

A group of five diverse children (three girls and two boys) are sitting on a light-colored carpeted floor in a classroom. They are all smiling at the camera. From left to right: a girl with brown pigtails in a pink shirt holding a purple book; a boy with blonde hair in a red shirt holding a yellow apple; a boy with brown hair in a plaid shirt holding a green apple; a girl with red pigtails in an orange shirt holding a blue book; and a girl with brown pigtails in a teal shirt with a pink backpack holding a yellow book. In the background, there are blue storage bins on shelves, a globe, and a cup of pens. In the foreground, there are several books and a cup of pens on the floor.

Swiss Food Academy

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022

01

Mot de la présidente

02

Chiffres clés

03

Le projet Gaia

04

Le projet Paprika

05

La parole de l'expert

06

Les nouveaux partenaires SFA

07

Milestones et perspectives

08

Organisation

09

Finances

10

Partenaires et remerciements

01 MOT DE LA PRÉSIDENTE

Chers partenaires et amis de Swiss Food Academy,

C'est avec enthousiasme et gratitude que nous vous présentons notre rapport d'activité pour l'année 2022, une année qui a été marquée par de nombreux défis, de larges reconnaissances et qui souligne plus que jamais l'importance de notre mission : promouvoir une alimentation saine et durable pour tous.

Cette année, les bouleversements dûs au Covid s'effaçaient peu à peu, le retour à la normale se dessinait. Ainsi notre équipe de bénévoles rejoignait avec joie de nombreux événements grand public comme Festi'Terroir, Alternatiba et le festival du Film Vert. Et en même temps, nous prenions la mesure des conséquences surnoises de cette crise sanitaire. Le surpoids et l'obésité, une autre pandémie, touchent toujours plus de personnes. La Suisse et plus particulièrement Genève ne sont pas épargnées par ce phénomène dont les causes principales sont une alimentation trop riche, ainsi que le manque d'activité physique. La pandémie de COVID-19 a encore aggravé la situation en renforçant la sédentarité. Actuellement, plus de 10% de la population suisse est considérée comme obèse et près d'un tiers en surpoids. Le surpoids et l'obésité ont des répercussions graves sur la santé des personnes concernées, qui entraînent des coûts importants. Les coûts directs pour la prise en charge du surpoids et de l'obésité sont estimés à 77 millions de francs suisses par année, et les coûts indirects pour le traitement des maladies chroniques associées se montent à 8 milliards par année.

Le boom du manger local n'aura pas réussi à intégrer durablement nos modes de vie. 2022 aura été marquée par les fermetures en masse des marchés à la ferme et des petites épiceries locales.

Alors, oui, nous sommes fiers d'avoir continué notre action de terrain : sensibiliser les enfants et les familles à travers nos 2 grands projets, Gaia dans les espaces de quartier et Paprika dans les écoles, couronné par une évaluation en octobre du département de l'Instruction publique (DIP).

Cette reconnaissance nous a rempli de joie et d'encouragement, alors que nous nous réunissions pour fêter les 5 ans de l'association. Plus que jamais motivés, nous travaillons sans relâche pour poursuivre notre mission, avec l'implantation en 2023 de nos ateliers en ville de Zurich, et un spectacle itinérant spécialement créé pour les enfants avec la touche Swiss Food Academy, jeu, inclusivité et action.

Nous tenons à remercier nos partenaires et amis pour leur soutien infaillible, qui nous a permis de maintenir notre engagement envers notre mission. Nous sommes convaincus que notre travail est plus important que jamais, et nous avançons confiants pour offrir un avenir sain et durable à travers le filtre de l'alimentation.

Avec toute notre gratitude et notre amitié,

Aude Clementi
présidente
Swiss Food Academy



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

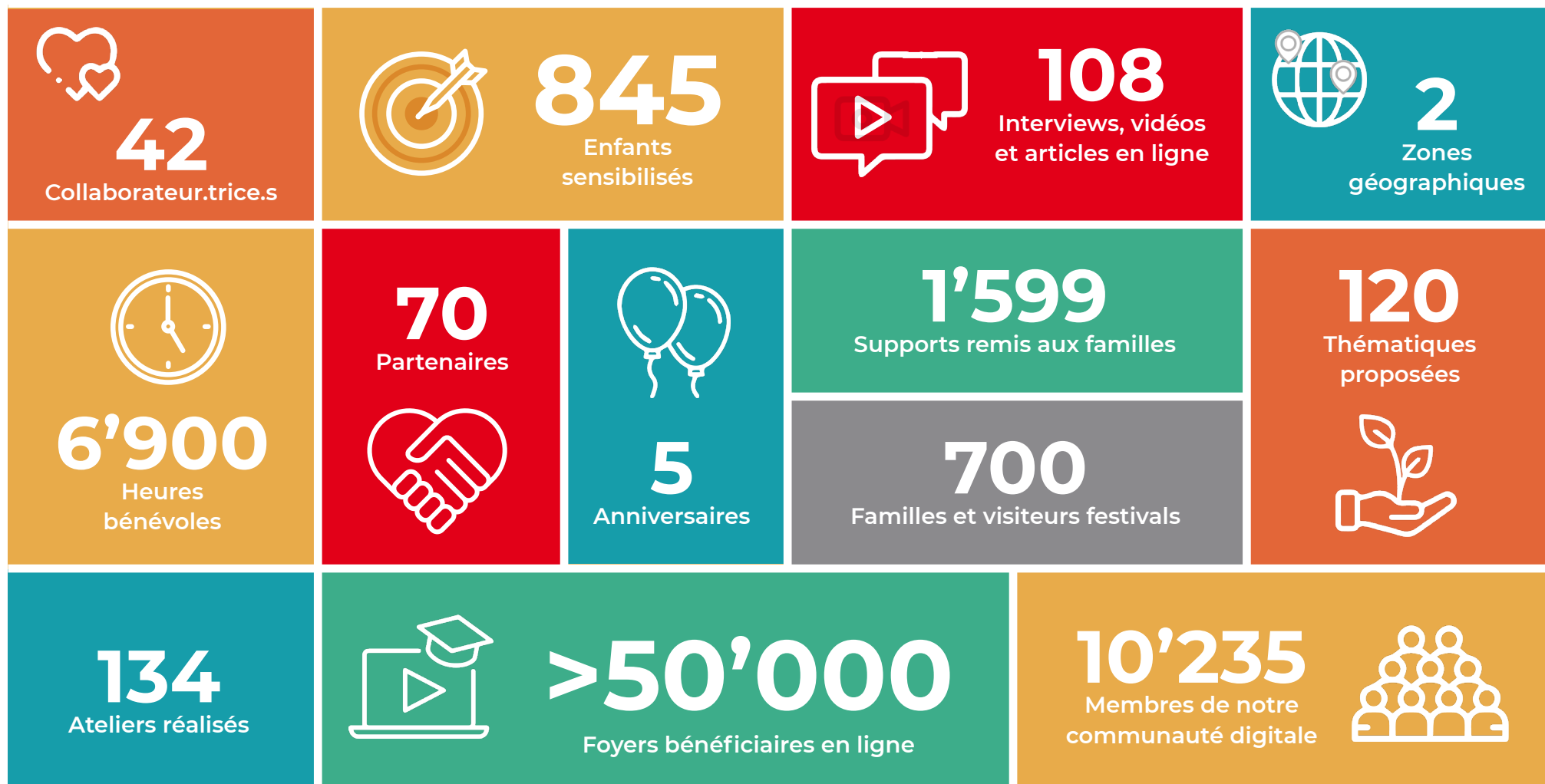
VALORISER

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



Le projet Gaia s'ouvre à de nouveaux lieux de sensibilisation

Vous avez découvert l'an dernier la genèse du projet Gaia qui est notre programme éducatif en alimentation saine et durable pour les enfants et les familles à Genève.

Dans ce rapport 2022, retrouvez les points forts du projet, les améliorations apportées et les perspectives pour le futur.

LES POINTS FORTS DU PROJET GAIA :

UN PROGRAMME ÉDUCATIF EN ALIMENTATION, INCLUSIF, VARIÉ ET UNIQUE !

Toutes les actions de sensibilisation que met en place Swiss Food Academy sont centrées sur l'inclusion sociale et avec l'envie de démultiplier les efforts de transmission.

C'est pourquoi, nous avons décidé d'ouvrir un nouvel espace de rencontres : l'espace de quartier de Plainpalais, situé à la rue des Minoteries 3.

Ce quartier est un terrain idéal pour un travail pédagogique efficace et répondant aux besoins de la population locale représentée. En effet, l'espace de quartier est entouré de 4 enseignes de grande distribution alimentaire, proche d'écoles et au carrefour du Tram 12-18 de la Ville de Genève. Cet espace très bien desservi est néanmoins, comme vous l'aurez compris, un lieu de forte tentation pour nos p'tits chefs en herbe en consommation de produits transformés, voire ultra-transformés.

Enfin, notre équipe multidisciplinaire pédagogique a permis un programme exceptionnel de septembre 2021 à juin 2022 avec une thématique mensuelle étudiée par les enfants de 6 à 12 ans. En effet, nous

avons eu la chance de compter sur Ioanna Poignand, cuisinière et artisane locale, Frédéric Rossi, du restaurant La Belotte et gagnant du concours du Mois du Goût 2021, Clea Caruso, psychologue en santé et animatrice pédagogique, Gary Mercier, animateur nature et expert en plantes sauvages, David Paganel, artisan chocolatier, Juliane Waefler, psychologue en durabilité, Alicia Rico, cheffe du restaurant HiFlow, Jenny Letellier, animatrice pédagogique et spécialiste en développement durable, Benoît Vacher, chef du restaurant Le Bistroquet et gagnant du concours A Table! cette même année, Christian Volvin, chef de Votre Chef à Domicile, et la cheffe santé Wendy Glaus, de Vivavegme. Tous ensemble ont garanti un travail de qualité et d'engagement pour la nouvelle génération en privilégiant le côté santé, local et un travail sur le goût de produits frais et naturels.

Enfin, tout cela ne serait possible sans l'engagement de nos chers et fidèles bénévoles encadrants dans les espaces de quartiers Charmilles, Eaux-Vives et Plainpalais : Christiane Vaudan, Catherine Fayant, Gigi Chatriant, Françoise Gertsch et Patrick Vouters.

EN QUOI AVONS-NOUS INNOVÉ ?

Après une période Covid-19 qui nous a permis de développer la sensibilisation à travers le digital, et bien nous avons compris que ce travail de terrain était indéniablement la meilleure façon de se reconnecter à notre alimentation, que nous soyons petits ou grands !

Nous avons décidé de créer un nouveau concept : l'exposition didactique en alimentation pour adultes, combinée avec un atelier p'tits chefs pour enfants.

En effet, l'idée est de valoriser un essentiel en cuisine comme l'huile, en permettant la rencontre en plein centre de la Ville de Genève d'un producteur local avec une diététicienne et une animatrice pour enfants. A titre d'exemple, Mr Hansruedi Roder, spécialiste en grains de colza, lin et tournesol, s'est associé à Vanessa Brancato, diététicienne de l'association, pour construire un format éducatif simple avec toutes les astuces nécessaires pour notre quotidien. Au même moment, Jenny Letellier, animatrice pédagogique, a sensibilisé une quinzaine d'enfants aux bienfaits des huiles, fruits et légumes de saison et tous ensemble, ont confectionné le buffet de dégustation pour petits et grands. Succès garanti !

Gaia se veut désormais un programme pédagogique qui inclut le public adulte, curieux et en recherche d'astuces concrètes, pour une consommation alimentaire responsable.

Ce format fut ensuite proposé à la demande des collaborateurs de l'Hospice général au sein du restaurant Le Bistroquet, dont nous sommes partenaires depuis 2020.

Camps d'été Ramène Ta Pêche

- Une semaine complète d'immersion dans le monde de l'alimentation avec activités de cuisine, jardinage, théâtre et activités sportives

30 enfants sensibilisés



Festi'Terroir

- Participation avec stand information / Co-organisation des ateliers avec l'association Fourchette Verte et Genève Cultive (ateliers de cuisine sur les herbes aromatiques et épices locales)

60 participants ateliers et

200 visiteurs stand information



L'AVENIR DE GAIA

Notre programme éducatif comprend aussi des actions de sensibilisation au sein d'événements locaux de grande importance dans notre démarche éducative. Nous participons aux Festi'Terroir, Alternatiba et Le Festival du Film Vert depuis le début, mais nous souhaitons nous impliquer plus sur la partie santé que représente l'alimentation. C'est pourquoi, nous visons la Journée cantonale de la Randonnée en 2023 afin de promouvoir l'importance d'une activité physique associée à l'alimentation.

Nous aimerions nous rapprocher encore plus des acteurs et actrices de l'agriculture locale. C'est pourquoi nous envisageons la création d'un format éducatif qui mette en lumière les produits de notre région et leur consommation saisonnière, de même que notre participation au sein d'un événement local et agricole.

A l'image de 2022 où nous avons notamment créé un programme p'tits chefs et p'tits jardiniers à la Comédie de Genève en mai et un atelier p'tits détectives en alimentation au Muséum d'histoire naturelle en novembre, nous élargirons notre programme à de nouveaux lieux de sensibilisation incontournables, tels que des musées, théâtres et autres lieux communautaires.

Le Programme Gaia a de beaux jours devant lui et nous nous en réjouissons !

Alternatiba



- Conférence de Maria Retamales, directrice générale de Swiss Food Academy aux côtés de Genève Cultive, les restaurants sensibles, le supermarché participatif La Fève et les chefs d'une crèche à Meyrin et du restaurant Le Bistroquet

50 auditeurs sensibilisés

- Participation au festival avec stand informatif et activité vélo à jus

100 visiteurs



Festival du Film Vert

- Participation au festival avec conférence de Maria Retamales en fin de diffusion du film «Food Fraud»

40 auditeurs sensibilisés



- Découverte des orties et découverte des plantes sauvages comestibles avec ateliers cuisine et cueillette guidée par un animateur nature

60 enfants et adultes sensibilisés

Le programme Paprika aux saveurs multiples !

Octobre 2022 marque un beau tournant pour l'association. En effet, le département de l'instruction publique (DIP) nous permet d'expérimenter notre outil dédié aux enfants scolarisés de la 5P à 8P (8 à 12 ans). Composé de 7 thématiques autour de l'univers de l'alimentation, Paprika assure un travail de terrain concret et ludique au profit des écoles qui souhaitent s'engager pour une alimentation durable.

Pour une classe donnée, l'intervention se décline en 2 temps. Une matinée thématique au cours de laquelle les enfants découvrent, construisent des messages, expérimentent des saveurs... et la journée du vendredi qui a pour finalité une restitution des messages aux pairs, grâce à une présentation orale soutenue par une fresque créée en équipe.

La demi-journée propre à chaque classe est alternée de phases de recherche en équipe, de réflexions personnelles et de débats collectifs. Ainsi les différents rythmes emportent les enfants dans un vrai processus d'implication et d'immersion dans la thématique.

La journée de fin de semaine permet de revisiter les informations découvertes lors de la 1ère matinée, consolide la compréhension des messages et mobilise des aptitudes complexes de formulation, de présentation dans une posture de spécialistes face aux autres enfants.

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

Claude Lévi-Strauss



Cet exercice peut révéler d'étonnantes personnalités et le support fresque est l'objet de beaucoup de fierté de la part des enfants.

Tout au long de ce processus de nombreuses habiletés sont sollicitées. Qu'elles soient scientifiques, sociales, organisationnelles, orales ... chaque personnalité peut alors trouver un moment où elle sera valorisée.

Finalement, le format ludique et coloré du livret de travail où l'enfant consigne ses observations et les conclusions collectives, devient un outil pédagogique durable, qui peut encore être extrapolé en classe mais aussi un support de discussions et d'apprentissages partagés à la maison, avec les différents membres de la famille.



L'équipe pédagogique SFA



Ecole primaire Trembley

14
classes

260
élèves

7
enseignants

1
directeur



2022 : vers une politique alimentaire ?

Conduite par sa topographie à prioriser les pâturages, la Suisse place le secteur animal (lait, fromages et viande) en tête de ses bilans d'autosuffisance alimentaire. En soustrayant les importations d'intrants et de nourriture pour le bétail (par exemple, un quart de million de tonnes de tourteaux de soja), le taux moyen d'auto-approvisionnement plafonne à 50%. Ce taux est le même depuis plus d'un siècle alors que depuis, la population a plus que doublé, ce qui souligne l'augmentation de la productivité.

Augmentation qui, comme dans l'ensemble des pays industrialisés, s'est traduite par une forte concentration des exploitations et un nivellement de la diversité génétique et des goûts, des biotopes et des paysages et finalement, des produits et des producteurs eux-mêmes. En 35 ans, le nombre d'exploitations a été divisé par deux, passant de 98'759 en 1985 à 48'864 en 2021, et leurs surfaces ont du coup doublé... Depuis une trentaine d'années, on revalorise, à travers force labels, proximité et qualité, et les préoccupations liées à la santé humaine et à l'environnement sont largement discutées. Plus de la moitié du revenu agricole est fourni par des subventions étatiques atteignant presque 3,5 milliards de CHF par an, corrélées à des « prestations écologiques requises ».

Néanmoins les tentatives de généraliser la culture biologique pour pouvoir se passer des intrants de synthèse n'ont pas abouti en votation populaire en juin 2021 ; le Parlement a toutefois inscrit dans la loi

sur l'agriculture, avec effet au 1er janvier 2023, de réduire les risques des produits phytosanitaires pour les eaux et les habitats proches de l'état naturel de 50% d'ici 2027 par rapport aux moyennes de 2012-2015 (art. 6b). Quant aux producteurs, la notion de bénéfices écosystémiques apportés à leur exploitation par la biodiversité fonctionnelle et les biotopes correspondants a quelque peine à faire consensus. Achievé en 2020, le Programme national de recherche Alimentation saine et production alimentaire durable avait souligné que « les régimes alimentaires prévenant les maladies chroniques et dégénératives sont aussi bénéfiques pour l'environnement » : santé humaine et santé de la Terre vont de pair.

Dans son rapport, Orientation future de la politique agricole de juin 2022, le Conseil fédéral relève que « la population suisse se nourrit de manière non équilibrée, consommant trop de sucre, de sel, d'alcool, de graisses animales et de viande, et pas assez de produits laitiers, de légumineuses, de fruits et de légumes » (p. 47), et fait pour la première fois le lien entre politique agricole et politique alimentaire. Plus que jamais, la production et la consommation alimentaire durable se déclinent à travers ces cinq critères que sont : santé, proximité, diversité génétique et gustative, juste prix, et modes de production proches de la nature.

René Longet,
parrain de Swiss Food Academy



Des nouvelles collaborations transversales

L'année 2022 sera aussi l'année de nouvelles collaborations transversales. En effet, nous avons eu la chance de créer des formats sur mesure pour des lieux de sensibilisation tels qu'un théâtre, un musée ou encore un centre culturel genevois.

Comme vous le savez peut-être nous aimons les défis donc nous avons honoré les demandes que nous avons reçues !

Tous ces lieux ont ouvert leurs portes et ont permis d'organiser nos formats éducatifs avec toute la logistique que cela impose. Ceci confirme que les bienfaits d'une alimentation saine et durable ont une place primordiale en ville et qu'il existe un engagement fort et positif de ces structures partenaires.



Comédie de Genève

- L'alimentation s'invite au théâtre en cuisine et au jardin
3 ateliers p'tits chefs/jardiniers et 60 enfants sensibilisés



AfrikFestiFood

- Découverte de la cuisine végétale africaine
2 ateliers p'tits chefs et 21 enfants sensibilisés



Hospice général

- Sensibilisation sur la transformation du grain en huiles locales
Confection d'une huile aromatisée et 12 collaborateurs.trice.s sensibilisé.e.s



Caritas Jeunesse

- Et si on confectionnait des bonbons de fruits de saison ?
1 atelier p'tits chefs et 20 enfants sensibilisés



Genève Cultive

- La découverte des herbes aromatiques et épices locales
3 ateliers p'tits chefs et 60 enfants sensibilisés



Brunch de Carouge

- Tout sur la pomme locale et de saison
2 ateliers p'tits chefs et 42 enfants sensibilisés



022 Familles

- Le burger végétal et découverte du monde des légumineuses
1 atelier p'tits détectives et 10 adolescents sensibilisés



Museum Histoire Naturelle

- Que va-t-on manger ? Les animaux ont disparu ...
6 ateliers p'tits détectives et 60 enfants sensibilisés



Villa Freundler

- Exposition didactique sur les huiles locales et 35 adultes sensibilisés
Atelier P'tits chefs et 15 enfants sensibilisés



Perspectives 2023 - 2026 :



- Intégration des projets associatifs dans la stratégie climat des communes genevoises



- Co-construction de l'outil Paprika avec DIP Genève en vue d'une diffusion à plus large échelle cantonale (58 établissements scolaires)



- Duplication du projet Paprika dans les écoles zurichoises



- Diffusion d'un nouvel outil pédagogique à plus-value culturelle "Herbertine Poireau mène l'enquête" - spectacle itinérant pour familles



- Développement des activités SFA dans le canton de Vaud et plus particulièrement dans la commune de Renens

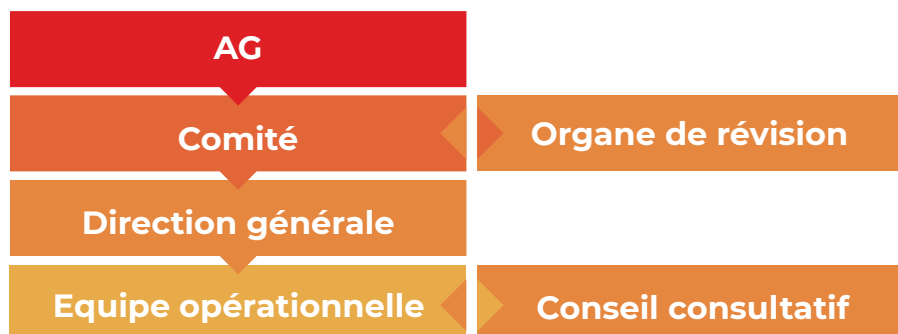


- Développement d'une offre RSE pour les entreprises



- Lancement du 1er événement Swiss Food Academy, festival enfants - familles pour une alimentation saine et durable

TROMBINOSCOPE



Swiss Food Academy a fêté ses 5 ans le 25 novembre 2022

Une belle réussite humaine grâce à des valeurs exceptionnelles : engagement, bienveillance et créativité.

Sans cette équipe de passionnés, une éducation proactive en alimentation saine et durable n'aurait pu voir le jour auprès de tous les enfants et familles que nous rencontrons au quotidien dans les quartiers de Genève.

Que l'aventure continue !



L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



Maria Retamales
Fondatrice
et directrice
générale



Steve Raebtsamen
Responsable
d'antenne
Genève



Marie Fissier
Chargée de
création de
contenus et
partenariats



Vanessa Brancato
Chargée de
développement
d'antenne Vaud



Cléa Caruso
Chargée de
pédagogie
en alimentation



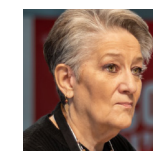
Lorine Barro
Chargée de
conception
et de réalisation
vidéos



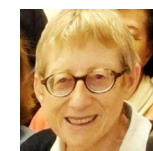
Patrick Vouters
Bénévole encadrant



Françoise Gertsch
Bénévole
encadrante



Gigi Chatriant
Bénévole
encadrante



Christiane Vaudan
Bénévole
encadrante



Catherine Fayant
Bénévole
encadrante

LE CONSEIL SCIENTIFIQUE ET PÉDAGOGIQUE

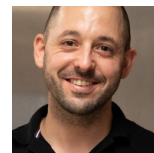
L'association intègre des spécialistes en santé, en éducation, en alimentation, en environnement ainsi qu'en développement durable dans son conseil scientifique afin de donner une expertise aux projets proposés



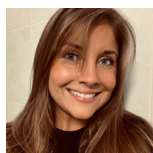
Alexandra Pissenti
Diététicienne HES
Animatrice pédagogique en
alimentation saine et durable



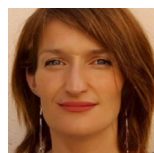
Pia Gans de St. Pré
Cheffe culinaire, Les
intolérants gourmands
Animatrice pédagogique en
alimentation saine et durable



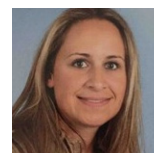
Remy Tranchida
Chef culinaire, SV group – Food
Label Epfl
Animateur pédagogique en
alimentation saine et durable



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



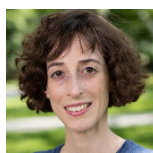
Gary Mercier
Paysagiste
Animateur pédagogique en
alimentation saine et durable



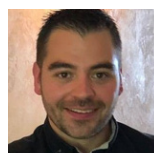
Cora Aguirre
Psychologue sociale
Animatrice pédagogique en
alimentation saine et durable



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



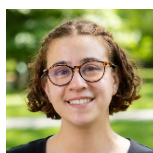
Vanessa Brancato
Diététicienne HES
Animatrice pédagogique en
alimentation saine et durable



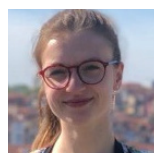
Benoît Vacher
Chef culinaire, Restaurant Le
Bistroquet
Animateur pédagogique en
alimentation saine et durable



Sandrine Doppler
Spécialiste en tendances et
innovations alimentaires et
conférencière



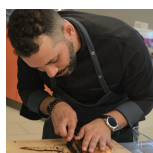
Cléa Caruso
Psychologie sociale
Animatrice pédagogique en
alimentation saine et durable



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

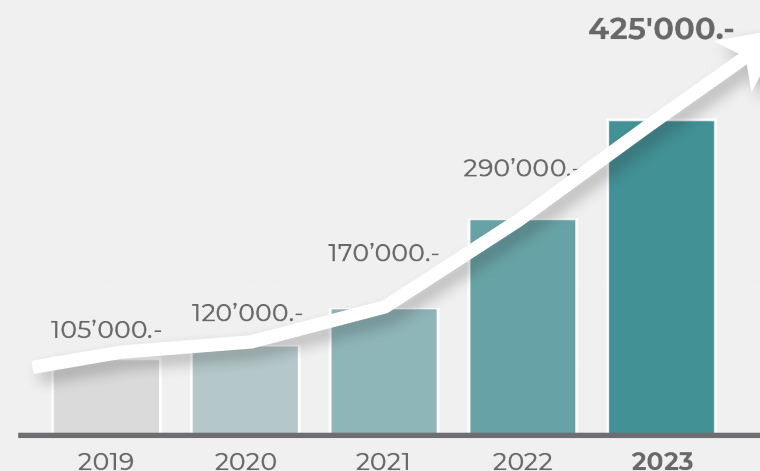
BILAN 2022

au 31 décembre 2022

	NOTES	2022 CHF	2021 CHF	2020 CHF
ACTIFS				
ACTIFS CIRCULANTS				
Liquidités	3	1'372	1'843	960
Postfinance	3	111'455	8'873	9'764
Autres débiteurs		509	570	0
Actifs transitoires		1'744	2'898	2'142
Total actifs circulants		115'080	14'184	12'866
ACTIFS IMMOBILISÉS				
Equipement informatique			0	0
Garantie loyer	4	3'420	3'420	2'007
Total actifs immobilisés		3'420	3'420	2'007
TOTAL DES ACTIFS		118'500	17'604	14'873
PASSIFS				
FONDS ÉTRANGERS				
Créanciers tiers		17'437	1'360	3'485
Passifs transitoires		0	2'500	10'807
Total fonds étrangers		17'437	3'860	14'292
FONDS AFFECTÉS				
Fonds projet Gaia	5	0	5'500	0
Fonds projet Paprika	5	100'000		
Total capital des fonds affectés		100'000	5'500	0
FONDS PROPRES				
Réserve - Anniversaire 5 ans	6	0	3'000	
Réserve - Campagnes de sensibilisation	7	0	4'000	
Résultats reportés (fonds libres)		244	581	121
Résultat de l'exercice		819	663	460
Total fonds propres		1'063	8'244	581
TOTAL DES PASSIFS		118'500	17'604	14'873

SOUTIENS

Evolution des soutiens en faveur
de Swiss Food Academy



COMPTE DE RÉSULTAT 2022

Du 01 janvier au 31 décembre

	Notes	COMPTES 2022 CHF	BUDGET 2022 CHF	COMPTES 2021 CHF	COMPTES 2020 CHF
PRODUITS					
FINANCEMENTS PUBLICS	8	90'000	90'000	90'000	85'600
Canton de Genève - Direction générale de la Santé		70'000	70'000	70'000	65'600
Ville de Genève - Service Agenda 21 ville durable		20'000	20'000	20'000	20'000
FINANCEMENTS PRIVÉS	9	185'312	188'800	70'796	20'410
Contributions de fondations donatrices		175'000	180'000	68'000	20'000
Dons d'entreprises et mécénat		-	600	100	-
Dons de particuliers		4'812	2'700	2'696	410
Autres dons affectés		5'500	5'500	-	-
REVENUS DE PRESTATIONS		13'250	11'200	6'373	6'500
Recettes de projets		13'250	11'200	6'373	6'500
Total des produits des fonds affectés		288'562	290'000	167'169	112'510
AUTRES REVENUS D'EXPLOITATION		8'630	0	10'467	8'792
Autres revenus de prestations		8'630	0	3'985	
Autres revenus d'exploitation		0	0	6'482	8'792
Total des produits des fonds non affectés		8'630	0		
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION		297'192	290'000	177'636	121'302

	Notes	COMPTES 2022 CHF	BUDGET 2022 CHF	COMPTES 2021 CHF	COMPTES 2020 CHF
CHARGES					
CHARGES DIRECTES DES PROJETS	10	-28'743	-35'290	-21'635	-8'849
Projet Gaia		-18'426	-21'350	-21'635	n/a
Projet Paprika		-10'317	-13'940	n/a	-8'849
CHARGES DE PERSONNEL	11	-237'981	-227'120	-119'760	-95'354
Projet Gaia		-154'330	-146'650	-119'760	n/a
Projet Paprika		-83'651	-80'470	n/a	-95'354
FRAIS DE COMM ET DE RECHERCHE DE FONDS		-5'313	-3'700	-3'540	-2'539
Frais de déplacements et de représentation		-2'567	-1'200	-949	-331
Frais de communication et de publication		-2'746	-2'500	-2'591	-2'208
FRAIS D'ADMINISTRATION ET DE GESTION		-24'336	-23'890	-19'538	-14'100
Frais administratifs et assurances		-3'241	-4'000	-3'787	-3'225
Frais informatiques, tél et postaux		-4'335	-3'500	-3'029	-2'316
Charges de locaux		-16'760	-16'390	-12'722	-8'559
Amortissements		-	-	-	-
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION		-296'373	-290'000	-164'473	-120'842
Résultat d'exploitation intermédiaire		819	0	13'163	460
Résultat financier		-	-	-	-
Résultat hors exploitation		-	-	-	-
Résultat exceptionnel ou hors période		-	-	-	-
Résultat avant variation du capital des fonds		819	0	13'163	460
Affectation du résultat intermédiaire		-819	0	-12'500	0
RÉSULTAT NET		0	0	663	460

Le bénévolat en chiffres

Entre le 1er janvier et le 31 décembre 2022, des **prestations bénévoles** d'un volume de **1'897 heures** de travail ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 66'395.-**

Des **prestations de stages** provenant de diverses institutions académiques d'un volume de **3'634 heures** de travail ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 127'190.-**

En partenariat avec l'Office cantonal de l'emploi, la Fondation IPT (Intégration pour tous) et le réseau de l'économie sociale et solidaire genevois APRÈS, l'association a accueilli plusieurs **stagiaires en reconversion professionnelle** à hauteur de **1'370 heures** de travail, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 47'950.-**

Le total d'heures offertes à Swiss Food Academy pour l'exercice 2022 est de 6'901, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 241'535.-**

Le **total d'heures offertes** à Swiss Food Academy pour l'exercice 2022 équivaut à **3,1 personnes travaillant à plein temps toute l'année**

RÉPARTITION DES HEURES TRAVAILLÉES

3'792

Heures salariées
(34.69%)

1'897

Heures bénévoles offertes
(17.35%)

240

Heures payées indépendants
(2.19%)

5'004

Heures stages offertes
(45.77%)

HEURES OFFERTES VS HEURES RÉMUNÉRÉES

4'032

Heures rémunérées
(36.9%)

6'901

Heures offertes
(63.1%)



10 PARTENAIRES ET REMERCIEMENTS

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 2022.

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, le secteur prévention et promotion de la santé et Mme Homa Attar-Cohen et Mme Fabienne Sastre Duret et Mme Afamia Kaddour * La Ville de Genève et M. le Conseiller administratif Alfonso Gomez * Le Département des finances et du logement, le Service Agenda 21-Ville durable et M. Gaétan Morel et M. Thomas Kilbert et Mme Céline Perino * Le Département de la cohésion sociale et de la solidarité et Mme Christina Kitsos * L'Office cantonal de la culture et des sports et Mme Marine Bloch * La Chambre d'Economie Sociale et Solidaire Après-Ge et Mme Laure Veenendaal * Le Programme National de Qualification de l'Université de Berne et Mme Vanessa Brancato et Mme Laura Rech et Mr Enea Parietti * L'Université de Genève et M. Olivier Desrichard et Mme Julie Deslandes et Mme Cléa Caruso et Mme Juliane Waepler et Mme Sara Forestier * La Grande Ecole Audencia et Mme Louise Bourgeois et Mme Anaïs Dunoyer * Cadschool et Mme Jennifer Rey et Mme Cécile Fatio et Mme Natalia Espinoza et Mme Béatrice Renevier et Mme Natasha Rostetsky * Le Centre Genevois du Volontariat et Mme Marinette Durr et Mme Isabelle Chatelain * Le cycle d'orientation Aubépine et M. Arn Peter * La Fondation IPT et Mr Josselin Lapierre et Mme Claudia Jamarillo * La Fondation la Feuillère et M. Samir Chercher * La Fondation Benevity et Mme Delphine Andreae * L'Agropôle Switzerland et M. Alain Schacher et Mme Julie Schuepbach * La Comédie de Genève et Mme Tatiana Lista * Le Muséum d'histoire naturelle et Mme Nadine Allal * Caritas jeunesse et Mme Sandra Kaki * La Fondation 022 Familles programme Passeport Vacances et Mme Livia Bensemmane * L'Hospice général et Mme Aya Farag * La Ville de Carouge et Mme Alice Charpigny

PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES

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 et Mme Mélanie Gafner-Angst * L'Espace de quartier de Plainpalais et Mme Barbara Firla * L'école de Tremblay et Mme Julie Honegger * L'Association Fourchette Verte et Mme Tania Lehmann et Eddy Farina * Mr René Longet * Levain.ch et M. Jérôme Saugy * Votre Chef à Domicile et chef Christian Volnin * Le restaurant Le Bistrot et chef Benoît Vacher * Le restaurant La Belote et chef Frédéric Rossi * Les Intolérants Gourmands et la cheffe Pia Gans de St. Pré * Le Chalet du Petit Prince et Mme Manon Bischel * Mlle Alexandra Piseni * M. Gary Mercier * Mme Léa Le Borgne * Mme Ioanna Poignand * Podcast Mettons le couvert avec Mme Aude Clémenti et Mme Stéphanie E. Borloz-Gremaud et Mme Laurence Donato-Capel * Paganel Chocolat et M. David Paganel * La Ferme de Mâchefer et M. Hansruedi Roder * Le Café HiFlow et cheffe Alicia Rico * Association Genève Cultive et Mme Juliette Perreard * Association Printemps d'abeilles et M. Cédric Périat

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 Fondation BNP Paribas Suisse * La Fondation Pierre Mercier

PARTENAIRES ÉVÉNEMENTS

Le Festival Festi'Terroir et Genève Terroir * Le Festival du Film Vert Genève * Alternatiba Léman * L'Union Maraîchère de Genève et Faustine Mensa * AfrikFesti-Food et Mme Angèle Monteleone * Le Collectif Freundler et la Villa des possibles * Un Café pour le Climat et M. Pascal Gemperli

PARTENAIRES MÉDIAS

Podcast Mettons le couvert * Heidi News * Helvetia Environnement et Helvetalk

BÉNÉVOLES

Mr Patrick Vouters * Mme Gigi Chatriant * Mme Christiane Vaudan * Mme Françoise Gertsch * Mme Catherine Fayant * M. Sébastien Guichard * M. Pierre Edouard Debay * Mme Kerstin Kotthoff * Claudia Jaramillo * Natalia Espinoza * Alfred Moosberger * Ines Moretti * Cedric Schor * Yasmina Gonzalez * Anna Krasznai * Tiona Prebibaj * Ioanna Poignand * Lea Leborgne * Enea Parietti * Catherine Bollard * Anna Monica Delgado * Titus Bila * Catherine Roulin * Christian Kohler * Gary Mercier * Gerard Fridez * Sara Pereira * Cécile Fatio

