

Fourchette verte Genève



Public cible :

Jeunes enfants, enfants, jeunes, adultes, seniors, professionnels de la restauration, professionnels du service et de l'encadrement des enfants

Mission :

L'association Fourchette verte Genève :

Développe l'offre de repas sains et durables dans les lieux de restauration, par la promotion du label Fourchette verte.

Promeut la santé dans les lieux de restauration, par une alimentation équilibrée et durable.

Informe et forme les professionnels de la restauration, les accompagnants et les consommateurs des critères d'une alimentation saine et durable pour la composition des repas.

Améliore les connaissances des professionnels de la restauration, des accompagnants et des consommateurs en matière d'alimentation et de santé.

Entretient des relations publiques, collabore avec des organisations genevoises qui poursuivent des buts similaires et intervient auprès des autorités.

Prestations ou activités :

Labellisation, suivi et accompagnement des restaurants labellisés

- Formation du personnel de cuisine, du personnel de service et des équipes pédagogiques
- Accompagnement à la création de menus sains et durables
- Réalisation d'audits éco-nutritionnels avec propositions d'amélioration et suivi personnalisé

Formation, animation, sensibilisation

- Formations, stands et ateliers de cuisine sur le thème de l'alimentation saine et durable pour des publics variés
- Animations diverses (concours, rallyes, dégustations, découverte sensorielle, etc.),
- Animation d'un concept de restaurant fictif portant sur les enjeux de la restauration scolaire en termes d'équilibre alimentaire et d'environnement
- Conférences, séances de travail, ateliers, forums en lien avec la promotion d'une alimentation saine et durable

Communication

- Rédaction de textes promotionnels ou informatifs en lien avec l'alimentation saine et durable
- Création de publications destinées aux réseaux sociaux, aussi en écriture simplifiée
- Analyse de textes en lien avec l'alimentation équilibrée et durable
- Réalisation de référentiels, fiches pratiques pour les cuisiniers ou le grand public en lien avec la préparation de menus sains et durables

Création de recettes

- Création ou analyse de recettes sur la base de critères éco-nutritionnels
- Création de vidéo-recettes ou de recettes imagées

Gestion de projets

- Réalisation et gestion de projets de santé publique en lien avec l'alimentation saine et durable

Lieux d'intervention :

- Crèches, espaces de vie enfantine, restaurants scolaires, cafétérias de l'enseignement secondaire II, des HES et de l'université, centres de formation, restaurants publics et d'entreprises, institutions médico-sociales, sociétés de restauration
- Communes
- Manifestations publiques
- Médias
- Communication digitale : réseaux sociaux

-

Contact : Tania Lehmann / ge@fourchetteverte.ch / 022 329 11 78

<https://fourchetteverte.ch/article/accueil-fourchette-verte-geneve/>

Site : www.fourchetteverte.ch