse-Duboule - 1209 Genève

Restaurant scolaire de Carl-Vogt - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 69, bd Carl-Vogt - 1205 Genève

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

Restaurants scolaires de la commune de Carouge - Novae Restauration SA - Réfectoires, des Pervenches, des Promenades, de la Tambourine, du Val d'Arve et de la Vigne Rouge - 1227 Carouge

Restaurant scolaire de Cayla - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 12, ch. William-Lescaze - 1203 Genève

Restaurant scolaire de Céliney - Les Délices du Traiteur - 3, rte de Crans - 1298 Céliney

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

Restaurants scolaires de la commune de Chêne-Bourg - Auberge de Chêne-Bougeries - Réfectoires De Haller, Floraire et Place Favre - 1225 Chêne-Bourg

Restaurant scolaire de la commune de Choulex - Scolarest - 11, ch. Briffods - 1244 Choulex

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

Restaurant scolaire de Cité-Jonction - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 24, av. Sainte-Clotilde - 1205 Genève

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

Restaurant scolaire de la commune de Collex-Bossy « Au Sel et Poivre » - 107, rte de Vireloup - 1239 Collex-Bossy

Restaurants scolaires de la commune de Collonge-Bellerive - Novae Restauration SA - réfectoires de Collonge-Bellerive et de Vésenaz - 1245 Collonge-Bellerive

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

Restaurant scolaire de la commune de Confignon - Eldora - Réfectoires de Cressy et de Confignon - 1232 Confignon

Restaurant scolaire des Contamines - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 22, rue Michel-Chauvet - 1208 Genève

Restaurant scolaire de la commune de Corsier - Migros - 20, rte de Corsier - 1246 Corsier



- Restaurant scolaire des Cropettes** - Association des cuisines scolaires des Cropettes - 4, rue Baulacre - 1202 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Dardagny** - PRO Restauration – 520, rte du Mandement – 1283 Dardagny
- Restaurant scolaire Devin-du-Village** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 1, rue du Vicaire-Savoyard - 1203 Genève
- Restaurant scolaire des Eaux-Vives** - Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives - 84-86, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève
- Restaurant scolaire EFP Saint-Gervais** - Cuisines scolaires du quartier de St-Gervais - 10, rue Bautte - 1201 Genève
- Restaurants scolaires de l'Europe** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 42, av. d'Aire - 1203 Genève
- Restaurant scolaire Ferdinand-Hodler** - Association des restaurants scolaires de Cité-Rive - 4, bd Jaques-Dalcroze - 1204 Genève
- Restaurant scolaire du Foyer Clair-Bois Minoteries** - Fondation Clair Bois Minoteries - 11, rue des Minoteries - 1205 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 des Genêts** - Novae Restauration SA - Association des restaurants scolaires de Trembley-Créts-Budé-Genêts - 1-3, ch. Sous-Bois - 1209 Genève
- Restaurants scolaires de la commune du Grand-Saconnex** - Eldora - Réfectoires de la Ferme Sarasin et de la Tour - 15, ch. du Pommier - 1218 Grand-Saconnex
- Restaurant scolaire des Grottes** - Association des cuisines scolaires des Cropettes - 5-7, av. Eugène-Empeyta - 1202 Genève
- Restaurant scolaire Hugo-de-Senger** – Société des cuisines scolaires de Plainpalais - 3, rue Rodo - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de Jollien** – Eldora – 6, ch. de Tréchaumont – 1232 Confignon
- Restaurants scolaires de la commune de Lancy** - RégéService - Réfectoires du Bachet-de-Pesay, de la Caroline, de Cérésole, d'En-Sauvy, des Palettes, du Petit-Lancy et de Tivoli - 1212 Grand-Lancy
- Restaurant scolaire Le Corbusier** - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 2, rue Le Corbusier - 1208 Genève
- Restaurant scolaire Les Jardins du Rhône** - Eldora - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 89, av. d'Aire - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Liotard** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 66, rue Liotard - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de Lyon 99** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 99, rue de Lyon - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de la Maison de quartier de St-Jean** - Association des restaurants scolaires de l'Europe - 8, ch. du Furet - 1203 Genève
- Restaurant scolaire de la commune de Meinier « Le p'tit Gourmand »** - Association Le p'tit Gourmand - 22, rue Ancien-Tir - 1252 Meinier
- Restaurants scolaires de la commune de Meyrin** - Eldora - Réfectoires de Bellavista, Champs-Fréchets, de Cointrin, du Livron, de Meyrin-Village et de Monthoux - 1217 Meyrin
- Restaurant scolaire de Michelieu-du-Crest** - Novae Restauration SA - Accueil Midi Plainpalais - 17, rue Michelieu-du-Crest - 1205 Genève
- Restaurant scolaire des Minoteries** – Fondation Clair Bois Minoteries - 7, rue des Minoteries - 1205 Genève
- Restaurants scolaires de la commune d'Onex** - Novae Restauration SA - Réfectoires de Belle-Cour et d'Onex-Parc - Association des Cuisines Scolaires d'Onex - 1213 Onex
- Restaurants scolaires d'Onex-Bosson** - 90, av. Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex
- Restaurant scolaire des Ouches** – Association des restaurants scolaires de l'Europe - 19, ch. des Ouches - 1203 Genève
- Restaurant scolaire des Pâquis** - Cuisines scolaires des Pâquis - 14, rue Royaume - 1201 Genève
- Restaurant scolaire de la Pépinière** - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 19, rue Gourgas - 1205 Genève
- Restaurant scolaire de Peschier « Le Lotus Bleu »** - Association des restaurants scolaires de



Champel - 28C, av. Dumas - 1206 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Plan-les-Ouates - RégéService - Buvette de la salle communale, réfectoire du Vélodrome et réfectoire La Galette - 1228 Plan-les-Ouates

Restaurant scolaire des Plantaporrêts - Cuisines scolaires des Plantaporrêts - 1 bis, rue des Plantaporrêts - 1205 Genève

Restaurant scolaire de Pré-Picot - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 31, ch. Franck-Thomas - 1223 Cologny

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

Restaurant scolaire de la commune de Puplinge « Le Croqu'tout » - Scolarest - 68, rue de Graman - 1241 Puplinge

Restaurant scolaire de Roches - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 21, ch. de Roches - 1208 Genève

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

Restaurant scolaire de la commune de Satigny « Le pois mange-tout » - Eldora - 27A, rte de la Gare - 1242 Satigny

Restaurant scolaire de Sécheron - Association du restaurant scolaire de Prieuré-Sécheron - 7, av. Blanc - 1202 Genève

Restaurants scolaires de la commune de Thônex - Réfectoires Adrien-Jeandin, Bois des Arts, Marcellly-Tronchet, Pont-Bochet - Association des restaurants scolaires de Thônex - 1226 Thônex

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

Restaurant scolaire de la commune de Vandoeuvres « Sel et Poivre » - Auberge de Vandoeuvres - 1253 Vandoeuvres

Restaurants scolaires de la commune de Vernier - Eldora - Réfectoires d'Aire, d'Avanchets-Salève, de Balexert, de Châtelaine, de La Ferme Golay, des Libellules, des Libellules 2, des Ranches, du Lignon, de Poussy et de Vernier-Place - 1214 Vernier

Restaurant scolaire de la commune de Versoix - Novae Restauration SA - Réfectoires La Galette, Le Radis et Lachenal - 1290 Versoix

Restaurant scolaire des Vollandes - Association du restaurant scolaire des Eaux-Vives - 84-86, rue des Eaux-Vives - 1207 Genève

Restaurant scolaire du XXXI-Décembre - Association du restaurant scolaire de Malagnou-Florissant - 63, rue du XXXI-Décembre - 1207 Genève

Restaurants des Ecoles privées

Collège du Léman - Scolarest - 74, rte de Sauverny - 1290 Versoix

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

Cycle d'Orientation Bersot - Migros - 134-136, rue de Genève - 1226 Thônex

Ecole de la Découverte - 11, av. de Sécheron - 1202 Genève

Ecole Alliance Girsa - 206, rte de Veyrier - 1255 Veyrier

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

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

Ecole Montessori-Aquilae - Julian's Kitchen - 24, ch. des Tulipiers - 1208 Genève

Ecole Mosaic - Auberge de Chêne-Bougeries - 23, av. Dumas - 1206 Genève

Espace 99 - Rue de Lyon 99 - 1203 Genève

Geneva English School - Novae Restauration SA - 36, rue de Malagny - 1294 Genthod

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

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

Institut La Salésienne - Novae Restauration SA - 243, rte de Veyrier - 1255 Veyrier

Nouvelle Ecole Farny - Migros - 4, rue Samuel-Constant - 1201 Genève



Annexe V

Etat au 31 décembre 2016

Label Fourchette verte tout-petits

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

- Crèche de Bernex** - 19, ch. du Signal - 1233 Bernex
- Crèche Chante-Joie** - 20, av. des Communes-Réunies - 1212 Grand-Lancy
- Crèche Coquelibulle** - 20E, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
- Crèche des Eaux-Vives** - 48, rue Montchoisy - 1207 Genève
- Crèche Les Couleurs du Monde** - 20, rte de la Chapelle - 1212 Grand-Lancy
- Crèche Montbrillant** - 78, rte de Montbrillant - 1202 Genève
- Crèche des Morillons** - 9A, rte des Morillons - 1218 Grand-Saconnex
- Crèche Rondin-Picotin** - 60, av. du Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex
- Crèche VéloRouge** - 34, rte du Vélodrome - 1228 Plan-les-Ouates
- EVE Acacias** - 38, rte des Acacias - 1227 Carouge
- EVE des Avanchets** - 12A, rue du Grand Bay - 1220 Avanchets
- EVE des Champs-Fréchets** - Eldora - 69, rue des Lattes - 1217 Meyrin
- EVE Clair-Matin** - RégéService - 59, rte de Chancy - 1213 Petit-Lancy
- EVE Confignon** - Eldora - 32, ch. de Sous le Clos - 1232 Confignon
- EVE des Epinettes** - 8B, rue des Epinettes - 1227 Carouge
- EVE Graines de Patenailles** - Scolarest - 58 rue de Graman - 1241 Puplinge
- EVE des Grands Hutins** - 1, rue de la Tambourine - 1227 Carouge
- EVE L'Omnibulle** - Eldora - 213, rte d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny
- EVE La Madeleine des enfants** - 16, rue de la Madeleine - 1204 Genève
- EVE Les Gais Minois** - 1-3, ch. Champ Baron - 1209 Genève
- EVE du Lignon** - 16, place du Lignon - 1219 Le Lignon
- EVE Monthoux** - Eldora - 12, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin
- EVE Nouveau-Prieuré** - Eldora - 3d, ch. Pré-du-Couvent - 1224 Chêne-Bougeries
- EVE Origami** - 6, rue Kazem-Radjavi - 1202 Genève
- EVE du Plateau** - 4, av. du Plateau - 1213 Petit-Lancy
- EVE du Val d'Arve** - 96, rte de Veyrier - 1227 Carouge
- EVE Vernier-Village** - 178, rte de Vernier - 1214 Vernier
- Fondation Crèche la Cigogne** - 83, rte de Veyrier, 1255 Veyrier
- Fondation Crèche du Lac** - 182, rue de Lausanne - 1202 Genève
- SPE Budé :** - **Crèche La Petite Maisonnée** - 143, rte de Ferney - 1202 Genève
- **Crèche La Providence** - 9, ch. de Briquet - 1209 Genève
- SPE Champel :** - **EVE Bertrand** - 20, rue Alfred-Bertrand - 1206 Genève
- **EVE Bout-du-Monde** - 2 bis, ch. du Bout-du-Monde - 1206 Genève
- **EVE Louis-Aubert** - 2, av. Louis-Aubert - 1206 Genève
- SPE des Bains :** - **EVE Edmond Kaiser** - 26, rue du Stand - 1204 Genève
- **EVE Jonction** - 14, av Sainte-Clotilde - 1205 Genève
- **EVE La Nichée** - 46, bd Carl-Vogt - 1205 Genève
- SPE des Nations :** - **EVE Crescendo** - 9, ch. des Mines - 1202 Genève
- SPE Dumas :** - **EVE La Dent de Lait** - 15, av. Dumas - 1206 Genève
- SPE Eaux-Vives :** - **EVE Pré-Picot** - 11, plateau de Frontenex - 1223 Cologny
- SPE Pâquis :** - **EVE Carfagni-Chateaubriand** - 2, place Chateaubriand - 1202 Genève
- **EVE Carfagni-Plantamour** - 28, rue Philippe Plantamour - 1201 Genève
- SPE Plainpalais :** - **EVE des Chaumettes** - 5, rue Lombard - 1205 Genève
- **EVE Jeanne Hersch** - 5, rue Bartélémy-Menn - 1205 Genève
- **EVE Minoteries** - 5, rue des Minoteries - 1205 Genève



- **EVE des Sources** - 12, rue des Sources - 1205 Genève
- SPE St-Gervais :**
 - **EVE Isabelle Eberhardt** - 7, rue du Cendrier - 1201 Genève
 - **EVE Seujet** - 34, quai du Seujet - 1201 Genève
- SPE St-Jean :**
 - **EVE Le Gazouillis** - 2, rue Lamartine - 1203 Genève
 - **EVE Germaine Duparc** - 39, rue de Saint-Jean - 1203 Genève
- SPE Université :**
 - **EVE des Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias
 - **EVE Baud-Bovy** - 2, passage Daniel-Baud-Bovy - 1205 Genève

Crèches et E.V.E. privées

- Crèche Arabelle** - 64, av. des Grandes Communes - 1213 Onex
- Crèche Pop e poppa, Menthe à l'eau** - RégéService - 8C, av. de Champel - 1206 Genève
- Crèche Pop e poppa, Le Sabotier** - RégéService - 20, ch. de Sous-Balme - 1255 Veyrier
- Crèche Scoubidou** - Eldora - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève
- Ecole Cabriole-Montessori** - 36, av. Cardinal-Mermillod - 1227 Carouge
- Ecole Montessori, Rive gauche** - Scolarest - 15, ch. Pré d'Orsat - 1245 Collonge-Bellerive
- Ecole Mosaic** - Auberge de Chêne-Bougeries - 23, av. Dumas - 1206 Genève
- EVE des Libellules (SIG)** - Eldora - 21, rte de l'Usine-à-Gaz – 1214 Aïre



Annexe VI

Etat au 31 décembre 2016

Etablissements **Fourchette verte** affiliés adulte

Fondation Ensemble, résidence L'Essarde - 34, rte de Malagny - 1294 Genthod

Fondation Ensemble, résidence Claire Fontaine - 6, rue Jean-Pelletier - 1225 Chêne-Bourg

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

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

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

Fondation Foyer Handicap, résidence Yamani - Novae Restauration SA - 97, rte de Loëx - 1232 Confignon

Foyer Maison des Champs - 5, rte du Pré-Lauret - 1233 Bernex

Etablissements **Fourchette verte** affiliés junior

Chalet Savigny - Fondation Officielle de la Jeunesse - 51-53, ch. de la Montagne - 1224 Chêne-Bougeries

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

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

La Grève - Service des Loisirs éducatifs (DIP) - 31, ch. des Graviers - 1290 Versoix

Maison de Pierre-Grise - Fondation Officielle de la Jeunesse -15, ch. des Chênes - 1294 Genthod

Etablissements **Fourchette verte** affiliés senior

Résidence Le Léman - EMS - 30, rte d'Hermance - 1222 Vésenaz



Annexe VII

Etat au 31 décembre 2016

Charte du développement durable

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

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

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

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

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



Charte du développement durable

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

le restaurant / l'établissement :

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

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

Genève, le

Fourchette verte Genève
rue Henri-Christiné 5 • case postale 567 • CH-1211 Genève 4 • tél. 022 329 11 78 • fax 022 329 11 27 • ge@fourchetteverte.ch
Une action soutenue par la République et canton de Genève et Promotion Santé Suisse

Nombre d'établissements labellisés en Suisse

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU / JUBE	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	1	13	1	0	0	0	0	14	0	7	5	0	0	41
Self-services	0	0	0	0	2	15	0	0	0	0	0	4	0	20	5	0	0	46
Collectivités	0	0	0	0	9	63	15	13	0	0	0	23	0	8	26	0	71	228
Affiliations	0	0	0	0	2	7	3	3	0	0	0	11	0	6	11	0	0	43
Affiliations senior	0	0	0	0	4	1	0	3	0	0	0	26	0	11	40	0	0	85
Affiliations junior	0	0	0	0	0	5	0	2	0	2	0	5	0	4	9	0	0	27
Juniors	4	0	0	21	15	128	12	16	0	5	0	166	0	54	175	0	0	596
Juniors Ama Terra		2	6	0	0	0	0	0	10	0	7	0	0	0	0	1	0	26
Tout-petits	29	0	0	97	22	60	23	24	0	16	0	11	0	36	82	0	0	400
Tout-petits Ama Terra	0	4	15	0	0	0	0	0	5	0	5	0	0	0	0	6	0	35
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
Total	33	6	21	118	55	292	54	61	15	23	12	260	0	148	353	7	71	1'529

* des établissements sont en cours de labellisation.

Nombre de places assises en Suisse

	AG	BL	BS	BE	FR	GE	JU / JUBE	NE	SG	SO	TG	TI	UR*	VS	VD	ZG	CH	TOTAL
Cafés-restaurants	0	0	0	0	10	710	13	0	0	0	0	576	0	63	265	0	0	1'637
Self-services	0	0	0	0	65	570	0	0	0	0	0	410	0	757	640	0	0	2'442
Collectivités	0	0	0	0	272	4'149	632	634	0	0	0	3'860	0	73	2'403	0	5'291	17'314
Affiliations	0	0	0	0	476	239	305	160	0	0	0	2'270	0	975	748	0	0	5'173
Affiliations senior	0	0	0	0	432	28	0	233	0	0	0	6'020	0	1'834	4'779	0	0	13'326
Affiliations junior	0	0	0	0	0	122	0	88	0	36	0	1'906	0	210	800	0	0	3'162
Juniors	120	0	0	909	1'338	27'724	602	666	0	245	0	7'835	0	2'514	10'767	0	0	52'600
Juniors Ama Terra		125	350	0	0	0	0	0	264	0	160	0	0	0	55	0	0	829
Tout-petits	864	0	0	2'681	743	3'798	962	919	0	354	0	709	0	1'581	4'915	0	0	16'662
Tout-petits Ama Terra	0	117	850	0	0	0	0	0	262	0	120	0	0	0	140	0	0	1'372
Take away	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
Total	984	242	1'200	3'590	3'336	37'340	2'514	2'700	526	635	280	23'586	0	8'009	25'317	195	5'291	114'519

* des établissements sont en cours de labellisation.

**Résultats de l'enquête d'appréciation « Fourchette verte » auprès de 163 établissements genevois labellisés,
de janvier à juin 2016**

	14 cafés-restaurants		16 self-services		65 collectivités		68 juniors		Résultats 2016 163 établissements		Résultats 2015 154 établissements	
1. Modalités FV	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible?	50%	50%	81%	19%	87%	13%	79%	21%	80%	20%	82%	18%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci?	93%	7%	88%	12%	85%	15%	80%	20%	84%	16%	83%	17%
La vignette annuelle est-elle visible?	86%	14%	88%	12%	94%	6%	76%	24%	85%	15%	81%	19%
Le matériel FV est-il disponible et facilement accessible?	79%	21%	88%	12%	85%	15%	75%	25%	80%	20%	73%	27%
La Fourchette verte est-elle mentionnée sur la carte des menus ou sur les panneaux?	86%	14%	94%	6%	98%	2%	97%	3%	96%	4%	94%	6%

Les résultats sont meilleurs qu'en 2015, sauf au niveau de l'affichage du diplôme.

	14 cafés-restaurants		16 self-services		65 collectivités		68 junior		Résultats 2016 163 établissements		Résultats 2015 154 établissements	
2. Boissons non alcoolisées	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	60%	40%	14%	86%	29%	71%	-	-	30%	70%	23%	77%
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson moins chère ?	100%	0%	100%	0%	100%	0%	-	-	100%	0%	100%	0%
Indication des boissons sans alcool	90%	10%	100%	0%	100%	0%	-	-	97%	3%	69%	22%

Tous les établissements servant des boissons alcoolisées proposent des boissons sans alcool moins chères.

	14 cafés-restaurants			16 self-services			65 collectivités			68 juniors			Résultats 2016 163 établissements			Résultats 2015 154 établissements		
3. Respect des Q servies	Oui	Non (trop peu)	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%	95%	5%	0%	94%	6%	0%	94%	6%	0%	94%	6%	0%
Légumes, crudités	79%	-	21%	75%	-	25%	92%	-	8%	91%	-	9%	89%	-	11%	92%	-	8%
Graisses en quantités limitées	93%	7%	-	94%	6%	-	98%	2%	-	97%	3%	-	97%	3%	-	97%	3%	-
Avez- vous eu assez de farineux ?	93%	-	7%	100 %	-	0%	100 %	-	0%	100 %	-	0%	99%	-	1%	99%	-	1%
Plat FV correct	57%	43%		75%	25%		89%	11%		82%	18%		82%	18%		89%	11%	

Le respect des quantités servies est moins bon qu'en 2015 en raison d'une quantité insuffisante de légumes dans 18 établissements labellisés.

163 établissements ont été visités en 2016 contre 154 en 2015.

Il est proposé de :

- Poursuivre les efforts fournis pour le respect des critères de l'assiette **Fourchette verte** notamment dans les quantités de légumes servies par d'avantage de formations et de sensibilisation du personnel.