



Rapport d'activité abrégé

Fourchette verte Genève 2025

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

2. Amélioration des pratiques et des comportements des publics cibles en matière d'alimentation saine et durable

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

2,7 équivalents plein temps
8 membres du comité



Missions de Fourchette verte Genève



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

Déclinaisons du label et mouvements



295 établissements labellisés Fourchette verte :

16 Cafés-restaurants et self-service	2 Ama terra adulte	3 Affiliations adultes
35 Restaurants de collectivité	5 Ama terra junior	4 Affiliations junior
124 Restaurants scolaires, junior	7 Ama terra tout-petits	3 Affiliations senior
96 Espaces de vie enfantine, tout-petits		
		14 Etablissements Ama terra

Représentant plus de **31'100** repas Fourchette verte servis par jour

16 Nouveaux établissements labellisés :

- 1 Café-restaurant Ama terra adulte
- 1 Restaurant de collectivité
- 6 Juniors
- 7 Tout-petits
- 1 Ama terra junior

13 Etablissements en moins :

- 1 Café-restaurant
- 3 Restaurants de collectivité
- 8 Juniors
- 1 Tout-petits

4 décisions communales et 1 associative,
4 retraits volontaires, 2 non-respect,
1 fermeture, 1 fusion de 2 établissements