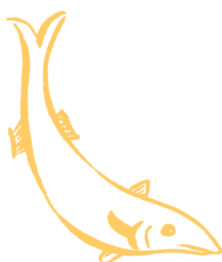




Rapport d'activité 2009 abrégé



Fourchette verte : un label pour 7,5 cantons

Fourchette verte Genève
Fourchette verte Tessin
Fourchette verte Neuchâtel
Fourchette verte Fribourg
Fourchette verte Vaud
Fourchette verte Valais
Fourchette verte Jura/Jura bernois

Fourchette verte Suisse

Ligues de la santé
Av. de Provence 12
1007 Lausanne
021 623 37 71
courriel : info@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch

Les objectifs 2009 étaient :

- Augmenter le nombre de restaurants et de lieux de restauration collective privés et publics labellisés à 235 représentant 33'500 places assises
- Augmenter la conformité des lieux labellisés (hors DIP) aux exigences du label Fourchette verte par le suivi, le contrôle et la formation



L'année 2009 de Fourchette verte Genève en quelques chiffres

Mouvements : 25 labels en plus

- 1 label dans la catégorie des cafés-restaurants et self-services
- 2 labels dans la catégorie des restaurants de collectivité
- 8 labels dans la catégorie junior
- 13 labels dans la catégorie tout-petits
- 1 label dans la catégorie affiliation junior

Au total, 235 établissements, soit :

- 12 café-restaurants
 - 17 self-services
 - 64 restaurants de collectivité
 - 106 junior
 - 27 tout-petits
 - 7 affiliations adulte
 - 2 affiliations junior
- représentant 33'026 places assises.



5 processus d'évaluation

- 1 enquête de satisfaction a révélé que le plat Fourchette verte était respecté dans 86% des cas (133 évaluations réalisées par les permanentes de l'association, le Service de santé de la Jeunesse et le Service des écoles et institutions de la Ville de Genève)
- 75 grilles d'appréciation ont été remplies par 12 testeurs
- 366 visites ont été effectuées dans les établissements labellisés
- 1'137 semaines de menus ont été corrigées
- 1 sondage d'opinion a montré que 66% de la population genevoise a entendu parler du label Fourchette verte

• **près de 60'000 repas** vendus pendant la campagne 2009-2010 «plat du jour Fourchette verte + 1 fruit à 6.40» subventionnée par le DIP dans les cafétérias des établissements de l'enseignement post obligatoire

• **15 articles de presse** pour le lectorat genevois ayant traité de Fourchette verte, **4 interventions TV** et **4 interventions radio**

• **2 nouveaux partenariats** : avec les Services Industriels de Genève (SIG) valorisant l'eau du robinet et avec Espace Terroir favorisant la consommation de fruits et légumes locaux et de saison

83 informations pour les partenaires et le public

- 57 pour les professionnels (équipe de cuisine, éducateurs, animateurs)
- 11 pour les parents / enfants
- 1 présentation à des étudiants
- 2 formations testeurs
- 2 stands de présentation dans les restaurants labellisés
- 10 stands lors de différentes manifestations dont les Journées de l'eau (SIG) et 17 soupes, 17 chefs, 17 septembre (Semaine du Goût)

Et 2 EPT (équivalent plein temps) de ressources humaines pour mener à bien ce projet

- 0,5 EPT diététicienne coordinatrice de l'association
- 0,7 EPT diététicienne de l'association
- 0,6 EPT diététiciennes du Service de santé de la Jeunesse
- 0,2 EPT diététicienne du Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève.

ainsi que

- **2 campagnes d'affichage**, l'une avec 182 emplacements pendant 15 jours, l'autre organisée par Fourchette verte suisse
- **3 cinémas** diffusant une diapositive Fourchette verte pendant 2 mois



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

