Swiss FOOd Academy

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021

SOMMAIRE

01 Mot du comité

02 Valeurs et principes directeurs

03 Chiffres clés

04 Projet Gaia

05 Milestone et perspectives

06 Organisation

07 Finances

08 Partenaires et remerciements

01 MOT DU COMITÉ

Aude Clementi
présidente

Je me suis engagée auprès de Swiss Food Academy pour 3 raisons. D'abord pour permettre au Président actuel de prendre le rôle de chef de projet pour Paprika Zurich. Steve était parfait dans ce rôle de part sa connaissance approfondie de Swiss Food Academy, sa vision, sa culture, sa façon de créer de l'impact pour ses bénéficiaires. Deuxième raison, pour apporter mon expertise sur les questions alimentaires riches de 20 ans. Enfin, et c'est la raison la plus importante, car je suis convaincue qu'un avenir durable passe par la fourchette et que cela s'enseigne.

Manger c'est simple, mais manger bon et durable, c'est un ensemble de connaissances complexes.

Catherine Bollard
secrétaire

J'ai souhaité rejoindre le comité car depuis le début, j'ai plaisir à suivre le développement de SFA et à apporter mon soutien quand je le peux.
J'ai participé à des activités avec les enfants, j'ai aidé à la production de contenu rédactionnel, notamment avec les interviews des acteurs du développement durable, et, pour moi, je souhaitais confirmer mon engagement pour l'association en rejoignant le comité. Un des moments les plus drôles de cet engagement reste la livraison de bottes de foin pour le stand de SFA à l'occasion d'un évènement.

C'était exceptionnel, mais cela reflète bien l'état d'esprit de SFA, on ne lésine pas sur les efforts et surtout on prend plaisir à faire ce que l'on fait.

Catherine Roulin
trésorière

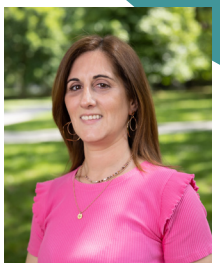
C'est en effectuant un stage au sein de l'association que j'ai pu comprendre son importance, sa nécessité, ainsi que son impact et sa portée pour l'éducation aux enfants d'une alimentation saine et durable. En effet, j'ai été très étonnée d'apprendre que beaucoup d'entre eux méconnaissent souvent le nom, l'aspect original du produit (végétal ou animal), sa provenance, les transformations subies, l'ajout de substances (exhausteurs de goût, agents de conservation, etc...).

Ma conclusion est que cette éducation est indispensable pour une compréhension et prise de conscience graduelle par la suite pour des choix alimentaires sains, préservant la santé, et en se sentant impliqué pour la survie de notre planète Gaïa et son équilibre écologique.

Chris Kohler
membre adhérent

Étant sénior et pour avoir vécu le bien manger, j'ai compris l'importance de la transmission du message aux enfants par la voie de l'éducation et de l'enseignement par la pratique et la découverte au sein d'ateliers pédagogiques et ludiques.

Faire savoir et savoir faire... Rejoignez-nous !



Ana Martinez
membre adhérente

Je suis impliquée avec Swiss Food Academy depuis le 1er jour et même avant sa naissance ! J'ai découvert le projet lors d'un festival à Genève en Juin 2017. Les enfants pouvaient cuisiner librement. Des fruits et légumes, des herbes aromatiques et des ustensiles de cuisine étaient disposés sur une table afin d'inviter les enfants à créer leur assiette idéale. L'idée était nouvelle et géniale ! C'était le début de l'aventure des p'tits chefs.

Depuis ce jour, j'ai aidé Maria Retamales à motiver et impliquer des parents à rejoindre les activités de l'association lors des ateliers pour enfants et moi j'ai intégré le comité.

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

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

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

Swiss FOOd Academy

57
Partenaires institutionnels projets

575
Enfants sensibilisés en direct sur le terrain

93
Interviews, vidéos et articles produits et publiés en ligne

800
Familles et visiteurs sensibilisés en événements et festivals

6'852
Heures bénévoles offertes

30'000
Foyers bénéficiaires de contenus éducatifs en ligne

6'400
Membres de la communauté digitale SFA

4
Anniversaires

2
Zones géographiques de présence (Cantons GE-VD)

95
Thématiques santé et durabilité proposées

72
Ateliers pédagogiques réalisés

815
Supports pédagogiques remis aux familles

42
Collaborateur.trice.s

PROJET GAIA

UN PROJET ÉDUCATIF EN ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Dans ce rapport d'activité 2021, vous découvrirez notre nouveau projet de sensibilisation à une alimentation saine et durable pour les enfants et les familles du canton de Genève : **LE PROJET GAIA.**

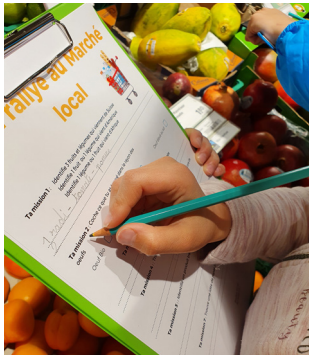
Après trois premières années de travail dans les espaces de quartiers des Eaux-Vives, des Charmilles et actions ponctuelles dans des écoles genevoises; et au vu des nombreuses sollicitations de personnes venant de tout horizon confondu, il nous a apparu évident de créer un projet qui puisse répondre aux besoins du terrain, valoriser plus le territoire genevois et consolider notre savoir-faire.

L'association Swiss Food Academy est aussi très encline à créer et renforcer les liens entre les différents partenaires qui font partie intégrante de l'univers de l'alimentation et celui du développement durable. Ce travail de réseau a d'ailleurs démarré durant la pandémie du Covid-19 en 2020 car un élan de solidarité et d'entraide s'est aussi mis en place au sein des acteurs de mise en œuvre ! La crise a permis aussi un éveil et des questionnements de la part de nos bénéficiaires, ce qui a forcément apporté une accélération au projet Gaia.

2021 est ainsi l'année des nouveaux projets avec des fonds alloués plus conséquents et donc avec une équipe plus solide. De nombreux professionnels du secteur de la nutrition, de la psychologie et de la pédagogie ont manifesté leur envie de participer à la création de projets éducatifs au sein de notre structure. Tout ceci fut très réjouissant !

Il a fallu repenser notre organisation et accueillir avec enthousiasme cet élan qui nous aura permis de nous professionnaliser et de voir l'avenir de SFA de manière plus pérenne et sereine.

Grâce à cet engouement, notre mission éducative, priorité numéro 1 de l'association, a pu être valorisée !



L'année 2021 marque notre expansion dans les quartiers de Genève !

En effet, Swiss Food Academy travaille activement depuis 2018 dans les quartiers pour gagner en proximité avec les familles, les enfants et les acteurs locaux (restaurants, grande distribution, marchés locaux, potagers urbains...).

Parce que l'alimentation fait partie intégrante de notre quotidien, il était évident pour l'équipe de Swiss Food Academy de sensibiliser au sein de l'environnement habituel des enfants et des familles. Quels sont les supermarchés présents sur place ? Est-qu'il existe des épiceries locales ? Quels sont les restaurants du quartier ? Des potagers urbains sont-ils mis à disposition dans le quartier ? Et puis qui sont les acteurs associatifs qui travaillent sur le territoire donné afin de créer des connexions et des projets communs ?

L'espace de quartier des Eaux-Vives est notre lieu historique où tout a démarré et c'est plus de 500 enfants qui ont été sensibilisés de 2018 à 2021.

Mais rentrons plus en détail ....

L'espace de quartier est un lieu propice pour réunir petits et grands autour d'ateliers pédagogiques en alimentation. Il en existe plus d'une dizaine sur toute la ville de Genève et ont été récemment rénovés en 2016. Ces espaces sont coordonnés par les antennes sociales de proximité, un partenaire essentiel d'inclusion et de solidarité dans les quartiers de Genève avec

> **J'ai trop aimé l'atelier des biscuits avec les fleurs car je ne savais pas qu'on pouvait manger des fleurs.**
> **J'ai appris que les abeilles qui butinent dans les fleurs sont très importantes pour notre alimentation, c'est grâce à elles qu'on peut bien se nourrir.**
>
> TEMOIGNAGE DE ALESSIO - 7 ANS

qui nous entretenons des relations très constructives et chaleureuses.

L'espace de quartier des Eaux-Vives se trouve à la rue de Montchoisy 46, possède une cuisine équipée et des salles de travail modernes qui permettent de mettre en place nos ateliers p'tits chefs et p'tits détectives en alimentation. Le lieu dispose aussi de bacs à jardiner ce qui offre l'opportunité d'apprendre le travail au jardin, de semer et de récolter au fil des saisons.

L'Espace de Quartier le 99 devient aussi un lieu historique chez SFA puisque ce sont plus de 350 enfants qui ont participé à nos ateliers de sensibilisation de 2019 à 2021 dans le quartier des Charmilles. L'espace est situé au 99 rue de Lyon, c'est un lieu convivial, chaleureux, placé sous le signe de la responsabilité, du partenariat et de la solidarité. Son but est d'améliorer la qualité de vie et la convivialité dans le quartier, de favoriser l'intégration sociale et les solidarités de proximité à travers la création de liens entre différentes générations et populations et de promouvoir et soutenir les initiatives des habitants et des acteurs locaux.

Ce qui est intéressant avec ces deux espaces de quartier, c'est leur situation géographique et la diversité culturelle qu'on y retrouve. Les enfants ont la possibilité d'échanger sur leurs cultures alimentaires, d'apprendre les uns des autres. Le travail de sensibilisation et de promotion à la santé prend alors tout son sens !

Maria Retamales
Fondatrice et directrice générale

Le programme pédagogique en espaces de quartiers

Chaque mois, SFA accueille une dizaine d'enfants pour un atelier mensuel autour d'une thématique alimentaire. Le point de départ est le fruit ou un légume de saison. Les enfants parcourent le cheminement de la graine à l'assiette par des jeux éducatifs sur l'origine (culture, saisonnalité et récolte), les bénéfices santé et l'impact environnemental. Ils terminent l'atelier par une mise en pratique en cuisine ou au jardin pour donner plus de plaisir à la rencontre.

C'est grâce à la collaboration de chefs locaux, d'animateurs pédagogiques (psychologues, diététiciennes et enseignantes) et jardiniers que nous pouvons garantir un programme varié, novateur et très pratique. La représentativité de ces spécialistes est primordiale pour impliquer un peu plus les enfants, attiser leur curiosité et pourquoi pas créer des passions pour leurs métiers !

Depuis 2018, ce sont plus de 150 contenus pédagogiques qui ont été remis aux enfants du canton de Genève. Ces contenus sont des recettes de cuisine, des méthodes de jardinage, des histoires autour d'un fruit ou légume de saison ou encore une méthode de fabrication zéro déchet.

Le **Projet GAIA** est disponible en ligne sur le site internet de Swiss Food Academy.

Festi'Terroir

Le **28 et 29 août** a eu lieu le Festi'Terroir au parc des Bastions.

Swiss Food Academy était présente au côté de l'association Fourchette Verte Genève afin de proposer un rallye sur le thème des huiles. Ce rallye est un parcours en 5 étapes de la production à la valorisation des déchets en tenant compte des bénéfices santé et des informations écologiques. Un stand aux couleurs d'une ferme urbaine qui a ravi les participants durant 2 jours.

Swiss Food Academy a proposé en complément des ateliers éducatifs autour de la cuisine et du développement durable : un atelier cuisine avec le fameux birchermuesli, un atelier découverte des oléagineux et un atelier de cuisine autour du rouleau d'été fruité

TOTAL : **345 participants**

Alternatiba Léman

Le samedi 4 septembre Swiss Food Academy participait au festival Alternatiba Léman au parc des Bastions à Genève.

Cette journée de partage entre associations, entreprises et autres acteurs engagés pour la transition écologique fut un beau succès grâce à une belle météo, de nombreuses visites et grâce à notre vélo à smoothie qui a conquis les visiteurs de notre stand. Petits et grands ont pu réaliser leurs jus de fruits frais en quelques coups de pédales.

Un concours avec notre partenaire le restaurant Le Bistroquet a permis de régaler 2 personnes ce jour-là !

TOTAL : **233 participants**

Forum de l'Alimentation Durable

Swiss Food Academy s'est à nouveau associée à la Ville de Genève pour proposer un programme riche en activités culinaires pour petits et grands lors de la semaine mondiale de l'alimentation au **mois d'octobre**.

3 ateliers axés sur des incontournables de nos cuisines se sont déroulés au sein de 3 quartiers genevois (Plainpalais, Jonction et Eaux-Vives) : la pomme de terre, le pain et les légumes anciens pour les plus gourmands et le burger végétal pour les plus curieux !

TOTAL : **60 participants**

Festival du Film Vert à Meyrin

Le **9 octobre** Swiss Food Academy a participé au festival à Meyrin. Une journée très instructive dans l'école des Boudines où nous avons échangé avec les visiteurs au sein de notre stand et pu découvrir deux films marquants : "Pommes de Discorde" de Daniel Künzi et "Le Temps des arbres" de Marie-France Barrier.

A l'issue de ces projections, notre fondatrice Maria Retamales a pris la parole lors d'un débat aux côtés de représentants de la Fédération Romande des Consommateurs, du supermarché La Fève et Les Incroyables Comestibles. Elle y a communiqué l'importance de l'accès à une éducation alimentaire en vue de changements de comportements en faveur de la santé et de l'environnement naturel.

TOTAL : **50 participants**

Durant la période Covid, SFA a profité pour affiner son programme “ Une école engagée pour une alimentation saine et durable”.

Ce programme a démarré en 2019 grâce au soutien du canton de Genève et notamment de la direction générale de la santé. Il est dédié aux enfants âgés de 8 à 12 ans de la 5P à la 8P à Genève et respecte les objectifs pédagogiques du Plan d’études romand.

L’objectif du programme Paprika est de compléter l’offre actuelle en milieu scolaire par un projet d’éducation à l’alimentation durable visant à rendre les écoliers acteurs de leur alimentation. Nous proposons les thématiques suivantes : le gaspillage alimentaire, les métiers de l’alimentation, les spécificités culturelles alimentaires, la saisonnalité des fruits et légumes, le lien publicité-alimentation, l’itinéraire de l’alimentation du champ à l’assiette/poubelle et l’histoire de l’alimentation.

L’objectif pédagogique principal est de développer l’esprit critique des enfants en explorant l’alimentation saine et durable dans sa globalité par le jeu, l’expérimentation, la réflexion et le travail en équipe.

Sans jamais tomber dans les injonctions, les jugements et la transmission unique d’informations nutritionnelles, le projet ouvre une alternative ambitieuse et innovante aux projets d’éducation alimentaire/nutritionnelle actuellement proposés.

Ce projet est conçu pour être développé dans le cadre de « La semaine de l’alimentation à l’école » au même titre que des projets tels que “La semaine sans écrans” ou “La semaine de la démocratie” par exemple. Paprika permet ainsi de construire des projets d’établissements avec les écoles autour du thème de l’alimentation saine et durable.

« Il ne suffit pas qu’un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu’il soit bon à penser. »

Claude Lévi-Strauss

Le programme Paprika est conçu en 2 temps :

- La découverte de ces différentes thématiques au choix, par différentes classes de l’école, sur le temps scolaire, en collaboration avec un ou une animatrice SFA. et l’enseignant.e. Chaque école choisit 4 thématiques au minimum pour 4 classes différentes

- Le challenge interclasses « Les p’tit.e.s enseignant.e.s » où les enfants préparent un exposé de leur thématique apprise en classe et donnent la solution à un défi alimentaire . Les enfants forment des équipes par thématique et sont regroupés avec d’autres groupes d’enfants aux thématiques différentes. Nous créons donc une nouvelle classe (décloisonnement des classes) qui rassemble toutes les thématiques étudiées durant la semaine. Ce temps permet d’évaluer les connaissances découvertes par les jeunes et leur capacité à transmettre à leurs pairs dans le cadre d’exposés qu’ils créent en équipe.

Camp en alimentation :

RAMÈNE TA PÊCHE AU CENTRE AÉRÉ

Cette année 2021 aura été aussi l'exploration et l'expérimentation de notre 1er camp en alimentation !

C'est une approche pédagogique axée sur l'éveil, la rencontre et l'échange initiée par des spécialistes tels que des diététiciennes, sportifs, jardiniers ou encore des cuisiniers.

Comme notre programme à l'année en espaces de quartier, les enfants ont la possibilité de parcourir l'alimentation sous toutes ses formes grâce à des activités plus variées que le jardinage et la cuisine car nous rajoutons des arts créatifs, des jeux en nature et du sport !

Afin de les sensibiliser sur la rotation des saisons, nous avons comme ambition de développer ce camp sur toute l'année durant les vacances scolaires.
Et pour une meilleure compréhension de la variété des cultures par saison, nous travaillons sur des couleurs par jour qui représentent un fruit ou un légume de la saison.

C'est donc un véritable travail pédagogique sensoriel que nous offrons aux enfants de 6 à 12 ans !

Pour notre première année, le choix s'est porté sur le quartier des Eaux-Vives, quartier historique chez SFA. Par la suite, l'association tournera dans d'autres quartiers afin de sensibiliser un maximum d'enfants et de familles genevoises.

L'ALIMENTATION À PORTÉE DE CLICS !

Dans le but de favoriser une diffusion élargie des activités de sensibilisation sur Internet et notamment les réseaux sociaux, l'association a mis en place une communication structurée et régulière.

Ceci vient du constat que tous les publics ne veulent pas systématiquement de la mise en pratique terrain. C'est pourquoi il nous a paru essentiel de tenir une présence sur le digital.

Après un changement d'identité visuelle qui a aussi marqué l'année 2021, nous avons créé un concept de communication de proximité afin d'engager plus d'intéractions et d'implications avec la communauté Swiss Food Academy.

Nous avons alors mis en place les points suivants comme feuille de route de sensibilisation digitale :

A l'issue de cette année, c'est plus de 3000 nouveaux abonnés qui se sont ajoutés à notre base de sympathisants pour une alimentation saine et durable.

Mais qui sont ces abonnés sur les réseaux sociaux ?

Sur le réseau Facebook, c'est un mix entre nos partenaires locaux (ville, canton, producteurs locaux et partenaires réseaux de la transition comme les SIG, HUG ou encore La Semaine Suisse du Goût etc...) et des familles en recherche d'activités ludiques autour de l'alimentation saine et durable (les ateliers p'tits chefs, p'tits jardiniers et p'tits détectives en alimentation dans les quartiers)

Sur le réseau Instagram, c'est une grande communauté (75%) de mamans, jeunes mamans ou mamans en devenir qui nous suivent chaque semaine avec fidélité et toujours en recherche d'idées et de conseils

Sur le réseau Linkedin, ce sont naturellement nos partenaires privilégiés dans les domaines du secteur public et associatif mais aussi des professionnels du domaine de la santé, du développement durable ou de l'éducation

MILESTONE

2017

Novembre :
Assemblée constitutive et création de Swiss Food Academy

2018

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

Juin :
Première journée de sensibilisation avec une classe genevoise dans une Ferme urbaine à Meyrin

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

2019

Janvier :
Intégration des activités au Programme Nourrir la Ville - Service Agenda 21 Genève

Mars :
1ère semaine de l'alimentation saine et durable à l'école de St Jean (160 élèves)

Juin :
Reconnaissance de l'utilité publique et exonération d'impôts

2020

Avril :
Lancement des contenus pédagogiques digitaux (tutoriels, ateliers live, infographies, blog, 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

2021

Janvier :
Lancement du projet Gaia 2021

Mars :
Publication du programme pédagogique "Paprika" pour les écoles primaires

Août :
Lancement des premiers camps d'été "Alimentation, nature et sport"

Décembre :
Développement des activités dans le canton de Vaud

2022

1er trimestre :
Traduction des outils pédagogiques Paprika pour les écoles zurichoises

A venir :
Développement d'un spectacle itinérant pour les familles

Développement d'un nouvel outil de sensibilisation sur la dénutrition pour les seniors

PERSPECTIVES 2022-2025

Ateliers interactifs pour enfants en espaces de quartier

■ Renouvellement des contrats sur appel à projet 2022-2025 pour les espaces Eaux-Vives et Le 99

■ Nouveau partenariat avec l'espace de quartier de Plainpalais dès la rentrée 2022

Accompagnement des écoles

■ Notre outil pédagogique Paprika dédié aux écoles, financé par la Direction générale de la santé du canton GE, est actuellement aux mains de DIP 21, service du développement durable du département de l'instruction publique, pour étudier la possibilité de le diffuser à plus grande échelle. Des évaluations en classe et une évaluation générale par la Cour des comptes du canton auront lieu courant 2022. Financement acquis pour 2022-2024

Sensibilisation grand public

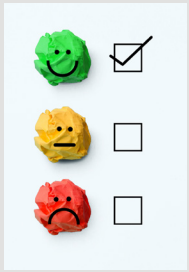
■ L'association a été invitée à renouveler sa participation aux events Festi Terroir, Forum de l'Alimentation durable, Alternatiba et Festival du Film Vert

Production de contenus pédagogiques digitaux

■ Développement d'un nouvel outil en ligne dédié aux adultes. Diffusion prévue début 2023

Évaluation pédagogique des projets

■ Un partenariat avec la Faculté de psychologie appliquée de l'université de Genève a été conclu. SFA bénéficie ainsi régulièrement de l'appui d'étudiants en master pour construire des protocoles d'évaluation pédagogique de ses projets en vue d'en mesurer l'impact auprès des bénéficiaires



Développement géographique de Swiss Food Academy

■ **Canton VD :** lancement du projet "Herbertine Poireau mène l'enquête" - spectacle itinérant pour enfants et familles dans les théâtres vaudois pour la rentrée 2023 et lancement du projet Gaia dans la région lausannoise dès 2023

■ **Canton ZH :** traduction en allemand de l'outil Paprika dédié aux écoles (2022) pour une diffusion dès 2023 dans les écoles zurichoises. Financement assuré pour 2022-2024

TROMBINOSCOPE

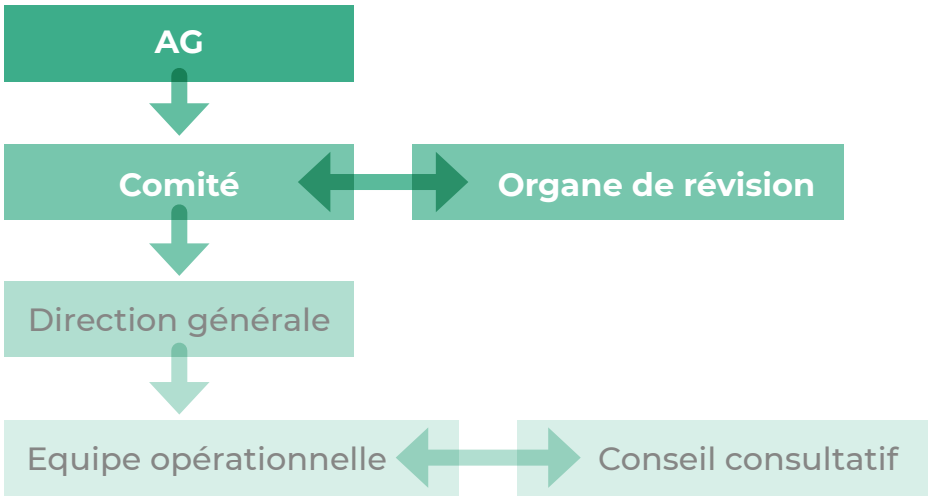


Photo de l'équipe SFA

L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

Maria Retamales
Fondatrice et directrice générale

Steve Raebsamen
Responsable d'antenne Genève

Marie Fissier
Chargée de création de contenus et partenariats

Vanessa Brancato
Chargée de éveloppement d'antenne Vaud

Cléa Caruso
Chargée de pédagogie en alimentation

Lorine Barro
Chargée de conception et de réalisation vidéos

Patrick Vouters
Bénévole encadrant

Françoise Gertsch
Bénévole encadrante

Gigi Chatriant
Bénévole encadrante

Christiane Vaudan
Bénévole encadrante

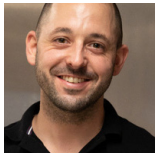
Catherine Fayant
Bénévole encadrante

LE CONSEIL SCIENTIFIQUE ET PÉDAGOGIQUE

L'association intègre des spécialistes en santé, en éducation, en alimentation, en environnement ainsi qu'en développement durable dans son conseil scientifique afin de donner une expertise aux projets proposés

Alexandra Pissenti
Diététicienne HES
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Pia Gans de St. Pré
Cheffe culinaire, Les intolérants gourmands
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



Remy Tranchida
Chef culinaire, SV group – Food Label Epfl
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

France Gurba
Diététicienne BSc HES-SO
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Mirjana Jovic
Enseignante
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Julie Honegger
Enseignante
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Gary Mercier
Paysagiste
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Cora Aguirre
Psychologue sociale
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Josefina Espinosa-Marti
Ingénieure agronome
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Vanessa Brancato
Diététicienne HES
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Benoit Vacher
Chef culinaire, Restaurant Le Bistroquet
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Sandrine Doppler
Spécialiste en tendances et innovations alimentaires et conférencière

Cléa Caruso
Psychologie sociale
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Julie Deslandes
Psychologue sociale

Mickael Barcelo
Formateur en potager pédagogique
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Christian Volnin
Chef culinaire, Votre Chef à Domicile
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Ludovic Roy
Chef culinaire, La classe des Gourmets Grégory Coustanceau
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Emilie Orliange
Chercheuse en comportement alimentaire et culinaire du jeune consommateur

LE COMITÉ ASSOCIATIF

Composé d'un bureau et de cinq membres rééligibles chaque année, le comité s'assure du bon fonctionnement de l'association et de la mise en oeuvre de la stratégie de développement.

Aude Clementi
Présidente
Chargée de la stratégie de développement

Catherine Roulin
Trésorière
Chargée de la comptabilité

Catherine Bollard
Secrétaire
Chargée du secrétariat

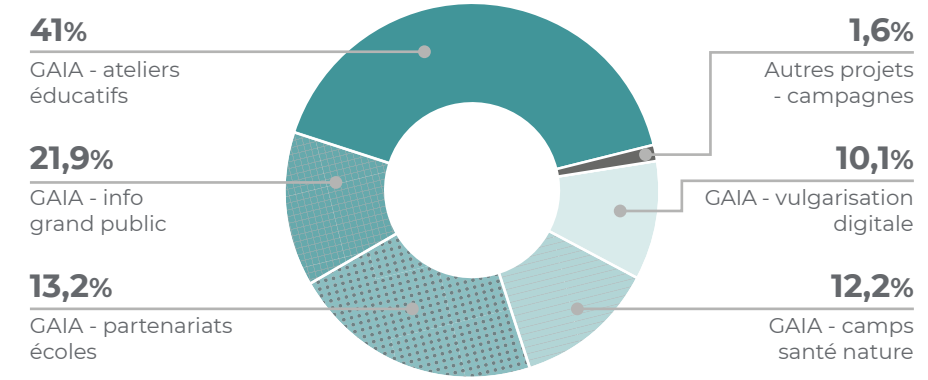
Ana Martinez
Membre adhérent
Chargée de la relation communication avec les familles et enfants

Christian Kohler
Membre adhérent
Chargé de la stratégie de développement

BILAN 2021 Au 31 décembre 2021

	NOTE	2021	2020	2019
		CHF	CHF	CHF
ACTIFS				
ACTIFS CIRCULANTS				
Liquidités	3	1'843	960	973
Postfinance	3	8'873	9'731	20'150
Postfinance	3	0	33	33
Autres débiteurs		570	0	0
Actifs transitoires		2'898	2'142	282
Total actifs circulants		14'184	12'866	21'438
ACTIFS IMMOBILISÉS				
Equipement informatique		0	0	0
Garantie loyer	4	3'420	2'007	0
Total actifs immobilisés		3'420	2'007	0
TOTAL DES ACTIFS		17'604	14'873	21'438
PASSIFS				
FONDS ÉTRANGERS				
Créanciers tiers		1'360	3'485	1'208
Passifs transitoires		2'500	10'807	20'109
Total fonds étrangers		3'860	14'292	21'317
FONDS AFFECTÉS				
Attributions projet Gaia 2021-2022		5'500	0	0
Total capital des fonds affectés		5'500	0	0
FONDS PROPRES				
Réserve - Anniversaire 5 ans	6	3'000		
Réserve - Campagnes de sensibilisation	7	4'000		
Fonds libres (résultats reportés)		581	121	113
Résultat de l'exercice		663	460	8
Total fonds propres		8'244	581	121
TOTAL DES PASSIFS		17'604	14'873	21'438

AFECTATION DES FONDS AUX PROJETS



UTILISATION DES FONDS

7,3% Comunication **14,1%** Administration **78,7%** Réalisation des projets

	Communication	Administration	Réalisation projets
Frais	3'540	19'538	21'635
Personnel	8'387	3'578	107'795
Total	11'927	23'116	129'430

DISTRIBUTION DES CHARGES DE PERSONNEL

	CHF	Réalisation projets	Communication	Administration
Salaires	95'025	84'325	7'500	3'200
Honoraires	10'192	10'192	-	-
Autres charges de personnel	3'305	3'305	-	-
Charges sociales employeur	11'238	9'973	887	378
Total	119'760	107'795	8'387	3'578
Distribution	**100%**	**90%**	**7%**	**3%**

COMPTE DE RÉSULTAT 2021 Du 01 janvier au 31 décembre

	NOTES	2021	2020	2019
PRODUITS		CHF	CHF	CHF
FINANCEMENTS PUBLICS	**8**	**90'000**	**85'600**	**84'600**
Canton de Genève - Direction générale de la Santé		70'000	65'600	65'600
Ville de Genève - Service Agenda 21 Ville durable		20'000	20'000	19'000
Autres subventions communales		-	-	-
Autres subventions cantonales		-	-	-
Autres subventions fédérales		-	-	-
FINANCEMENTS PRIVÉS	**9**	**70'796**	**20'410**	**11'431**
Contributions de fondations donatrices		65'000	20'000	10'000
Loterie Romande		3'000		
Mécénat et dons d'entreprises		100	-	-
Sponsoring d'entreprises		-	-	-
Dons de clubs services et autres associations		-	-	-
Dons de particuliers		2'696	410	1'431
REVENUS DE PRESTATIONS		**10'358**	**6'500**	**6'705**
Recettes de projets		6'373	6'500	6'705
Revenus de prestations		3'985	-	-
Vente de produits		-	-	-
AUTRES REVENUS D'EXPLOITATION		**6'482**	**8'792**	**1'125**
Cotisations		n/a	n/a	750
Autres revenus d'exploitation		6'482	8'792	375
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION		**177'636**	**121'302**	**103'861**

Le **rapport financier 2021** complet et révisé fait l'objet d'un document séparé. Il est disponible en ligne sur le site internet de Swiss Food Academy.

	NOTES	2021	2020	2019
CHARGES		CHF	CHF	CHF
CHARGES DIRECTES DES PROJETS	**10**	**-21'635**	**-8'849**	**-10'990**
Projet Gaia		-21'635	n/a	n/a
Projet Paprika		n/a	-8'849	-10'990
CHARGES DE PERSONNEL	**11**	**-119760**	**-95354**	**-78437**
Projet Gaia		-119'760	n/a	n/a
Projet Paprika		n/a	-95'354	-78'437
FRAIS DE COMMUNICATION ET DE RECHERCHE DE FONDS (2.15 %)		**-3'540**	**-2'539**	**-4'245**
Frais de déplacements et de représentation		-949	-331	-375
Frais de publications et de communication		-2'591	-2'208	-3'870
FRAIS D'ADMINISTRATION ET DE GESTION (11.88%)		**-19538**	**-14100**	**-10181**
Frais administratifs et assurances		-2'125	-2'625	-2'063
Frais informatiques, tél et postaux		-3'029	-2'316	-857
Fournitures de bureau		-1'662	-600	-61
Loyers et charges de locaux		-12'722	-8'559	-7'200
Amortissements		-	-	-
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION		**-164'473**	**-120'842**	**-103'853**
RÉSULTAT D'EXPLOITATION INTERMÉDIAIRE		**13'163**	**460**	**8**
Résultat financier		-	-	-
Résultat hors exploitation		-	-	-
Résultat exceptionnel ou hors période		-	-	-
RÉSULTAT AVANT VARIATION DU CAPITAL DES FONDS		**13'163**	**460**	**8**
Attribution aux fonds affectés		-12'500	n/a	n/a
Utilisation des fonds affectés		0	n/a	n/a
RÉSULTAT NET		**663**	**460**	**8**

Le bénévolat en chiffres

Entre le 1er janvier et le 31 décembre 2021, des **prestations bénévoles** d'un volume de **2'414 heures** de travail ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 84'490.-**

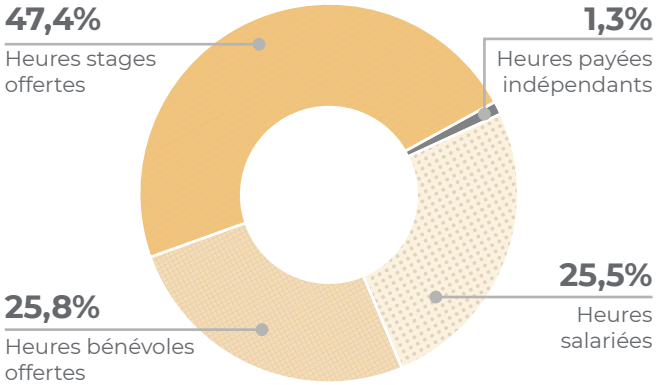
Des **prestations de stages** provenant de diverses institutions académiques d'un volume de **3'509 heures** de travail ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 122'815.-**

Le **réseau de l'économie sociale et solidaire genevois APRÈS** a offert à l'organisation via les missions du **Programme d'Expériences Professionnelles dans l'Économie sociale et solidaire 929 heures** de prestations pouvant être estimées à une valeur de **CHF 32'515.-**

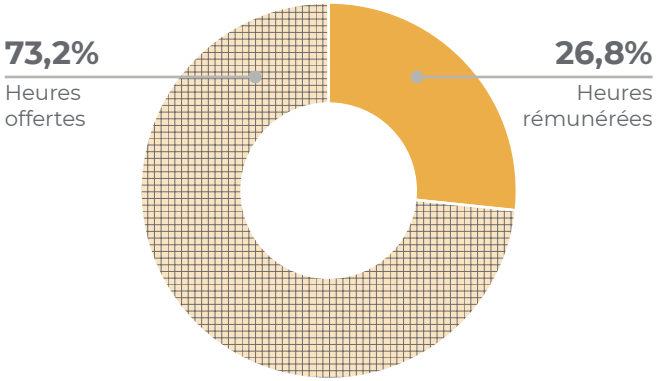
Le **total d'heures offertes** à Swiss Food Academy pour l'exercice 2021 est de **6'852**, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 239'820.-**

Le total d'heures offertes à Swiss Food Academy pour l'exercice 2021 équivaut à **3,7 personnes travaillant à plein temps toute l'année**

RÉPARTITION DES HEURES TRAVAILLÉES



HEURE OFFERTES VS HEURES RÉMUNÉRÉES



Mille mercis !

Nous remercions nos partenaires, membres, donateurs et donatrices pour leurs contributions qui ont permis à Swiss Food Academy de réaliser ses objectifs pour 2021.
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 et Mme Fabienne Sastre Duret et Mme Afamia Kaddour * **Le Service cantonal de la promotion de la santé et de prévention et M. Derek Christie** * La Ville de Genève et M. le Conseiller administratif Alfonso Gomez * **Le Département des finances et du logement, son Service Agenda 21-Ville durable et M. 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 M. Luca Carrozzini** * L'Espace de quartier Le 99 et M. Boris Golay * **L'Espace de quartier de Plainpalais et Mme Barbara Firla** * L'espace de quartier Jonction et M. Davide Pedrazzini * **La Chambre d'Economie Sociale et Solidaire Après-Ge et Mme Sandra Vasquez et M. Jérémy Mathieu** * La Fondation la Feuillère et M. Samir Chercher * **Le Programme National de Qualification de l'Université de Berne et Mme Vanessa Brancato** * L'Université de Genève et M. Olivier Desrichard et M. Kevin Salvetti et Mme Julie Deslandes et M. Jean-Vincent Aellen et Mlle Cléa Caruso * **La Grande Ecole Audencia et Mme Andrea Marquet** * Cadschool et Mme Jennifer Rey et Mlle Roxane Dubé et M. Titus Bila * **La Haute école de santé de Genève et Mme Alena Briukova** * La Maison de quartier des Eaux-Vives et Mlle Sarah Wälti * **Le Centre Genevois du Volontariat et Mme Marinette Durr et Mme Isabelle Chatelain** * L'Office cantonal de la culture et du sport et Mme Julie Sauter * **Le cycle d'orientation Aubépine et M. Arn Peter** * La Fondation IPT et Mr Josselin Lapierre et Mme Catherine Roulin * **La Fondation Alaya Good et Mme Delphine Andreae et M. Marc Ambühl** * Les Créas du Coeur et la société Imago Tori Sàrl et M. Yves Fellet * **TPG et Mr Jenoe Shulepov Bucher** * Agropôle Switzerland et M. Alain Schacher et Mme Julie Schuepbach

PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES

Le Collectif de jardiniers Vert Vollandes * **Les Intolérants Gourmands et la cheffe Pia Gans de St. Pré** * L'Association Fourchette Verte et Mme Tania Lehmann * **Mr René Longet** * Levain.ch et M. Jérôme Saugy et Mlle B * **Le CCNP Centre de Consultations Nutrition et Psychothérapie et Mme Magali Volery** * L'Association pour la Sauvegarde du Léman et M. Adrien Bonny * **Votre chef à domicile et chef Christian Volnin** * Amo Cocinar et cheffe Renata González * **Le Bistroquet et chef Benoit Vacher** * Mlle France Gurba * **Mlle Alexandra Pisenti** * M. Gary Mercier * **Podcast Mettons le couvert avec Mme Aude Clémenti et Mme Stéphanie E. Borloz-Gremaud et Mme Laurence Donato-Capel** * Le Fil d'Hélène et Mme Hélène Bernard * **L'Epicerie Chez Mamie Genève** * Paganel chocolat et M. David Paganel * **L'Association Mossob Henock et Mme Munna Abraha**

PARTENAIRES FINANCIERS

La République et Canton de Genève * **La Ville de Genève** * La Fondation Philanthropique Famille Sandoz * **Une Fondation privée genevoise** * La Fondation du Groupe Pictet * **La Fondation Ernst Göhner** * La Fondation pour une alimentation durable assurée par l'agriculture suisse * **L'union suisse des paysans USP-SBV** * La Loterie Romande

PARTENAIRES EVENEMENTS

Le Festival Festi'Terroir et Genève Terroir * Le Forum de l'Alimentation durable et la Ville de Genève * **Le Festival du Film Vert Genève** * Alternatiba Léman * **L'Union Maraîchère de Genève et Faustine Mensa** * Coop

PARTENAIRES MÉDIAS

Le Journal du 20 minutes * Radio Cité Genève * **Podcast Mettons le couvert**

BÉNÉVOLES

Mr Patrick Vouters * **Mme Gigi Chatriant** * Mme Christiane Vaudan * **Mme Françoise Gertsch** * Mme Catherine Bollard * **M. Christian Dustour** * M. Stéphane Köhntopp * **Mme Yasmina Gonzalez** * Mme Anne-Marie Jacquet * **Mme Tiona Prebibaj** * Mme Catherine Fayant * **Mme Anna Krasznai** * Mme Emilie Skliar * **M. Sebastien Guichard**

CONTACT

Swiss Food Academy
Rue de Carouge 58
1205 Genève

+41 22 558 06 56
contact@swissfoodacademy.ch
www.swissfoodacademy.ch

Personnes de contact :

Steve Raebsamen (partenariats)
+41 76 679 59 84
steve@swissfoodacademy.ch

Maria Retamales (directrice)
+41 76 675 09 77
maria@swissfoodacademy.ch