

Swiss FC D Academy

RAPPORT
D'ACTIVITÉ
2023



01

Mot de la présidente

02

Chiffres clés

03

Gaia, un programme éducatif social
et innovant à Genève

04

Le programme Paprika, mon école
engagée à une alimentation durable

05

La parole de l'experte,
Julie Deslandes

06

Des campagnes de sensibilisation
sur le terrain et les réseaux sociaux

07

Milestones et perspectives

08

Organisation

09

Finances

10

Partenaires et remerciements

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

Chers partenaires et amis de Swiss Food Academy,

L'humeur générale est bien maussade, plombée par une succession d'événements alarmants en ce début d'année 2024. Devrais-je ouvrir ce rapport de nos activités avec un ton réconfortant?

Je choisis de vous livrer quelques faits autour de l'alimentation saine et durable chez nous. Petites graines que je dissémine dans l'espoir de vous rallier à l'esprit positif et pragmatique qui anime chacun de nous chez Swiss Food Academy.

Le désamour pour le "cuisiner maison" persiste. Nous arrivons à la troisième génération qui ne cuisine plus. Ainsi, de plus en plus nombreux sont les enfants qui n'ont jamais vu un petit plat mijoter à la maison. Oui, et alors? Première conséquence, la consommation massive d'aliments ultra-transformés par ces corps et ces cerveaux en pleine croissance. Deuxième conséquence, plus surprenante dans un pays comme la Suisse, trois jeunes adultes sur dix ne mangent pas à leur faim. En sont les causes leur faible budget, l'augmentation des prix des aliments, et surtout le manque d'éducation. Car oui, savoir quoi acheter, savoir cuisiner vite, bien, bon, savoir ne pas gaspiller; cela s'apprend, sur du temps long.

Sur le sujet banalisé de la saisonnalité, je vous propose de mettre ce chiffre en perspective: 72 % des Suisses ne savent pas à quel mois de l'année poussent les tomates. Exagéré? Pas du tout, c'est aussi mon constat sur le terrain, lors de nos nombreuses interventions publiques dans le canton de Genève. Nous sommes donc bien peu équipés pour juger de la qualité des aliments dans notre panier. Et cela impacte hélas notre capacité à faire les bons choix pour notre santé, celle de nos proches et de notre environnement.

Enfin, bien que la pyramide alimentaire soit assez bien connue, il persiste une confusion majeure quant au contenu nutritif des aliments. Les protéines animales et végétales en sont un très bon exemple. Comment végétaliser sereinement son assiette lorsque la source d'information prédominante sont les reportages chocs de Netflix ?

Depuis maintenant sept ans, Swiss Food Academy s'engage sans relâche sur ces problématiques. Grâce à nos deux programmes phares axés sur l'éducation à une alimentation saine, durable et joyeuse: Gaia et Paprika, nous agissons sur le terrain. La conception de nos projets centrée sur les enfants a un effet multiplicateur et permet de sensibiliser toute la famille.

À chaque événement grand public, nous mesurons le fossé entre la réalité et les objectifs de notre stratégie nationale: se nourrir de manière saine et équilibrée tout en réduisant de deux tiers l'empreinte des gaz à effet de serre. Lors de chaque atelier, nous validons l'efficacité de nos outils ludopédagogiques ainsi que l'esprit propre à la Swiss Food Academy, qui constitue notre ADN.

Plus que jamais nous sommes conscients de l'ampleur du défi à relever et j'ai une confiance absolue que c'est ensemble que nous réussirons à les surmonter. Rejoignez-nous dans notre action.

Avec gratitude,

Aude Clementi
Présidente de Swiss
Food Academy



Swiss FC Dd
Academy

72

Partenaires

2

**Zones
géo**

900

**Adultes
sensibilisés
sur le terrain**

**Enfants
et adultes
sensibilisés
2'500**

120

**Ateliers
réalisés**

2023
**Chiffres
clés**

1'600

**Enfants
sensibilisés
sur le terrain
(Programme Gaia
et Programme
Paprika)**

Anniversaires

6

**11'400
Followers
sur les réseaux
sociaux**

8'758

**Heures
bénévoles**

151

**Thématiques
proposées**

54

Collaborateurs



Gaia,

un programme éducatif social et innovant à Genève

LE PROGRAMME GAIA ET SA NOUVELLE RESPONSABLE DYNAMIQUE ET ENGAGÉE : JENNY LETELLIER

Après 5 ans de coordination par Maria Retamales, directrice de l'association, le programme GAIA prend un nouvel élan avec Jenny Letellier.

Professionnelle engagée et passionnée, Jenny est de formation scientifique pour les industries agroalimentaires. De part son tempérament enthousiaste et dynamique et son profond intérêt du bien-être de chacun et de l'avenir de notre planète, c'est tout naturellement que ses valeurs et celles de l'association ont trouvé convergence !



Jenny Letellier

UN PROGRAMME SOCIAL AVEC UN RÉEL IMPACT POSITIF

Ce sont désormais 3 espaces de quartier qui sont bien implantés en ville de Genève : L'espace de quartier des Eaux-Vives depuis 2018, l'espace de quartier des Charmilles Le 99 depuis 2019 et l'espace de quartier de Plainpalais depuis 2021. A cela s'ajoutent, nos événements publics avec des ateliers de sensibilisation pour petits et grands : Le Festival du Film Vert, Festi'Terroir et Alternatiba.

La particularité de l'année 2023 fut la démultiplication des demandes dans l'esprit de Gaïa. En effet, des acteurs locaux de différents territoires nous ont contacté pour créer un univers personnalisé pour chaque lieu à la sauce Swiss Food Academy.

LES NOUVEAUX PARTENARIATS ONT ÉTÉ :

- La commune de Lancy et sa fête de l'abeille
- Le Théâtre Amstramgram et son Agora sur l'eau et l'alimentation
- Le canton de Genève avec le département du Territoire et sa Journée sur les Chemins de Randonnée
- La Fédération de l'Animation socioculturelle avec une campagne de sensibilisation pour les adolescents du quartier des Tulipiers
- La célébration du 1er août au Parc de la Grange
- La 1ère Édition de Tous Unis pour l'Enfance

Grâce à notre équipe pédagogique mobilisée sur l'année 2023, ce sont plus de **1'876 enfants** et familles qui ont été sensibilisés sur 3 à 7 événements par mois.

Notre objectif reste intact : Manipulation, dégustation et exploration de produits bruts tels que fruits, légumes, céréales, légumineuses, plantes aromatiques et ce, tout au long des saisons !

Notre démarche pédagogique veut profondément changer les habitudes alimentaires d'une nouvelle génération constamment sollicitée par une publicité axée sur la consommation de produits peu nutritifs pour eux et entraînant une accoutumance sur le long terme.





COMMENT PROCÉDONS-NOUS

- En pratiquant des recettes simples et ludiques à refaire à la maison grâce à nos chefs locaux qui s'en donnent à coeur joie
- En visitant des lieux de distribution et en parcourant les rayons, les produits et les étiquetages alimentaires
- En mettant la main à la terre dès lors que nous recevons un spécialiste en jardinage et nature.



Jenny Letellier, experte en développement durable, a d'ailleurs concocté cette année un nouveau format de notre outil pédagogique : combiner des messages en durabilité, en santé, accessible à tous les enfants et leurs familles.

Enfin, comme chaque année, le programme Gaia propose un joli camp en alimentation durant l'été. Nous remercions chaleureusement l'association Pré-en-Bulle et son président M. Didier Arnoux pour la mise à disposition de La Buissonnière. Véritable havre de paix à deux minutes de la gare au sein du Parc Beaulieu, cette 4ème édition a permis de faire découvrir aux enfants des lieux emblématiques côté Rive droite de Genève : L'association Les Artichauts et leur magnifique potager, le Bain des Pâquis pour la baignade du lac parfois méconnu de certains enfants et la (re) découverte du Parc Beaulieu.

Le programme

paprika

Le programme Paprika prend son envol grâce à l'enthousiasme d'enseignants, de directeurs engagés et bien sûr d'une équipe d'animateurs et animatrices Swiss Food Academy qui ne cesse de grandir ! Ce sont **plus de 588 enfants** qui ont été sensibilisés dans leurs écoles de quartier : école du Plateau au Petit-Lancy, Satigny, Dardagny, Petit-Senn à Chêne-Bourg et en ville de Genève avec l'école Geisendorf Central.





Mais qu'est-ce qui rend ce programme si spécial ?

L'éducation aux objectifs de développement durable par le prisme de l'alimentation est un terrain de jeu ACCESSIBLE, TANGIBLE et LUDIQUE pour l'enfant. Il peut s'y référer au quotidien.

Durant une semaine, les élèves de plusieurs classes découvrent le monde de l'alimentation sous différents angles. Des séquences pédagogiques composées de phases de recherche, de réflexions personnelles et de débats emportent les enfants dans une immersion stimulante.

Des expérimentations variées mobilisent différents types d'apprentissages. Le dernier jour a pour finalité une restitution des messages aux pairs grâce à la conception de posters et à un décloisonnement qui valorisent la collaboration, l'autonomie et la créativité.

De la 5P à la 8P, chaque classe travaille une demi-journée sur une thématique qui sera ensuite mise en commun lors du travail de synthèse le vendredi.

Les enfants deviennent des p'tits enseignants en alimentation et exposent par groupe le thème étudié. Ils défient aussi leurs camarades en créant des quiz ludiques stimulants, faisant alors surgir

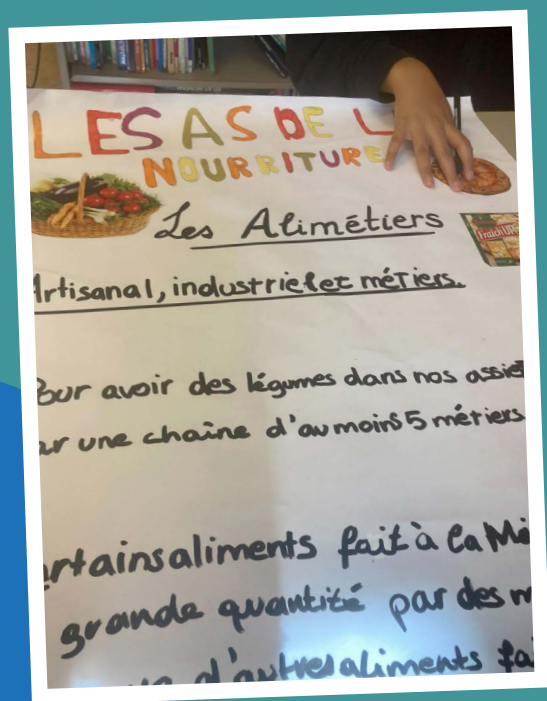
l'esprit critique et permettent ainsi à l'équipe pédagogique de valider les messages transmis.

Pour clôturer cette belle semaine, Swiss Food Academy rassemble les enfants autour d'un goûter sain et local fourni par les acteurs de la région.

Un grand merci à M. Philippe Jenni du DIP21 qui nous a permis de retravailler nos contenus à ses côtés grâce à ses conseils avisés et son engagement à nos côtés.

Un grand merci à Karine Croquelois qui a rejoint l'association en Octobre 2022 et qui nous a permis de revoir l'ensemble des contenus du programme pour créer un véritable rallye d'activités en classe qui peuvent être adaptables à tout type d'environnement et notamment en extérieur !

Issue du monde de l'enseignement depuis plus de 20 ans, Karine Croquelois est une personne engagée depuis plusieurs années sur les questions liées au développement durable, à l'éducation et au bien-être de chacun. Sa créativité est une de ses plus grandes qualités c'est pourquoi elle est un pilier fondamental dans la création de contenus pour le public enfant et adulte au sein de Swiss Food Academy.



Portraits de nos animateurs au sein de Swiss Food Academy

- **Julie Deslandes**, psychologue appliquée en durabilité
- **Mirjana Jovic**, directrice de la Villa Yoyo à Onex et formatrice pédagogique
- **Jenny Letellier**, experte en développement durable
- **Mélisandre Anderson**, diététicienne
- **Thomas Paquier**, psychologue appliqué en durabilité
- **Jasmine Délèze**, psychologue appliquée en santé
- **Clara Aubert**, animatrice pédagogique et future enseignante
- **Marine Zermatten**, experte en innovation alimentaire
- **Anaïs Robatel**, psychologue appliquée en durabilité
- **Maëlle Torné**, animatrice pédagogique
- **Melisa Kaymaz**, spécialiste en sciences de l'environnement
- **Anne Jornod**, spécialiste en sciences de l'environnement
- et **Karine Croquelois** bien sûr !



Toute cette équipe a été formée au Programme Paprika et a eu une formation dédiée à la posture et à la réglementation en milieu scolaire.

De l'envie à l'action, des étapes à franchir !



Julie Deslandes,
*psychologue appliquée
en durabilité*
Swiss Food Academy

Dans le domaine de la psychologie du comportement, la distinction entre l'intention et l'action est cruciale pour comprendre pourquoi les individus ne traduisent pas toujours leurs bonnes intentions en comportements effectifs. Nous avons toutes et tous des comportements que nous aimerions faire (intention) mais que nous ne faisons pas (action).

L'intention, souvent influencée par la connaissance et l'attitude d'un individu, représente la motivation ou la décision de s'engager dans un comportement spécifique. Cependant, la transition de l'intention à l'action peut être entravée par divers obstacles, tant internes qu'externes.

Parmi les facteurs internes, on trouve les habitudes bien ancrées, les émotions et les conflits de valeurs. Les facteurs externes incluent l'environnement social et physique, ainsi que l'accessibilité aux choix sains.

La recherche scientifique souligne l'importance des croyances comportementales, normatives et de contrôle dans la formation de l'intention et la facilité de l'action. Pour favoriser un changement de comportement durable, il est essentiel de renforcer non seulement l'intention positive, mais aussi la perception de contrôle sur le comportement et de soutien social.

Dans le cadre de nos projets de sensibilisation, nous appliquons ces principes psychologiques pour concevoir des interventions qui non seulement éduquent les enfants sur l'importance d'une alimentation saine et durable, mais les équipent également avec les compétences, la motivation et le soutien nécessaires pour transformer ces connaissances en actions quotidiennes. En comprenant et en adressant le fossé entre l'intention et l'action, SFA vise à instaurer des changements alimentaires positifs et durables chez les enfants.

Et si on apprenait à bien manger par les réseaux sociaux ?

Depuis 5 ans maintenant, l'association peut compter sur un partenariat fort avec l'Université de Genève et la filière en psychologie sociale appliquée.

C'est grâce à l'expertise de cette filière que nous pouvons adapter notre communication et nos contenus éducatifs tout au long de l'année sur le terrain et sur les réseaux sociaux avec notamment le canal INSTAGRAM.

L'année 2023 a marqué la réalisation de 2 campagnes de sensibilisation:

- La viande et les alternatives aux protéines animales et végétales
- Le sucre et un focus sur la consommation de boissons sucrées

Après un sondage grand public qui a été diffusé sur internet via les réseaux sociaux, des newsletters mais aussi grâce à une enquête de rue, nous avons pu élaborer des campagnes au plus proche des besoins du grand public.

Des campagnes de sensibilisation sur le terrain et les réseaux sociaux



FOCUS sur la campagne du sucre et de l'impact santé de la consommation de boissons sucrées

A l'aide de notre partenariat avec Espace Entreprises, structure qui permet des stages d'immersion aux jeunes de l'école de commerce de Genève, nous bénéficions d'une magnifique collaboration avec des jeunes stagiaires impliqués et véritables ambassadeurs pour les enfants de Swiss Food Academy.

Faisant suite à l'enquête sur la consommation des boissons sucrées et d'une campagne digitale qui a permis d'évaluer les habitudes de consommation du grand public, nous avons pu créer une campagne terrain au sein de de la Journée sur les Chemins de Randonnée qui s'est déroulée à Bernex, dans notre belle campagne genevoise.

Et quel succès lors de cette campagne !

Plus de 2'000 visiteurs sont venus ce jour du 30 septembre 2023 et plus de 400 visiteurs nous ont rencontré au sein de notre stand.

Ils ont pu découvrir notre jeu éducatif autour de 10 boissons bien connues dans nos caddies, comment retrouver les sucres

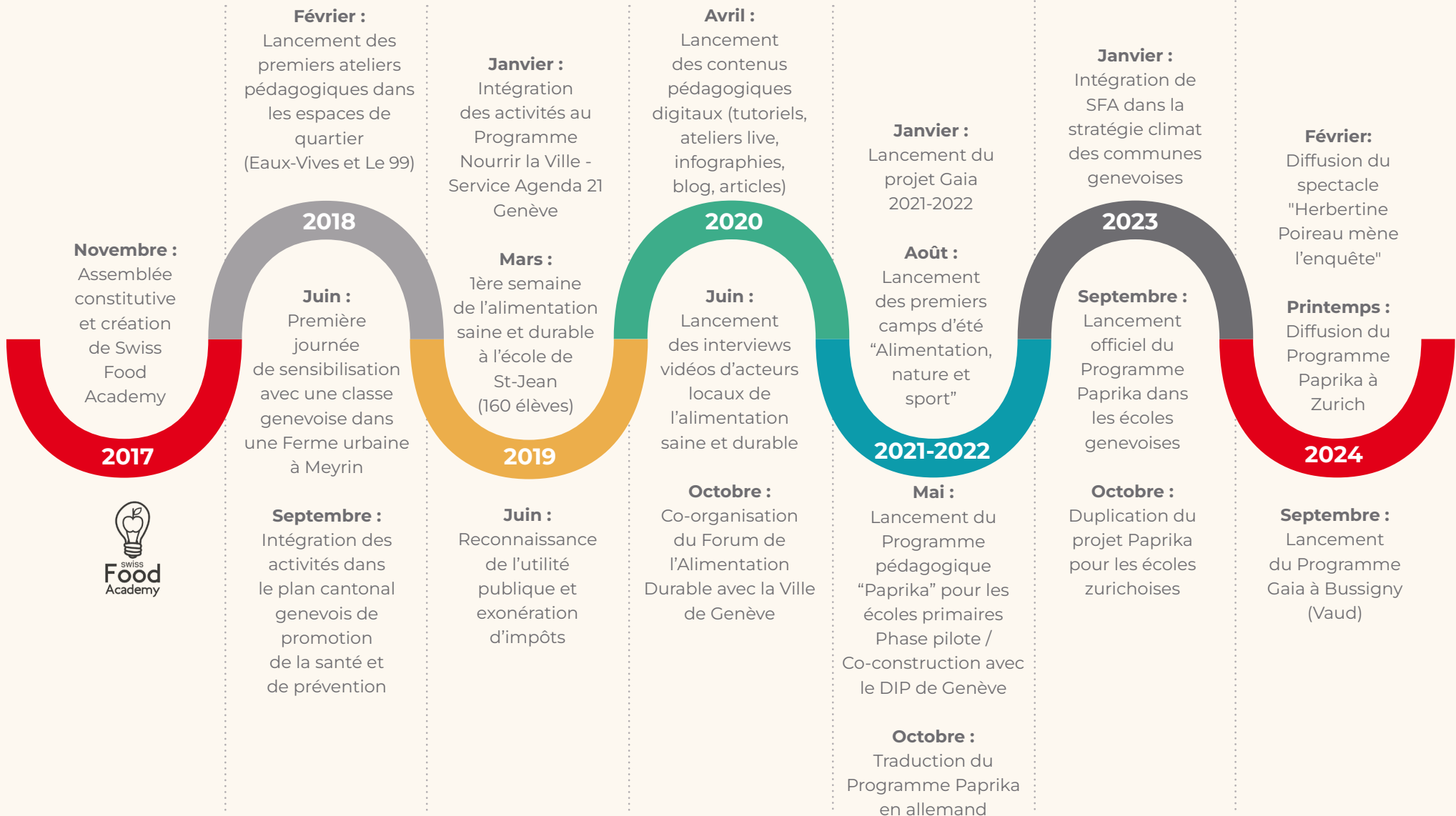


cachés dans les aliments que nous consommons et enfin ils ont élaboré leur propre jus de saison grâce à notre vélo à smoothie.

Concernant l'impact sur les réseaux sociaux, ce sont plus de 100 visites et interactions par jour sur 15 jours de campagne.

Pour redécouvrir un bilan de cette campagne, voici un peu de lecture : <https://www.swissfoodacademy.ch/journee-cantonale-sur-les-chemins-de-randonnee/>

Milestones



Perspectives 2024 - 2027



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



- Duplication du projet Paprika dans les écoles zurichoises et vaudoises en 2024 et diffusion du Programme Paprika en suisse romande à l'échelle de 20 semaines de sensibilisation par année dès 2025



- Développement des activités SFA dans le canton de Vaud et plus particulièrement dans la commune de Bussigny en 2024



- Développement d'un outil de sensibilisation à l'alimentation saine et durable pour les entreprises en 2024

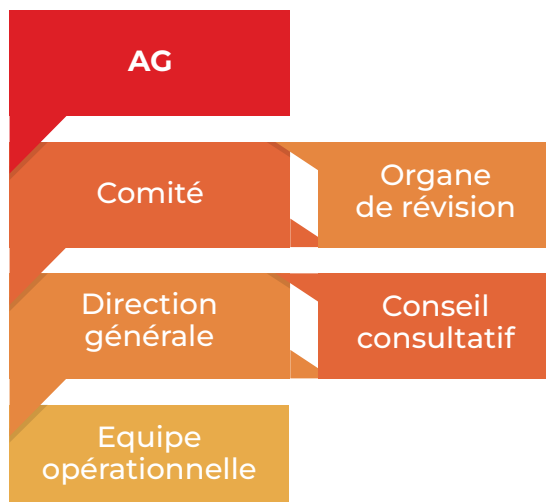


- Diffusion d'un nouvel outil pédagogique à plus-value culturelle "Herbertine Poireau mène l'enquête" - spectacle itinérant pour familles dès février 2024 dans des écoles de la commune de Lancy, au théâtre des Grottes, au théâtre de la Maison des Associations, à l'Espace de Quartier de Plainpalais et à la Fête de la Tulipe à Morges en avril 2024



- Lancement du 1er événement Swiss Food Academy, festival enfants - familles pour une alimentation saine et durable en 2025

TROMBINOSCOPE



L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE



Maria Retamales
Fondatrice
et directrice
générale



Steve Raebtsamen
Responsable
d'antenne
Genève



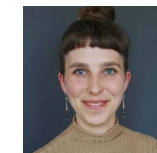
Jenny Letellier,
Responsable
du programme
Gaia



Vanessa Brancato
Responsable
campagnes
santé



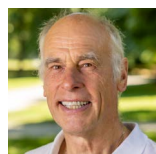
Karine Croquelois,
Responsable
pédagogique et
du programme
Paprika



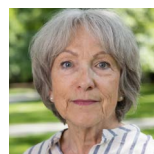
Anaïs Robatel,
Responsable
du programme
Paprika Zurich



Lorine Barro
Chargée de
conception
et de réalisation
vidéos



Patrick Vouters
Bénévole
encadrant



Françoise Gertsch
Bénévole
encadrante



Fernanda Lisboa
Bénévole
encadrante



Christiane Vaudan
Bénévole
encadrante



Catherine Fayant
Bénévole
encadrante



Gigi Nolli Pezzatini
Bénévole
encadrante



UNE ÉQUIPE DE CHOC

La rencontre annuelle s'est déroulée au sein de l'espace de quartier Plainpalais où nous avons pour habitude de sensibiliser les enfants du quartier, les lundis après l'école.

C'est avec joie que nous nous sommes retrouvés autour d'un buffet canadien fait maison par toute la communauté SFA.

A l'honneur un cours magistral du cardon par notre parrain, René Longet.

Histoire, géographie et cuisine ont été son programme !

Le clou de la soirée fut le cassage de la marmite en chocolat entre notre chère bénévole Catherine Fayant et une de nos premières p'tites cheffes devenue bien grande : Luana Martinez.

Encore un beau moment de partage et à classer dans les BEST souvenirs de l'association.

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 Pisenti
Diététicienne HES
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



Cora Aguirre
Psychologue sociale
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



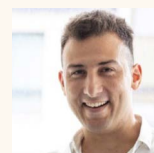
Gabrielle Paillat
Biologiste
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



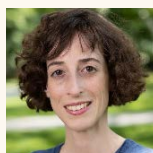
Gary Mercier
Paysagiste
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable



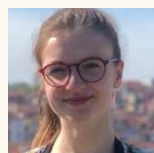
Benoit Vacher
Chef cuisinier, Restaurant
Le Bistrotquet
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable



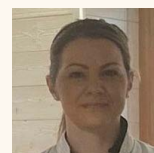
Alessandro Biagini
Designer innovant
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable



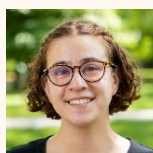
Vanessa Brancato
Diététicienne HES
Diététicienne et spécialiste en contenus santé



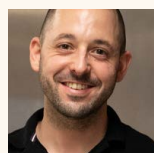
Julie Deslandes
Psychologue appliquée
en durabilité



Alicia Rico
Cheffe cuisinière Café Hi-Flow
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



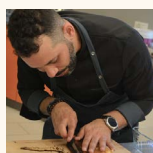
Cléa Caruso
Psychologie sociale
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



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



Ioanna Poignand
Cheffe cuisinière
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



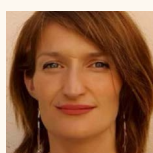
Christian Volnin
Chef cuisinier,
Votre Chef à Domicile
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable



Sandrine Doppler
Spécialiste en tendances
et innovations alimentaires
et conférencière



Cédric Periat
Apiculteur
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable



Mirjana Jovic
Enseignante
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

LE COMITÉ ASSOCIATIF

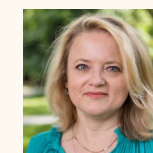
Composé d'un bureau et de cinq membres rééligibles chaque année, le comité s'assure du bon fonctionnement de l'association et de la mise en oeuvre de la stratégie de développement.



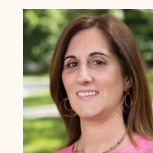
Aude Clementi
Présidente
Chargée de la stratégie de développement



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



Le bénévolat en chiffres

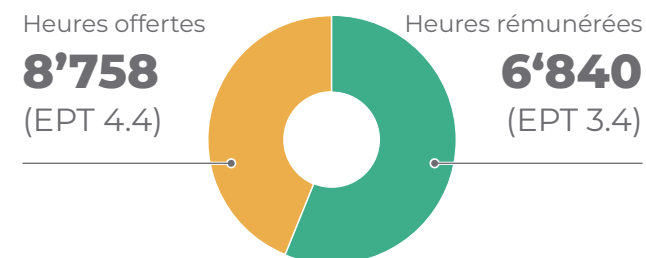
Entre le 1er janvier et le 31 décembre 2023, des **prestations bénévoles** d'un volume de **1'672 heures de travail** ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 58'520**;

Des **prestations de stages** provenant de diverses institutions d'un volume de **7'086 heures de travail** ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 248'010**; dont une majorité de partenariats académiques avec différentes universités et hautes écoles suisses et étrangères pour un volume d'heures de 5447 h, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 190'645**;

SFA a collaboré avec l'Office cantonal de l'emploi, la Fondation IPT (Intégration pour tous), le réseau de l'économie sociale et solidaire genevois APRES ainsi que le programme de qualification de cadres scientifiques BNF en accueillant plusieurs **stagiaires en qualification ou reconversion professionnelle** à hauteur de **1'639 heures de travail**, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 57'365**.

RÉPARTITION HEURES TRAVAILLÉES 2023

Heures bénévoles offertes	Heures stages offertes	Heures salariées
1'672	7'086	6'840



8'758



Le **total d'heures** offertes à Swiss Food Academy pour l'exercice 2023, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 250'228**;

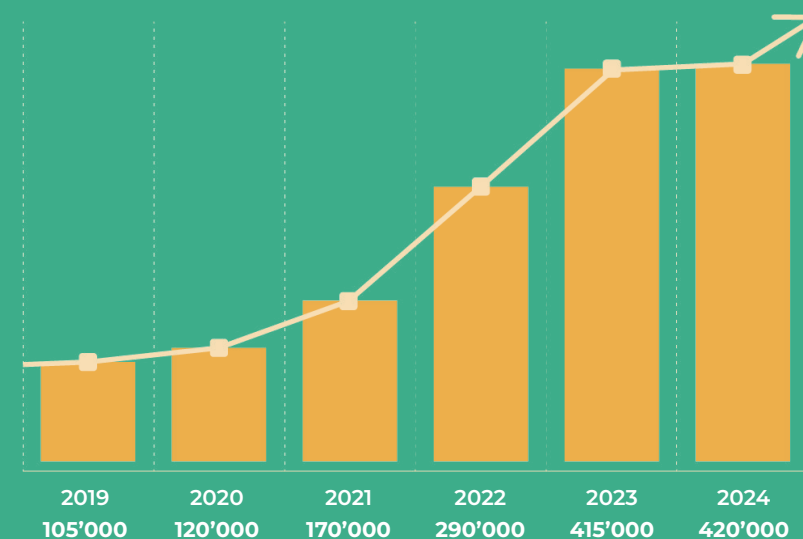
Le total d'heures offertes à Swiss Food Academy pour l'exercice 2023 équivaut à **4.4 personnes travaillant à plein temps** toute l'année.

BILAN 2023 au 31 décembre 2023

	Note	2023 CHF	2022 CHF
ACTIFS			
ACTIFS CIRCULANTS			
Liquidités	3	795	1'372
Postfinance	3	52'226	111'455
Débiteurs tiers		20'035	509
Actifs transitoires		0	1'744
Total actifs circulants		73'056	115'080
ACTIFS IMMOBILISÉS			
Equipement informatique			
Garantie loyer	4	3'420	3'420
Total actifs immobilisés		3'420	3'420
TOTAL DES ACTIFS		76'476	118'500
PASSIFS			
FONDS ÉTRANGERS			
Créanciers tiers		6'002	17'437
Passifs transitoires		0	0
Total fonds étrangers		6'002	17'437
FONDS AFFECTÉS			
Fonds projet Gaia	5	35'000	0
Fonds projet Paprika	5	20'000	100'000
Fonds Herbertine	5	14'000	-
Total capital des fonds affectés		69'000	100'000
FONDS PROPRES			
Capital versé		0	0
Réserve - Anniversaire 5 ans		0	0
Réserve - Campagnes de sensibilisation		0	0
Résultats reportés (fonds libres)		1'063	244
Résultat de l'exercice		411	819
Total fonds propres		1'474	1'063
TOTAL DES PASSIFS		76'476	118'500

SOUTIENS

Evolution des soutiens en faveur de Swiss Food Academy



COMPTE DE RÉSULTAT 2023

Du 01 janvier au 31 décembre 2023

	Notes	2023 CHF	2022 CHF
PRODUITS			
FINANCEMENTS PUBLICS	6	151'585	90'000
Canton de Genève - Direction générale de la Santé		70'000	70'000
Ville de Genève - Service Agenda 21 Ville durable		60'000	20'000
Autres subventions communales		11'585	-
Loterie Romande		10'000	-
FINANCEMENTS PRIVÉS	7	312'005	285'312
Contributions de fondations		297'000	275'000
Mécénat d'entreprises		8'178	5'500
Dons de particuliers		6'827	4'812
RECETTES DE PROJETS		11'162	13'250
Recettes de projets		11'162	13'250
Total des produits des fonds affectés		474'752	388'562
REVENUS DE PRESTATIONS		7'000	8'630
Revenus de prestations		7'000	8'630
AUTRES REVENUS D'EXPLOITATION		-	-
Dons libres		-	-
Autres revenus d'exploitation		-	-
Total des produits des fonds non affectés		7'000	8'630
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION		481'752	397'192

	Notes	2023 CHF	2022 CHF
CHARGES			
CHARGES DIRECTES DES PROJETS	8	-33'985	-28'743
Projet Gaia		-20'141	-18'426
Projet Paprika		-12'414	-10'317
Autres projets		-1'430	-
CHARGES DE PERSONNEL	9	-345'863	-237'981
Projet Gaia		-195'600	-154'330
Projet Paprika		-140'515	-83'651
Autres projets		-9'748	-
FRAIS DE COMMUNICATION		-5'422	-5'313
Frais de déplacements et de représentation		-2'526	-2'567
Frais de communication et de publication		-2'896	-2'746
FRAIS D'ADMINISTRATION ET DE GESTION		-27'071	-24'336
Frais administratifs et assurances		-4'338	-3'241
Frais informatiques, tél et postaux		-6'287	-4'335
Charges de locaux		-16'446	-16'760
Amortissements		-	-
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION		-412'341	-296'373
Résultat d'exploitation intermédiaire		69'411	100'819
Résultat financier		-	-
Résultat hors exploitation		-	-
Résultat exceptionnel ou hors période		-	-
Résultat avant variation du capital des fonds		69'411	100'819
Variations du capital des fonds affectés		-69'000	-100'000
Résultat avant attribution au capital de l'organisation		411	819
Fonds libres		-411	-819
Reserves		0	0
RÉSULTAT NET		0	0

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 2023. 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, Mme Fabienne Sastre Duret, Mme Afamia Kaddour * Le Département de l'Instruction Publique et M. Philippe Jenni * Le Département du Territoire et M. Delay, M. Del Sasso * 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, M. Thomas Kilbert, Mme Sonia Ballestraz, Mme Céline Perino * La Mairie de Genève pour l'année de mairie et Mme Maria-Lou Perez * Le Département de la cohésion sociale et de la solidarité et Mme Christina Kitsos * La Chambre d'Economie Sociale et Solidaire Après-Ge et Mme Muriel Besse, Mme Caroline Piffaretti, Mme Maryam Goldschmid-Haab, Mme Eugénie Cuyenet Tartinville * Le Programme National de Qualification de l'Université de Berne et Mme Lara Rech, Marie Bonnin, Mme Aurore Ferrage * L'Université de Genève et M. Olivier Desrichard, Mme Lise Moussaoui, Mme Nina Cavarero, Mme Sara Forestier, Mme Tiffany Boquete Pardo * Institut universitaire de formation des enseignants et programme Piracef et Mme Auxane Pidoux * Cadschool et Mme Jennifer Rey, Mme Barbara Offredo et M. Simon Pittet, Mme Melina Fischer et Mme Yoko Zanoni * Le Centre Genevois du Volontariat et Mme Marinette Durr, Mme Isabelle Chatelain * La Fondation IPT et M. Josselin Lapierre, Mme Stéphanie Teixeira et M. Jérémie Gerlier * La commune de Lancy et Mme Elsa Schneider, M. Javier Tortosa * Le Théâtre Amstramgram et Mme Hinde Kaddour, Mme Muriel Maggos, M. Joan Mompert * Genève Cultive et Mme Juliette Perreard * Fondation La Mobilière et Mme Mafalda Lachat, M. Pierre-Yves Caboussat * Espace Entreprises et Mme Nathalie Constantin, M. Yves Haldemann

PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES

L'Espace de quartier des Eaux-Vives et Mme Adriana Sa-Barretto, M. Luca Carrozzini * L'Espace de quartier Le 99 et M. Boris Golay, Mme Mélanie Gafner-Angst * L'Espace de quartier de Plainpalais et Mme Barbara Firla, Mme Joëlle Pattusch * L'école de Geisendorf * L'école du Plateau Petit-Lancy * L'école de Satigny village * L'école de Dardagny * L'école de Petit-Senn * L'école Floraire * L'Association Biovision et Mme Capucine Musard * M. René Longet * Levain.ch et M. Jérôme Saugy * Votre Chef à Domicile et M. Christian Volnin * Le Restaurant Le Bistrot et M. Benoît Vacher * La chocolaterie Sican et M. Juan Castillo * L'association Pré-en-Bulle et la Buissonnière et M. Didier Arnoux * Alexandra Pisenti * M. Gary Mercier * Mme Vanessa Brancato * Mme Ioanna Poignand * Podcast Mettons le couvert avec Mme Aude Clémenti, Mme Stéphanie E. Borloz-Gremaud, Mme Laurence Donato-Capel * Café Hi-flow et la cheffe Alicia Rico * Association Printemps d'Abeilles et M. Cédric Périat * La Genevoise du Terroir et M. Thierry Desbaillet * La conserverie du Cri de la Carotte et Mme Emma Azconegui * Mme Karine Croquelois * Mme Mirjana Jovic * Mme Clara Aubert * Mme Marine Zermatten * Mme Melisandre Anderson * Mme Jasmine Deleze * M. Thomas Paquier * Mme Anaïs Robatel * Mme Anne Jornod * Mme Melisa Kaymaz * M. Alessandro Biagini * Mme Gabrielle Paillat * Mme Clea Caruso * Mme Julie Deslandes * Mme Jenny Letellier * Mme Marie Bonnin * Mme Nina Cavarero * Mme Tiffany Boquete * Mme Sara Forestier * Vivaveg et Mme Wendy Glaus * Domaine de la Brunette et M. Pierre Galay * Le chef Remy Tranchida * M. Christian Dustour et Mme Hélène Pageaud * Association Ma-Terre et Mme Sara De Maio * Mme Christelle Haider * Mme Marie Fissier * Mme Marina Protopopoff

PARTENAIRES FINANCIERS

La République et Canton de Genève Direction Générale de la Santé * La Ville de Genève Service Agenda 21 * La Ville de Lancy * 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 * Loterie Romande Genève * La Fondation Prof. Otto Beisheim * La Fondation Suzanne Huber * La Fondation Groupe Mutuel * La Fondation Didier et Martine Primat

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 * La Journée sur les Chemins de Randonnée * Le Théâtre Amstramgram * Le Refettorio et M. Walter El Nagar * Espace Palettes et Mme Elsa Schneider * La Fête de l'abeille et M. Tortosa * Tous Unis pour l'Enfance et M. Antonio di Florio * Fête du 1er août avec la Ville de Genève

PARTENAIRES MÉDIAS

Podcast Mettons le couvert * Radio Lac et M. Ludovic Pirazzoli * Radio Lac et Laurie Selli * Radio Vostok et Karine Pollien * Reportage Ensemble RTS et M. Christophe Ungar * Reportage Ensemble A Table RTS et M. Christophe Ungar * Lorine Barro

BÉNÉVOLES

M. Patrick Vouters * Mme Gigi Chatriant * Mme Christiane Vaudan * Mme Françoise Gertsch * Mme Catherine Fayant * M. Pierre Edouard Debay * Mme Kerstin Kotthoff * M. Alfred Moosberger * Mme Ioanna Poignand * Mme Catherine Bollard * Mme Catherine Roulin * M. Christian Kohler * M. Gary Mercier * Mme Aude Clémenti * Mme Ana Martinez * Mme Gigi Nollì Pezzatini * Mme Fernanda Lisboa * M. Erblin Elshani * M. Sacha Benna * M. Vasco Rodrigues Martins * M. Zacarias Gaspar Ruela Er-Raïs * M. Lionel Debaiffe * Mme Alessandra Lapadoula * Mme Sun-Hwa Kim * M. Cemal Acikbas * Mme Ourida Cherpillod * Mme Natacha Rostetsky * Mme Mirjana Jovic * Mme Julie Deslandes * M. Samir Chercher * Mme Oumaima Asrih * M. Gérard Fridez * Mme Zoe Tylar * Mme Cécile Fatio * Mme Christelle Haider * M. Bruno Descorps * Mme Nicole Balas * M. Pierre Lyonnaz-Perroux et toute l'équipe du bureau qui donne beaucoup d'heures bénévoles aussi !

CONTACT

Swiss Food Academy

Rue de Carouge 58
1205 Genève

Tel : +41 22 558 06 56

Tel : +41 76 679 59 84

contact@swissfoodacademy.ch

Rapport établi par :

Maria Retamales, Fondatrice
et directrice générale

Rapport relu et corrigé par :

Catherine Roulin, trésorière

Association reconnue d'utilité publique
et exonérée d'impôts

Design par Renata Gonzalez / StudioMaga

Pour les dons :

CCP 14-404845-2

