

Swiss Food  
Academy

RAPPORT  
D'ACTIVITÉ  
2020



## Tables des matières

Message du comité .....	3
Message de l'équipe .....	5
Chiffres-clés 2020 .....	6
Vision-Missions-Valeurs.....	7
Réalisations 2020.....	9
Points forts 2020 .....	10
Milestone et perspectives.....	16
Finances .....	17
Partenaires et remerciements.....	22
Contact.....	23



## MESSAGE DU COMITE

Voilà déjà quatre ans que SFA sensibilise et fédère la population genevoise sur la thématique de l'alimentation saine, durable et locale. Trois ans que les valeurs de Responsabilité, Partage, Inclusion et Innovation trouvent leurs publics et partenaires grâce aux formidables équipes qui construisent jour après jour les projets éducatifs à travers le canton. Je suis très heureux et fier de pouvoir les représenter aujourd'hui dans ce message.

Malgré la situation sanitaire particulière qui a impacté partiellement nos activités, les objectifs spécifiques de 2020 ont été globalement atteints. Des solutions alternatives aux canaux de sensibilisation habituels ont été proposées et mises sur pied rapidement, comme le développement de tout un pan éducatif digital. La conception et production de contenus digitaux s'est naturellement transformée en un nouvel outil pédagogique à part entière. Cette démarche innovante s'est avérée non seulement fort grisante mais aussi hautement impactante au regard de l'accueil chaleureux de la communauté et des retours des bénéficiaires.

Moyennant dérogations et aménagements adéquats, nous avons aussi tenu la promesse de venir à la rencontre de la population à travers nos activités de terrain auprès des espaces de quartiers, des écoles et des festivals partenaires. Cela n'a pas été facile à planifier mais encore une fois l'agilité et l'engagement à tout épreuve des équipes ont permis la réalisation des projets, la sensibilisation et la satisfaction de la population. Ainsi, afin de nous parer à une prolongation de la crise et aussi dans le but de répondre à la demande de notre communauté, nous intégrerons dès 2021 plusieurs contenus pédagogiques digitaux dans nos programmes, tout en poursuivant bien évidemment les actions sur le terrain, essentielles pour une interaction fertile et des échanges de proximité.

Autre bonne nouvelle, l'association a bénéficié durant cette année d'un soutien pour sa gouvernance. La fondation Compétences Bénévoles et M. Samir Chercher, l'association Booster Bridge et Mme Sonya Pfister, la fondation Alaya ainsi que Mme Aude Clémenti ont apporté de précieux conseils pour le comité et l'encadrement stratégique. C'est donc sereinement et bien épaulés que nous poursuivons notre route.

Au nom de l'association, je remercie chaleureusement l'ensemble des partenaires pédagogiques, institutionnels et privés, ainsi que l'ensemble des mentors et collaborateurs de SFA. Vous nous faites confiance année après année et nous mettons tout en œuvre pour honorer vos soutiens et engagements. Plusieurs nouveaux projets sont en construction et verront le jour prochainement grâce à vous.

Enfin, un grand bravo aux jeunes qui participent à nos ateliers et qui nous inspirent au quotidien, nous sortent de nos à priori et zones de confort en réfléchissant à des problématiques durables et à des solutions innovantes. Ces adultes en devenir nous indiquent la voie vers une nouvelle société agile, tolérante envers ses pairs et engagée pour son environnement naturel. Leur responsabilité est grande, leurs possibilités infinies. Il nous tient à cœur de les accompagner le temps d'une activité.

Steve Raebamen, Président





“

Notre engagement

*Nous nous engageons à développer des outils pédagogiques pour que chacun soit capable de reprendre en main son alimentation et d'impacter de manière positive son environnement.*

”

## Messages de l'équipe terrain



J'ai suivi la naissance de l'association et son développement et c'est tout naturellement que j'ai souhaité m'investir en tant que bénévole lors d'évènements ponctuels comme lors de rendez-vous annuels autour de l'alimentation. J'aime le contact avec les enfants et voir l'intérêt que suscite les problématiques de l'alimentation et de l'environnement chez cette jeune génération. J'ai par la suite contribué à la réalisation de 7 interviews d'acteurs locaux de l'alimentation durable. Je continue de m'investir auprès de SFA car je partage leurs valeurs.

**Catherine Bollard**

Ma collaboration avec SFA fût avant tout la rencontre d'une équipe de gens passionnés et engagés souhaitant transmettre au plus grand nombre les vertus et avantages d'une alimentation saine et de qualité. Ce fût aussi l'occasion de constater qu'avec un peu de bonne volonté et beaucoup d'huile de coude, il était possible d'accomplir de grandes choses et de modifier durablement nos habitudes alimentaires.

**Yvan Vesely**



Malgré une année inédite autant sur le plan professionnel que personnel, je suis extrêmement fière de notre équipe de travail qui a su faire preuve de courage, adaptabilité et de beaucoup de créativité. Cette année nous aura aussi démontré qu'un arrêt sur images est bénéfique pour se recentrer sur l'essentiel : (re)penser à soi, partager avec ses proches, (re)penser sa santé et (re)découvrir son environnement naturel. Nous tâcherons que cette réflexion collective nous motive toujours et encore pour créer nos actions de demain !

**Maria Retamales**



L'alimentation, la santé et l'écologie sont des sujets qui me tiennent à cœur. Je vois comme une chance le fait de contribuer à faire grandir l'association et ainsi d'impacter positivement le monde. C'est très enrichissant de faire un travail où l'on se sent vraiment utile et où l'on peut transmettre de bonnes valeurs. J'ai aussi l'opportunité, au sein de l'équipe SFA, d'évoluer personnellement, de gagner des compétences, ce que je fais à un vrai sens pour moi, au présent et au futur.

**Marie Fissier**



Venant du domaine de l'alimentation à visée thérapeutique, mon intégration au sein de l'association est une belle aventure qui m'a amenée sur un chemin fleuri et stimulant, faisant davantage écho à mes valeurs personnelles et mes envies de développement personnel. Il me tient à cœur de contribuer à maintenir ce partage humain, légitimer que chacun détient des clés quel que soit son parcours, son expertise et c'est cette mise en commun qui enrichit les recettes, développe les saveurs SFA sur le terrain et sème des graines multicolores sur le terrain.

**Vanessa Brancato**



Au sein de l'association, j'ai été impliquée dans divers projets et notamment la création, mise en place et évaluation d'outils de sensibilisation à l'alimentation durable et saine. Cette implication m'est chère car elle m'a permis de collaborer au sein d'équipes pluridisciplinaires sur des thématiques importantes pour notre société.

**Cora Aguirre**



The number 2 is formed by a red chili pepper, and the number 3 is formed by a brown mushroom.

**ateliers pédagogiques**



**interviews des acteurs et actrices de l'alimentation saine et durable**

The number 4 is formed by a yellow bell pepper, the second 4 by a red chili pepper, and the number 8 by a purple eggplant.

**bénéficiaires**



**tutoriels en ligne en cuisine et jardinage**

The number 2 is formed by a red chili pepper.

**espaces de quartier partenaires**



**nouvelle école partenaire à Genève**

The number 2 is formed by a red chili pepper, and the number 9 is formed by a green cucumber.

**collaborateurs et collaboratrices dans l'association**



**heures bénévoles**



**VISION**

Un monde dans lequel chaque individu est acteur de son alimentation, dans le respect de son corps, de ses semblables, et de la planète

**OBJECTIFS GLOBAUX**

Promouvoir une alimentation saine et durable auprès de la population suisse

Favoriser l'éducation en vue du développement durable par le filtre de l'alimentation

**MISSIONS**

**Sensibiliser**

Offrir à la population suisse un accès direct et adapté à une éducation alimentaire

**Fédérer**

Fédérer les acteurs de la santé, de l'alimentation, de l'éducation et du développement durable autour de projets d'utilité publique

**Valoriser**

Valoriser le terroir et le territoire régional, dynamiser le lien ville-campagne ainsi que les initiatives liées à la transition alimentaire

**ACTIVITES**

**Axe 1**  
**ENFANTS ET FAMILLES**

Des enfants et familles informés et capables d'agir en faveur de leur santé et de leur environnement naturel par une éducation au goût, à l'univers de l'alimentation et à ses enjeux

**Axe 2**  
**ECOLES PUBLIQUES**

Des écoles publiques partenaires dans l'éducation en vue d'un développement durable par le filtre de l'alimentation et des cantines scolaires engagées

**Axe 3**  
**ADULTES**

Une population adulte informée par des canaux interactifs; des outils adaptés à une population vieillissante, une population migrante ou à faible littératie

**Axe 4**  
**ENTREPRISES LOCALES**

Des entreprises responsables qui s'engagent dans des projets sociaux, éducatifs et reconnus d'utilité publique

**Axe 5**  
**TERROIR ET TERRITOIRE**

Des acteurs régionaux de l'alimentation saine et durable valorisés par des visites pédagogiques et des prises de parole

**Axe 6**  
**GOVERNANCE**

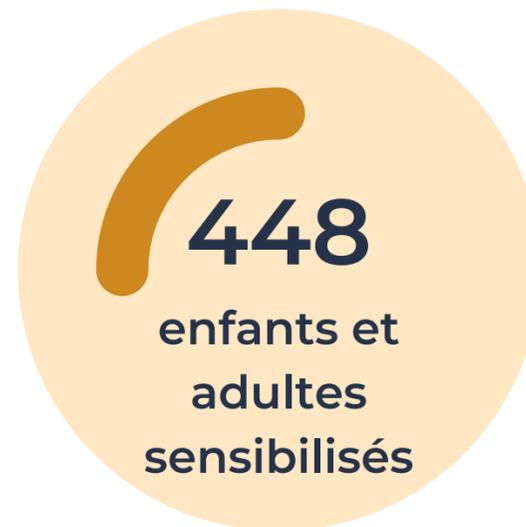
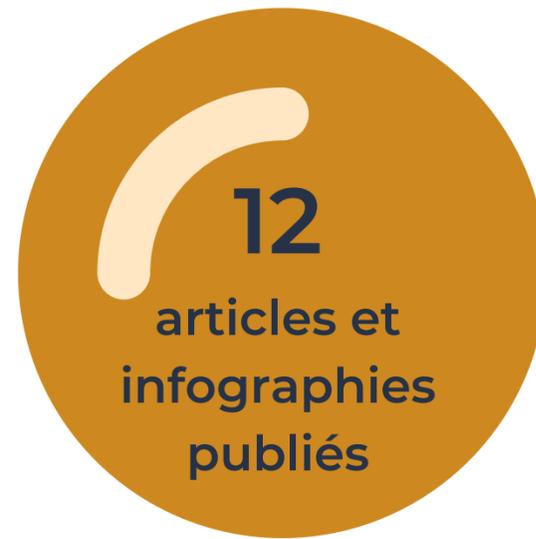
Une gestion des projets sérieuse et inclusive, une transparence financière, des partenariats pédagogiques sains et pérennes

**PRINCIPES DIRECTEURS**

Approche positive et non dogmatique	Implication individuelle et communautaire autour de projets sociaux et inclusifs	Agir sur le long terme par des projets d'utilité publique
-------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

**VALEURS**

Responsabilité	Partage	Inclusion	Innovation
----------------	---------	-----------	------------



## Points forts 2020



### Lancement de notre Chaîne Youtube

Notre travail de sensibilisation passe désormais en vidéo avec des capsules éducatives en cuisine, au jardin et des rencontres d'acteurs et actrices en alimentation saine et durable de la région.

Vous y retrouvez nos interviews, tutos, rencontres, conseils, etc.

Abonnez-vous à la chaîne Suisse Food Academy pour ne rien manquer !

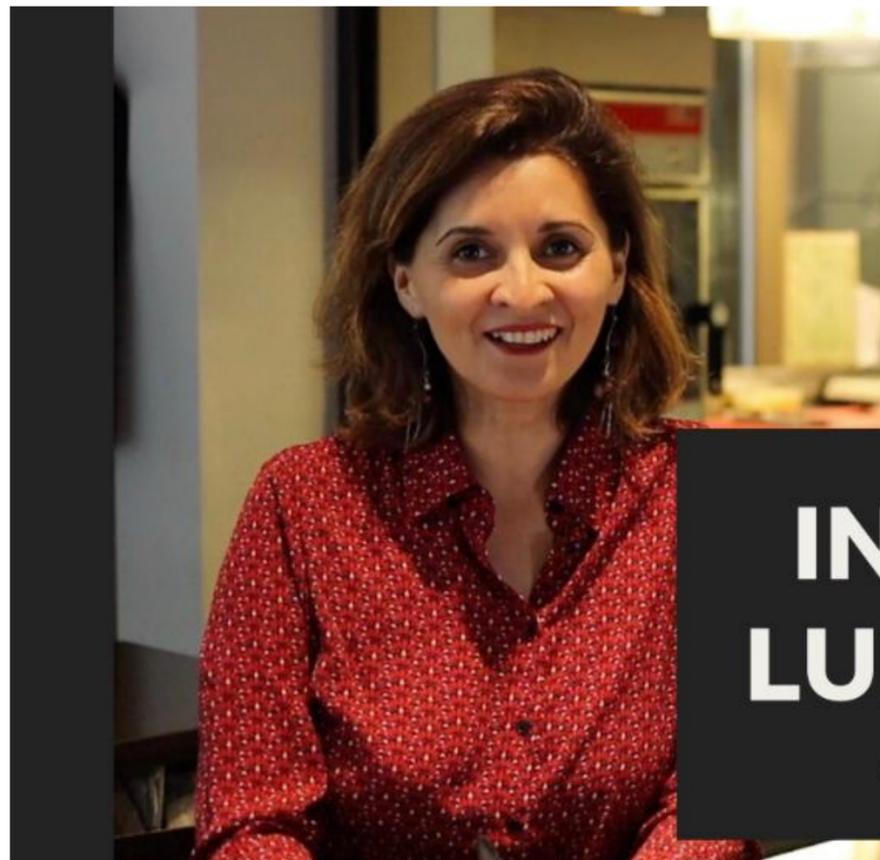
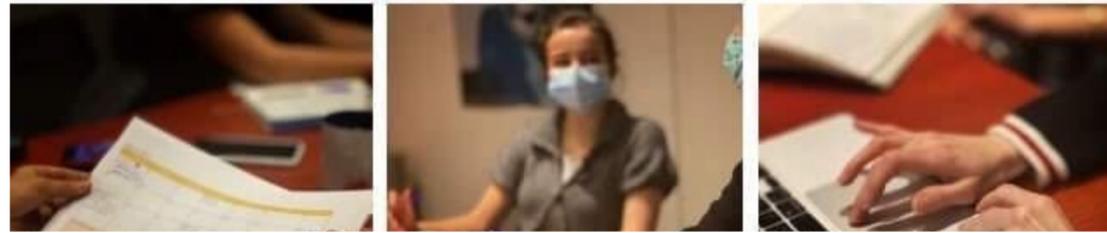
### Les ateliers dans les espaces de quartiers des Eaux-Vives et Le 99



Les p'tit.e.s chef.fe.s, p'tit.e.s jardinier.e.s et p'tit.e.s détectives de l'alimentation en action au sein des espaces de quartiers ont pu nous retrouver de Janvier à Mars et de Septembre à Décembre.

Nous sommes fiers de notre récolte de fruits et légumes qui ont poussé dans les 25 bacs qui entourent la terrasse de l'espace de quartier des Eaux-Vives.

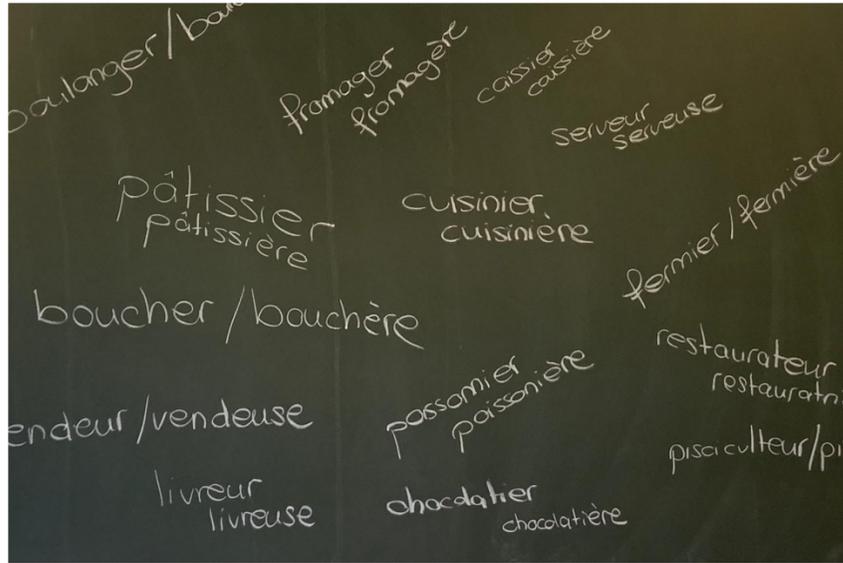
Avez-vous vu les photos sur Instagram et Facebook ?



# INTERVIEW LUDOVIC ROY

SWISS FOOD ACADEMY

## Points forts 2020



### Une 6ème thématique créée pour les écoles : Les Métiers de l'Alimentation

L'équipe pédagogique élabore depuis 2018 un programme éducatif pour les écoles. Le programme Paprika traite des thèmes variés en alimentation et s'adresse aux enfants de 8 à 12 ans.

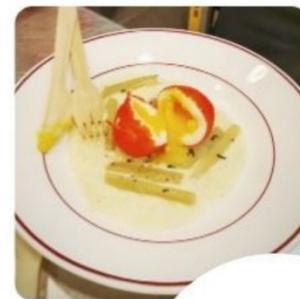
Nous avons exploré la thématique des métiers de l'alimentation de manière collaborative, entre élèves, enseignants et avec un professionnel de la cantine scolaire qui est venu expliquer ce qu'il se passait dans les coulisses de la cantine.



### Rendez-vous automnal au Festi'Terroir et au Forum de l'Alimentation Durable

Nous avons proposé un stand d'information au grand public, des ateliers de sensibilisation et des conférences à thèmes pour petits et grands.

Petits et grands ont montré beaucoup de créativité et d'intérêt pour l'alimentation saine et durable à travers nos ateliers ludiques et éducatifs.



EDUCATION

Swiss Food Academy



## **FESTI'TERROIR SEPTEMBRE 2020, GENEVE**

En partenariat avec la Ville de Genève, l'Union Maraichère de Genève, les pépinières genevoises et Fourchette Verte Genève, nous avons organisé notre 1er stand d'information grand public. Pendant 2 journées, les petits et les grands ont pu faire plus ample connaissance, avec l'alimentation saine et durable, grâce à des jeux ludiques et éducatifs.

Ils nous ont surpris par leur créativité et leur implication, et ce dès le plus jeune âge.

Ils ont une idée déjà bien affirmée de ce que représente l'alimentation pour eux !

**200 VISITEURS**

## **LE FORUM DE L'ALIMENTATION DURABLE OCTOBRE 2020, GENEVE**

Autour de la Journée mondiale de l'alimentation, ce forum visait à regrouper citoyen.ne.s, agriculteurs.trices, acteurs.trices de l'alimentation durable, associations engagées et population genevoise pour discuter du contenu de nos assiettes et plus globalement de notre rapport à la nourriture.

Nous avons organisé 2 ateliers adultes et 2 ateliers en duo parents-enfants autour du thème de l'année : le gaspillage alimentaire et ses alternatives.

Ensemble, nous avons appris des astuces et les bons gestes du quotidien pour apprendre à réduire le gaspillage alimentaire.

**47 PARTICIPANT.E.S**

## **VISITE DE L'ECOLE DE TREMBLAY NOVEMBRE 2020, GENEVE**

C'est avec entrain que deux classes de l'école de Tremblay ont découvert les métiers de l'alimentation avec leur enseignante. Un responsable du restaurant scolaire a également pu faire réfléchir les enfants sur le fonctionnement de la cantine et ce que représente son métier dans le quotidien de l'école.

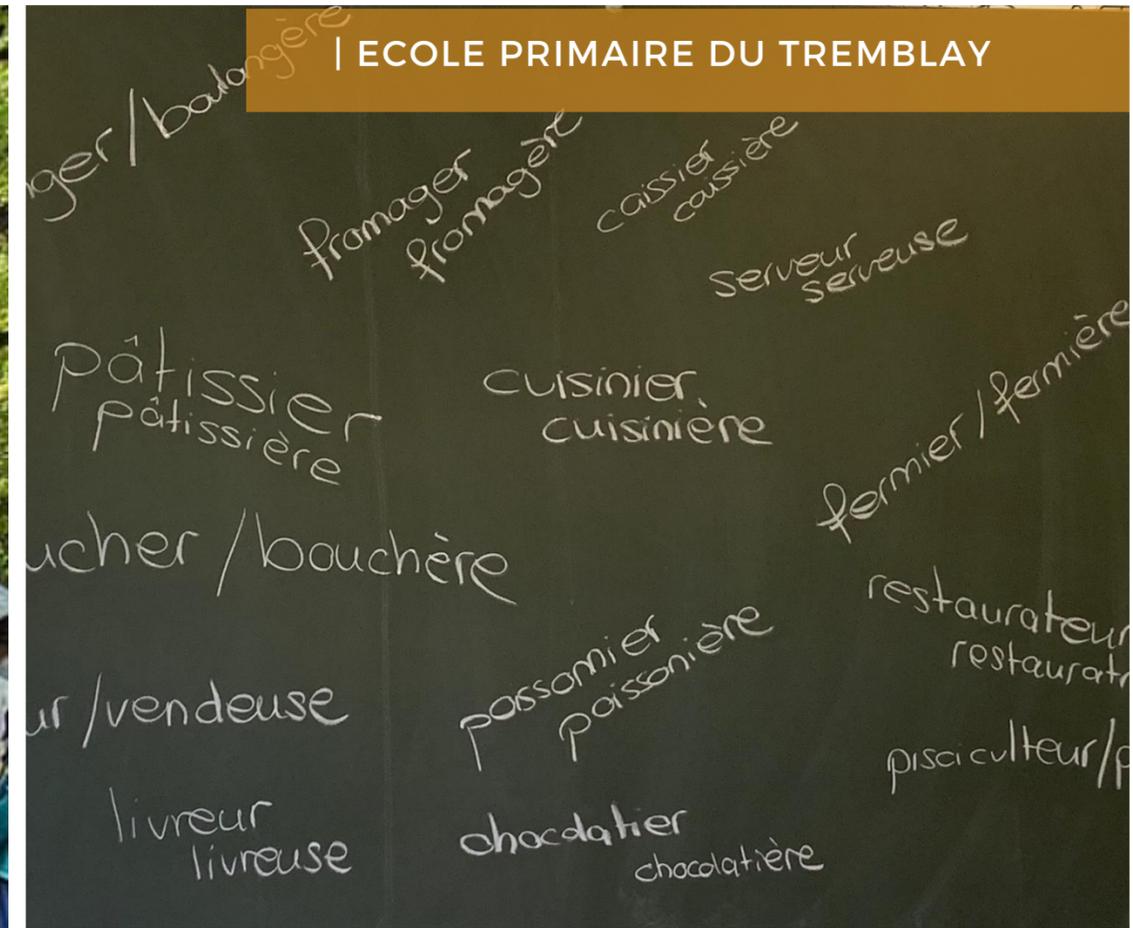
Les élèves ont posé beaucoup de questions et les interactions ont suscité beaucoup de questionnements sur l'alimentation.

Ces échanges feront peut-être naître des vocations auprès de nos p'tits détectives.

**20 PARTICIPANT.E.S**



| STAND MULTI ACTIVITÉS AU FESTI'TERROIR



| ECOLE PRIMAIRE DU TREMBLAY



| FORUM DE L'ALIMENTATION DURABLE

## Milestone SFA de 2017 à 2021



**Novembre** : Assemblée constitutive et création de Swiss Food Academy



**Février** : Lancement des premiers ateliers pédagogiques dans les espaces de quartier (Eaux-Vives et le 99)

**Juin** : Premier partenariat avec les écoles publiques

**Septembre** : Intégration des activités dans le plan cantonal genevois de promotion de la santé et de prévention



**Janvier** : Intégration des activités au programme Nourrir la Ville de Genève. Intégration des activités dans la feuille de route Agenda 21 de la Ville de Genève

**Juin** : Reconnaissance d'utilité publique et exonération d'impôts



**Janvier**: Lancement des contenus pédagogiques digitaux (tutoriels, ateliers live, infographies, articles)

**Juin** : Lancement des interviews vidéos d'acteurs locaux de l'alimentation saine et durable

**Octobre** : Co-organisation du Forum de l'Alimentation durable avec la Ville de Genève



**Juillet** : Lancement des premiers camps de jour " Ramène Ta Fraise " qui allient sport, alimentation et jardinage

## Réalisations SFA

1400

Enfants sensibilisés en atelier interactif à l'alimentation saine et durable et au développement durable

97

Ateliers de 7 à 12 ans

13

Editions de festivals partenaires, conférences, organisations de tables rondes et ateliers familles

360

Elèves sensibilisés en milieu scolaire avec un programme éducatif dédié pour les écoles primaires

33'000

Enfants et familles sensibilisés avec des contenus pédagogiques digitaux

## Perspectives SFA

### → Développer de nouveaux outils pédagogiques

Création d'ateliers adaptés à d'autres publics (senior et adultes en activité)

Réflexion sur un serious game, livre ou guide sur l'alimentation saine et durable pour les professionnels du domaine socio-éducatif et/ou les familles

Production de capsules vidéos et contenus digitaux de vulgarisation sur l'alimentation durable

### → Extension et duplication de nos outils pédagogiques sur d'autres cantons suisses

Projets pilotes de sensibilisation avec partenaires locaux sur Vaud, Neuchâtel et Fribourg

Traduction des supports semaines thématiques écoles en allemand pour un projet spécifique avec la Fondation de BNP Paribas et les écoles primaires zurichoises

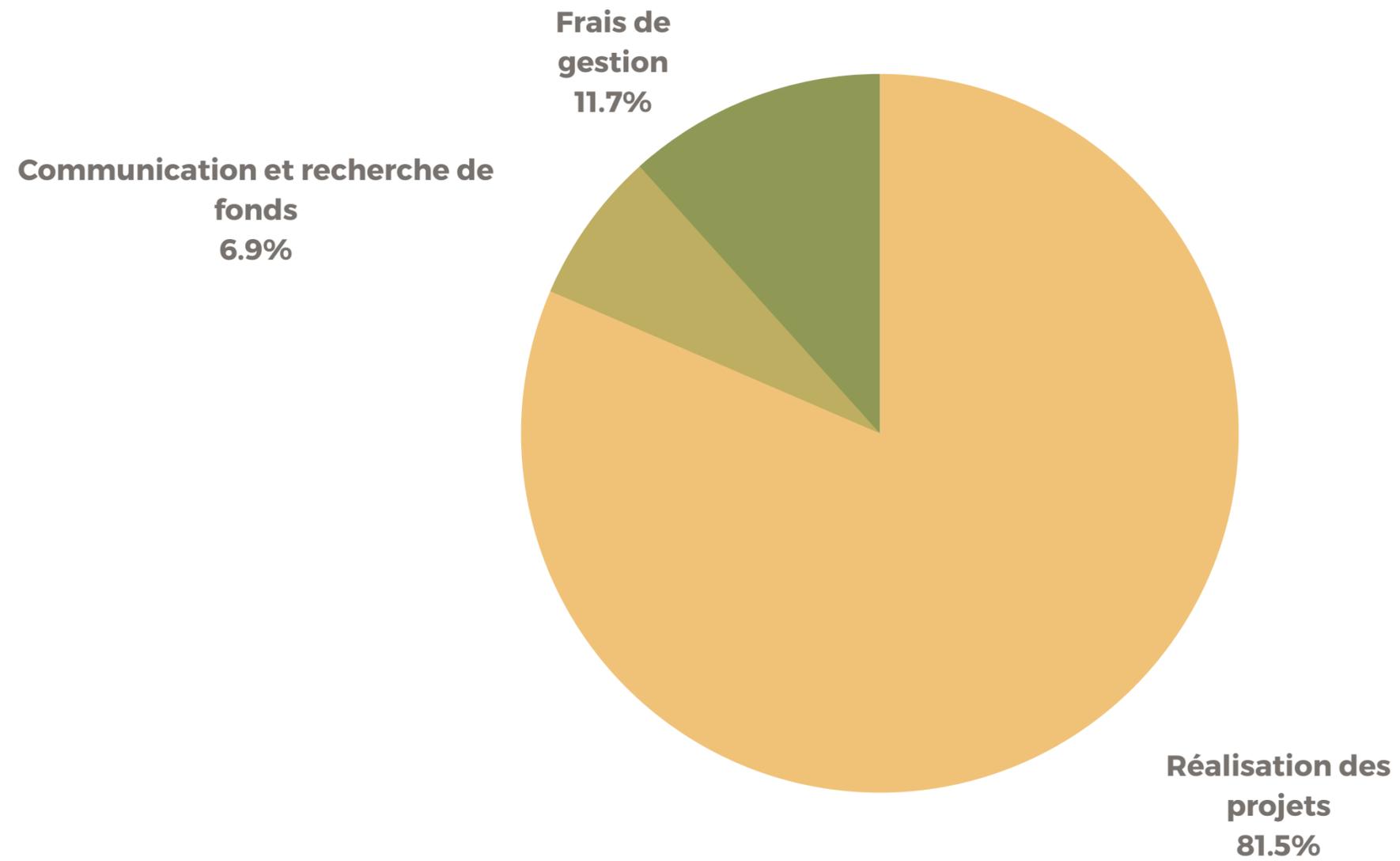
Lancement du programme ambassadeurs SFA communauté digitale pour un rayonnement plus large de nos actions.

# Bilan et compte de résultat 2020

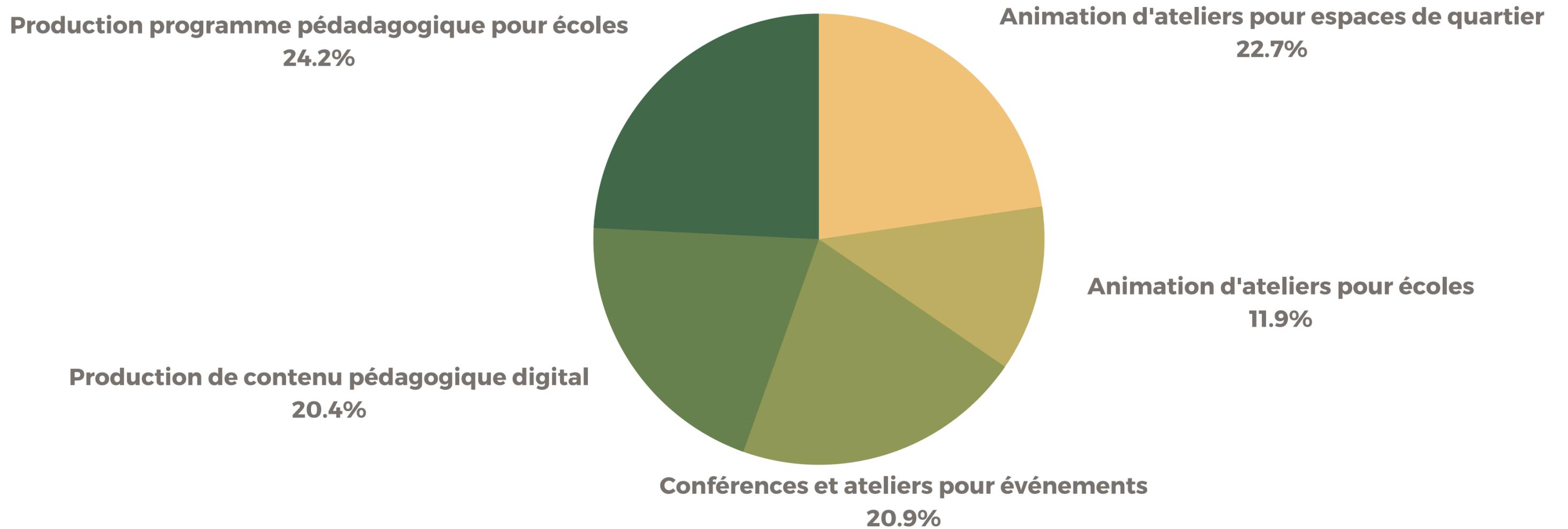
Association Swiss Food Academy			
Bilan			
au 31 décembre 2020			
	Note	2020 CHF	2019 CHF
<b>ACTIFS</b>			
<b>Actifs circulants</b>			
Liquidités	3	960	973
Postfinance	3	9 731	20 150
Postfinance		33	33
Autres débiteurs		0	0
Actifs transitoires		2 142	282
<b>Total actifs circulants</b>		<b>12 866</b>	<b>21 438</b>
<b>Actifs immobilisés</b>			
Equipement informatique		0	0
Garantie loyer	4	2 007	0
<b>Total actifs immobilisés</b>		<b>2 007</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL DES ACTIFS</b>		<b>14 873</b>	<b>21 438</b>
<b>PASSIFS</b>			
<b>Fonds étrangers</b>			
Créanciers tiers		3 485	1 208
Passifs transitoires	5	10 807	20 109
<b>Total fonds étrangers</b>		<b>14 292</b>	<b>21 317</b>
<b>Fonds propres</b>			
Fortune		121	113
Résultat reporté de l'exercice	6	460	8
<b>Total fonds propres</b>		<b>581</b>	<b>121</b>
<b>TOTAL DES PASSIFS</b>		<b>14 873</b>	<b>21 438</b>

Association Swiss Food Academy			
Compte de résultat			
du 1er janvier au 31 décembre 2020			
	Notes	2020 CHF	2019 CHF
<b>Produits</b>			
<b>Financements publics</b>	7	<b>85'600</b>	<b>84'600</b>
Canton de Genève - Direction générale de la Santé		65'600	65'600
Ville de Genève - Service Agenda 21 ville durable		20'000	19'000
<b>Financements privés</b>	8	<b>20'410</b>	<b>11'431</b>
Contributions de fondations		20'000	10'000
Dons		410	1'431
<b>Revenus de prestations</b>	9	<b>6'500</b>	<b>7'455</b>
Recettes de projets		6'500	7'455
<b>Autres revenus d'exploitation</b>	10	<b>8'792</b>	<b>375</b>
<b>Total des produits d'exploitation</b>		<b>121'302</b>	<b>103'861</b>
<b>Charges</b>			
<b>Charges directes des projets</b>	11	<b>-45'930</b>	<b>-43'624</b>
Projet éducatif et de sensibilisation Paprika		-45'930	-43'624
<b>Charges de personnel</b>	12	<b>-58'273</b>	<b>-45'803</b>
<b>Frais de communication et de recherche de fonds</b>		<b>-2'539</b>	<b>-4'245</b>
Frais de déplacements et de représentation		-331	-375
Frais de communication et de publication		-2208	-3870
<b>Frais d'administration et de gestion</b>		<b>-14'100</b>	<b>-10'181</b>
Frais administratifs et informatiques		-5'541	-2'981
Charges de locaux		-8'559	-7'200
Amortissements		0	0
<b>Total des charges d'exploitation</b>		<b>-120'842</b>	<b>-103'853</b>
<b>Résultat d'exploitation intermédiaire</b>		<b>460</b>	<b>8</b>
Résultat financier		0	0
Résultat hors exploitation		0	0
Résultat exceptionnel ou hors période		0	0
<b>Résultat net</b>		<b>460</b>	<b>8</b>

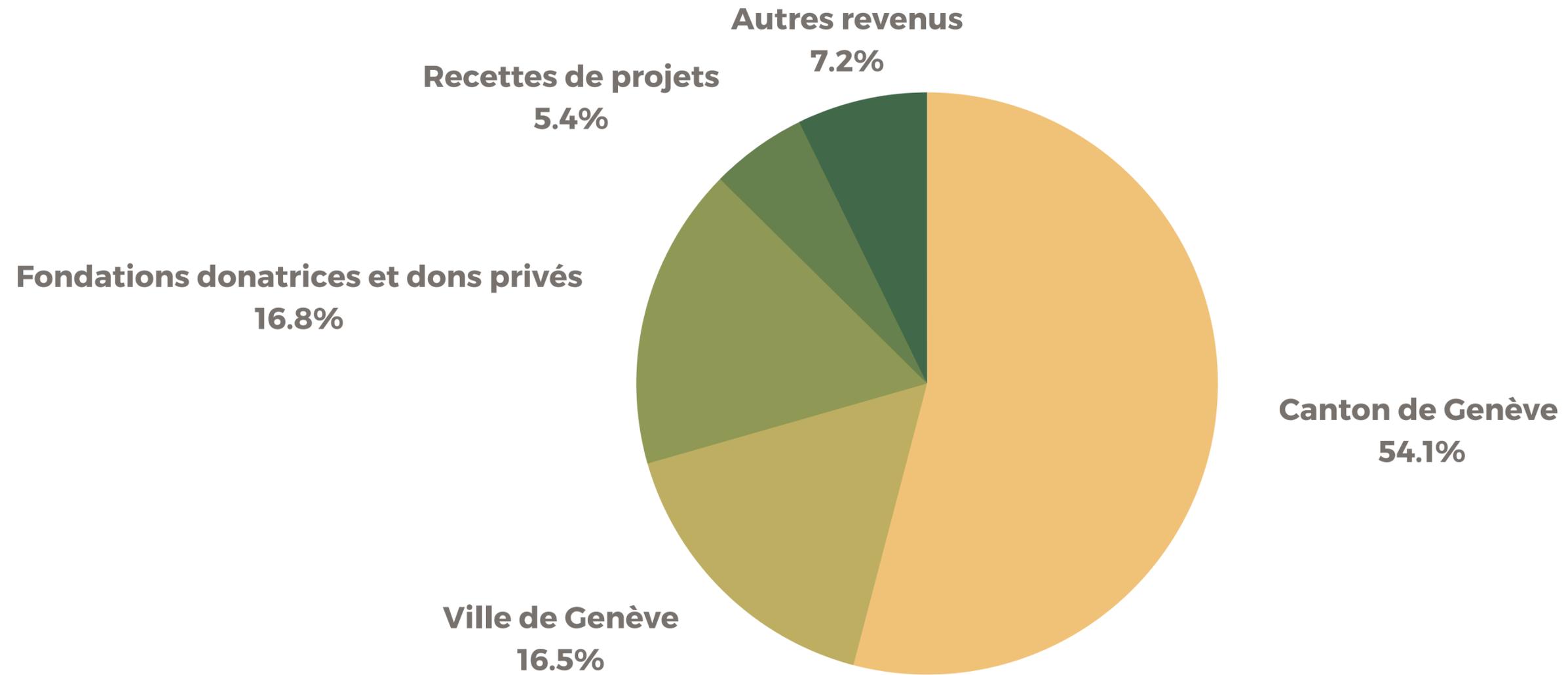
## Utilisation et provenance des fonds 2020



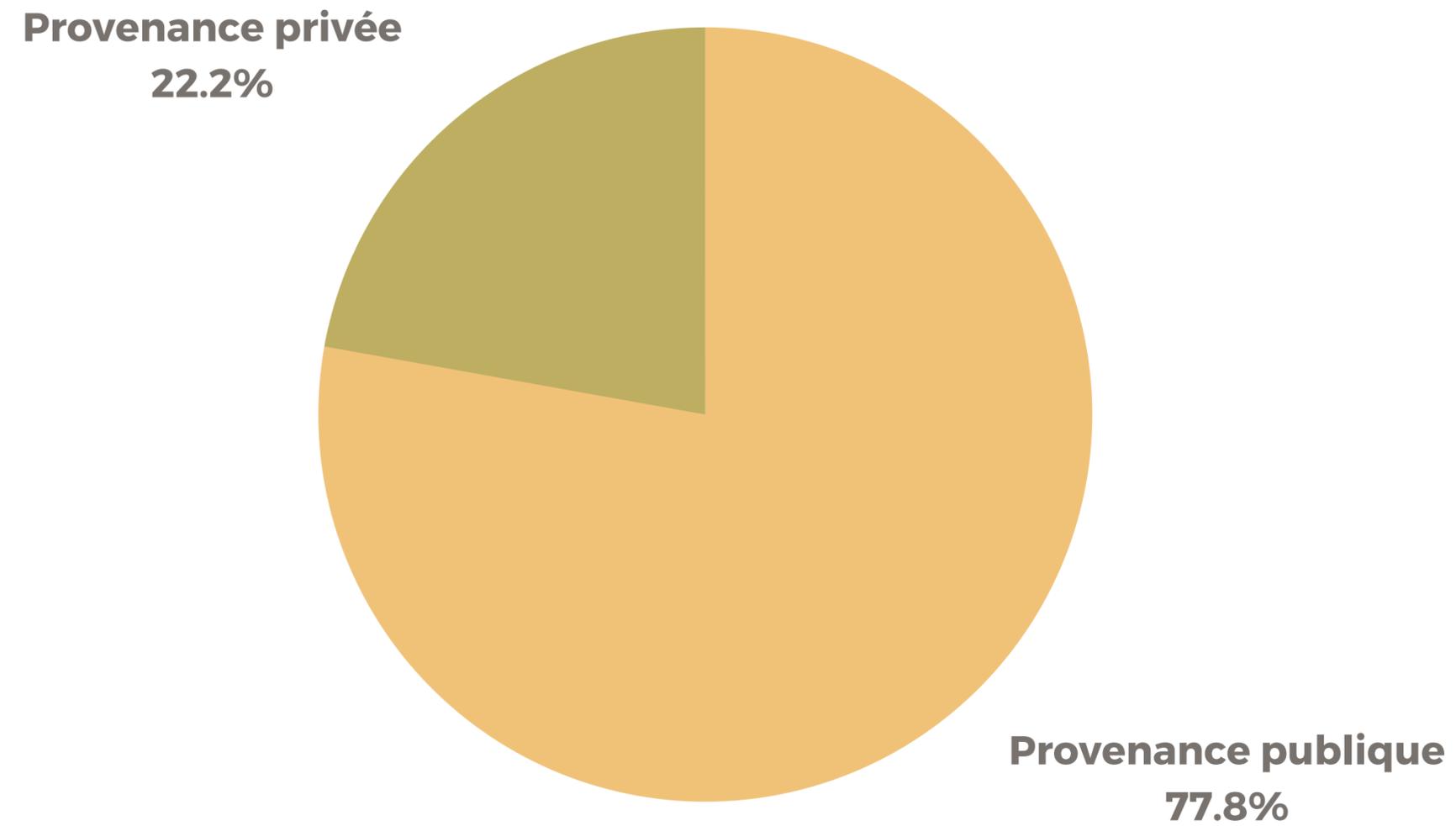
## Répartition des fonds au sein des projets



## Provenance des fonds 2020



## Répartition de la provenance publique / privée des fonds



## Partenaires et remerciements

Nous remercions pour leurs contributions nos partenaires, membres, donateur.trice.s qui ont permis à Swiss Food Academy de réaliser ses objectifs pour 2020

Nous remercions l'ensemble des institutions et particuliers mentionnés ci-dessous ainsi que l'ensemble des institutions et particuliers qui ne souhaitent pas être mentionnés

### PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

La Direction générale de la santé du Canton de Genève et Mme Homa Attar-Cohen \* Le Service cantonal de la promotion de la santé et de prévention et Mr Derek Christie \* La Ville de Genève et Mme la Maire Sandrine Salerno \* Le Département des finances et du logement, son Service Agenda 21-Ville durable et Mr Gaétan Morel \* Le Département de la cohésion sociale et de la solidarité et Mme Esther Alder \* L'Espace de quartier des Eaux-Vives et Mme Adriana Sa-Barretto et Mr Luca Carorozzini \* L'Espace de quartier Le 99 et Mr Boris Golay \* La CESS Après-Ge et Mme Sandra Vasquez, Mme Marie Fissier et Mr Yvan Vesely \* La Fondation Compétence Bénévoles et Mme Christine Baleydiér et Mr Samir Chercher \* L'Association Booster Bridge et Mme Sonya Pfister \* Le Programme National de Qualification de l'Université de Berne et Mme Aude Clémenti et Mme Vanessa Brancato \* L'Université de Genève et Mr Olivier Desrichards, Mme Cora Aguirre et Mme Julie Deslandes

### PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES

Le Collectif de jardiniers Vert Vollandes \* La Directions de l'établissement scolaire de Tremblay et Mme Julie Honegger \* Mme Mirjana Jovic, formatrice \* Mme Emilie Orliange, enseignante et chercheuse \* La Table des Roys et Chef Ludovic Roy \* Les Intolérants Gourmands et Cheffe Pia Gans de St. Pré \* L'Association Graine de carotte et Mr Mickael Barcelo \* Gowow Durable et Mr Remy Tranchida \* Mme Melisandre Anderson \* Mme Florence Reymond \* L'Epicerie participative Le Nid et Mr Dorian Damay \* Les Jardins de Cocagne et Mme Christine Schilter \* Les Potagers de Gaia, l'Association Printemps d'abeilles et Mr Loïc Guerrand et Mr Cédric Périat \* L'Association Fourchette Verte et Mme Tania Lehmann \* Mr René Longet

### PARTENAIRES FINANCIERS

La République et Canton de Genève \* La Ville de Genève \* La Fondation Philanthropique Famille Sandoz

### PARTENAIRES EVENEMENTS

Le Festival Festi'Terroir et Genève Terroir \* Le Forum de l'Alimentation durable et la Ville de Genève

### PARTENAIRES MÉDIAS

La Station Radio Lac et Mr Miguel Hernandez \* Le Blog Genève Les Portes et Mr Benjamin Philippe \* Léman TV et Mme Julie Zaugg \* LB Production et Mme Lorine Barro

### BÉNÉVOLES

Mr Patrick Vouters, Mme Gigi Chatriant, Mme Christiane Vaudan, Mme Françoise Gertsch, Mme Roxane Mosse et Mme Catherine Bollard

# L'alimentation c'est quoi ?



## Swiss Food Academy

Rue De-Miléant 7  
1203 Genève  
Tel : +41 76 579 67 78  
[contact@swissfoodacademy.ch](mailto:contact@swissfoodacademy.ch)

Association reconnue d'utilité publique et  
exonérée d'impôts

IBAN CH75 0900 0000 1440 4845 2  
CCP 14-404845-2