

# Médias Genève



## On parle de nous...

### 2024

#### Télévision:

A Bon Entendeur RTS, 21 mai 2024, Tania Lehmann, Le kéfir, la nouvelle boisson tendance

19h30 RTS, 16 octobre 2024, Moins de viande et plus de légumineuses, la Confédération publie ses nouvelles recommandations alimentaires

Go solutions durables Léman Bleu, 16 octobre 2024, Eddy Farina, Carouge la pionnière

#### Radio:

One FM, 28 mars 2024, Tania Lehmann, quels changements pour le nutriscore dès le 1er avril

RadioLac, 28 mars 2024, Tania Lehmann, quels changements pour le nutriscore dès le 1er avril

RadioLac informations, 28 mars 2024, Tania Lehmann, quels changements pour le nutriscore dès le 1er avril

RadioLac informations, 27 mars 2024, Tania Lehmann, quels changements pour le nutriscore dès le 1er avril

#### Presse:

Tribune de Genève, supplément Genève Région Terre Avenir, 17 mai 2024, comment l'école apprend aux enfants à manger sainement

Tribune de Genève, 21 juin 2024, comment la diététique s'est invitée à l'école

### 2023

#### Télévision:

Le 19h30 RTS, 27 février 2023, Jérémy Cela, Les sucres dans les produits transformés

#### Podcast:

Haute école de santé Genève, Santé et environnement, 5 juin 2023, Sidonie Fabbj, #5 Diététique et écologie

#### Radio:

RadioLac, 12 octobre 2023, Benoit Colin, Fourchette verte souffle ses 30 bougies

RTS On en parle, 5 octobre 2023, Elisa Domeniconi, Fourchette verte a 30 ans

RadioLac informations, 27 janvier 2023, Tania Lehmann, Nouvelle formule pour le Nutriscore en 2023

RadioLac informations, 26 janvier 2023, Tania Lehmann, Nouvelle formule pour le Nutriscore en 2023

RadioLac, 26 janvier 2023, Tania Lehmann, Nouvelle formule pour le Nutriscore en 2023

One FM, 19 janvier 2023, Tania Lehmann, Nouvelle formule pour le Nutriscore en 2023

Presse:

24 heures, 10 novembre 2023, Fourchette verte a 30 ans

24 heures, 29 octobre 2023, Les cantines scolaires verdissent de plus en plus leurs menus

Le Courrier, 13 octobre 2023, Le label Fourchette verte a fêté ses 30 ans

Agri, hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande, 12 octobre 2023, le label Fourchette verte a 30 ans

Le Courrier, 9 mai 2023, Marjorie De Chastonay, Alliance pour l'alimentation

Petit Futé Genève 2023, L'avis du Petit Futé sur FOURCHETTE VERTE GENÈVE

Magazine de la Semaine suisse du Goût 2023, août 2023, Fourchette verte de la santé à la durabilité

Le Programme du Goût, semaine du Goût 2023, août 2023, exemples de menus et présentation de la cérémonie des 30 ans du label Fourchette verte

## 2022

Télévision:

Temps Présent RTS, 20 janvier 2022, Sidonie Fabbi, Malbouffe, le côté obscur de l'industrie alimentaire

Vidéos:

Ville de Genève, 23 août 2022, Au restaurant scolaire - du plaisir dans l'assiette

Radio:

Radio Lac, 21 août 2022, Tania Lehmann, émission spéciale à Festi'Terroir

Presse:

La Tribune de Genève, 5 décembre 2022, Une soupe anti-gaspi du label Fourchette verte

Le Matin Dimanche, 4 décembre 2022, Les recettes des pros pour économiser l'énergie

Grand-Saconnex Informations, septembre 2022, Labellisation Ama terra junior

Magazine de la Semaine du Goût 2022, août 2022, lien vers les exemples de déclinaisons de menus Fourchette verte Genève

24h et Tribune de Genève Emploi, 14 avril 2022, Tania Lehmann, Nutrition et diététique: la science à plein régime

Satigny en clair, mars 2022, Dès la rentrée 2022-2023, deux menus végétariens par semaine aux restaurants scolaires !

Brochure réalisée par des institutions cantonales actives dans la promotion de la santé et grâce au soutien de Promotion Santé Suisse, Février 2022, Recommandations sur l'alimentation, le mouvement et les compétences psychosociales

Génération, 1er janvier 2022, interview de Tania Lehmann par Martina Chyba, J'ai testé pour vous... la coloscopie

## 2021

### Télévision:

Le Journal de Léman Bleu, 26 août 2021, Présentation de Festi'Terroir, Gaétan Morel

A bon entendeur RTS, 27 avril 2021, Bouillon: l'art du goût en quelques grammes

Léman Bleu, 20 janvier 2021, Carmen Sangin, GO Solutions durables sur le gaspillage alimentaire

### Radio:

On en parle RTS, 31 août 2021, Elisa Domeniconi, Fourchette intergénérationnelle

Radio cité Genève, 18 mai 2021, Sidonie Fabbi, Merci la vie sur le métier de diététicien-ne

Radio Lac, 26 mars 2021, Réinventons demain sur l'eau de Genève

### Presse:

Tribune de Genève, 25 novembre 2021, Le repas à 3 francs ne passe pas, celui à 5 francs, oui

Magazine suisse de la Semaine du Goût 2021, interview de Pierre Oberger

Le Chênois, juin 2021, rectificatif au n°551 de février

Tribune de Genève, 26 juin 2021, Des plats végétariens pour les élèves merynois

Agri, hebdomadaire professionnel agricole de la Suisse romande, 11 juin 2021, Sidonie Fabbi, Le rôle de l'agriculture locale dans l'alimentation saine

## 2020

### Vidéos :

SFA, 24 septembre 2020, Interview# 5 - Tania Lehmann - A la rencontre d'une actrice de l'alimentation durable

Le 19:30 RTS, 2 janvier 2020, Cure Detox: pas toujours facile de trouver la bonne recette pour se remettre en

forme après les excès des repas de fête

### Radio :

One fm, 16 juin 2020, Nutri Score un outil pour mieux manger

### Presse:

Le Matin Dimanche, 29 novembre 2020, Les poudres protéinées: une illusion de bien-être

SFA, 12 novembre 2020, Les interviews

## 2019

### Vidéos :

Service cantonal du développement durable, 4 juillet 2019, Alimentation : mes astuces pour préserver le climat

ABE RTS, 19 mars 2019, Mettons les protéines avant les bœufs !

### Radio :

One fm, 28 octobre 2019, Faut-il vraiment faire la chasse au sucre ?

One fm, 28 août 2019, Prenez le temps de reprendre une bonne alimentation

Presse :

[Le Matin, 17 mars 2019, Lait de vache et jus végétal: duel sur les étals](#)

## 2018

Vidéos :

[Le 19:30 RTS, 11 novembre 2018, "Batch Cooking": préparer ses repas de toute la semaine en 2h le dimanche,](#)

[la nouvelle tendance s'invite en cuisine](#)

[ABE RTS, 16 octobre 2018, Le riz parboiled](#)

Radio :

[Allo Radio Lac, 28 août 2018, partie 2](#)

[Allo Radio Lac, 28 août 2018, partie 5](#)

Presse :

[Femina, 11 octobre 2018, Batch cooking : la méthode de cuisine qui a changé notre vie \(et notre frigo\)](#)

## 2017

Presse :

[Tribune de Genève, 10 février 2017, La Fourchette verte s'offre une nouvelle dent](#)

## 2016

Vidéos :

[ABE RTS, 20 décembre 2016, Composition des biscuits industriels](#)

[ABE RTS, 13 décembre 2016, Le quinoa : l'histoire d'une tendance](#)

Presse :

[Migros Magazine, 21 novembre 2016, A quelle sauce manger son oeuf ?](#)

[Migros Magazine, 31 octobre 2016, Les bienfaits de l'oeuf](#)

[Genève Terroir, octobre 2016, Si vous étiez...](#)

[Planète santé, 23 août 2016, Les meilleures façons de cuire ses aliments](#)

[Migros Magazine, 4 avril 2016, A table avec ses cinq sens](#)

[Migros Magazine, 4 avril 2016, Ecouter sa faim](#)

[Accueil Fourchette verte Genève](#)

