

Historique genevois



HISTORIQUE



1993 - 1995

- Création du label « Fourchette verte standard » à Genève par la Direction générale de la santé du DASS et première labellisation de cafés-restaurants.

1996

- Début opérationnel de l'association Fourchette verte Genève fondée en 1995.
- Partenariat avec Carrefour Prévention.
- Elargissement de l'action aux restaurants d'entreprises.

1997

- Début des labellisations des cafétérias des établissements de l'enseignement post-obligatoire et universitaire, du Département de l'instruction publique (DIP).

1999

- Naissance de la Fédération Fourchette verte suisse le 2 décembre.

2000

- Création du label « affiliation standard »: destiné à des établissements dont la clientèle prend tous ses repas sur place.

2001

- Inclusion du tri des déchets obligatoire aux critères du label Fourchette verte.
- Modification des critères alimentaires du plat Fourchette verte, suppression de toutes les préparations grasses.
- Restaurant « La Fourchette verte » lors de la Foire de Genève.

2002

- Première action de promotion pour une alimentation saine dans les établissements...

alimentation saine dans les établissements post-obligatoire du DIP; plat du jour Fourchette verte à 5.- au lieu de 8.- avec soutien financier de la Direction de la logistique.

- Création du label « Fourchette verte junior » pour les 4 à 15 ans fréquentant les restaurants scolaires.
- Augmentation subvention DES de 30'000.- (150'000.-)

2004

- Site internet fourchetteverte.ch entièrement revu.

2006

- Création du label « Fourchette verte des tout-petits » pour les enfants de moins de 4 ans fréquentant les espaces de vie infantine (crèches).

2008

- Etablissements 100% sans fumée, avant la loi.
- Soupes des chefs (10 grands chefs, 2'200 soupes).
- Soutien financier de 13 communes.
- Mention au prix cantonal du développement durable.
- Refus du DES d'augmenter la subvention.

2010

- 1ère charte du développement durable décernée.
- Soutien financier de 19 communes.
- 1er sponsoring.
- Fête du Goût Onex Ville du Goût, Soupes des chefs

2003

- Augmentation de la popularité de Fourchette verte (50% de la population a entendu parler de Fourchette verte).

2005

- 10 ans de l'association Fourchette verte Genève avec célébration au centre ville.
- Participation à de nombreuses manifestations publiques.

2007

- Plan cantonal genevois de promotion de la santé et de prévention 2007-2010, Fv s'inscrit dans la priorité « promouvoir une alimentation saine et une activité physique régulière » avec le programme MMM : marchez et mangez malin.
- 1er contrat de prestations avec le DES.
- Lancement des programmes d'action cantonaux (PAC de PSS) mettant accent sur la promotion d'une alimentation équilibrée, d'une activité physique suffisante et d'une image corporelle positive chez les 0-16 ans.
- Elaboration et développement d'une charte en faveur du développement durable.
- Création du label « affiliation junior ».
- Information du passage au 100% sans fumée pour tout nouvel établissement.

2009

- Soutien financier de 16 communes.
- Soupes des chefs (17 chefs), Festival développement durable, Kidstria.
- Commencement de la collaboration avec espace-terroir.ch sous forme de recettes et de stands.

(16 chefs).

2012

- Etablissement contrat quadriennal 2013-2016 DARES.
- 10 cantons suisses alémaniques.
- Soutien financier de 22 communes et sponsoring.

2014

- Subvention augmentée de 13%, soit 20'000.- (170'000.-).
- Soutien financier de 30 communes et sponsoring.

2016

- Etablissement du contrat quadriennal 2017-2020 DEAS, basé sur 4 axes stratégiques du Concept cantonal de promotion et de prévention 2030.
- Instauration des cotisations payantes (100.-/300.-) et des frais d'ouverture de dossier (300.-).
- Soutien financier de 28 communes et sponsoring.

2018

- Formation ouverte à tout le personnel des établissements labellisés sur les nouveaux critères nutritionnels, sur une base participative volontaire.
- Reprise d'une partie des visites dans les restaurants scolaires et les EVE/crèches du DIP et les cafétérias de l'ESIL par les permanentes de l'association.
- Soutien financier de 28 communes et sponsoring.
- Sondage téléphonique, 92% des personnes interrogées déclarent connaître le label Fourchette verte.

2011

- Ouverture des 2 premiers cantons suisses alémaniques au label Fv.
- Soutien financier de 21 communes et sponsoring.
- Soupes des chefs (22 chefs).

2013

- 20 ans du label Fourchette verte célébrés à Genève.
- Soutien financier de 27 communes et sponsoring.

2015

- Création du label Fourchette verte-Ama terra, orienté durabilité.
- Soutien financier de 27 communes et sponsoring.
- 302 établissements labellisés, chiffre record.

2017

- Modification des critères alimentaires du plat Fourchette verte, avec l'introduction d'un plat végétarien par semaine et de la diminution de la fréquence de poisson.
- 0.6 EPT supplémentaire de diététicienne.
- 2 premiers labels Fourchette verte-Ama terra.
- Reprise des visites dans les cafétérias des HES et de l'Université par les permanentes de l'association.
- Soutien financier de 25 communes et sponsoring.

2019

- Formation annuelle ouverte à tout le personnel des établissements labellisés sur une base participative volontaire.
- Convention avec le SSEJ (DIP) et reprise d'une grande partie des visites dans les restaurants scolaires, les EVE/crèches et les cafétérias de

2020

- Adaptation à la situation sanitaire en maintenant toutes activités possibles et en créant de nouveaux outils.
- Augmentation de la visibilité sur le site internet et les réseaux sociaux.
- 5 ateliers de formation gratuits réalisés pour les cuisinier-ières sur base participative volontaire.
- Uniformisation des quantités de référence de Fourchette verte suisse et de la Société suisse de nutrition ayant comme conséquence une adaptation des critères nutritionnels. Travail considérable de vérification de Fourchette verte Genève.
- Soutien financier de 28 communes et sponsoring.
- Changement au sein du secrétariat avec le départ de deux collaboratrices remplacées par un collaborateur.
- 0.15 EPT en moins.
- Etablissement du contrat quadriennal 2021-2024 avec le DSPS et évaluation du contrat quadriennal 2017-2020.
- Au niveau suisse, départ du secrétaire général de Fourchette verte Suisse après 11 ans de fonction remplacé par 2 co-directrices.

secrétaires, les bénévoles et les membres de l'ESII.

- Soutien financier de 26 communes, sponsoring et mandats.
- Changement de trois collaborateur-trice-s sur quatre au sein du secrétariat Fourchette verte.
- 18 cantons.

2021

- Réalisation de nombreuses formations, stands et animations dans les établissements labellisés ou à l'extérieur, malgré la situation sanitaire.
- Animations lors de la distribution des Colis du Cœur avec proposition de recettes simples et imagées aux bénéficiaires.
- Augmentation du nombre d'abonnés sur Instagram et sur Facebook.
- Collaboration avec l'Association Lire et Écrire pour proposer des textes et supports en langage simplifié.
- Accompagnement d'un étudiant pour un mémoire de Master universitaire en sciences de l'environnement sur le gaspillage alimentaire.
- Dans le cadre du contrat de prestation 2021-2024, réalisation d'une sensibilisation sur la réduction de l'utilisation du sel dans certains établissements labellisés Fourchette verte adulte.
- Depuis décembre, plat Fourchette verte à 5.- pour les étudiants de l'UNIGE et des HES-SO GE grâce à une subvention par le Conseil d'Etat.
- Soutien financier de 26 communes et sponsoring.
- Fourchette verte Genève est membre d'Après-Genève, faitière genevoise de l'économie sociale et solidaire.

2022

- Nombreuses sollicitations pour : formations, stands et animations dans les établissements labellisés ou

à l'extérieur.

- 13 ateliers pour soutenir l'introduction de 2 menus végétariens hebdomadaires auprès de 150 professionnels.
- Augmentation du nombre d'abonnés sur Instagram et sur Facebook et création d'un compte LinkedIn.
- Mise en ligne de supports informatifs simplifiés sur le label Fourchette verte et l'alimentation

équilibrée et durable.

- Promotion de l'alimentation équilibrée via l'action Fourchette verte « plat du jour à 6.40 » proposé et subventionnée par le DIP dans les établissements de l'enseignement secondaire II pendant 30 semaines.
- Maintien du plat Fourchette verte à 5.- pour les étudiants de l'UNIGE et des HES-SO GE grâce à un crédit du Conseil d'Etat jusqu'en juillet, puis au moins 2 plats Fourchette verte par semaine à ce prix.
- Rédaction en langage simplifié de 93 textes et supports informatifs.
- Soutien financier de 23 communes et sponsoring.
- Réalisation de mandats rémunérés et recherche de fonds.
- Sensibilisation des établissements labellisés à la réduction de l'utilisation du sel.

2023

- Célébration des 30 ans du label Fourchette verte à Genève avec un concours de cuisine équilibrée et durable, des ateliers de découvertes gustatives, une exposition, une conférence de presse, une cérémonie de remise de prix du concours, une rétrospective de l'évolution du label, une mise en lumière des enjeux actuels, la réalisation de capsules vidéo didactiques et un buffet dînatoire.
- Publication du rapport de la Cour des comptes soutenant les activités du label et recommandant de renforcer les actions sur l'offre alimentaire déjà existantes.
- Augmentation du nombre de labellisations Fourchette verte - Ama terra avec 9 établissements labellisés.
- Nombreux entretiens et formations réalisés.
- Renforcement de l'action Fourchette verte « plat du jour à 6.40 » par le DIP dans les établissements de l'enseignement secondaire II, toute l'année pour la première fois, représentant 45% des ventes de plats.
- Maintien du plat Fourchette verte à 5.- à l'UNIGE sous la pression des étudiant-es.
- Augmentation du nombre d'abonné-es sur les réseaux sociaux.
- Soutien financier de 21 communes.
- Réalisation de mandats rémunérés et recherche de fonds.
- Contribution de la Loterie romande, de la Fondation Meyrinoise du Casino et d'une fondation privée.
- Soutien de l'OPAGE via l'UMG, des SIG et d'un donateur privé.
- 18 cantons

2024

- Avenir.

Accueil Fourchette verte Genève

Tiré de <https://fourchetteverte.ch/article/historique-genevois/fr/>