



Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2024



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

Avec le soutien de:



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Rapport d'activité 2024 Fourchette verte Genève

Sommaire

I. Mot du président.....	2
II. Mise en perspective	3
1. Contexte	3
2. Solutions	3
3. Impact	3
III. Prestations et réalisations.....	4
1. En résumé	4
2. Promotion de la santé, label Fourchette verte	5
2.1. Établissements labellisés Fourchette verte	5
2.2. Accompagnement des établissements labellisés Fourchette verte	6
3. Amélioration des pratiques et des comportements	6
3.1. Séances de formations et d'informations	6
3.2. Stands et manifestations publiques	7
3.3. Mandats : ateliers de sensibilisation et matériel pédagogique.....	7
3.4. Actions de communication et de promotion du label.....	7
4. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable.....	9
IV. Ressources humaines	10
V. Comptes 2024.....	11
1. Utilisation des ressources financières selon les missions	11
2. Comptes d'exploitation.....	12
3. Bilans comparés 2023-2024	13
VI. Remerciements	14
VII. Annexe.....	15

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 2024, marquée par des avancées significatives et un engagement sans faille en faveur d'une alimentation équilibrée et durable.

Notre réseau a continué de croître, grâce à une augmentation du nombre d'établissements labellisés **Fourchette verte** et **Fourchette verte - Ama terra**.

Nous avons poursuivi notre engagement en assurant de nombreux entretiens, formations et animations dans les établissements labellisés. Ces actions témoignent de notre volonté d'accompagner les professionnel-les vers une alimentation plus saine et équilibrée.

Le soutien financier de 23 communes et de la Ville de Genève, ainsi que divers mandats rémunérés, ont permis de garantir notre stabilité.

Enfin, pour structurer notre avenir, nous avons initié un accompagnement externe visant à renforcer notre organisation, notre gouvernance et notre stratégie de développement. L'augmentation attendue de nos ressources financières en 2025 représente une formidable opportunité.

Je tiens à remercier chaleureusement tous les établissements labellisés qui font vivre **Fourchette verte** au quotidien.

Un grand merci également à notre comité, pour son engagement, ainsi qu'à notre formidable équipe, dont le travail et la passion sont la clé de notre réussite.

Enfin, une reconnaissance toute particulière à notre directrice, dont le dévouement nous permet d'aller toujours plus loin.

Merci à toutes et tous pour votre contribution et votre engagement envers une alimentation plus saine et durable !


Philippe PASCHE
Président **Fourchette verte** Genève



II. Mise en perspective

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. En Suisse, on compte plus de 43%* 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. * Office fédérale de la statistique, 2024** 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. La Ville de Genève a notablement augmenté le montant de son soutien cette année.

3. Impact



Le nombre de **repas Fourchette verte** servis par jour est de **plus de 32'000**.



292 établissements sont labellisés **Fourchette verte** au 31 décembre, soit **11 établissements de plus qu'en 2023 : 16 nouveaux labels et 5 en moins**.



La déclinaison **Fourchette verte - Ama terra** comprend **4 établissements de plus, soit 13 au total**.

Afin de consolider une pratique conforme aux engagements du label **Fourchette verte** et pour évaluer le respect des critères : **430 entretiens** ont été effectués dans les établissements, **52 formations** du personnel et de la clientèle, **10 animations ou formations** pour une population vulnérable, **5 séances d'information** destinées aux parents d'élèves, **11 stands-animations** et **1 manifestation publique**.



Un **accompagnement externe** a débuté pour aider l'association **Fourchette verte** à renforcer son organisation, sa gouvernance et sa stratégie de développement pour les années à venir en tenant compte de l'opportunité offerte par une augmentation de ses ressources financières en 2025.

III. Prestations et réalisations

1. En résumé

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 <ul style="list-style-type: none"> • 292 établissements • 16 nouveaux • 5 décisions d'arrêter la collaboration ou fermeture • > 32'000 repas Fourchette verte servis par jour 		Accompagnement des établissements labellisés <ul style="list-style-type: none"> • 345 évaluations de repas • 85 entretiens hors repas avec le personnel des établissements labellisés • 1'396 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 formations et d'informations <ul style="list-style-type: none"> • 52 formations du personnel des établissements labellisés • 10 interventions pour une population vulnérable • 5 séances d'informations aux parents d'élèves 	Stands et manifestations publiques <ul style="list-style-type: none"> • 11 stands dans les écoles ou crèches : 615 enfants • 1 manifestation publique : 240 personnes 	Mandats : ateliers de sensibilisation et matériel pédagogique <ul style="list-style-type: none"> • DIP : 7 présentations, 569 élèves • ORIF : 4 ateliers, 63 élèves • Hospice général : 4 présentations, 43 participant-es • Association ma-terre : kit pédagogique et 44 recettes • Commune de Meyrin : jeu sur l'équilibre alimentaire pour les élèves 	Actions de communication et de promotion du label <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 53 recettes hebdomadaires avec espace-terroir.ch • 8 interventions dans les médias • Activité sur 3 réseaux sociaux • 52 textes en langage simplifié
3. Consolidation d'une restauration hors domicile saine et durable	Collaboration <ul style="list-style-type: none"> • 35 séances de travail, d'information ou d'échanges, concernant notamment : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Le suivi du label avec les autorités communales, les sociétés de restauration... ◦ Le contrat de prestations avec le Département de la santé et de la mobilité (DSM) ◦ Une audition de la commission de l'environnement et de l'agriculture du Grand Conseil ◦ Un débat sur la restauration durable ◦ Le comité de pilotage relatif au droit à l'alimentation • 13 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 Fourchette verte

16 nouveaux établissements :

- 2 cafés restaurants, dont 1 label Fourchette verte - Ama terra
- 2 restaurants de collectivité
- 6 restaurants scolaires, label Fourchette verte junior
- 4 crèches et/ou espaces de vie enfantine, label Fourchette verte tout-petits
- 2 crèches et/ou espaces de vie enfantine, label Fourchette verte - Ama terra tout-petits



5 établissements ont décidé d'arrêter la collaboration ou ont fermé :

- 3 restaurants scolaires (label Fourchette verte junior), 1 lié à une décision communale, 1 lié à une décision associative et 1 lié à une fermeture pour travaux
- 2 restaurants de collectivité, les 2 liés à des décisions volontaires

Au total, il y a **11 établissements labellisés Fourchette verte de plus** qu'en 2023, soit **292 établissements labellisés**.

Le type d'établissements détenant le label Fourchette verte au 31 décembre 2024 est réparti de la manière suivante :

	Nombre
Total établissements	292
Cafés-restaurants et self-services	17
Restaurants de collectivité	37
Juniors	123
Tout-petits	90
Affiliations* adulte	3
Affiliations* junior	6
Affiliations* senior	3
Ama terra adulte	1
Ama terra junior	5**
Ama terra tout-petits	7

13 établissements
Ama terra,
4 nouveaux

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

**1 établissement a évolué du label Fourchette verte junior au label Fourchette verte Ama terra junior

Ces établissements servent plus de **32'000 repas Fourchette verte** par jour.

2.2. Accompagnement des établissements labellisés Fourchette verte

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, **430 entretiens** avec le personnel des établissements labellisés ont été effectués. Parmi ces entretiens, les permanent-es de l'association ont effectué **253 évaluations** de repas lors de visites des établissements labellisés et **85 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 ont effectué **42 évaluations** de repas lors de visites des établissements labellisés, et Céline LIVER, diététicienne au Service des écoles et institutions pour l'enfance de la Ville de Genève, en a réalisé **50**.

1'396 semaines de menus ont été analysées, afin de garantir des repas répondant aux critères du label : **1'173** par les permanent-es de l'association, **191** par Céline LIVER et **32** 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 formations et d'informations

Les permanent-es de l'association ont assuré **44 formations** du personnel des établissements labellisés et **4 séances d'information** destinées aux parents d'élèves. **10 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 (ORIF), à l'Espace 99 et à Caritas.

Elisabeth GUADAGNOLO, France GURBA et Céline LIVER ont effectué **8 séances de formation** pour le personnel de cuisine, les éducateur-trices et animateur-trices du parascolaire, et **1 séance d'information** pour les parents.



3.2. Stands et manifestations publiques

Les permanent-es de l'association ont organisé **11 stands** dans les établissements labellisés et participé à **1 manifestation publique**.

Fourchette verte Genève a développé un complément au concours **Fourchette verte** junior permettant aux enfants de découvrir l'équilibre alimentaire et les critères du label de manière ludique. Le concours a pris la forme d'un **jeu de plateau** où les enfants doivent disposer des jetons représentant des aliments pour créer une assiette équilibrée. Au total, l'animation a été proposée dans **10 établissements** et environ **600 enfants** ont pu y participer.

1 animation sur le goût et sur les fruits et légumes de saison a été proposée à **15 enfants** dans une crèche.



Fourchette verte Genève était présente le 21 septembre à la Fête de l'Abeille et du Terroir à Lancy. Plusieurs animations ont été proposées avec les produits laitiers comme fil conducteur. De nombreux documents ont été créés pour l'occasion. Environ **240 personnes** ont participé aux animations.

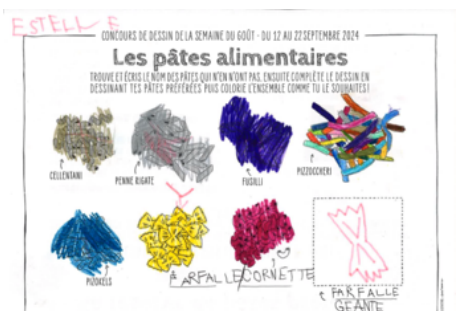
3.3. Mandats : ateliers de sensibilisation et matériel pédagogique

Dans le cadre de ses activités, **Fourchette verte** a été habituée à être sollicitée pour son expertise, qu'elle a progressivement rendue payante, n'ayant pas les ressources financières suffisantes pour l'offrir. Cette année encore, de nombreux mandats ont pu être réalisés, notamment avec :

- Le DIP sous forme de **7 présentations** pour sensibiliser les élèves à une alimentation durable et saine, **569 élèves** ont pu y participer.
- L'ORIF (formation professionnelle pour jeunes en difficultés d'apprentissage) sous forme de **4 ateliers** sur le marketing alimentaire et l'alimentation saine et durable, **63 élèves** y ont participé.
- L'Hospice général avec **4 présentations** pour les collaborateur-trices lors de la journée prévention et promotion de la santé par l'alimentation, avec **43 participant-es**.
- L'association ma-terre avec la refonte d'un **kit pédagogique** sur l'alimentation et la création de **44 recettes automne-hiver**.
- La commune de Meyrin avec la création d'un **jeu de plateau** sur l'équilibre alimentaire **Fourchette verte** pour les élèves.

3.4. Actions de communication et de promotion du label

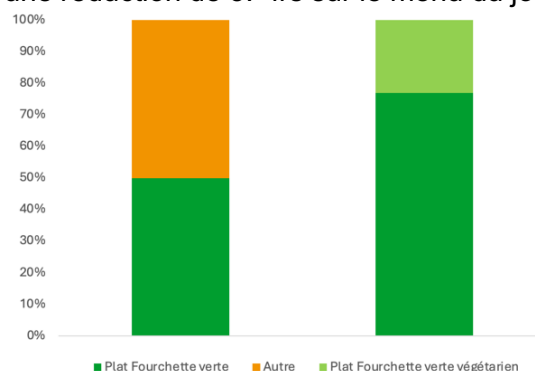
Semaine du Goût : la 24^{ème} édition de la Semaine du Goût s'est déroulée du 12 au 22 septembre sur le thème « les céréales ». **Fourchette verte** a transmis la thématique à tous les labellisés. Un kit pédagogique très complet, comprenant une liste des céréales suisses, réalisé par **Fourchette verte** Vaud, a été diffusé, afin de soutenir les équipes de cuisine et le personnel encadrant les enfants. Des exemples de semaines de menus pour les déclinaisons tout-petits et junior sur le thème des céréales élaborés par **Fourchette verte** Genève ont été mis à disposition.



Le concours de dessin intitulé « Les pâtes alimentaires » a été proposé par **Fourchette verte** Genève à tous les responsables de secteurs du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP). **Fourchette verte** Genève a offert des lots pour le concours de dessin, soutenu par l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE).

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 20 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 50% des ventes de plats chauds proposés dans les cafétérias de l'enseignement secondaire II. C'est 5% de plus que l'année précédente et 10% de plus qu'en 2022. Comme l'année passée, la vente de plats **Fourchette verte** végétariens s'est élevée à 15% du total des plats chauds vendus, soit 30% du total des plats **Fourchette verte** vendus.



Au mois de novembre a eu lieu la première édition du Kafestival pour la promotion des menus végétariens. Pendant 1 mois et 1 fois par semaine, toutes les cafétérias ont servi un hamburger végétal intégralement fait maison et labellisé **Fourchette verte**. Les élèves avaient chaque semaine la possibilité de gagner 10 hamburgers à partager entre amis. Une campagne de communication sur les réseaux sociaux et dans les cafétérias a été associée à l'évènement.

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, sont accompagnés d'une recette rédigée par **Fourchette verte** Genève sur la base des ingrédients qui composent les paniers. Les recettes se sont complexifiées cette année pour répondre à la demande. Au total, **53 nouvelles recettes** ont été proposées.

Couverture médias : **Fourchette verte** Genève est intervenue **8 fois** dans les médias, soit à 2 fois à la télévision, 4 fois à la radio et 2 fois dans la presse.



Réseaux sociaux : **Fourchette verte** Genève a été active sur 3 réseaux sociaux, **Instagram** (fourchetteverte.ge), **Facebook** (**Fourchette verte** Genève) et **LinkedIn** (**Fourchette verte** Genève) ; assurant ainsi une communauté sur 3 plateformes différentes, afin de toucher le plus grand nombre. Les publications ont abordé différents sujets, tels que les activités de **Fourchette verte** Genève, des repas tests, des recettes équilibrées ou encore des conseils et informations en lien avec l'alimentation saine et durable. Les textes proposés dans les publications sont pratiquement tous rédigés en langage simplifié, facilitant l'accessibilité et la compréhension des contenus. **Fourchette verte** utilise également ses réseaux sociaux pour mettre en évidence ses partenaires, en partageant leurs publications.



Textes en langage simplifié : afin de garantir l'accessibilité de l'information à toutes les personnes, **52 textes** et supports ont été rédigés en langage simplifié. La majorité sur les réseaux sociaux.

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.

35 séances de travail, d'information ou d'échanges ont eu lieu avec des représentant-es communaux ou étatiques, des partenaires et des responsables de la restauration :

- 24 dans les restaurants scolaires publiques et les communes
- 4 pour l'accompagnement des restaurants scolaires de l'ES II
- 7 concernant : contrat de prestations, journée de prévention et promotion de la santé, audition commission de l'environnement et de l'agriculture du Grand Conseil (motion M2874), débat sur la restauration durable, comité de pilotage relatif au droit à l'alimentation (Département de la cohésion sociale), concours A table ! Mangeons local et durable (ville de Genève).

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), le groupe diététique (1 séance), une présentation sur les aliments ultra-transformés (formation continue), un focus group (1 séance), la consolidation du label **Fourchette verte** - Ama terra (5 séances) et l'AG annuelle. Un groupe romand, composé des sections romandes de **Fourchette verte**, s'est réuni à 2 reprises. **Au total 13 séances** au service de **Fourchette verte** Suisse ont eu lieu, sans compter sa collaboration tout au long de l'année avec les co-directrices.

Le rapport d'activité de **Fourchette verte** Suisse est disponible sur son site internet :

<https://fourchetteverte.ch/#about--tab2>

Fourchette verte Genève est membre de **ma-terre** (Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève) et 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 faîtière genevoise de l'économie sociale et solidaire, dont la mission consiste à faire de l'économie, un levier majeur de transition vers une société respectueuse de l'humain et de la biosphère. 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 = 2,3 EPT

Evolena KAESER,
diététicienne,
poste à 0,5 EPT

Jérémy CELA,
diététicien,
poste à 0,6 EPT



Tania LEHMANN,
directrice,
poste à 0,6 EPT

Eddy FARINA,
diététicien,
poste à 0,6 EPT



Comité

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

Philippe PASCHE est le nouveau Président



David PLUQUET, le nouveau vice-président.

Il y a eu **4 séances** de comité et **6 séances** de Bureau. L'Assemblée générale a eu lieu le 19 mars.

Comptabilité

Nicolas WATTIN est le nouveau comptable, mandaté depuis mars 2024.



Étudiant-es

Fourchette verte Genève a accueilli **3 étudiant-es** de la filière HES Nutrition et diététique durant **24 semaines**.

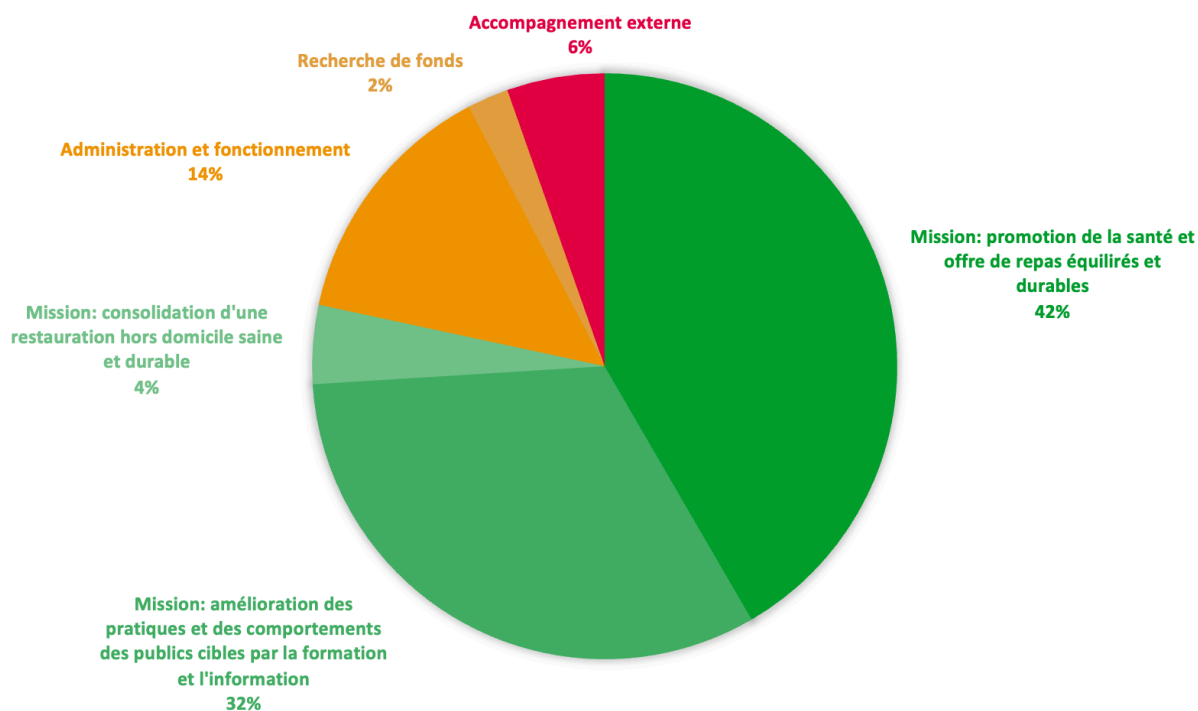
V. Comptes 2024

1. Utilisation des ressources financières selon les missions

78% 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.

22% des dépenses sont consacrées au fonctionnement associatif et administratif.



2. Comptes d'exploitation

	Résultats 2024	Résultats 2023
RECETTES	338'798	302'626
Revenus	268'846	210'244
Subvention cantonale (DSM)	170'000	170'000
Subvention Ville de Genève	60'210	10'300
Communes genevoises	21'900	19'800
Ateliers payants et mandats	16'736	10'144
Refacturation	2'189	2'110
Sous-location du bureau	2'110	2'110
Ventes de matériel	79	0
Autres produits	67'763	90'272
Cotisations membres, frais ouverture dossier	47'700	50'900
Indemnités praticien formateur	9'480	8'520
Matériel Fourchette verte suisse	0	3'280
Fondation privée genevoise	5'000	5'000
Sponsors, fondations	5'483	22'487
Gestion impôt à la source	100	84
CHARGES D'EXPLOITATION	339'791	316'877
Charges directes	306'915	285'237
Charges de personnel	287'949	266'197
Salaires	230'990	215'889
Charges sociales	53'121	47'618
Indemnités de frais forfaitaires	2'710	2'535
Formation continue	1'128	155
Matériel et support	4'976	16'279
Matériel et support de communication	2'604	3'380
Support pour actions ponctuelles	2'372	12'899
Coûts	13'990	2'761
Prestation de tiers	12'574	1'812
Évaluation	1'416	949
Charges de fonctionnement	32'876	31'641
Loyers et charges liées aux locaux	21'144	21'144
Téléphone	475	451
Indemnités de frais effectifs (déplacements)	131	165
Matériel et fournitures de bureau	3'918	1'809
Frais postaux	263	135
Cotisations, dons à autres organismes	480	779
Honoraires gestion de la comptabilité	5'962	5'787
Frais du comité et assemblée générale	504	1'371
RESULTAT D'EXPLOITATION	-993	-14'251
Charges/Produits financiers	62	62
Frais et intérêts postaux	62	62
Charges et frais hors exploitation	0	0
RESULTAT FINANCIER	-1'055	-14'313
Taxes & Impôts	-148	-123
Taxe de formation professionnelle	0	0
Redistribution taxe CO2	-148	-123
RESULTAT FINANCIER APRÈS TAXES & IMPÔTS	-907	-14'190
Charges et produits des fonds	0	-5'000
Utilisation des fonds affectés	0	-5'000
RESULTAT AVANT REPARTITION	-907	-9'190

3. Bilans comparés 2023-2024

ACTIF	2024	2023
Actif circulant	71'759	70'121
Liquidité	69'759	66'364
Créances suisse	1'000	0
Autres créances	1'000	800
Actif de régularisation	0	2'956
TOTAL ACTIF	71'759	70'121
PASSIF		
Fonds étrangers à court terme	11'290	8'745
Dettes fournisseurs	1'900	0
Dettes assurances sociales	5'100	4'982
Part de subvention à répartir (2021-2024)	0	0
Passif de régularisation	4'290	3'763
Fonds étrangers à long terme	5'000	5'000
Fonds affectés des cotisations	5'000	5'000
Fonds propres	55'469	56'376
Capital de dotation	60'000	60'000
Thésaurisation antérieure	2'535	2'535
Résultat intermédiaire	0	0
Part de subvention non dépensée (2021-2024)	-7'066	-6'159
TOTAL PASSIF	71'759	70'121

VI. Remerciements

Pour terminer, nous souhaitons exprimer notre gratitude à celles et ceux qui soutiennent jour après jour notre travail.

Nous remercions les autorités cantonales pour leur soutien financier et leur appui, notamment :
 Monsieur Pierre MAUDET, conseiller d'Etat en charge du Département de la santé et de la mobilité (DSM),
 Messieurs Adrien BRON et Panteleimon GIANNAKOPOULOS, directeurs de l'Office cantonal de la santé,
 Madame Aglaé TARDIN et Monsieur Alessandro CASSINI, médecins cantonaux, 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'Etat en charge du Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP),

Monsieur Pascal FREYDIER, directeur et Monsieur Andreas ZINK, chef de service section éducation et projets de 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'Etat en charge du Département de la cohésion sociale.

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

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

Les autorités des 24 communes genevoises qui soutiennent financièrement **Fourchette verte**.

Fourchette verte Genève exprime ses remerciements également 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, à Madame Maud JACQUOT des SIG, à Monsieur Guillaume LAMBERT d'espace-terroir.ch, à Madame Juliette LEMOINE et Monsieur Laurent CORNAGLIA de Maneco, à Mesdames Corréze LECYNE et Fanny RANDANNE co-présidentes de la FRC-Genève, à Monsieur Alexandre DE MONTMOLLIN de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, à Monsieur Rémy ZINDER, directeur du Service cantonal du développement durable, à Mesdames Elisa DOMENICONI, Isabelle DONIA, Susanne MORACH et Carmen SANGIN de **Fourchette verte** Suisse, à Mesdames Giulia ONORI 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, conseillère administrative de Meyrin, à Madame Véronique DIEBOLD du système de gestion durable Ville de Meyrin, 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, directrice 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 Mesdames Sonya MARTIN-PFISTER et Laurence LEVRAT-PICTET 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, Juliette SNAKKERS et Monsieur Xavier MAGNENAT de Carrefour Addictions.

Nous exprimons également notre reconnaissance aux restaurateur-trice-s et aux cuisinier-ère-s **Fourchette verte**, aux éducateur-trice-s des EVE et des crèches, et aux animateur-trice-s du GIAP pour leur collaboration dans l'encadrement des enfants, aux testeur-euse-s, ainsi qu'aux partenaires, avec lequel-le-s 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



Mars 2025

VII. Annexe

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

Evolena KAESER, BSc HES-SO, diététicienne ASDD

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