



Rapport d'activité

Fourchette verte Genève

2025



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

Avec le soutien de :



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX



Rapport d'activité 2025

Fourchette verte Genève

Sommaire

I. Mot du président.....	2
II. Label Fourchette verte.....	3
1. Contexte	3
2. Solutions	3
3. Impact	4
III. Prestations et réalisations	5
1. Vue d'ensemble	5
2. Promotion de la santé, label Fourchette verte.....	6
2.1. Établissements labellisés : mouvements	6
2.2. Accompagnement des établissements labellisés	7
3. Amélioration des pratiques et des comportements.....	7
3.1. Séances de formation et d'information	7
3.2. Stands et manifestation publique	8
3.3. Ateliers de sensibilisation et matériel pédagogique	8
3.4. Actions de communication et de promotion du label.....	8
4. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable.....	12
IV. Ressources humaines	13
V. Comptes 2025	14
1. Utilisation des ressources financières selon les missions	14
2. Comptes d'exploitation	15
3. Bilans comparés 2024-2025	16
VI. Remerciements.....	17
VII. Annexe.....	18

Fourchette verte Genève

Rue Agasse 45 – 1208 Genève - 022 329 11 78 - ge@fourchetteverte.ch – CH93 0900 0000 1210 0422 6

www.fourchetteverte-ge.ch

I. Mot du président

Cher-ères membres, cher-ères partenaires,
cher-ères ami-es de **Fourchette verte** Genève,

C'est avec une grande fierté que je vous présente le bilan de cette année 2025, marquée par des avancées significatives et un engagement sans faille en faveur d'une alimentation équilibrée et durable.

Notre réseau poursuit sa dynamique de croissance, portée par l'augmentation constante du nombre d'établissements labellisés **Fourchette verte** et **Fourchette verte** - Ama terra.

Parallèlement, nous avons renforcé notre présence sur le terrain en assurant de nombreux entretiens, formations et animations. Ces actions concrètes témoignent de notre volonté d'accompagner les professionnel·les vers des pratiques alimentaires plus saines.

La stabilité de notre structure reste garantie par le soutien fidèle de 21 communes et de la Ville de Genève, ainsi que par nos divers mandats rémunérés, que nous remercions ici chaleureusement.



Philippe PASCHE
Président **Fourchette verte** Genève

Nous avons franchi une étape clé cette année en initiant, au sein du comité, des groupes de travail spécifiques. Cette démarche vise à consolider notre gouvernance, ainsi que notre stratégie de développement.

Mes remerciements :

- **aux établissements labellisés** : vous permettez de faire vivre les valeurs de **Fourchette verte** au quotidien au sein de vos structures.

- **au comité et à l'équipe** : votre engagement, votre passion et votre expertise sont le moteur de notre réussite collective.

- **à notre directrice** : une reconnaissance particulière pour son dévouement total, qui nous permet de repousser nos limites chaque année.

Merci à toutes et tous pour votre contribution essentielle à la promotion d'une alimentation saine et durable sur l'ensemble du canton.



II. Label Fourchette verte

1. Contexte

L'alimentation a un impact direct sur la santé et le poids corporel. Une alimentation déséquilibrée contribue au développement de maladies non transmissibles telles que l'obésité, les maladies cardio-vasculaires et musculo-squelettiques, le diabète et certains cancers.

À Genève, on compte presque 41%* de personnes en surpoids ou obèses, avec une tendance à la hausse. Il y a une inégalité des chances face au développement des maladies non transmissibles : plus le gradient socio-économique est bas, plus ces maladies sont présentes et cela dès l'enfance.

L'offre en repas équilibrés reste encore limitée dans de nombreux établissements, rendant difficile les choix favorables à la santé. Hormis son influence sur la santé humaine, l'alimentation a un impact environnemental très important, puisqu'en Suisse, 28%** de la charge environnementale de la consommation est liée à l'alimentation.

* Observatoire suisse de la santé, 2025

** Mes choix environnement, 2017



2. Solutions

Une mesure structurelle comme le label **Fourchette verte** ou **Fourchette verte** - Ama terra garantit une offre diversifiée de repas sains et durables dans les établissements labellisés, permettant à tous les individus, quel que soit leur niveau socio-économique, de bénéficier des bienfaits d'une alimentation adéquate.

Fourchette verte Genève forme et informe les professionnel·les de la restauration, les accompagnant·es et les consommateur·trices en matière d'alimentation saine et durable.

Fourchette verte contribue ainsi à améliorer les connaissances de la population et l'offre alimentaire en restauration hors domicile, ce

qui prévient aussi le développement de maladies non transmissibles, dans le respect de l'environnement.

Une attention particulière est portée sur les contenus transmis, principalement sur les réseaux sociaux, afin que la communication soit accessible, en langage simplifié, contribuant ainsi à l'égalité des chances. Grâce à ses engagements et sa collaboration avec les autorités et les organisations genevoises et suisses, qui favorisent la promotion d'une alimentation saine et durable, **Fourchette verte** participe à la transition alimentaire à Genève.

3. Impact



Le nombre de **repas Fourchette verte** servis **par jour** est de **plus de 31'100**.



295 établissements sont labellisés **Fourchette verte** au 31 décembre, **soit 3 établissements de plus** qu'en **2024 : 16 nouveaux labels et 13 en moins**.



La déclinaison **Fourchette verte - Amaterra** comprend **2** nouveaux établissements, **soit 14 au total**.



433 entretiens ont été effectués dans les établissements labellisés, **58 formations** du personnel et de la clientèle, **11 animations ou formations** pour les populations vulnérables, **3 séances d'information** destinées aux parents d'élèves, **17 stands-animations** et **1 manifestation publique**.



Un **accompagnement externe** a débuté en 2024 pour aider l'association **Fourchette verte** à renforcer son organisation, sa gouvernance et sa stratégie de développement. Des scénarios avec des pistes d'action ont été élaborés sur **3 thématiques : le rôle des membres, les relations avec les communes, la stratégie de communication** (interne et externe). La réalisation a débuté et s'échelonnera sur les années 2026 et 2027.



III. Prestations et réalisations

1. Vue d'ensemble

Les activités de **Fourchette verte** Genève ont été classées selon les **missions** principales auxquelles elles répondent :

1. Promotion de la santé dans les lieux de restauration en encourageant l'adoption et le maintien du label **Fourchette verte**, qui garantit une offre de repas sains et durables.
2. Amélioration des pratiques et comportements des publics cibles par la formation et l'information.
3. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable en collaborant avec les autorités et les organisations genevoises ou suisses concernées.

1. Promotion de la santé et offre de repas équilibrés et durables	Etablissements labellisés Fourchette verte • 295 établissements • 16 nouveaux • 13 établissements en moins • > 31'000 repas Fourchette verte servis par jour		Accompagnement des établissements labellisés • 348 évaluations de repas • 85 entretiens hors repas avec le personnel des établissements labellisés • 1'377 semaines de menus analysées pour correspondre aux critères du label	
	Séances de formation et d'information • 58 formations du personnel des établissements labellisés • 11 interventions pour une population vulnérable • 3 séances d'information aux parents d'élèves	Stands et manifestations publiques • 17 stands dans les écoles ou crèches : 803 enfants • 1 manifestation publique : 130 personnes	Mandats : ateliers de sensibilisation et matériel pédagogique • DIP : 4 présentations, 115 élèves • ORIF : 4 ateliers, 27 élèves • Hospice général : 4 présentations, 41 participant-es • Association ma-terre : kit pédagogique et 44 recettes • Commune de Bernex : 6 ateliers alimentation saine et durable, 99 participant-es	Actions de communication et de promotion du label • Nouveau site internet • Semaine du Goût • Plat Fourchette verte dans les établissements de l'enseignement secondaire II à 6.40 frs • Plat Fourchette verte à l'université à 5.- frs • 28 recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch • 4 interventions dans les médias • Activité sur 3 réseaux sociaux 189 publications
3. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable	Collaboration • 34 séances de travail, d'information ou d'échanges, concernant notamment : ◦ Le suivi du label avec les autorités communales, les sociétés de restauration... ◦ Le contrat de prestations avec le Département de la santé et des mobilités (DSM) ◦ Le projet de loi pour une alimentation solidaire et durable ◦ Une table ronde sur l'alimentation des enfants ◦ L'implémentation d'un projet sur l'alimentation saine au Brésil • 10 séances avec la Fédération Fourchette verte suisse • Membre de ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève) • Membre du comité de l'Association genevoise pour la promotion du goût (AGPG) • Membre d'Après-Genève			

2. Promotion de la santé, label Fourchette verte

Mission :

Promouvoir la santé dans les lieux de restauration et contribuer favorablement au bien-être et à la santé des enfants, des jeunes et des adultes, en encourageant l'adoption et le maintien du label Fourchette verte, qui garantit une offre de repas sains et durables.

2.1. Établissements labellisés : mouvements

16 nouveaux établissements :

- 1 café restaurant, label **Fourchette verte** - Ama terra adulte
- 1 restaurant de collectivité, label **Fourchette verte** adulte
- 6 restaurants scolaires, label **Fourchette verte** junior
- 1 restaurant scolaire, label **Fourchette verte** - Ama terra junior
- 7 crèches et/ou espaces de vie enfantine, label **Fourchette verte** tout-petits



13 établissements en moins :

- 1 café restaurant pour fermeture définitive
- 3 restaurants de collectivité, 2 liés à des décisions volontaires et 1 lié au non-respect du label
- 6 restaurants scolaires, 4 liés à une décision communale, 1 lié à une décision associative et 1 lié au non-respect du label
- 2 foyers pour enfants, liés à des décisions volontaires
- 1 crèche, liée à la fusion avec une autre crèche

Au total, il y a **3 établissements labellisés Fourchette verte de plus** qu'en 2024, soit **295 établissements labellisés**.

Le type d'établissements détenant le label **Fourchette verte** au 31 décembre 2025 est réparti de la manière suivante :

	Nombre
Total établissements	295
Cafés-restaurants et self-services	16
Restaurants de collectivité	35
Juniors	124
Tout-petits	96
Affiliations* adulte	3
Affiliations* junior	4
Affiliations* senior	3
Ama terra adulte	2
Ama terra junior	5**
Ama terra tout-petits	7



14 établissements
Ama terra
2 nouveaux

* Institutions accueillant un public de résident-es avec des prestations alimentaires sur la journée

** 1 établissement est passé du label **Fourchette verte** – Ama terra junior au label **Fourchette verte** junior

Ces établissements servent plus de **31'000 repas Fourchette verte** par jour.

2.2. Accompagnement des établissements labellisés

L'accompagnement des établissements labellisés représente une part importante du travail des permanent-es de l'association. Cet accompagnement comprend les :

- évaluations de repas lors de visites des établissements labellisés
- entretiens hors repas avec le personnel des établissements labellisés
- bilans avec les responsables de la restauration
- semaines de menus analysées pour correspondre aux critères du label
- formations et séances d'informations aux parents et au personnel des établissements labellisés

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères et leur bonne visibilité, **433 entretiens** avec le personnel des établissements labellisés ont été effectués. Parmi ces entretiens, les permanent-es de l'association ont effectué **270 évaluations** de repas lors de visites des établissements labellisés et **76 entretiens** hors repas avec le personnel des établissements labellisés. Elisabeth GUADAGNOLO et France GURBA, diététiciennes au Service de santé de l'enfance et de la jeunesse du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (SSEJ/DIP) ont effectué **37 évaluations** de repas lors de visites des établissements labellisés et **1 entretien** d'évaluation hors repas. Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, a réalisé **41 évaluations** de repas et **8 entretiens** sans évaluation.

1'377 semaines de menus ont été analysées, afin de garantir des repas répondant aux critères du label : **1'170** par les permanent-es de l'association, **167** par Céline LIVER et **40** par Elisabeth GUADAGNOLO et France GURBA.

3. Amélioration des pratiques et des comportements

Mission :

Améliorer les pratiques et les comportements des professionnel·les de la restauration, des accompagnant-es des enfants pendant les repas, des consommateur·trices et de la population, en matière d'alimentation saine et durable, en les formant et les informant.

3.1. Séances de formation et d'information

Les permanent-es de l'association ont assuré **46 formations** du personnel des établissements labellisés et **2 séances d'information** destinées aux parents d'élèves. **11 interventions** des permanent-es de l'association sous forme **d'animations et de formations**, touchant une **population vulnérable**, ont eu lieu à : l'Organisation romande pour la formation et l'intégration professionnelle, à l'Espace 99, à l'association Cœur des Grottes, au Centre Espoir et, dans le cadre du programme Horizon académique, à l'EVE Horizon. Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué **12 séances de formation** pour le personnel de cuisine, les éducateur·trices et animateur·trices du parascolaire, et **1 séance d'information** pour les parents.



Dans l'optique d'impliquer davantage les consommateur·trices dans la mise en œuvre du label, **Fourchette verte** Genève a développé et animé **4 interventions participatives**. Les participant-es étaient invités à imaginer un menu équilibré qui a été cuisiné et servi par les équipes de cuisine des établissements participants.

3.2. Stands et manifestation publique

Les permanent-es de l'association ont organisé **17 stands** dans les établissements labellisés et participé à **1 manifestation publique**.

Pour la Fête de l'Abeille et du Terroir à Lancy, une toute nouvelle animation, conçue en interne a pu être proposée tout au long de la journée. L'animation « **Mon menu presque parfait** », se présente sous la forme d'un self-service fictif, avec des aliments factices composant un repas en restauration collective. Cet outil pédagogique interactif et ludique permet d'explorer l'équilibre alimentaire et l'impact environnemental de l'alimentation en composant un menu, en situation réelle, à partir des aliments mis à disposition. L'accompagnement des diététicien-n-es autour de l'animation a permis des échanges qualitatifs et personnalisés selon le type de public. Au total, plus de **130 personnes** ont participé à cette animation.



L'animation **Fourchette verte** junior sous forme de jeu de plateau a continué d'être proposée dans les écoles, afin de permettre aux enfants de découvrir l'équilibre alimentaire et les critères du label de manière ludique. Les enfants doivent disposer, sur le plateau de jeu, des jetons représentant des aliments pour créer une assiette équilibrée. Au total, l'animation a été proposée dans **12 établissements** durant l'année et **803 enfants** y ont participé.

3.3. Ateliers de sensibilisation et matériel pédagogique

Dans le cadre de ses activités, **Fourchette verte** a été habituée à être sollicitée pour son expertise, qu'elle a progressivement rendue payante.

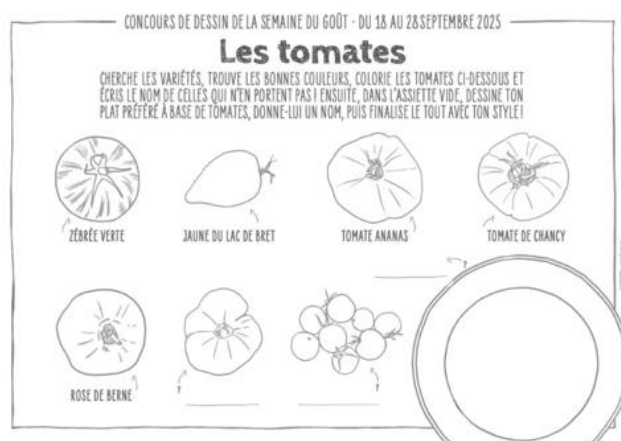
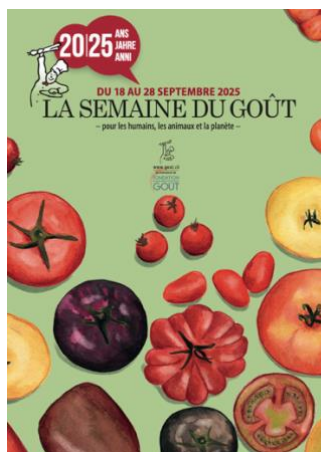
Cette année encore, de nombreux mandats ont pu être réalisés, notamment avec :

- le DIP sous forme de **4 présentations** pour sensibiliser les élèves à une alimentation durable et saine, **115 élèves** ont pu y participer.
- l'ORIF (formation professionnelle pour jeunes en difficultés d'apprentissage) sous forme de **4 ateliers** sur le marketing alimentaire, **27 élèves** y ont participé.
- l'Hospice général avec **4 présentations** pour les **41 collaborateur-trices** lors de la journée prévention et promotion de la santé par l'alimentation.
- l'association ma-terre avec la création de **44 recettes printemps-été**.
- la commune de Bernex, avec une série de **6 ateliers sur l'alimentation durable** destinée aux animateur-trices parascolaire et aux enfants fréquentant le restaurant scolaire de Luchepelet, **99 participant-es**.

3.4. Actions de communication et de promotion du label

Semaine du Goût : la 25^{ème} édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 18 au 28 septembre sur le thème de la **tomate**. **Fourchette verte** a transmis la thématique à tous les labellisés et beaucoup d'établissements ont décliné leurs menus. Les crèches de la Ville de Carouge ont organisé diverses activités en lien avec la tomate durant toute la semaine, ainsi qu'un buffet réunissant les groupes des grands des 5 crèches à la salle des Fêtes de Carouge. David PLUQUET

a travaillé avec 4 autres collègues, sur des menus communs. Les retours sur le thème de la tomate sont positifs, les enfants semblent avoir apprécié les plats proposés et les cuisiniers ont trouvé le thème facile à décliner. Un **kit pédagogique** comprenant des propositions d'activités et de recettes sur les tomates, réalisé par **Fourchette verte** Vaud, a été diffusé afin de soutenir les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants. De plus, des **exemples de semaines de menus** pour les déclinaisons tout-petits et junior sur le thème des tomates, élaborés par **Fourchette verte** Genève, ont été mis à disposition.

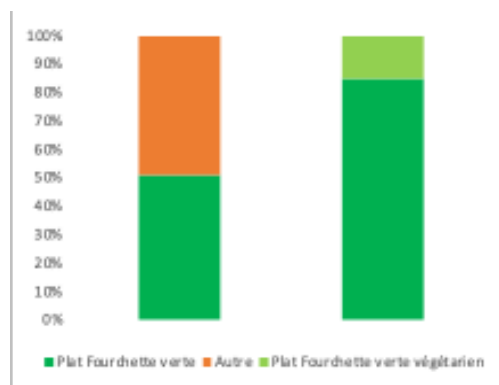


Le **concours de dessin** intitulé « Tes tomates préférées » a été proposé par **Fourchette verte** Genève à tous les responsables de secteurs du GIAP. **Fourchette verte** Genève a offert des lots, essentiellement des livres, pour le concours de dessin, soutenu par l'OPAGE.

Une **table ronde sur le thème de l'alimentation des enfants** a été organisée, en partenariat avec l'association genevoise pour la promotion du goût (AGPG), le 29 octobre, à la salle de l'Espérance à Genève. **Fourchette verte** Genève a pris en charge la recherche des 3 intervenantes qui ont assuré la première partie de l'évènement, la recherche de la salle et la logistique (installation scène, organisation régie) et une grande partie de la conception du flyer. La diffusion du matériel de communication a été répartie entre les membres. 5 experts ont animé les échanges qui ont suivi, dont Eddy FARINA et Tania LEHMANN. L'évènement a réuni environ 80 personnes. Les présentations des 3 intervenantes sont également mises à disposition via le site de l'AGPG.

Plat Fourchette verte dans les établissements de l'enseignement secondaire II : pour atteindre son objectif de promotion de l'alimentation équilibrée, l'action **Fourchette verte "plat du jour à 6.40 frs"** a été proposée et subventionnée par le DIP dans toutes les cafétérias des établissements de l'enseignement secondaire II, comme depuis 21 ans. Durant toute l'année, les élèves, apprenti-es et collégien-nes âgés de 15 à 19 ans ont pu bénéficier d'une réduction de 3.- frs sur le menu du jour **Fourchette verte**.

Le plat **Fourchette verte** a représenté **51% des ventes de plats chauds** proposés dans les cafétérias de l'enseignement secondaire II. C'est 1% de plus que l'année précédente et 6% de plus qu'en 2023. Comme l'année passée, la vente de plats **Fourchette verte** végétariens s'est élevée à 15% du total des plats chauds vendus.



Plat Fourchette verte à l'université : chaque jour un repas **Fourchette verte végétarien à 5.- frs** a été disponible pour les étudiant-es. De plus, chaque semaine, une journée composée uniquement de menus végétariens est proposée dans les restaurants universitaires.

Recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch : chaque semaine, les paniers de fruits et légumes, locaux et bio, ont été accompagnés d'une recette rédigée par **Fourchette verte** Genève sur la base des ingrédients qui les composent. La collaboration a pris fin suite à la décision d'espace-terroir de ne plus proposer de carton recette dans les paniers. Au total, **28 nouvelles recettes** ont été proposées entre janvier et juillet.

Couverture médias : **5 interventions** dans les médias, uniquement dans la presse.

Réseaux sociaux : activités sur 3 réseaux sociaux : Instagram (fourchetteverte.ge), Facebook (**Fourchette verte** Genève) et LinkedIn (**Fourchette verte** Genève), assurant ainsi une communauté sur **3 plateformes différentes**. Les contenus et formats sont adaptés aux publics cibles.

Sur Instagram et Facebook, les contenus sont organisés autour des thèmes suivants : mise en valeur des labellisés (témoignages, actualité, animations, nouveaux labellisés), actualité (événements, animations, ateliers pédagogiques) et information nutritionnelle grand public (recettes, carrousels, légumes du mois).

LinkedIn vise une cible de partenaires professionnels. Les contenus sont donc centrés autour de la valorisation de l'expertise de **Fourchette verte** et de sa collaboration avec ses partenaires professionnels et institutionnels locaux. Les publications s'organisent autour des thèmes suivants : participation à des événements professionnels, avis d'experts, republication d'articles de presse, formations pour professionnels de la restauration.

Les textes proposés dans les publications sont pratiquement tous rédigés en langage simplifié, facilitant l'accessibilité et la compréhension des contenus, sauf sur LinkedIn.



Facebook



Nombre de publications : 75
Nombre de vues : 21'300
Nombre d'abonné-es : 875
(+7 %)

Instagram



Nombre de publications : 81
Nombre de vues : 80'800
Nombre d'abonné-es : 1'943
(+16%)

LinkedIn



Nombre de publications : 33
Nombre de vues : 17'847
Nombre d'abonné-es : 540
(+50%)



Textes en langage simplifié : afin de garantir l'accessibilité de l'information à toutes les personnes, **161 textes** et supports ont été rédigés en **langage simplifié et/ou adaptés au public cible**. La majorité sur les réseaux sociaux.

Site internet : un site propre à **Fourchette verte** Genève a été créé à l'interne et a été mis en ligne en octobre, à l'adresse : <https://www.fourchetteverte-ge.ch/> après 1 année de travail. Il est hébergé par Infomaniak. Auparavant des pages dédiées dans le site de **Fourchette verte** suisse, regroupaient les informations.

L'arborescence, pensée pour un accès clair et structuré aux informations, est organisée autour d'entrées par catégories de publics cibles : professionnel·les de la restauration, consommateur·trices, journalistes et donateur·trices. Une multitude d'informations, tant sur le label et ses différentes déclinaisons, que sur l'alimentation équilibrée et durable, sont accessibles rapidement. Une liste exhaustive des labellisés avec filtres par déclinaison du label et par commune, les actualités, des recettes illustrées, ainsi que des formulaires de dons et de bénévolat, ont été ajoutés au projet initial. Le site est évolutif avec plusieurs sujets en développement, dont l'ajout des recettes du mois pour augmenter le trafic vers le site et l'inventaire des animations.



Le concepteur du site, qui a changé en cours de projet pour mieux répondre au cahier des charges, est Damien PLANCHON, web designer et graphiste. Il a pu former l'équipe en interne, qui est désormais à même d'actualiser et d'apporter des améliorations et évolutions au fil de l'eau. Le site internet de **Fourchette verte** Suisse a également fait peau neuve en novembre. Il redirige désormais directement vers le nouveau site de **Fourchette verte** Genève.

4. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable

Mission :

Participer à la consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable, en collaborant avec les autorités et les organisations genevoises ou suisses concernées.

Fourchette verte Genève est régulièrement sollicitée par des labellisés, des représentant-es communaux ou étatiques et des partenaires pour participer à des séances de travail, d'information ou d'échanges. Les permanent-es de l'association ont participé à **34 séances** :

- 13 dans les restaurants scolaires publiques et les communes
- 4 pour l'accompagnement des restaurants scolaires de l'ES II
- 2 dans les crèches publiques
- 15 concernant : le projet de loi sur le droit à l'alimentation (DCS), la convention de collaboration avec le SSEJ, l'AG ma-terre, le contrat de prestations (OCS), un projet alimentation saine au Brésil, la journée de prévention et promotion de la santé (OCS), la table ronde sur l'alimentation des enfants (AGPG), des rencontres conviviales avec des partenaires, ainsi que des présentations de l'association à des partenaires (Le Caré, GastroFutura, direction de la durabilité et du climat (DT)).

Fourchette verte Genève a participé à la consultation publique lancée par le Conseil d'État le 7 octobre sur **l'avant-projet de loi pour une alimentation solidaire et durable** en soumettant au Département de la Cohésion Sociale une prise de position sur le texte de loi, revu minutieusement. Dans ce cadre **Fourchette verte** Genève a également pris part à l'assemblée constitutive du Conseil Citoyen de l'Alimentation de Genève, le 29 septembre.

Le Service de la petite enfance de la Ville de Genève a sollicité **Fourchette verte** Genève sur la question du **lien entre santé et consommation d'aliments biologiques**. Le 13 février, les permanent-es de l'association ont été conviés à un échange sur le sujet, réunissant des cuisiniers de crèches, le service Agenda 21 de la Ville de Genève, Genève Région Terre Avenir, Bio Genève et le Département de cohésion sociale et de la solidarité, ainsi que plusieurs agriculteurs du canton. Une revue de littérature scientifique sur l'alimentation biologique a été réalisée, puis présentée pour cette séance, en collaboration avec le SSEJ.

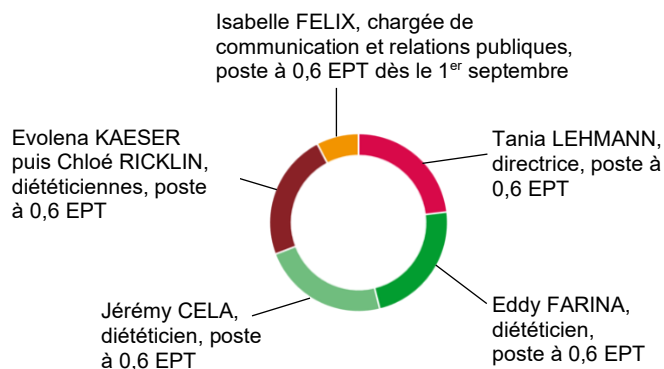
Dans le cadre de la Fédération **Fourchette verte** Suisse, **Fourchette verte** Genève a participé à de nombreuses réunions, dont la Conférence de coordination (2 séances), des séances sur la simplification du label et des déclinaisons (2 séances), les statuts (1 séance), la collaboration avec l'OSAV (1 séance), la consolidation **Fourchette verte** - Ama terra (1 séance), ainsi qu'à l'AG annuelle. Un groupe romand, composé des sections latines de **Fourchette verte**, s'est réuni à 2 reprises. **Au total 10 séances** avec **Fourchette verte** Suisse, auxquelles s'ajoutent le travail d'analyse et de préparation en amont, particulièrement intense. La relecture de documents, sollicités par **Fourchette verte** Suisse, comportant des points à revoir, tant sur le fond, que la forme, ont été examinés avec attention. La participation à une enquête a également été requise.

Fourchette verte Genève est membre de **ma-terre** (Maison de l'alimentation et du territoire de Genève) et membre du comité de **l'Association genevoise pour la promotion du goût** (AGPG). Les séances et activités qui en découlent, permettent un travail en réseau avec les acteur-trices locaux de l'alimentation.

Fourchette verte Genève est membre **d'Après-Genève**, la faïtière genevoise de l'économie sociale et solidaire. Le portail de **Fourchette verte** Genève est en ligne sur son site : <https://www.apres-ge.ch/antenne/fourchette-verte-geneve#>.

IV. Ressources humaines

Répartition en équivalent plein temps (EPT) des permanent-es de l'association
Total = 2,7 EPT



Comité

Le comité de **Fourchette verte**, est composé de **8 membres** au 31 décembre (cf. Annexe).



Président
Philippe PASCHE



Vice-président
David PLUQUET

Il y a eu **5 séances** de comité, **6 séances** de Bureau, **3 séances** de groupe de travail et **1 séance** de pôle. L'Assemblée générale a eu lieu le 1^{er} avril.



Comptabilité
Nicolas WATTIN

Étudiant-es

Fourchette verte Genève a accueilli **4 étudiantes** de la filière HES Nutrition et diététique durant **24 semaines**. Pour la 1^{ère} année, **1 étudiante** de 2^{ème} année du master « Nutrition et sciences des aliments » de l'Université de Bourgogne, a été accueillie en stage rémunéré du 11 mars au 31 août.

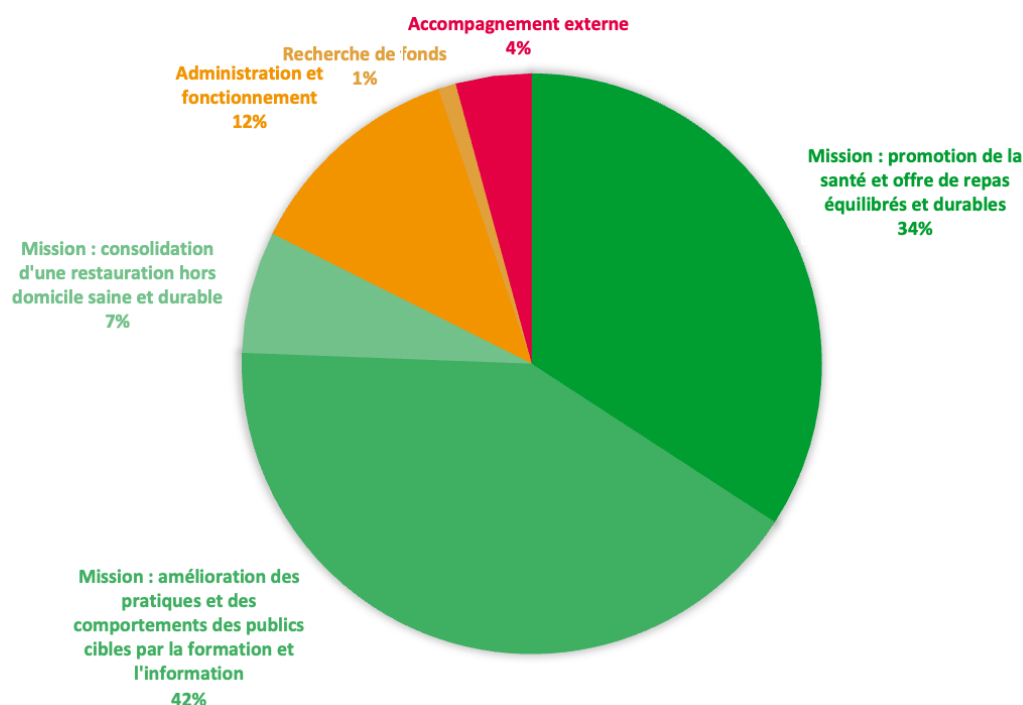
V. Comptes 2025

1. Utilisation des ressources financières selon les missions

83% des dépenses sont consacrées aux missions de :

1. Promotion de la santé dans les lieux de restauration en encourageant l'adoption et le maintien du label **Fourchette verte**, qui garantit une offre de repas sains et durables.
2. Amélioration des pratiques et comportements des publics cibles par la formation et l'information.
3. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable en collaborant avec les autorités et les organisations genevoises ou suisses concernées.

17% des dépenses sont consacrées au fonctionnement associatif et administratif (comprenant la gestion du contrat de prestations avec l'OCS).



2. Comptes d'exploitation

	Résultats 2025	Résultats 2024
RECETTES	436'093	338'798
Revenus	360'890	268'846
Subvention cantonale (DSM)	270'000	170'000
Subvention Ville de Genève	60'210	60'210
Communes genevoises	21'400	21'900
Ateliers payants et mandats	9'280	16'736
Refacturation	2'365	2'189
Sous-location du bureau	2'110	2'110
Ventes de matériel	255	79
Autres produits	72'838	67'763
Cotisations membres, frais ouverture dossier	50'700	47'700
Indemnités praticien formateur	9'480	9'480
Fondation privée genevoise	5'000	5'000
Sponsors, fondations	7'500	5'483
Gestion impôt à la source	159	100
CHARGES D'EXPLOITATION	424'500	339'791
Charges directes	386'931	306'915
Charges de personnel	359'854	287'949
Salaires	288'006	230'990
Charges sociales	68'072	53'121
Indemnités de frais forfaitaires	3'300	2'710
Formation continue	476	1'128
Matériel et support	13'591	4'976
Matériel et support de communication	9'293	2'604
Support pour actions ponctuelles	4'297	2'372
Coûts	13'486	13'990
Prestation de tiers	11'806	12'574
Évaluation	1'680	1'416
Charges de fonctionnement	37'569	32'876
Loyers et charges liées aux locaux	21'494	21'144
Téléphone	559	475
Indemnités de frais effectifs (déplacements)	172	131
Matériel et fournitures de bureau	6'785	3'918
Frais postaux	298	263
Cotisations, dons à autres organismes	550	480
Honoraires gestion de la comptabilité	6'966	5'962
Frais du comité et assemblée générale	744	504
RESULTAT D'EXPLOITATION	11'593	-993
Charges/Produits financiers	73	62
Frais et intérêts postaux	62	62
Charges et frais hors exploitation	11	0
RESULTAT FINANCIER	11'520	-1'055
Taxes & Impôts	0	-148
Taxe de formation professionnelle	0	0
Redistribution taxe CO2	0	-148
RESULTAT FINANCIER APRÈS TAXES & IMPÔTS	11'520	-907
Charges et produits des fonds	0	0
Utilisation des fonds affectés	0	0
RESULTAT AVANT REPARTITION	11'520	-907

3. Bilans comparés 2024-2025

ACTIF	2025	2024
Actif circulant	89'760	71'759
Liquidité	80'561	69'759
Créances suisse	1'820	1'000
Autres créances	1'060	1'000
Actif de régularisation	6'319	0
TOTAL ACTIF	89'760	71'759
PASSIF		
Fonds étrangers à court terme	17'771	11'290
Dettes fournisseurs	556	1'900
Dettes assurances sociales	12'573	5'100
Passif de régularisation	4'642	4'290
Fonds étrangers à long terme	13'640	5'000
Fonds affectés des cotisations	5'000	5'000
Part de subvention à répartir (2025-2028)	8'640	0
Fonds propres	58'349	55'469
Capital de dotation	60'000	60'000
Thésaurisation antérieure	-4'531	2'535
Résultat intermédiaire	2'880	0
Part de subvention non dépensée (2021-2024)	0	-7'066
TOTAL PASSIF	89'760	71'759

VI. Remerciements

Pour terminer, nous exprimons notre gratitude à celles et ceux qui collaborent à nos missions, au quotidien.

Nous remercions les autorités cantonales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :
Monsieur Pierre MAUDET, conseiller d'État en charge du Département de la santé et des mobilités (DSM),
Monsieur Panteleimon GIANNAKOPOULOS, directeur de l'Office cantonal de la santé,
Monsieur Alessandro CASSINI, médecin cantonal, Madame Marie LEOCADIE, cheffe du secteur de promotion de la santé et de prévention, ainsi que Madame Afamia KADDOUR, conseillère scientifique (DSM),
Madame Anne HILTPOLD, conseillère d'État en charge du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP),
Monsieur Pascal FREYDIER, directeur et Madame Nathalie BONVIN, cheffe de secteur de l'Unité alimentation, mouvement et psychomotricité et responsable des pratiques en promotion et éducation à la santé, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (DIP),
Madame Marta PERUCCHI, directrice à la direction de la logistique et Monsieur Davide BATTAINI, gestionnaire en restauration scolaire (DIP),
Monsieur Gilles THOREL, directeur général à la Direction générale de l'enseignement secondaire II (DIP),
Monsieur Thierry APOTHELOZ, conseiller d'État en charge du Département de la cohésion sociale (DCS).

Nous remercions les autorités communales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :

Madame Christina KITSOS, conseillère administrative de la Ville de Genève.

Les 21 communes qui nous ont soutenu financièrement : Aire-la-Ville, Bellevue, Bernex, Carouge, Cartigny, Céligny, Collonge-Bellerive, Cologny, Confignon, Genève, Genthod, Grand-Saconnex, Gy, Jussy, Lancy, Meyrin, Onex, Plan-les-Ouates, Pregny-Chambésy, Vernier et Veyrier.

Fourchette verte Genève exprime ses remerciements pour leurs soutiens financiers à Monsieur Costin VAN BERCHEM de la Fondation Hans WILSDORF, à Madame Estelle GUARINO et Monsieur Denis BEAUSOLEIL de l'OPAGE, à Messieurs Xavier PATRY et Aurélien PICAUD de l'Union Maraîchère de Genève et à PV système SA.

Nos remerciements pour leur collaboration s'adressent à Monsieur Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Juliette LEMOINE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à Monsieur Rémy ZINDER du Service cantonal du développement durable, à Mesdames Elisa DOMENICONI, Isabelle DONIA, Susanne MORACH et Carmen SANGIN de **Fourchette verte** Suisse, à Mesdames Corina MELDEM et Barbara SCHNEIDER de l'association pour la Promotion du Goût, à Madame Brigitte TURIN et Monsieur René LONGET de l'association genevoise de la promotion du goût, à Messieurs Gaétan MOREL et Thomas KILBERT du Service Agenda 21-Ville durable Ville de Genève, à Madame Nathalie LEUENBERGER, de Meyrin, à Madame Véronique DIEBOLD du système de gestion durable Ville de Meyrin, à Madame Emmanuelle MANSO et Monsieur David GRELLIER du Service de la Cohésion Sociale de la commune de Veyrier, à Madame Elena GIARIO de la commune de Confignon, à Madame Valeska STEUDLER du Service des affaires sociales de Carouge, à Madame Véronique NAS-SANGARE de la commune de Bernex, à Madame Maria RETAMALES de Swiss Food Academy, à Mesdames Justine GAUDARD et Diana LAGRANDE, ainsi que Messieurs François LEFORT et Guillaume LAMBERT de ma-terre, à Madame Floriane DEMONT du GIAP, ainsi qu'à ses collaboratrices et collaborateurs, à Mesdames Claire PIJOLLET et Pasqualina RIGGILLO de la HES filière Nutrition et diététique, à Madame Christine SERDALY de SERDALY & ANKERS, à Madame Sonya MARTIN-PFISTER de Booster Bridge, à Monsieur Gael DE FOURMESTRAUX de Falkorp, à Mesdames Isabelle CHATELAIN, Natacha CATTIN et Matilda BIANCHETTI de Rien ne va plus, à Mesdames Evelyne LASZLO et Lauriane WENIG du Cipret, à Messieurs Martino GUZZARDO et Christian WILHELM de la Fegpa, à Mesdames Giannina CASTILLO MARRONE, Caroline POCHET et Juliette SNAKKERS de Carrefour Addictions.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateur-trices et aux cuisinier-ères **Fourchette verte**, aux éducateur-trices des EVE et des crèches, et aux animateur-trices du GIAP pour leur collaboration dans l'encadrement des enfants, aux testeur-euses, ainsi qu'aux partenaires, avec lequel-les 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.



Tania LEHMANN
Directrice



VII. Annexe

Membres du comité de **Fourchette verte** Genève

Sidonie FABBI, diététicienne BSc HES-SO, maître d'enseignement à la Haute école de santé, filière Nutrition et diététique, restauration hors domicile

Elisabeth GUADAGNOLO, 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)

France GURBA, 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)

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

Philippe PASCHE, président de Fourchette verte Genève, conseiller administratif de la commune de Pregny-Chambésy

David PLUQUET, vice-président de **Fourchette verte** Genève, chef de cuisine, EVE Acacias Epinettes et représentant des labellisés

Bruno SAUTREUIL, chef de cuisine, crèche de la Providence, Ville de Genève et représentant des labellisés

Christian WILHELM, directeur de la FEGPAC, Carrefour Addictions

Permanent-es de l'association

Jérémy CELA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Eddy FARINA, BSc HES-SO, diététicien ASDD

Isabelle FELIX, chargée de communication et relations publiques (dès le 1^{er} septembre)

Evolena KAESER, BSc HES-SO, diététicienne ASDD

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

Chloé RICKLIN, BSc HES-SO, diététicienne (dès le 1^{er} octobre pour remplacement)