



www.fourchetteverte.ch

Fourchette verte Genève

Rapport d'activité 2013



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



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Avec le soutien de la République et Canton de Genève et de Promotion Santé Suisse

Sommaire	page
I. LES TEMPS FORTS DE 2013	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	5
E. Affiliation adulte	5
F. Affiliation junior	5
G. Manifestations populaires	5
H. Prospection	5
I. Nombre de restaurants labellisés	5
J. Suivi des restaurants labellisés	5
K. Charte du développement durable	6
2. Information du public	6
A. Matériel de communication	6
B. Actions de communication	6
C. Stands de présentation	9
3. Recherche de fonds	11
A. Communes	11
B. Sponsors	11
IV. EVALUATION	11
1. Sondage d'opinion	11
2. Enquête d'appréciation	12
V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE	12
1. Temps forts	12
2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse	14
3. Nombre de places assises en Suisse	15
4. Historique et organisation	15
VI. PERSPECTIVES 2014	16
VII. COMPTES 2013	17
1. Comptes d'exploitation	17
2. Bilans comparés 2012-2013	18
VIII. REMERCIEMENTS	18
IX. ANNEXES	20

I. LES TEMPS FORTS DE 2013

Fourchette verte a déménagé dans des locaux plus vastes et plus calmes permettant un travail plus performant. L'emménagement a demandé un investissement considérable.

On compte **quatre établissements labellisés de plus** qu'en 2012 avec des mouvements notables, soit **douze** nouveaux labels et **huit** en moins. Au total, **279 établissements** sont labellisés **Fourchette verte** (cf § III. 1).

A l'occasion de la 13^{ème} **Semaine du Goût**, **Fourchette verte** a contribué à quatre événements différents : « Pique-nique des chefs », « Autour de l'artichaut » avec un parcours sensoriel, « The Meal » avec un stand sur la saisonnalité, « Des goûts et des couleurs, 1 jour, 1 menu, 1 couleur » dans les restaurants scolaires et les cafétérias du post-obligatoire (cf § III. 2 B).

Les 20 ans du label Fourchette verte ont été fêtés à Genève le 4 octobre avec tous les cantons suisses, ainsi qu'avec les partenaires, qui de près ou de loin, ont participé au développement du label depuis sa création. Un franc succès pour cette journée divisée en quatre parties, lui donnant un rythme dynamique fort apprécié (cf § III. 2 C).

27 communes ont répondu favorablement et ont soutenu financièrement **Fourchette verte**: Anières, Avully, Avusy, Bardonnex, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Collonge-Bellerive, Confignon, Cologny, Grand-Saconnex, Lancy, Meyrin, Onex, Pregny-Chambésy, Plan-les-Ouates, Presinge, Puplinge, Satigny, Thônex, Vandoeuvres, Vernier, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien est devenu indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte** (cf § III. 3 A).

Lors de l'enquête d'appréciation, **204 établissements** labellisés ont été visités de janvier à juin. Pour la 1^{ère} fois les enquêtrices-teurs de la FRC se sont rendus dans les restaurants scolaires. Les résultats montrent qu'il faut poursuivre les efforts au niveau des modalités d'affichage et du respect des critères de l'assiette **Fourchette verte** (cf § IV. 2 et annexe IX).

Au niveau Suisse, **le label est présent dans 10 cantons**. Le projet d'intégration d'un autre label « **schnitz und drunder** », issu de Bâle, est à l'étude pour que d'ici 2 ans, **Fourchette verte** soit le seul label de l'alimentation équilibrée au niveau Suisse. Un partenariat avec une entreprise de restauration collective sur 5 ans a été conclu, elle s'engage à labelliser progressivement tous ses établissements, quel que soit le canton où ils sont implantés (cf § V).

Le tableau de bord 2014, en lien avec le **contrat de prestations quadriennal pour la période 2013-2016** établi entre le DARES (Département des affaires régionales, de l'économie et de la santé) et l'association **Fourchette verte** est plus étoffé qu'auparavant. Les activités de sensibilisation de la population à une alimentation équilibrée y sont ainsi mises en évidence. Le montant de la subvention 2014 est augmenté de 13% (cf § VI).

II. FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

Fourchette verte Genève ne fait plus partie de Carrefour Prévention, qui n'existe plus. Depuis janvier 2013, une faîtière a été créée regroupant les associations : Fegpa, Cipret et Rien ne va plus, sous le nom de Carrefour Addictions (CARAD). **Fourchette verte** a néanmoins déménagé avec Carrefour Addictions et partage les mêmes locaux en profitant de plusieurs espaces communs. Le suivi des travaux, le déménagement et l'emménagement de **Fourchette verte** ont demandé un investissement important aux permanentes. Le résultat est à la hauteur des efforts fournis, les locaux sont plus spacieux et permettent d'organiser les tâches quotidiennes plus efficacement.



Le comité de **Fourchette verte**, composé de huit membres s'est réuni à quatre reprises au cours de l'année (cf. annexe I). L'assemblée générale a eu lieu le 12 mars à la salle communale de Bernex, commune dont les autorités ont aimablement accueilli **Fourchette verte**.

Les permanentes de l'association

Coordinatrice :

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

Diététiciennes :

- Madame Daniela DI CAPUA, poste à 0,5 EPT
- Madame Thérèse FARQUET, poste à 0,3 EPT



Le temps de travail effectif des permanentes de l'association a représenté 1,3 équivalent plein temps. **Fourchette verte** Genève a accueilli quatre étudiantes de la filière HES Nutrition et diététique de Genève durant 28 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 des affaires régionales, de l'économie et de la santé (DARES), un contrat de prestations quadriennal a été établi. Un tableau de bord comprenant les objectifs pour la période 2013-2016 ont été définis, soit pour 2013 :

Objectifs	Valeurs cibles	Indicateurs et résultats
1. Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	255	Nombre total de lieux labellisés : 279
	35'500	Nombre total de places assises : 36'834
	73%	Pourcentage des lieux labellisés pour les enfants les jeunes et les étudiants sur le nombre total de lieux labellisés : 72%
2. Augmenter la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation	12	Nombre de mini-formations réalisées : 9
	220	Nombre d'entretiens individuels réalisés : 252
	385*	Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés : 389

	80%	Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label : 82%
	3	Nombre de formations payantes réalisées : 1
	45	Nombre de participants aux formations payantes : 150
3. Sensibiliser la population à une alimentation équilibrée par la promotion du label Fourchette verte	12	Nombre de manifestations publiques : 12
	18	Nombre de stands de présentation : 11
	6	Nombre d'articles de presse : 16
	2	Nombre d'intervention à la radio et/ou à la télévision : 2
4. Evaluer la connaissance du label Fourchette verte auprès de la population	1	Nombre de sondage d'opinion : 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 qu'une majeure partie des indicateurs ont été atteints voire largement dépassés, alors que quelques uns ont manqué de peu leurs valeurs-cibles. Il n'a pas été possible d'avoir un nombre suffisant de mini-formations, de formations payantes et de stands de présentation, par manque de disponibilité, étant donné les nombreuses tâches occasionnées par le déménagement. Quant au pourcentage des lieux labellisés pour les enfants, les jeunes et les étudiants sur le nombre total de lieux labellisés, il est légèrement inférieur, bien que le nombre total de lieux labellisés pour ce public ait augmenté (5 établissements de plus).

Fourchette verte s'inscrit dans les priorités du **Plan cantonal genevois de promotion de la santé et de prévention** du DARES, dans le cadre du programme « marchez et mangez malin ». Un colloque regroupant tous les partenaires du programme a eu lieu le 5 novembre.

1. Restaurants labellisés **Fourchette verte**

A. Cafés-restaurants et self-services

Un **nouveau café-restaurant** (Swiss Chalet) a obtenu le label **Fourchette verte**. Deux **cafés-restaurants** ont changé de propriétaires et perdu le label et un **self-service** a fermé pour cause de travaux (Tennis Club de Carouge, Les Recyclables et Cité Jardin).

Ainsi, il y a **deux labels en moins** dans la catégorie des cafés-restaurants et des self-services (cf. annexe II).

B. Restaurants de collectivité : entreprises et écoles post-obligatoires, université, HES

Le label **Fourchette verte** adulte a poursuivi son développement avec **un nouveau label** (Collège de Candolle) **et deux re-labellisations** (Collège du Léman et CCI). Deux établissements l'ont perdu, il s'agit du Marx Café (Uni Mail) et de l'Ecole de Culture Générale Henry-Dunant, qui sera probablement re-labellisée en 2014.

Ainsi il y a **un label en plus** dans la catégorie des restaurants de collectivité (cf. annexe III).

C. Junior

Deux restaurants scolaires ont obtenu le label **Fourchette verte** (L'Appart et le Collège du Léman) et deux établissements l'ont perdu (Ecole Moser et « Sel et Poivre »). Le restaurant scolaire « Sel et Poivre » de la commune de Vandoeuvres devrait obtenir à nouveau le label en 2014. Le nombre de label junior est donc resté **stable** (cf. annexe IV).

D. Tout-petits

Cinq établissements ont obtenu le label. Il s'agit des crèches VéloRouge, La Providence et La Louchette et des E.V.E. Acacias et Epinettes. La crèche Fleurimage a perdu le label en raison d'un tri des déchets non conforme.

Il y a donc **quatre labels en plus** (cf. annexe V).

E. Affiliation adulte

Le nombre d'établissements est resté constant en 2013, soit **cinq établissements** affiliés adulte (cf. annexe VI).

F. Affiliation junior

Un établissement a obtenu le label, il s'agit du Chalet Savigny de la Fondation Officielle de la Jeunesse (FOJ). Il y a ainsi **quatre établissements** affiliés junior (cf. annexe VI).

G. Manifestations populaires

Fourchette verte Genève a labellisé les plats servis lors de deux 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 lors de la Fête de la Tomate (Vidonne Traiteur) et de la Course de l'Escalade (Traiteur de Châtelaine) pour les plats servis au public (cf. § III. 2 C).

H. Prospection

Fourchette verte Genève a été en contact avec 9 nouveaux établissements, ce qui a donné lieu à 5 entretiens.

I. Nombre de restaurants labellisés

La répartition des types d'établissements qui détiennent le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2013 est la suivante :

Etablissements	Nombre	Places
cafés-restaurants	14	1'164
self-services	18	3'243
restaurants de collectivité	68	16'506
junior	118	12'589
tout-petits	52	3'082
affiliations adulte	5	149
affiliations junior	4	101
Total	279	36'834

On compte **quatre établissements labellisés de plus qu'en 2012** correspondant à douze nouveaux labels et huit en moins soit, **279** restaurants labellisés contre 275 fin 2012, pour un total de **36'834** places, contre 35'006 places une année auparavant.

L'objectif quantitatif visant à atteindre 255 établissements labellisés avec 35'500 places assises a donc été atteint.

J. Suivi des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et, dans le souci d'évaluer le respect des trois critères et leur bonne visibilité, **389 visites** ont été effectuées dans les établissements. Les permanentes de l'association ont assuré : **224 repas** et **28 entretiens** sans repas, soit un total de **252 entretiens**. Elles ont également corrigé **222 semaines de menus**. Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectués: **119 visites avec repas**, **18 entretiens sans repas** et **598 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 liste des restaurants labellisés et de discuter avec les responsables de la restauration.

Quatre nouveaux testeurs ont été formés entre novembre et décembre. Chaque testeur s'engage à évaluer au moins quatre établissements par année avec une indemnité de Frs 20.- par grille d'évaluation remplie. **11 testeurs actifs** cette année (idem en 2012) ont rempli **52 grilles d'appréciation** correspondant à 24 établissements différents visités.

En cours d'année, la **vignette annuelle** de conformité a été attribuée à chaque établissement labellisé respectueux des critères, lors des visites de suivi.

Des **entretiens individuels** avec les responsables et les cuisiniers ont eu lieu à une ou deux reprises dans l'année dans tous les établissements. Les permanentes de l'association ont assuré : **9 mini-formations** du personnel, **3 formations** pour les enfants dans deux écoles privées et **13 séances d'information**.

Mesdames Marie-Pierre THEUBET, Sidonie FABBI et Céline LIVER ont effectué : **7 mini-formations** du personnel des établissements, **13 ateliers de formation** pour les éducatrices-teurs et animatrices-teurs du parascolaire, **5 séances d'information** aux parents des enfants fréquentant les restaurants scolaires ou les crèches/E.V.E. **Fourchette verte**.

K. Charte du développement durable

Sous l'impulsion de la Direction générale de l'Agriculture (Département de l'intérieur et de la mobilité) 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. Le nombre d'établissements ayant signé la charte est resté constant en 2013, soit **quatre chartes signées** (cf. annexe VII).

2. Information du public

A. Matériel de communication

Des tabliers noirs (5) ont étoffé l'offre de **Fourchette verte**. Une réédition de matériel a été réalisée : dépliant adultes (11'600), dépliant junior (5'000), dépliant tout-petits (2'000), serviettes (4'800), stylos (1'000), post-it (2'400), règles (500), gommes (300), tabliers blancs (10) et des sacs réutilisables (550).

Cette année, la commande de matériel a été réduite au vu des restrictions budgétaires. En effet, ce matériel a pu être mis à disposition grâce au soutien de **Fourchette verte** Suisse et de l'Union maraîchère de Genève (OPAGE). Contrairement aux années précédentes, la Fondation Wilsdorf a accordé une aide financière uniquement destinée aux frais liés au déménagement et emménagement dans les nouveaux locaux.

Au total, environ 12'000 dépliant adultes, 8'500 dépliant junior et 200 dépliant tout-petits ont été distribués.

B. Actions de communication

Semaine du Goût

A l'occasion de l'ouverture de la 13^{ème} Semaine du Goût, un pique-nique gastronomique a été distribué sur la place du Marché de Carouge, le jeudi 12 septembre, pendant la pause de midi. Ce « pique-nique des chefs » a été organisé par les chefs cuisiniers Goutatoo,



orchestré par Monsieur Serge LABROSSE avec la participation de l'association **Fourchette verte** Genève et d'espace-terroir.ch. Près de 350 repas ont été offerts à la population, mettant en valeur les produits du terroir genevois et le goût : soupe froide de courgettes, sushi aux légumes, tourte aux blettes, salade de lentilles et dessert aux pruneaux. La Ville de Carouge a mis à disposition, outre l'espace public, une grande tente, des tables, des bancs et la gestion du tri des déchets.



Fourchette verte Genève a de la journée. Le label et étaient présentés, des brochures informatives sur promotionnel ont été différentes variétés de distribution de pommes, ont même thème a également Les chefs ont préparé plusieurs déclinaisons culinaires originales : compote, pomme d'amour, marshmallow, chaussons aux pommes et jus de pomme, permettant de familiariser les plus jeunes au goût de ce fruit de saison.



tenu un stand une bonne partie ses différentes déclinaisons y recettes de lentilles, des le pique-nique et du matériel distribués. Un concours sur pommes, ainsi qu'une été proposés. Un goûter sur le été organisé pour les enfants.



Le 19 septembre, la Ville du Grand-Saconnex, DSR et **Fourchette verte** ont préparé une animation publique intitulée « Autour de l'artichaut ». Une dégustation de purée d'artichaut, de cardon et de topinambour a été intégrée à un parcours sur les 5 sens animé par **Fourchette verte**. Environ 80 enfants ont participé à cette animation, qui s'est déroulée dans le préau de



l'école du Pommier du Grand-Saconnex de 17h à 18h30. La Ville du Grand-Saconnex a organisé des bacs de plantation de cardons et d'artichaut et a offert un artichaut à tous les participants de l'animation. Une brochure présentant le label **Fourchette verte**, l'histoire de l'artichaut à Genève et diverses recettes a été éditée et distribuée à tous les enfants des écoles du Grand-Saconnex.

Toujours dans le cadre de la Semaine du Goût, un grand repas « The Meal » composé de produit du terroir a été organisé par l'association « Un repas pour l'avenir ». Le traiteur de Châtelaine a proposé un buffet sur la Plaine de Plainpalais le samedi 21 septembre entre 12h et 14h. Le but de cet événement était de soutenir le développement durable, plus particulièrement la consommation responsable. Ce repas a été préparé simultanément dans plusieurs lieux dans le monde, afin de soutenir les paysans de Suisse et d'ailleurs, de favoriser le commerce équitable, d'encourager les cultures et les élevages respectueux de l'environnement et de donner accès à chacun aux ressources naturelles. **Fourchette verte** Genève a tenu un stand avec espace-terroir.ch et a proposé des pommes, des informations sur le label **Fourchette verte**, des recettes et des brochures sur l'alimentation, ainsi qu'un concours sur les produits de saison.



Du 16 au 20 septembre, les plats du jour **Fourchette verte** des cafétérias des établissements de l'enseignement post-obligatoire et les menus juniors se sont déclinés autour de la thématique : « Des goûts et des couleurs, 1 jour, 1 menu, 1 couleur ».

La Semaine du Goût a été traitée dans divers médias.

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 3 séances au cours de l'année, dont une dédiée à la sélection des événements genevois.

Promotion pour une alimentation saine dans les cafétérias des établissements de l'enseignement post-obligatoire (DIP)

Dans le cadre de sa politique de promotion de la santé, et pour la douzième année consécutive, le DIP a mené son action spéciale dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement post-obligatoire. Ainsi, durant 40 jours partagés en deux périodes, afin d'éviter les examens (soit du 28 octobre au 29 novembre 2013 et du 24 février au 21 mars 2014) les élèves âgés de 16 à 19 ans ont eu l'occasion de consommer le plat du jour "**Fourchette verte** + un fruit" au prix de 6.40 (au lieu de 8.90 sans le fruit).

En 2012-2013 ce sont 900 plats **Fourchette verte** par jour sur 55 jours, soit un peu plus 50'000 plats **Fourchette verte** accompagnés d'un fruit, qui ont été consommés par les élèves.

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 **145 nouvelles recettes** ont été proposées. Toutes les recettes sont disponibles sur www.espace-terroir.ch.



Campagne de diapositive

Une diapositive **Fourchette verte** « spécial 20 ans » a été projetée durant les mois de novembre et décembre dans cinq salles de cinéma.

Couverture médias

Presse écrite

- La Tribune de Genève publie un article le 25 février intitulé « Les élèves du Cycle et du Collège boudent les restaurants scolaires » où **Fourchette verte** est cité en lien avec le pouvoir d'achat limité des jeunes.
- Le magazine d'information du DIP « Les Clefs de l'Ecole » publie au printemps un article intitulé « bien s'alimenter : une affaire de sens » qui rappelle l'objectif du label **Fourchette verte**.
- Au printemps et en automne, une recette **Fourchette verte** paraît dans le journal Oxygène de la Ville de Genève, il s'agit « d'un turbot rôti en marinère de coquillages safranés sur lit de tagliatelle à l'encre de seiche » et « d'une roulade de sole et saumon à l'ail des ours, vinaigrette de tomates à l'huile de chanvre ».
- Le 12 juillet, à l'occasion de la Fête de la Tomate, Tania LEHMANN s'exprime sur les bienfaits de la tomate dans la Tribune de Genève.
- Entretien de Tania LEHMANN le 18 août dans le Matin dimanche « Il est utile de manger du sel, mais avec modération », mentionnant sa fonction de coordinatrice à l'association **Fourchette verte** Genève.
- Un dossier « Manger équilibré à la cantine scolaire c'est possible » paraît dans le magazine FRC mieux choisir de septembre avec un article « **Fourchette verte** et sac d'école ».
- L'ATS publie un article sur internet en septembre « Carouge : un pique-nique tout légumes concocté par de grands chefs » dans lequel **Fourchette verte** met en avant l'implication des grands chefs à travailler les légumes.
- Plusieurs articles concernant les 20 ans de **Fourchette verte** :
 - Le Matin, le 4 octobre « 20 ans que la **Fourchette verte** verdit »
 - Le Courrier, le 5 octobre « **Fourchette verte** fête ses 20 ans ».
 - Le Nouvelliste, le 5 octobre « La santé par le bout de la Fourchette »
 - Tribune de Genève, le 7 octobre « Il ne faut pas systématiquement diaboliser la cuisine industrielle ».
 - Tabula, le Magazine de la Société Suisse de Nutrition, numéro 4, « **Fourchette verte** a 20 ans et toutes ses dents ».
- Interview de Daniela DI CAPUA dans le Matin du 7 septembre concernant la pause de midi. Sa fonction à l'association **Fourchette verte** est mentionnée avec une belle visibilité de la **Fourchette verte** géante.
- Dans les Cahiers de nutrition et de diététique, numéro 5, un article fait référence aux recommandations nutritionnelles de **Fourchette verte** pour évaluer la consommation alimentaire dans une crèche.
- Migros-Magazine a interrogé Tania LEHMANN au sujet des repas de fête dans son numéro du 23 décembre.

Radio

- RTS La Première, le 27 septembre « Bille en tête » chez Patricia LAFARGE (Présidente **Fourchette verte** Valais) et avec Thomas BURGNER (ancien Président **Fourchette verte** Suisse).

Télévision

- Un reportage de la RTS sur le label **Fourchette verte** depuis sa naissance a été diffusé sur Couleurs Locales le vendredi 4 octobre.

Au total, il y a eu 16 interventions dans la presse écrite, 1 à la radio et 1 à la télévision.

Annonces *Fourchette verte*

- Le label *Fourchette verte* a été présenté en janvier dans la Newsletter annuelle de l'Ecole Mosaic destinée à tous les parents.
- Visibilité via le blog des SIG dans la rubrique « autour de ma maison » où chaque mois, une recette *Fourchette verte* accompagnée d'un article sur un légume phare est publiée.
- Une présentation de *Fourchette verte*, ainsi qu'une annonce publicitaire ont été intégrées au Petit Futé 2013, sorti en décembre.
- Visibilité de *Fourchette verte* via la Newsletter hebdomadaire du restaurant Le Jardin, de l'hôtel Crowne Plaza Geneva.
- Tout au long de l'année, le logo *Fourchette verte* a été présent dans les publications et lors des manifestations de Carrefour Prévention (devenu Carrefour Addictions).

Internet

- Une réédition de l'interview de Madame Tania LEHMANN sur l'eau du robinet était disponible à l'occasion des Journées de l'Eau sur le site internet des SIG.
- Une vidéo sur les restaurants scolaires tournée par Léman Bleu télévision est disponible sur Youtube et sur le site de la Ville de Genève <http://www.ville-geneve.ch/themes/petite-enfance-jeunesse-loisirs/infrastructures-services-scolaires/restaurants-scolaires/>
- Différents liens pointant vers www.fourchetteverte.ch depuis de nombreux sites, notamment ceux des restaurants labellisés *Fourchette verte*, des goutatoo.ch et d'espace-terroir.ch.

Distribution des dépliants *Fourchette verte*

- Dans tous les établissements labellisés, ainsi que dans différents lieux publics et lors des stands.
- Envoi d'un dépliant à chaque nouvelle famille d'enfant fréquentant un restaurant scolaire ou une crèche labellisés, accompagné d'un courrier explicatif, en partenariat avec les associations de restaurants scolaires ou de crèches, et les communes.
- Distribution de dépliants junior et de matériel promotionnel aux parents par les animatrices-teurs lors des inscriptions au parascolaire de mai (dépliants junior).
- Envoi en octobre d'un dépliant à chaque élève de 1^{ère} année du post-obligatoire pour annoncer l'action *Fourchette verte*, au total 8'400 dépliants envoyés.

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.
- Envoi à tous les testeurs lors de chaque mise à jour.

C. Stands de présentation

Onze stands de présentation *Fourchette verte* ont été organisés durant la pause de midi dans les établissements labellisés. Deux types d'animations ont été proposés : un concours avec des photos d'assiettes permettant de discuter de l'équilibre alimentaire et de la composition des plats *Fourchette verte*, et une sensibilisation quant aux besoins journaliers en protéines, ainsi qu'à l'impact d'une surcharge en terme de développement durable.

Ces stands sont l'occasion de promouvoir le label auprès de la clientèle et de valoriser le travail effectué par le personnel des établissements tout au long de l'année.



7^{ème} conférence des Villes durables, à Vernier le 18 avril avec un stand *Fourchette verte* avec 3 posters présentant le label, ses critères et sa charte du développement durable. Le stand comprenait également quelques animations couramment utilisées lors des manifestations. Le public, expert ou non en développement durable, provenait de toute l'Europe.

Journées de l'Eau, organisées par les SIG, qui ont eu lieu du 3 au 5 mai au Jardin Anglais en collaboration avec le Marathon de Genève for UNICEF.

Fourchette verte a proposé une dégustation de purées froides à base de fruits, de légumes et d'herbes aromatiques, préparées par le chef du Crowne Plaza Genève. Les participants ont été invités à deviner la composition des purées en relevant leur saisonnalité.





Beaulieu en campagne, le samedi 8 juin. **Fourchette verte**, en collaboration avec espace-terroir.ch, a proposé un concours, ainsi qu'un jeu sur le toucher.

Fête de la Tomate le samedi 13 juillet à Carouge en collaboration avec l'Union Maraîchère Genevoise (UMG) et les SIG. Douze recettes à base de tomates, ainsi qu'un concours ont été proposés. Un plat **Fourchette verte** a été servi par le traiteur Monsieur André VIDONNE : tomates farcies, riz et salade mêlée.



Slow Up le dimanche 4 août, un stand s'est tenu entre Choulex et Meinier proposant un concours **Fourchette verte**, ainsi que de la documentation sur l'alimentation et les produits du terroir.

Salon des Ressources humaines les 2 et 3 octobre à Palexpo Genève. Une étudiante HES de la filière nutrition et diététique en stage, s'est jointe à la Société Suisse de Nutrition pour représenter **Fourchette verte** et promouvoir le label de l'alimentation équilibrée.

Automnales à Palexpo du 8 au 17 novembre avec des présences ponctuelles sur le stand d'espace-terroir.

Les 20 ans de la création du label ont été dignement fêtés le 4 octobre à Genève. La journée s'est déroulée en 4 parties : Assemblée générale de **Fourchette verte** suisse, buffet avec les spécialités de chaque canton, partie officielle avec discours, remerciements et rétrospective, agrémentée d'une conférence par un historien de l'alimentation, suivie d'un apéritif dinatoire local, avec présentations culinaires par des chefs Goutatoo. Les deux premières parties



étaient réservées aux cantons et à leurs représentants, alors que les deux suivantes ont accueilli tous les partenaires qui, de près ou de loin, ont participé au développement du label depuis sa création. Le carton d'invitation est présenté en annexe (VIII).

Monsieur Guy-Olivier SEGOND, conseiller d'Etat en charge du DASS en 1993 et initiateur du label était présent. Deux candidats au Conseil d'Etat sont venus, Madame Anne EMERY TORRACINTA et Monsieur Serge DAL BUSCO, ainsi que des élus communaux et des candidats au Grand Conseil.

La journée a été organisée par **Fourchette verte** suisse et **Fourchette verte** Genève. Sur place c'est Monsieur Stéphane MONTANGERO qui a animé les festivités d'une main de maître. Un grand succès, tant au niveau du contenu, que de l'affluence. Madame Loly BOLAY, Présidente de **Fourchette verte** Genève et Monsieur Michel THENTZ, Président de **Fourchette verte** suisse, ont fait des discours éloquents, mettant en évidence que **Fourchette verte** est devenue la référence alimentaire au niveau suisse, mais qu'un soutien financier plus conséquent et durable est absolument nécessaire pour maintenir et développer le label partout en Suisse. L'OPAGE a soutenu généreusement les 20 ans en offrant le vin et le jus de pomme.

Un film et un diaporama rétrospectifs sont accessibles sur le lien suivant : <http://www.fourchetteverte.ch/fr/articles/48>.



36^{ème} Course de l'Escalade qui a eu lieu les 6 et 7 décembre sous la tente Escalad'expo situé dans le Parc des Bastions. Comme l'an dernier, **Fourchette verte** s'est associée au traiteur de Châtelaine.



Deux menus ont été labellisés pour l'événement à savoir: « soupe de courge, pain et fromage » et « soupe de courge, pâtes sauce bolognaise, tomates ou champignons ». Un questionnaire d'évaluation des habitudes alimentaires et de l'activité physique a été spécialement réalisé pour l'occasion. L'oriflamme de **Fourchette verte** était visible sur l'estrade de la remise des médailles.

3. Recherche de fonds

A. Communes

Fourchette verte a recherché des sources de financement extérieures à la subvention du DARES en sollicitant toutes les communes genevoises. **27 communes** ont répondu favorablement et ont soutenu financièrement **Fourchette verte** Genève, soit 5 de plus qu'en 2012. Il s'agit des communes suivantes : Anières, Avully, Avusy, Bardonnex, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries, Collonge-Bellerive, Confignon, Cologny, Grand-Saconnex, Lancy, Meyrin, Onex, Pregny-Chambésy, Plan-les-Ouates, Presinge, Puplinge, Satigny, Thônex, Vandoeuvres, Vernier, ainsi que la Ville de Genève. Ce soutien est devenu indispensable au bon fonctionnement des activités de **Fourchette verte**.

B. Sponsors

Des sponsors indépendants en lien avec **Fourchette verte** ont également été sollicités pour la communication et le déménagement. La Fondation Wilsdorf et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), comprenant l'UMG, ont répondu positivement.

IV. EVALUATION

1. Sondage d'opinion

Pour la dix-huitième fois, un sondage téléphonique, réalisé par l'institut Demoscope, a été mené entre décembre 2012 et janvier 2013 auprès d'un échantillon de 300 personnes, représentatif de la population genevoise (marge d'erreur de $\pm 5\%$ au seuil de 95 % de fiabilité statistique). **78% des personnes interrogées** déclarent connaître le label **Fourchette verte**. La notoriété du label est plus élevée parmi les femmes et les répondants jeunes. Le même sondage a été utilisé en 2012 et en 2013, car les finances de **Fourchette verte** n'ont pas permis de refaire un sondage en fin d'année.

2. Enquête d'appréciation

Cette enquête a été effectuée par : les enquêtrices-teurs de la FRC-Genève, les permanentes de l'association, les diététiciennes du Service de santé de la jeunesse et deux étudiantes de la Haute Ecole de Santé, filière nutrition et diététique. Pour la 1ère année la FRC a enquêté dans les restaurants scolaires (12 privés, 18 Ville de Genève, 28 communes) ce qui a permis de donner un regard neuf. Quatre formations sur les critères du label **Fourchette verte** junior ont eu lieu afin de former tous enquêtrices-teurs.

Au total 204 établissements labellisés ont été visités de janvier à juin contre 177 en 2012.

Les résultats montrent que les modalités d'affichage sont légèrement en baisse, que l'indication des boissons sans alcool a augmenté et que l'assiette **Fourchette verte** est légèrement moins bien respectée qu'en 2012 (82% vs 84%), principalement au niveau des protéines servies en trop faibles quantités (89% vs 94%). Une quantité de protéines inférieure aux critères de l'assiette **Fourchette verte** représente néanmoins un risque pour la santé moins important qu'une trop grande quantité. Elle pourra être compensée au cours de la journée, si l'on se réfère aux données statistiques de consommation de protéines dans la population suisse, montrant que celle-ci est excédentaire.

Poursuivre les efforts pour les modalités d'affichage et pour faire respecter les critères de l'assiette **Fourchette verte** reste une priorité, qui demande de se rendre dans chaque établissement, autant de fois que faire se peut (annexe IX).

V. FEDERATION FOURCHETTE VERTE SUISSE

1. Temps forts

20 ans

Le principal temps fort de l'année 2013 est sans nul doute la célébration des 20 ans du lancement du label. En présence de nombreux représentants politiques et de la santé, **Fourchette verte** a célébré les 20 ans du lancement du label de santé publique à Genève, canton pionnier qui l'avait initié, selon la volonté du conseil d'Etat genevois. 20 ans plus tard, les divers acteurs provenant des quatre coins de la Suisse ont pu apprécier son développement, puisqu'il est désormais décerné à plus de 1'200 établissements dans 10 cantons, couvrant trois régions linguistiques.

La tendance des pouvoirs publics à privilégier les déclinaisons « tout-petit » et « junior » se poursuit. L'objectif est de créer un environnement favorable au respect des recommandations nutritionnelles, tout en développant les compétences alimentaires des enfants. Ainsi, entre 2007 et 2013, pour 519 nouveaux établissements, 422 ont concerné les labels tout-petits (260) et junior (162), soit plus de 4 établissements labellisés sur 5 (81 %).

Intégration du projet « schnitz und drunder » à **Fourchette verte**

Après l'adhésion à la Fédération **Fourchette verte** Suisse en 2011 et 2012 des cantons de Soleure, Berne et Argovie, l'extension du label a pris un nouvel essor en 2013. En effet, **Fourchette verte** Suisse et RADIX ont initié fin 2012, avec le soutien de Promotion Santé Suisse, une démarche visant à intégrer le projet « schnitz und drunder », issu de Bâle campagne et présent dans 7 cantons alémaniques. Le but de cette démarche est d'avoir au plus tard au 1er janvier 2016 un seul et unique label d'alimentation équilibrée, à savoir **Fourchette verte**. Il sera complété d'un profil additionnel « schnitz und drunder », pour les établissements qui souhaitent développer les aspects liés à la durabilité. Un module de formation continue sur cette thématique sera proposé aux diététicien-nes diplômé-es **Fourchette verte**. L'ensemble de cette démarche doit permettre d'unir les forces et de dégager des synergies.

Financement de la Fédération

La Fédération avait sollicité financièrement en 2012 la Conférence Suisse des directrices et directeurs de Santé (CDS), qui a transmis la demande à Promotion Santé Suisse (PSCH). PSCH a pu délivrer fin 2012 une aide urgente pour l'année 2013, et comme elle a soutenu **Fourchette verte** Suisse depuis ses débuts en 1999, elle a accepté de poursuivre son soutien pour deux ans (2014-2015), via son nouveau fonds d'ancrage, pour un montant de 40'000.- annuel.

Par ailleurs, outre des soutiens privés liés à des partenariats, il convient de relever que la CLASS a augmenté sa contribution à la Fédération, via une convention pluriannuelle de prestations, à hauteur désormais de 50'000.- par an, afin d'assurer un financement structurel de l'organisation.

Enfin, de nombreuses demandes de soutiens financiers ont été effectuées en 2013, dont beaucoup sont restées lettre morte, au vu de la conjoncture économique.

La Fédération remercie chaleureusement PSCH et la CLASS pour leur soutien.

Projet de collaboration avec les acteurs de la branche

Fourchette verte Suisse a signé en décembre 2013 un accord avec SV Group, premier « caterer » de Suisse. Cet accord s'étend sur 5 ans au moins et doit permettre un développement soutenu du label, y compris dans les cantons où il n'est pas présent. Ce partenariat n'est nullement exclusif, au contraire. **Fourchette verte** Suisse et son partenaire souhaitent faire œuvre de pionnier et permettre au label une implantation rapide sur l'ensemble du territoire suisse. Il ne s'agit pas du premier partenariat avec une entreprise privée, puisque **Fourchette verte** Suisse collabore depuis 2010 avec Unilever Foodsolutions Suisse, partenariat qui s'est poursuivi en 2013 sur la thématique « streetfood ».

D'autres grandes entreprises ont abordé **Fourchette verte** Suisse et ont fait part de leur intérêt. Le comité examinera leurs propositions au cas par cas et veillera, si des collaborations voient le jour, à ce qu'elles respectent la ligne tracée jusqu'à présent en matière de partenariat.

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 et l'engagement conjoint d'Esther JOST HONEGGER, comme coordinatrice **Fourchette verte** pour la Suisse alémanique à 0.5 EPT et comme responsable du domaine « formation et écoles » à la SSN à 0.3 EPT.

Les représentants de **Fourchette verte** Suisse siègent également dans de nombreux projets régionaux ou nationaux et sont régulièrement invités comme experts lors de tables rondes ou de séminaires.

La Fédération poursuit son partenariat avec la Semaine du Goût Suisse, en particulier dans le cadre scolaire.

Communication

Cette année les dossiers de présentation des labels ont été complètement revus, en coordination avec la SSN et Promotion Santé Suisse, ils sont constitués désormais d'une partie générale et d'une partie spécifique à chaque déclinaison. Ils ont été publiés, à l'occasion des 20 ans du lancement du label en français et en allemand, la version italienne est en cours d'élaboration.

En revanche, vu les finances limitées de la Fédération, il n'y a pas eu de campagne de promotion ou de projet spécifique, à l'exception notable de la commémoration des 20 ans. De nombreuses actions ont été par-contre effectuées par les sections cantonales. Par ailleurs, le site internet reste la principale source d'information de la Fédération.



2. Nombre d'établissements labellisés en Suisse

Situation au 31 décembre 2013

	Genève	Tessin	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Jura/Jura Bernois	Soleure	Berne	Argovie	Total
Cafés- Restaurants	14	7	10	2	0	15	2	0	0	0	50
Self-services	18	4	8	2	1	0	0	0	0	0	33
Collectivités- Entreprises	68	8	34	10	14	28	13	0	0	0	175
Affiliations	5	11	9	2	3	11	2	0	0	0	43
Affiliations Seniors	0	24	43	3	2	11	0	0	0	0	83
Affiliations Junior	4	3	9	0	2	7	0	0	6	0	31
Juniors	118	153	151	16	22	51	11	7	0	0	529
Tout-petits	52	4	66	18	29	42	21	10	69	19	330
« D-li vert »	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	2
Total	279	214	330	53	73	167	49	17	75	19	1'276

3. Nombre de places assises en Suisse

Situation au 31 décembre 2013

	Genève	Tessin	Vaud	Fribourg	Neuchâtel	Valais	Jura/Jura Bernois	Soleure	Berne	Argovie	Total
Cafés- Restaurants	1164	540	772	220	0	1810	195	0	0	0	4'701
Self-services	3243	1261	1824	650	120	0	0	0	0	0	7'098
Collectivités- Entreprises	16506	710	5976	1225	1672	3567	1975	0	0	0	31'631
Affiliations	149	2150	450	148	130	334	160	0	0	0	3'521
Affiliations Seniors	0	1835	2462	270	57	761	0	0	0	0	5'385
Affiliations junior	101	210	461	0	64	372	0	0	193	0	1'401
Juniors	12589	6340	10806	1914	784	2331	484	285	0	0	35'533
Tout-petits	3082	105	3818	524	1038	946	687	231	1717	509	12'657
« D-li vert »	0	100	0	0	0	120	0	0	0	0	220
Total	36834	13251	26569	4951	3865	10241	3501	516	1910	509	102'147

4. Historique et organisation

Le site www.fourchetteverte.ch détaille cette thématique.

VI. PERSPECTIVES 2014

Dans le cadre de la subvention du Département des affaires régionales, 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 2013-2016 a été défini, il en découle pour 2014:

Objectifs	Indicateurs	Valeurs cibles
1. Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés	Nombre total de lieux labellisés	270
	Nombre total de places assises	36'500
	Pourcentage des lieux labellisés pour les enfants, les jeunes et les étudiants sur le nombre total de lieux labellisés	74%
2. Augmenter la conformité des lieux labellisés aux exigences du label Fourchette verte , par le suivi, le contrôle et la formation	Nombre de mini-formations réalisées	12
	Nombre d'entretiens individuels réalisés	220
	Nombre de visites de contrôle des lieux labellisés*	au moins 385*
	Proportion de lieux contrôlés respectant le critère alimentation du label	80%
	Nombre de formations payantes réalisées	3
	Nombre de participants aux formations payantes	45
3. Sensibiliser la population à une alimentation équilibrée par la promotion du label Fourchette verte : - par la participation à des manifestations publiques - par les médias	Nombre de manifestations publiques	12
	Nombre de stands de présentation	18
	Nombre d'articles de presse	6
	Nombre d'interventions à la radio et/ou à la télévision	2
4. Evaluer la connaissance du label Fourchette verte auprès de la population	Nombre d'évaluation	1 sondage d'opinion

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

Depuis 2013, un accent particulier est mis : sur le public des enfants et des jeunes, avec une représentation importante de lieux labellisés qui leur est destiné ; sur le nombre de visites de contrôle ; ainsi que sur la formation du personnel des établissements. Le montant de la subvention 2014 est augmenté de 13%, ce qui permet d'accroître le temps de travail de 0.1 EPT.

VII. COMPTES 2013

1. Comptes d'exploitation

Résultats 2012	Libellés	Budget 2013	Résultats au 31.12.13	Ratio
233'407.20	RECETTES D'EXPLOITATION	224'550.00	220'367.57	98%
226'077.95	Subventions	220'100.00	212'670.00	97%
150'000.00	Subvention cantonale (DARES)	150'000.00	150'000.00	100%
20'000.00	Fondation Hans Wilsdorf	20'000.00	14'970.00	75%
21'177.95	Ville de Genève	10'300.00	10'300.00	100%
20'600.00	Communes genevoises	22'200.00	24'800.00	112%
5'500.00	Sponsors	8'900.00	4'500.00	51%
800.00	Ateliers payants	700.00	100.00	14%
8'000.00	Matériel Fourchette verte suisse	8'000.00	8'000.00	100%
1'626.30	Refacturation	1'850.00	1'658.50	90%
1'450.00	Sous-location du bureau	1'450.00	1'600.00	110%
68.30	Redistribution taxe CO2		0.00	
108.00	Vente de matériel	400.00	58.50	15%
5'702.95	Autres produits	2'600.00	6'039.07	232%
2'640.00	Indemnités praticien formateur	2'600.00	6'000.00	231%
3'000.00	Remboursement avances sur manifestation		0.00	
62.95	Intérêts bancaires		39.07	
234'222.77	CHARGES	224'550.00	222'985.18	99%
150'794.07	Charges de personnel	149'500.00	150'683.33	101%
123'063.50	Salaires	127'000.00	125'788.50	99%
27'730.57	Charges sociales	22'500.00	24'894.83	111%
83'428.70	Charges d'exploitation	75'050.00	72'301.85	96%
26'043.05	Charges de fonctionnement	28'450.00	24'258.40	85%
14'825.80	Loyers	14'900.00	14'923.30	100%
867.85	Téléphone	1'000.00	864.45	86%
1'086.50	Déplacements	1'200.00	1'137.55	95%
1'916.90	Fournitures de bureau	2'000.00	606.40	30%
293.40	Frais de port	450.00	281.20	62%
4'185.50	Honoraires gestion de la comptabilité	4'500.00	3'512.00	78%
75.00	Cotisations		0.00	
2'000.55	Frais du comité et assemblée générale	3'000.00	1'803.50	60%
791.55	Formation continue	1'400.00	1'130.00	81%
50'395.65	Activités de promotion	37'000.00	25'266.95	68%
14'662.05	Matériel genevois	6'000.00	4'887.70	81%
18'796.60	Matériel Fourchette verte suisse	14'000.00	8'956.00	64%
16'937.00	Actions	12'000.00	6'423.25	54%
	"20 ans Fourchette verte"	5'000.00	5'000.00	100%
1'700.00	Tri des déchets	2'000.00	1'200.00	60%
5'290.00	Evaluation	7'600.00	6'555.70	86%
	Déménagement		15'020.80	
233'407.20	Total des revenus	224'550.00	220'367.57	98%
234'222.77	Total des charges	224'550.00	222'985.18	99%
-815.57	Résultats de l'exercice	0.00	-2'617.61	
-815.57	Répartition de la part du résultat		-2'617.61	
0.00	Résultat de l'exercice		0.00	

2. Bilans comparés 2012 et 2013

ACTIF	31.12.13	31.12.12
Actifs circulants		
<i>Liquidités</i>		
Caisse	0.00	0.00
CCP	76'055.93	69'410.88
	76'055.93	69'410.88
<i>Réalisables</i>		
Débiteurs	500.00	3'900.00
Autres débiteurs	944.55	944.55
	1'444.55	4'844.55
<i>Autres actifs circulants</i>		
Actifs transitoires	2'933.20	7'913.10
	2'933.20	7'913.10
TOTAL ACTIFS	80'433.68	82'168.53
PASSIF		
Fonds étrangers		
<i>Dettes à court terme</i>		
Créanciers	21'630.25	21'575.77
Passifs anticipés	4'069.50	1'512.80
Sous totaux capitaux empruntés à court terme	25'699.75	23'088.57
<i>Dettes à long terme</i>		
Part des subventions à restituer	-1'308.81	1'728.42
Part des subventions non dépensées	0.00	1'728.43
	-1'308.81	3'456.85
Total des fonds étrangers	24'390.94	26'545.42
Fonds propres		
Part de subvention non dépensée	419.63	0.00
Capital de dotation	60'000.00	60'000.00
	60'419.63	60'000.00
Résultat reporté	-4'376.89	-4'376.89
Résultat de l'exercice	0.00	0.00
	-4'376.89	-4'376.89
Total des fonds propres	56'042.74	55'623.11
TOTAL PASSIF	80'433.68	82'168.53

VIII. 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 des affaires régionales, de l'économie et de la santé (DARES),

Monsieur Adrien BRON, directeur de la Direction générale de la santé (DARES),

Monsieur Pascal HAEFLIGER chef du secteur de prévention et promotion de la santé et Madame Lynne THADIKARRAN-SALOMON, conseillère scientifique (DARES),

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

Monsieur Pascal EDWARDS, directeur de la scolarité à la Direction générale de l'enseignement post-obligatoire (DIP),
Monsieur Pierre-Yves AUBERT, directeur du pôle promotion de la santé et prévention, Direction générale de l'Office de la Jeunesse (DIP),
Monsieur Jean-Dominique LORMAND, directeur du Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),
Madame Martha PERRUCHI, directrice de la logistique et Monsieur Davide BATTAINI, gestionnaire en restauration (DIP),
Madame Esther ALDER, conseillère administrative en charge du Département de la cohésion sociale et de la solidarité, Ville de Genève,
Monsieur Serge DAL BUSCO, maire de Bernex.

Nos remerciements vont également aux 27 communes genevoises qui soutiennent financièrement **Fourchette verte**, ainsi qu'à Monsieur Pierre MOTTU de la Fondation Hans WILSDORF, à Messieurs Jacques BLONDIN et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève, à Madame Elodie MARAFICO de la Direction générale de l'agriculture, à Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Madame Valérie ROMY et Messieurs Thierry TRUCHET et Eric SCHMIT des SIG, à Messieurs Olivier AMREIN, Bastian JACCARD et Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Messieurs Alain DESGEORGES, Stéphane der HAGOPIAN et Gilles DEL NEGRO de Migros-Genève, à Madame Isabelle MAJOIS de la FRC, à Madame Sabine STEFANOTO du Service du développement durable, à Madame Esther JOST et Monsieur Stéphane MONTANGERO de **Fourchette verte** Suisse, à Madame Isabelle DUBROVA-FROIDEVAUX et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, aux chefs cuisiniers des Goutatoo et leurs amis, à Madame Catherine DAVID de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Chantal LONATI du comité genevois de la Semaine du Goût et à Monsieur Nicolas DISERENS directeur du GIAP.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateurs et au cuisinier-ère-s **Fourchette verte**, aux éducatrices-teurs des E.V.E et aux animatrices-teurs du GIAP pour leur collaboration dans l'encadrement des enfants, aux testeurs, aux enquêtrices-teurs FRC, 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.



Loly BOLAY
Présidente



Tania LEHMANN
Coordinatrice

mars 2014

IX. ANNEXES

Annexe I

Comité de **Fourchette verte** Genève

Etat au 31 décembre 2013

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

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

Nicolas BURGI, traiteur de Châtelaine et représentant des labellisés

André COMINOLI, adjoint au chimiste cantonal, Service de la consommation et des affaires vétérinaires, Département des affaires régionales, de l'économie et de la santé (DARES)

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

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

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

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

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

Permanententes de l'association

Tania LEHMANN, coordinatrice, diététicienne HES

Daniela DI CAPUA, diététicienne HES

Thérèse FARQUET, diététicienne HES

Adresse :

Fourchette verte Genève
45, rue Agasse
1208 Genève
tél. 022 329 11 78
courriel: ge@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch

Annexe II

Etat au 31 décembre 2013

Cafés-restaurants **Fourchette verte**

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
Le Casse-Croûte - 2, rue des Evaux - 1213 Onex - tél. 022 879 89 11 (mardi-jeudi)
Le Safari - 41, rue Dancet - 1205 Genève - tél. 022 320 31 04
Les Jardins du Rhône - 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 - 5, rue Henri-Veyrassat - 1202 Genève - tél. 022 339 71 23
Maison de l'Ancre - EPI - 34, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 420 58 00
Relais Bristol - 10, rue du Mont-Blanc - 1201 Genève - tél. 022 716 57 00
Sunset - 3, rue St-Léger - 1205 Genève - tél. 022 320 15 13
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
Téséo - Hotel Warwick - 14, rue de Lausanne - 1201 Genève - tél. 022 716 82 92
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
Charmilles - 11, Promenade de l'Europe - 1203 Genève - tél. 022 339 70 70
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
Jonction - 6, bd Carl-Vogt - 1205 Genève - tél. 022 321 37 88
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. 022 869 04 32
Le Jardin, Crowne Plaza Geneva - 75, av. Louis-Casaï - 1216 Cointrin - tél. 022 710 30 91
Le Resto du Traiteur - 10, rue Pré-de-la-Fontaine - 1217 Meyrin - tél. 022 782 65 25
Le Totem - PRO Restauration - 4, ch. Louis Hubert - 1213 Petit-Lancy - tél. 022 879 55 15
Sur le Pont - 4, rampe du Pont Rouge - 1212 Grand-Lancy - tél. 022 306 00 69

Annexe III

Etat au 31 décembre 2013

Restaurants de collectivité **Fourchette verte**

Association Realise - 8, rue Viguet - 1227 Les Acacias
Caisse de compensation A.V.S. - Migros - 18, av. Edmond-Vaucher - 1210 Genève
Caran d'Ache - DSR - 19, ch. du Foron - 1226 Thônex
Centre du Commerce International (C.C.I) - Sodexo - 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 - DSR - 146, rte du Nant-d'Avril - 1217 Meyrin
Du Pont de Nemours-Suzette - DSR - 2, ch. du Pavillon - 1218 Grand-Saconnex
Ecole Hôtelière de Genève « La Dent du Midi » - 12, av. de la Paix - 1202 Genève
Firmenich-Jonction - Novae Restauration SA - 1, rte des Jeunes - 1205 Genève
Firmenich-La Plaine - Novae Restauration SA - 45, rte de la Plaine - 1283 La Plaine
Firmenich-Meyrin - Novae Restauration SA - 7, rue des Bergères - 1217 Meyrin
Foyer Arabelle - 64, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
Givaudan Suisse SA - DSR - 5, ch. de la Parfumerie - 1214 Vernier
Groupe PP Holding - 13, rue de Veyrot - 1217 Meyrin
Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), Hôpital cantonal - 4, rue Gabrielle-Perret-Gentil - 1211 Genève :

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

Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), rest. de Belle Idée - 2, ch. du Petit Bel-Air - 1225 Chêne-Bourg
Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), rest. de Bellerive - 11, ch. de la Savonnière - 1245 Collonge-Bellerive
Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), rest. de Loëx - 151, rte de Loëx - 1233 Bernex
Hôpitaux universitaires de Genève (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 - DSR - 26, rue du Stand - 1211 Genève
LODH - DSR - 8, av. des Morgines - 1213 Petit-Lancy
Migros la Praille, restaurant du personnel - Migros - 35, rue Alexandre-Gavard - 1227 Carouge
O.M.C - DSR - 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 - DSR - 34, ch. des Colombettes - 1211 Genève 20
ONU - DSR - palais des Nations - 8, av. de la Paix - 1202 Genève
ORIPH - 4, via Monnet - 1214 Vernier
Patek Philippe - Compass Group SA - 141, pont du Centenaire - 1228 Plan-les-Ouates
Piaget - Delectis - 37, ch. du Champ-des-filles - 1228 Plan-les-Ouates
Poste de Montbrillant - DSR - 40, av. de Montbrillant - 1201 Genève
Radio Télévision Suisse - Compass Group SA - 20, quai Ernest-Ansermet - 1205 Genève
Rolex SA Acacias - Novae Restauration SA - 3, rue François Dussaud - 1211 Genève 26
Rolex SA Chêne-Bourg - Novae Restauration SA - 15, rte de Jussy - 1225 Chêne-Bourg
Rolex SA Plan-les-Ouates - Novae Restauration SA - 113, ch. du Pont-du-Centenaire - 1228 Plan-les-Ouates
SIG, Le Soleil - DSR - 2, ch. du Château Bloch - 1211 Genève 2
Skyguide, Le Slot - DSR - 15-17, rte de Pré-Bois - 1215 Genève 15
STEP d'Aire - SIG - DSR - 17, ch. de la Verseuse - 1219 Aire
U.N.H.C.R - DSR - 94, rue de Montbrillant - 1202 Genève
Vacheron-Constantin - DSR - 10, ch. du Tourbillon - 1228 Plan-les-Ouates

Cafétérias des écoles de l'enseignement post-obligatoire, des HES et de l'université (DIP)

Centre de Formation Professionnelle - Arts Appliqués (CFPAA) - 2, rue Necker - 1201 Genève

Centre de Formation Professionnelle - Construction (CFPC) et Services et Hôtellerie (CFPSHR) - Novae Restauration SA - 18, rue Gérard de Ternier - 1213 Petit-Lancy

Centre de Formation Professionnelle - Nature et Environnement (CFPNE) - 150, rte de Presinge - 1254 Jussy

Centre de Formation Professionnelle - Technique (CFPT) - 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 - Compass Group SA - 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 - Compass Group SA - 62, rue de Saint-Jean - 1203 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 - DSR - 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 Jean-Piaget - 17, ch. Grange-Falquet - 1224 Chêne-Bougeries

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 - 24, av. Général Dufour - 1204 Genève

Uni-Mail « Le Petit Oedipe » - 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 2013

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 d'Anières "Le P'tit resto" - DSR - Association du restaurant scolaire d'Anières - 66, rue Centrale - 1247 Anières

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

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

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

Restaurant scolaire de Bardonnex "La P'tite Bouffe" - Migros - 75, rte de Cugny - 1257 Croix-de-Rozon

Restaurant scolaire Barthélemy-Menn - Accueil Midi-Plainpalais - 6 bis, rue Barthélemy-Menn - 1205 Genève

Restaurant scolaire de Bellevue - Régésservice DSR - Cuisines scolaires de Bellevue - 10, ch. de la Menuiserie - 1293 Bellevue

Restaurants scolaires de la commune de Bernex - Réfectoires des P'tis Loups, Luchepelet et Robert-Hainard - Mairie de Bernex - 313, rue de Bernex, 1233 Bernex

Restaurant scolaire de Budé - 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 de la Buvette FC Carouge, 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 Chateaubriand - Cuisines scolaires des Pâquis - 14, rue Royaume - 1201 Genève

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

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

Restaurant scolaire de Collonge-Bellerive - Réfectoires de Collonge-Bellerive et de Vésenaz - Régésservice DSR - RESCOVE - 1245 Collonge-Bellerive

Restaurant scolaire de la commune de Confignon - Réfectoires de Cressy « La Luciole » et Jollien - DSR - 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 - Compass Group SA - 20, rte de Corsier - 1246 Corsier

Restaurant scolaire des Cropettes - Association des cuisines scolaires des Cropettes - 8, rue Beaulacre - 1202 Genève

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 - Association des restaurants scolaires de Trembley-Crêts-Budé-Genêts - 1-3, ch. Sous-Bois - 1209 Genève

Restaurants scolaires de la commune du Grand-Saconnex - DSR - 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

Restaurants scolaires de la commune de Lancy - Régéservice DSR - Réfectoires du Bachet-de-Pesay, de la Caroline, de Céréssole, 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 - 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 Meinier « Le p'tit Gourmand » - Association Le p'tit Gourmand - 22, rue Ancien-Tir - 1252 Meinier

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

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

Restaurant scolaire des Minoteries - 7, rue des Minoteries - 1205 Genève

Restaurants scolaires d'Onex : Réfectoires de Belle-Cour et d'Onex-Parc, Novae Restauration SA, réfectoire d'Onex-Bosson - Association des Cuisines Scolaires d'Onex - 1213 Onex

Restaurant scolaire des Ouches - Cuisines Scolaires du quartier de St-Gervais - 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 Perly-Certoux - Migros - Association des restaurants scolaires de Perly-Certoux - 35, rte de Certoux - 1258 Perly

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 - DSR - Buvette de la salle communale, réfectoire du Vélodrome, la Galette et restaurant scolaire du Marais - 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 Pregny-Chambésy - Novae Restauration SA - Association du restaurant scolaire - 77, ch. de la Fontaine - 1292 Chambésy

Restaurant scolaire de la commune de Puplinge « Le Croqu'tout » - Compass Group SA - 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 - DSR - 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, Marcelly-Tronchet - Auberge de Chêne-Bougeries - réfectoire Le Grand Bleu - Hôpital des 3 Chênes - Association des restaurants scolaires de Thônex - 1226 Thônex

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

Restaurants scolaires de la commune de Vernier - DSR - Réfectoires d'Aïre, d'Avanchets-Salève, de Balexert, de Châtelaine, des Libellules, des Ranches, du Lignon, de Poussy et de Vernier-Place - 1214 Vernier

Restaurant scolaire du Vidollet - Association des cuisines scolaires des Cropettes - 27, rue du Vidollet - 1202 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 - Compass Group SA - 74, rte de Sauverny - 1290 Versoix

Collège St-Louis - Compass Group SA - 34, rte de Bellebouche - 1246 Corsier

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

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

Ecole Girsia - 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 Mosaic - PRO Restauration - 23, av. Dumas - 1206 Genève

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 - PRO Restauration - 243, rte de Veyrier - 1255 Veyrier

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

Annexe V

Etat au 31 décembre 2013

Label **Fourchette verte** tout-petits

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

- Crèche Chantejoie** - 20, av. des Communes-Réunies - 1212 Grand-Lancy
Crèche Coquelibulle - 20E, av. des Grandes-Communes - 1213 Onex
Crèche Couleurs du Monde - 10, ch. des Palettes - 1212 Grand-Lancy
Crèche de Bernex - 19, ch. du Signal - 1233 Bernex
Crèche de Montbrillant - 78, rte de Montbrillant - 1202 Genève
Crèche Dent de Lait - 15, av. Dumas - 1206 Genève
Crèche des Boudines - DSR - 6, rue des Boudines - 1217 Meyrin
Crèche des Eaux-Vives - 48, rue Montchoisy - 1207 Genève
Crèche du VéloRouge - 34, rte du Vélodrome - 1228 Plan-les-Ouates
Crèche La Petite Maisonnée - 143, rte de Ferney - 1202 Genève
Crèche La Providence - 9, ch. de Briquet - 1209 Genève
Crèche Rondin-Picotin - 60, av. du Bois-de-la-Chapelle - 1213 Onex
E.V.E Acacias - 38, rte des Acacias - 1227 Carouge
E.V.E Avanchets - 12A, rue du Grand Bay - 1220 Avanchets
E.V.E Champs-Fréchets - DSR - 69, rue des Lattes - 1217 Meyrin
E.V.E Clair-Matin - DSR - 59, rte de Chancy - 1213 Petit-Lancy
E.V.E Confignon - DSR - 32, ch. de Sous le Clos - 1232 Confignon
E.V.E Epinettes - 8B, rue des Epinettes - 1227 Carouge
E.V.E Gais Minois - 1-3, ch. Champ Baron - 1209 Genève
E.V.E Gazouillis - 2, rue Lamartine - 1203 Genève
E.V.E Grands Hutins - 1, rue de la Tambourine - 1227 Carouge
E.V.E Jeanne Hersch - 5, rue Bartélemy-Menn - 1205 Genève
E.V.E La Madeleine des enfants - 16, rue de la Madeleine - 1204 Genève
E.V.E. Lignon - 16, place du Lignon - 1219 Le Lignon
E.V.E Morillons - 9A, rte des Morillons - 1218 Grand-Saconnex
E.V.E Omnibulle - DSR - 213, rte d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny
E.V.E Plateau - 4, av. du Plateau - 1213 Petit-Lancy
E.V.E Val d'Arve - 96, rte de Veyrier - 1227 Carouge
Fondation Crèche du Lac - 182, rue de Lausanne - 1202 Genève
SPE Champ : - **E.V.E Bertrand** - 20, rue Alfred-Bertrand - 1206 Genève
 - **E.V.E Bout-du-Monde** - 2 bis, ch. du Bout-du-Monde - 1206 Genève
 - **E.V.E Louis-Aubert** - 2, av. Louis-Aubert - 1206 Genève
SPE des Bains : - **Crèche La Nichée** - 46, bd. Carl-Vogt - 1205 Genève
 - **E.V.E Edmond Kaiser** - 26, rue du Stand - 1204 Genève
SPE Eaux-Vives : - **E.V.E Pré-Picot** - 11, plateau de Frontenex - 1223 Cologny
SPE Pâquis : - **E.V.E Carfagni-Chateaubriand** - 2, place Chateaubriand - 1202 Genève
 - **E.V.E Carfagni-Plantamour** - 28, rue Philippe Plantamour - 1201 Genève
SPE Plainpalais : - **E.V.E Chaumettes** - 5, rue Lombard - 1205 Genève
 - **E.V.E Minoteries** - 5, rue des Minoteries - 1205 Genève
 - **E.V.E Sources** - 12, rue des Sources - 1205 Genève
SPE St-Gervais : - **E.V.E Eberhardt** - 7, rue du Cendrier - 1201 Genève
 - **E.V.E Seujet** - 34, quai du Seujet - 1201 Genève
SPE Université : - **E.V.E Allobroges** - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias
 - **E.V.E 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 Crescendo - DSR - 9, ch. des Mines - 1202 Genève

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

Crèche Scoubidou - DSR - 5, ch. des Colombettes - 1202 Genève

Crèche La Louchette - DSR - 4, rte Martin-Bodmer - 1223 Cologny

Ecole Montessori, Rive gauche - Compass Group SA - 15, ch. Pré d'Orsat - 1245 Collonge-Bellerive

Ecole Mosaic - PRO Restauration - 23, av. Dumas - 1206 Genève

E.V.E. des Libellules (SIG) - DSR - 2, ch. Château Bloch - 1211 Genève 2

Annexe VI

Etat au 31 décembre 2013

Etablissements **Fourchette verte** affiliés adulte

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

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

Etablissements **Fourchette verte** affiliés junior

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

Maison La Grève - Service des Loisirs Educatifs, DIP - 31, ch. des Graviers - 1290 Versoix

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

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

Annexe VII

Etat au 31 décembre 2013

Charte du développement durable

E.V.E Allobroges - SPE Université - 14, quai du Cheval Blanc - 1227 Acacias

E.V.E Baud-Bovy - SPE Université - 2, passage Daniel Baud-Bovy - 1205 Genève

E.V.E Omnibulle - DSR - 213, rte d'Aire-la-Ville - 1242 Satigny

E.V.E Val d'Arve - 96, rte de Veyrier - 1227 Carouge



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



FOURCHETTE VERTE A 20 ANS

En 1993 naissait, à Genève, l'idée de décerner un label de qualité aux établissements proposant des menus équilibrés. Depuis, en Suisse, plus de 1'200 établissements sont labellisés Fourchette verte. Nous souhaitons marquer ces 20 ans et avons le plaisir de vous inviter le

Vendredi 4 octobre, dès 14h30

À l'Uptown à Genève

Rue du Cercle 6, 1201 Genève (5 minutes à pied de la gare)

Au menu

14h30

En guise d'entrée, quelques brefs discours

- * M. Jacques-André Romand, Médecin cantonal genevois
- * M. Thomas Mattig, Directeur de Promotion Santé Suisse
- * Mme Loly Bolay, Députée, Présidente Fourchette verte Genève
- * M. Michel Thentz, Conseiller d'Etat jurassien, Président Fourchette verte Suisse



15h00

Comme plat principal, un peu d'histoire

- * Brève rétrospective
- * Conférence « savoir d'où l'on vient pour savoir où on va : rapide survol de l'histoire de la gastronomie », par Philippe Ligron, historien de l'alimentation et professeur de cuisine à l'EHL



Dès 16h00

En dessert, le ravissement des yeux et des papilles

- * Démonstration culinaire autour des légumes par des chefs « Goutatoo » et leurs amis
- * Apéritif et dégustation locale

Michel Thentz, Conseiller d'Etat
Président Fourchette verte Suisse

Loly Bolay, Députée
Présidente Fourchette verte Genève

Veuillez vous inscrire par mail ou à l'aide du coupon au verso (le nombre de places est limité).

**Résultats de l'enquête d'appréciation « Fourchette verte » auprès de 204 établissements genevois labellisés,
de janvier à juin 2013**

	14 cafés- restaurants		19 self- services		66 collectivités		58 juniors		47 tout petits		Résultats 2013: 204 établissements		Résultats 2012	
1. Modalités FV	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible ?	71%	29%	68%	32%	68%	32%	66%	34%	98%	2%	78%	22%	77%	23%
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci ?	79%	21%	74%	26%	70%	30%	67%	33%	98%	2%	80%	20%	86%	14%
La vignette annuelle est-elle visible ?	64%	36%	79%	21%	71%	29%	67%	33%	100%	0%	81%	19%	82%	18%
Le matériel FV (dépliants) est-il disponible et facilement accessible ?	64%	36%	100%	0%	74%	26%	64%	36%	98%	2%	84%	16%	84%	16%
La Fourchette verte est-elle mentionnée sur la carte des menus ou les panneaux ?	86%	14%	79%	21%	81%	19%	72%	28%	96%	4%	87%	13%	92%	8%

Légère baisse des modalités **Fourchette verte** (autocollant, menus), excepté pour le diplôme (+1%) et le matériel qui est stable.

	14 cafés- restaurants		19 self-services		66 collectivités		58 junior		47 tout petits		Résultats 2013: 204 établissements		Résultats 2012	
2. Boissons non alcoolisées	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	79%	21%	37%	63%	16%	84%	-	-	-	-	18%	82%	24%	76%
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	92%	8%	88%	12%	94%	6%	-	-	-	-	95%	5%	92%	8%

L'indication des boissons sans alcool a augmenté (+3%) par rapport à 2012.

	14 cafés-restaurants			19 self-services			66 collectivités			58 juniors			Résultats 2013 : soit 157 établissements *			Résultats 2012		
3. Respect des Q servies	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%	0%	14%	95%	0%	5%	90%	8%	2%	86%	12%	2%	89%	5%	6%	94%	5%	1%
Légumes, crudités	93%	-	7%	100%	-	0%	88%	-	11%	88%	-	12%	92%	-	8%	93%	-	7%
Graisses en quantité limitées	100%	0%	-	89%	11%	-	96%	4%	-	95%	5%	-	95%	5%	-	96%	4%	-
Avez- vous eu assez de farineux ?	100%	-	0%	100%	-	0%	100%	-	0%	100%	-	0%	100%	-	0%	98%	-	2%
Plat Fv correct	79%	21%		89%	11%		80%	20%		78%	22%		82%	18%		84%	-	16%

* Les labels des tout petits n'ont pas été comptabilisés car les enfants mangent à leur rythme, des quantités qui varient selon leur âge. Les responsables de structures (crèches, EVE) ont les quantités d'aliments à leur charge.

Les résultats sont dans l'ensemble moins bons qu'en 2012, principalement au niveau des quantités de protéines servies. Il est à noter que dans 6% des établissements, la quantité de protéines servies a été jugée inférieure à celle recommandée contre 1% en 2012, alors que le pourcentage d'établissements servant une quantité de protéines supérieure aux recommandations est resté stable. Les risques sanitaires liés à une consommation de protéines sont néanmoins plus importants que ceux liés à une sous-consommation, lors d'un seul repas, qui pourra être compensé au cours de la journée, au vu des données statistiques de consommation de protéines dans la population suisse, plutôt excédentaires.

CONCLUSION

204 établissements ont été visités en 2013 contre 177 en 2012. La FRC a effectué l'enquête dans les cafés-restaurants et, a eu accès pour la première fois cette année, aux restaurants scolaires des écoles privées et publiques. Il y a 32 établissements « tout-petits » et 34 « junior » de plus que l'année dernière. Il est proposé de :

- Poursuivre les efforts fournis pour les modalités d'affichage **Fourchette verte**.
- Continuer à travailler sur le respect des critères de l'assiette **Fourchette verte**, notamment sur les quantités de protéines servies.