



## Résultats de l'enquête d'appréciation « Fourchette verte » auprès de 161 établissements genevois labellisés, de janvier à juin 2010.

Enquête effectuée dans les restaurants labellisés **Fourchette verte adulte et junior**.

Enquête réalisée par les permanentes de **Fourchette verte** et par Sidonie Fabbri, Marie-Pierre Theubet, Céline Liver.

	12 cafés-restaurants		16 self-services		42 entreprises		73 junior		18 post-ob		Tous, soit 161		Résultats 2009	
<b>1. Modalités FV</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>
Le diplôme est-il affiché de manière bien visible ?	67%	33%	88%	12%	76%	24%	76%	24%	100%	0%	<b>79%</b>	<b>21%</b>	<b>71%</b>	<b>29%</b>
S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant FV sur celle-ci ?	91%	9%	80%	20%	85%	15%	75%	25%	100%	0%	<b>82%</b>	<b>18%</b>	<b>80%</b>	<b>20%</b>
La vignette annuelle est-elle visible ?	83%	17%	64%	36%	85%	15%	67%	33%	94%	6%	<b>75%</b>	<b>25%</b>	<b>68%</b>	<b>32%</b>
Le matériel FV (dépliants) est-il disponible et facilement accessible ?	67%	33%	81%	19%	87%	13%	66%	34%	100%	0%	<b>78%</b>	<b>22%</b>	<b>83%</b>	<b>17%</b>
La Fourchette verte est-elle mentionnée sur la carte des menus ou les panneaux ?	75%	25%	100%	0%	93%	7%	90%	10%	95%	5%	<b>91%</b>	<b>9%</b>	<b>79%</b>	<b>21%</b>

Nette amélioration des modalités.

**à améliorer:**

- l'affichage du label dans les cafés-restaurants.

	12 cafés-restaurants			16 self-services			42 entreprises			73 junior			18 post-ob			Tous, soit 161			Résultats 2009		
<b>2. Hygiène</b>	<b>Bon</b>	<b>Passable</b>	<b>Insuffisant</b>	<b>Bon</b>	<b>Passable</b>	<b>Insuffisant</b>	<b>Bon</b>	<b>Passable</b>	<b>Insuffisant</b>	<b>Bon</b>	<b>Passable</b>	<b>Insuffisant</b>	<b>Bon</b>	<b>Passable</b>	<b>Insuffisant</b>	<b>Bon</b>	<b>Passable</b>	<b>Insuffisant</b>	<b>Bon</b>	<b>Passable</b>	<b>Insuffisant</b>
Que pensez-vous de l'hygiène et de la propreté ?																					
- de la nourriture	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	99%	0%	1%	100%	0%	0%	<b>99%</b>	<b>0%</b>	<b>1%</b>	<b>100%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
- de la vaisselle et de la table	92%	8%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	94%	6%	0%	<b>99%</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>	<b>99%</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>
- des locaux où vous mangez (salle, terrasse)	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	94%	6%	0%	<b>99%</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>	<b>99%</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>
- des locaux annexes	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	<b>100%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>99%</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>
- du personnel de service	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	96%	3%	1%	100%	0%	0%	<b>98%</b>	<b>1%</b>	<b>1%</b>	<b>98%</b>	<b>1%</b>	<b>1%</b>

Très bons résultats dans l'ensemble, quasi identiques à ceux de 2009.

	12 cafés-restaurants		16 self-services		42 entreprises		73 junior		18 post-ob		Tous, soit 161		Résultats 2009	
<b>3. Boissons non alcoolisées</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>
Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?	70%	30%	25%	75%	47%	53%					<b>45%</b>	<b>55%</b>	<b>39%</b>	<b>61%</b>
Y a-t-il au moins 3 boissons au verre, sans alcool meilleur marché que la boisson alcoolisée la moins chère ?	100%	0%	100%	0%	100%	0%					<b>100%</b>	<b>0%</b>	<b>100%</b>	<b>0%</b>
Indication des boissons sans alcool	86%	14%	100%	0%	89%	11%					<b>91%</b>	<b>9%</b>	<b>84%</b>	<b>16%</b>

Légère amélioration de l'indication des boissons sans alcool.

	12 cafés-restaurants			16 self-services			42 entreprises			73 junior			18 post-ob			Tous, soit 161			Résultats 2009		
<b>4. Respect des Q services</b>	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)	Oui	Non (trop)	Non (trop peu)
- viande, poisson ou équ.	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	93%	7%	0%	100%	0%	0%	97%	3%	0%	<b>94%</b>	<b>5%</b>	<b>1%</b>
- légumes, crudités (200g)	92%		8%	100%		0%	86%		14%	93%		7%	95%		5%	92%		8%	<b>95%</b>		<b>5%</b>
- graisses en quantités limitées	100%	0%		100%	0%		95%	5%		96%	4%		100%	0%		97%	3%		<b>98%</b>	<b>2%</b>	
- avez-vous eu assez de farineux ?	100%		0%	94%		6%	100%		0%	100%		0%	100%		0%	99%		1%	<b>98%</b>		<b>2%</b>
- plat FV correct	92%		8%	94%		6%	83%		17%	84%		16%	95%		5%	87%		13%	<b>86%</b>		<b>14%</b>

Bons résultats, quasi identiques à 2009 avec une nette amélioration pour les cafés-restaurants et les self-services et une légère régression pour les entreprises.

## CONCLUSION

Les résultats sont dans l'ensemble meilleurs qu'en 2009, les points suivants sont à améliorer:

- La mention du plat **Fourchette verte** dans les cafés-restaurants.
- L'indication des **3 boissons non alcoolisées** à un prix favorable dans les entreprises et les cafés-restaurants.
- Le respect des critères de l'assiette **Fourchette verte** pour les entreprises (83% corrects pour une moyenne de 87%).