Swiss FOOd Academy

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2024

01 Mot de la présidente

02 Chiffres clés

03 Swiss Food Academy fait son show en 2024

04 Le programme Paprika prend son envol en Suisse

05 Le programme Gaia, un programme en alimentation dans les quartiers de Genève et un démarrage à Bussigny dans l'ouest Lausannois

06 La parole de l'experte, Vanessa Brancato

07 L'association met le couvert dans les restaurants scolaires

08 Un avant-goût de programme avec le public adulte

09 Milestone et perspectives

10 Organisation

11 Finances

12 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, donateurs et donatrices,

Ensemble nous agissons pour le futur de nos enfants. En 2024, alors que les défis pour accéder à une alimentation saine et durable s'intensifient - pressions sur les réformes agricoles, inflation du panier d'achat et controverses du Nutri-Score - nous sommes plus que jamais motivés par notre mission. Apprendre aux enfants et aux familles à bien se nourrir est devenu vital pour l'avenir. L'OMS/Europe confirme cette urgence, alarmant dans son dernier rapport sur les taux croissants de surpoids et d'obésité, soit plus d'un adolescent sur cinq.

Face à ces enjeux, Swiss Food Academy continue de déployer sur le terrain ses solutions pédagogiques. Cette année, le programme Paprika aura porté ses fruits dans plus de 35 classes avec 80% de taux de satisfaction et de participation ! Avec le programme Gaia, ce sont plus de 1'500 enfants qui ont été sensibilisés au travers d'approches complémentaires : ateliers ludiques ("P'tits chefs", "P'tits jardiniers", "P'tits détectives"), camps d'été, événements pour le public, campagnes de sensibilisation... Chaque sourire, chaque prise de conscience, chaque changement de comportement est une victoire pour nous. Quand les enfants deviennent les héros de l'alimentation durable, c'est notre plus belle récompense.

L'inclusion, l'innovation et le partage sont l'ADN de notre association et nous permettent d'obtenir de magnifiques réussites. En 7 ans, plus de 130 thématiques ont été développées avec nos partenaires académiques et notre équipe de spécialistes pédagogique et scientifique. Nous unissons nos forces avec un réseau grandissant de plus de 80 acteurs locaux et nationaux (entreprises, collectivités, organismes de recherche) pour faire de l'éducation et de la sensibilisation les clés de la transition alimentaire.

Votre soutien est comme la potion magique, essentielle pour amplifier notre impact. Ensemble, redonnons du sens à notre alimentation et construisons un avenir où chaque enfant peut savourer une nourriture saine et durable.

Merci de votre loyauté, merci de partager cette aventure !

Aude Clementi
Présidente de Swiss Food Academy

Swiss FOOD Academy

2024 Chiffres clés

80 Partenaires

3 Antennes cantonales

1'014 Adultes sensibilisés sur le terrain

Enfants et adultes sensibilisés 4'066

136 Ateliers réalisés

3'052 Enfants sensibilisés sur le terrain (Programme Gaia et Programme Paprika)

134 Thématiques proposées

9'365 Heures bénévoles

12'000 Followers sur les réseaux sociaux

7 Anniversaires

60 Collaborateurs

Swiss Food Academy fait son show en 2024

Scannez-moi

Sensibiliser les enfants à une alimentation plus saine : une analyse de reconnaissance de fruits et légumes au travers d'une pièce de théâtre interactive à Genève

Christelle Haider,
sociologue

Grâce à la collaboration avec le metteur en scène Christian Dustour et la comédienne Hélène Pageaud, un nouvel outil pédagogique se crée : un spectacle interactif et pédagogique sur la saisonnalité et la variété de fruits et légumes **"Herbertine Poireau mène l'enquête"**.

Cet outil est didactique car Christelle Haider, sociologue genevoise, a permis de créer tout une étude comportementale avant et après la diffusion du spectacle.

On vous en dit plus !

Dans le déroulement du spectacle, après qu'une pastèque ait explosé, Herbertine mène une enquête afin de découvrir qui est son présumé assassin. Elle interroge plusieurs suspects qui se tiennent dans le jardin avec l'aide du jardinier. Pendant leur interrogatoire, les personnages-légumes se dévoilent au fil des questions et les enfants découvrent au fur et à mesure de l'enquête leurs spécificités au niveau du goût déjà, puis nutritionnelles. Ils parcourent aussi des pistes en géographie et histoire, saisonnalité et découvriront bien heureusement en fin de spectacle que la pastèque avait simplement éclaté de... rire !

Avant le spectacle, les aliments bruts (panais, fenouil, colrave par exemple) de la pièce de théâtre leur sont proposés sous sa forme brute afin de "tester" leurs connaissances et en fin de spectacle ces mêmes aliments leur sont proposés à la dégustation. Succès garanti qui a permis de faire une belle corrélation entre jeu et apprentissage pendant tout le long de l'animation.

Cette ambiance de comédie a permis que petits et grands puissent vraiment s'amuser à aider Herbertine dans son enquête sur ces personnages-légumes, à découvrir de nombreux légumes, toujours dans l'esprit d'une éducation positive et sans jugement, par rapport à l'alimentation.

C'est une simple découverte de la nature, de ses fabuleux produits et de ses bénéfices sur leur santé, qui fut proposée aux familles, faisant de cette sortie culturelle un outil qui se veut une étape aux changements comportementaux alimentaires.

Quels sont les résultats ?

Le spectacle a été très bien accueilli par les familles. Les enfants ont aimé participer aux investigations de la pièce et les retours des parents ont été positifs. A notre grande surprise, il y a eu beaucoup d'engouement de la part des plus jeunes (4-5 ans) et la partie dégustation des légumes a été une surprise pour les parents !

Nous avons pu honorer les objectifs de sensibilisation de 500 enfants et 100 parents malgré un budget très serré (environ seulement la moitié des fonds ont été trouvés) et ceci malgré une réduction du nombre des séances de représentations (8/10). Mille mercis à tous les bénévoles impliqués au projet et à la coordination de Christelle Haider et Deborah Ambrosio.

Grâce au partenariat de la Commune de Lancy, la Ville de Genève et la commune de Morges, le spectacle Herbertine Poireau a de belles perspectives d'avenir pour qui souhaiterait le soutenir à Genève ou sur toute la Suisse romande. Alors soyons fous !

Le programme paprika parcourt la Suisse romande et alémanique

Grâce au soutien de nombreuses fondations, ce sont plus de 700 enfants, 65 enseignants et enseignantes qui ont été sensibilisés en milieu scolaire en 2024 à Genève, Lausanne et Zürich.

Plus qu'un outil pédagogique, le programme Paprika est un travail collaboratif que nous proposons entre le corps enseignant, l'équipe d'animation SFA et nos partenaires afin d'en faire un véritable projet d'établissement scolaire.

Dans une dynamique rythmée et ludique, le programme Paprika facilite la compréhension de notions clés liées à l'alimentation quotidienne, renforce autant l'autonomie que la collaboration entre pairs, enclenche une prise de conscience qui encourage le changement de comportement positif sans jamais culpabiliser et tout en sollicitant la créativité !

Notre équipe pédagogique grandit de jour en jour et l'engagement de nombreuses écoles suisses aussi. Ce sont désormais plus de 2'000 enfants qui ont exploré les principes d'une alimentation saine et durable, et ce, depuis 2019.

Organisation d'une semaine de sensibilisation à l'école

Nous mettons en place sur une matinée, un rallye ludique et actif en classe. Chaque enfant devient engagé dans ses apprentissages et spécialiste de son thème. Grâce à un travail collaboratif entre élèves, ils construisent en équipe un exposé destiné aux autres élèves. Toutes les classes sensibilisées se retrouvent en fin de semaine et à travers un concept de décloisonnement, ils animent leur création devant un nouveau public. Les élèves travaillent ainsi de nombreuses compétences transversales et les messages restitués sont enrichis de connaissances et de créativité.

La semaine se clôture festivement grâce à un goûter provenant de différents partenaires de la région tels que Oberson, La Genevoise du Terroir, le Levain.ch, Kiss The Ground et bien d'autres encore !

Karine, pourrais-tu nous expliquer la méthodologie du programme ?

L'approche pédagogique de Paprika entre en matière par différents prismes et stimule de très nombreuses compétences. Qu'elles soient créatives, scientifiques, sociales, organisationnelles, orales... chaque personnalité peut trouver un moment où elle sera valorisée.

Chacune des quatre classes engagées pourra s'immerger dans un thème spécifique au cours d'une matinée entière construite en prenant soin de l'alternance de rythmes : des phases de recherche en équipe, de réflexions personnelles et des échanges collectifs.

La classe est transformée pour mettre en place des ateliers sous forme d'un rallye et les enfants sont emportés dans un vrai processus d'implication, d'expérimentations dans la thématique.

Sous des airs de jeux, ils découvrent, construisent des messages, goûtent des saveurs... L'exploration par les sens autorise une meilleure incarnation des messages et encourage à la mise en action personnelle dans son quotidien.

Ensuite, une journée collective a pour finalité le partage des messages appris aux pairs, grâce à une présentation orale soutenue par un poster créé en équipe. Celui-ci est l'occasion de consolider les apprentissages avec beaucoup de fierté de la part des enfants.

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 surtout, un support de discussions à la maison, avec les différents membres de la famille.

Karine Croquelois,
Responsable pédagogique et du programme Paprika

Cette année 2024, ce sont 35 classes qui ont été mobilisées en Suisse. Avec + 80% de satisfaction et de participation des élèves et + 70% de satisfaction et de participation des enseignants, nous tenions à remercier ces derniers pour le temps qu'ils ont accordé à rentrer le thème de l'alimentation sur leur planning scolaire et nous saluons leur engagement qui contribue fortement à l'intégration du sujet de l'alimentation dans la vie de l'école.

Notre aventure zurichoise a été une expérience unique et riche en enseignements ! Malgré un bel accueil du programme Paprika et plus de 200 enfants sensibilisés lors de cette année 2024, diffuser le programme avec les mêmes objectifs que Genève a été un challenge au vu d'une offre déjà exceptionnelle à Zürich.

Une plus grande équipe sur place aurait été préférable ? Plus de temps ?

L'avenir nous le dira... car désormais, et bonne nouvelle, ce programme est prêt à l'emploi pour toutes les écoles bilingues de Suisse !

Un grand bravo à notre cheffe de projet **Anaïs Robatel** qui a permis le développement du programme à Zürich.

Informations pour inscrire votre école à une campagne de sensibilisation :

https://www.swissfoodacademy.ch/programme-paprika/

ou par mail à karine@swissfoodacademy.ch

Le programme gaia se consolide à Genève

et s'expérimente en projet pilote à Bussigny dans l'Ouest lausannois

Cette année 2024 a encore été une année riche en découvertes et en partages pour l'association et son public. De nouvelles thématiques ont été abordées lors des différentes activités et lors des événements, les sujets de discussions autour de l'alimentation sont infinis et toujours plus au cœur de notre société. La transition alimentaire gagne du terrain et c'est pour cela que nos missions de sensibilisation ont toujours plus de sens.

Les nouveaux partenaires du programme en espaces de quartier, les 30 ateliers p'tits chefs, p'tits jardiniers et p'tits détectives de l'année ont apporté aux enfants et leurs familles de nouvelles connaissances grâce à l'intervention de spécialistes toujours plus investis et passionnés. De la lecture des emballages alimentaires avec la compréhension du Nutri-Score, en passant par la découverte de l'élevage des poules et poulets jusqu'à la confection de gaufres à la patate douce les enfants ont découvert, joué et cuisiné suivant le fil rouge de l'alimentation locale et de saison.

NOS PARTICIPATIONS AUX ÉVÈNEMENTS GRAND PUBLIC :

- Un stand et une animation au **Salon du livre** à Palexpo en mars,
- Un stand et des ateliers à **Festi'Terroir** en Ville de Genève en août,
- Une conférence à **Alternatiba** en Ville de Genève en septembre,
- Un stand et une animation avec le vélo à jus à la **Fête de l'Abeille** à Lancy en septembre.

Sur l'année 2024 ce sont plus de **1'000 enfants et 700 adultes** qui ont été sensibilisés grâce aux ateliers en espace de quartier, aux événements grand public et à la sensibilisation continuelle sur les réseaux sociaux.

Toutes ces actions forment le programme Gaia et en voici un descriptif plus détaillé.

NOTRE PREMIÈRE PARTICIPATION AU SALON DU LIVRE DE PALEXPO, LE COUP DE COEUR DE L'ANNÉE 2024.

Cette nouvelle expérience d'un évènement grand public pendant 5 jours a représenté un nouveau challenge avec à la clé un grand succès. Ce n'est pas moins de 800 visiteurs qui sont venus nous rendre visite sur notre stand.

Les visiteurs ont pu en apprendre davantage sur les programmes éducatifs de l'association et les ressources disponibles pour les écoles, les familles et la communauté en général.

Les participants ont découvert des ouvrages dédiés à l'alimentation et leurs auteurs : du roman pour enfants avec un accent sur les spécialités de terroir en passant par des ouvrages spécialisés en nutrition, de l'information éclairée sur les objectifs de développement durable et enfin de succulentes recettes élaborées par un duo Chef/enfant.

Les participants ont été aussi invités à explorer notre outil du sucre caché parmi une dizaine de boissons sucrées. Les grandes surprises ont été au rendez-vous avec des sucres cachés là où on ne les imagine pas.

Une campagne digitale de sensibilisation sur la consommation de sucre s'est déroulée en début d'année et s'est clôturée avec l'animation expliquée précédemment.

Grâce au partenariat avec les Universités de Genève et Montpellier, nous avons accueilli cette année deux stagiaires en nutrition. De nombreux conseils ont été communiqués avec des visuels ludiques pour induire des prises de conscience et de réels changements de comportement.

Le partenariat avec Après Genève s'est renforcé et nous souhaitons mettre l'accent sur le côté social des missions PPE+
Grâce à notre adhésion au réseau nous accueillons depuis 2019 des candidats dans le cadre des missions PPE+ (Programme d'Expériences Professionnelles dans l'Économie sociale et solidaire). Cette année nous avons accueilli 3 candidates pour des missions de 6 mois en soutien aux activités du programme Gaia. C'est une vraie valeur ajoutée pour notre structure et un réel engagement social. La richesse des profils et la motivation des candidats ont permis une collaboration sur le terrain et une participation à la promotion et l'évolution de nos activités.

Notre nouvelle adhésion au Glaj (Groupe de Liaison des Associations de Jeunesse) légitime Swiss Food Academy dans son action pour la jeunesse dans le canton de Genève. Après un processus de candidature permettant de faire découvrir l'association au conseil du Glaj nous avons pu rejoindre ce réseau local. Les nombreux services proposés nous permettent de renforcer nos compétences et connaissances dans le domaine de la jeunesse.

La 4ème édition de notre camp en alimentation durable "Ramène ta pêche" en partenariat avec la commune de Thônex a pris forme dans l'école de Belle-Terre où nous avons accueilli les 20 enfants.
Un nouveau partenariat est né de cette édition avec le centre d'action de Thônex puisque nous avons accueilli 5 enfants de l'Hospice général lors de cette semaine.
Les enfants ont cuisiné avec Alexandra, notre nutritionniste, découvert l'univers des pollinisateurs, construit un hôtel à insectes et visité des ruches avec Cédric de l'association Printemps d'abeille, nagé à la piscine de Thônex, visité les jardins de plantes aromatiques et médicinales ainsi que le séchoir de la commune. Pour clôturer la semaine ils sont partis à la découverte de l'Ecole d'horticulture de Lullier.

Aurore Ferrage

Chargée de projets en alimentation durable

La cerise sur le gâteau a été l'ouverture d'une p'tite antenne vaudoise pour notre programme Gaia depuis l'automne 2024.
En effet, grâce aux efforts déployés par notre chargée de projets Aurore Ferrage, qui a durement travaillé durant 9 mois sur le développement de la région vaudoise, cette dernière nous a permis de planter nos premières graines dans la commune de Bussigny.

Comme à Genève, c'est un programme que nous proposons dans la Salle du Raisin ou du CRAB , une fois par mois avec un focus sur un légume ou fruit star du mois. Septembre 2024 a démarré avec le chef Christian Volnin et les bénéfices de la consommation de poires et de pommes dans notre quotidien ! Nous sommes heureux d'explorer de nouvelles contrées et nous remercions chaleureusement Steve Jacot et Emery Laurent de la commune de Bussigny pour leur confiance et engagement pour les enfants et familles.

Jenny Letellier

Chargée de projets en alimentation durable

NUTRI-SCORE,

l'adoption du calculateur mais non obligatoire !

Vanessa Brancato

Diététicienne et responsable des messages santé au sein de l'association

La prévalence croissante des maladies telles que cancer, maladies cardio-vasculaires, diabète, etc... et les recherches scientifiques identifiant le lien entre mode de vie et maladie, forcent les gouvernements à adapter leurs actions pour maîtriser les coûts.

En 2017, le Ministère des Solidarités et de la Santé, Santé publique France commence à développer un outil appelé le Nutri-Score. Cette signalétique conçue pour être apposée sur l'emballage faciliterait la compréhension des informations nutritionnelles pour les consommateurs.

Un logo composé d'une échelle colorée du vert foncé au rouge, accompagnée de lettres de A à E, permettrait en un clin d'œil de faire un choix éclairé entre des produits de même catégorie.

Aussitôt d'autres pays rejoignent l'initiative comme la Suisse en 2019, et une gouvernance transnationale se forme même si elle reste très européenne. Puis c'est au tour d'entreprises agro-alimentaires, qui se portent volontaires à la mise en œuvre de ce logo sur leurs emballages. Dans notre pays, les supermarchés leaders Migros et Coop ont de suite rattrapé Nestlé qui travaillait déjà à calculer les scores pour ses produits.

Il a fallu attendre l'année passée en 2023 pour une diffusion à l'échelle nationale et permettre à la population de le connaître et l'adopter. La transparence des informations nutritionnelles pour le consommateur a pu être alors mise sur le devant de la scène.

Mais coup de théâtre en mai 2024, Migros décide de stopper l'aventure. L'utilité du Nutri-Score est jugée trop faible par rapport à leurs coûts engendrés. Ce qui amène une incompréhension générale ; et à chacun d'interpréter "le vrai motif" qui n'a pas osé être dit.

Quoi qu'il en soit, le consommateur sait qu'il faut chercher les réponses et ne pas attendre sur l'industrie agro-alimentaire pour faire évoluer son comportement d'achat alimentaire. Les fédérations de consommateurs et lobbyistes en faveur d'une alimentation saine continuent ponctuellement de faire pression sur nos politiques.

Le Nutri-Score n'est pas le seul outil. D'autres initiatives continuent ce courant comme d'autres scores "NOVA", des applications d'informations "Open Food Facts", des podcasts donnant la parole aux acteurs du changement comme "Mettons le couvert" en Suisse.

L'association se sent après 7 ans d'activités encore plus en cohérence dans la création de supports de vulgarisation, de maintenir sa présence sur les réseaux sociaux et bien entendu par le biais de nos programmes d'intervenir de plus en plus fréquemment sur le terrain auprès des enfants et des adultes.

Et comme nous sommes plus forts, ensemble, nous associons nos actions avec des partenaires locaux afin de rapprocher les acteurs du territoire et le grand public.

Tout savoir sur le nutri-score !

Scannez-moi

Et si on parlait du contenu de nos assiettes à l'école à Genève ?

A l'automne 2024, nous avons eu la belle opportunité de travailler sur un outil existant depuis 10 ans en Ville de Genève et en partenariat avec le Service des écoles et le Groupement Intercommunal pour l'Animation Parascolaire (GIAP) : Croquons local !

Ces animations se déroulent lors de la pause de midi à l'école entre 11h30 et 13h30 et permettent sur un temps donné de 35 à 45mn de travailler avec une moyenne de 40 enfants par session sur des thématiques phares telles que les légumineuses, le voyage des aliments, la saisonnalité des fruits et légumes et les maillons de la chaîne entre la production et la consommation de notre alimentation.

Notre équipe d'animation que vous retrouvez aussi dans le programme Paprika a relevé ce nouveau défi puisque l'idée est de sensibiliser les enfants sur un temps plus court et permettre le lien entre la composition de leur assiette du jour et des concepts tels que l'origine, la variété, la culture des fruits et légumes. En outre, cela leur permet de redécouvrir le label GRTA et l'importance de comprendre ce qui est produit chez nous localement à Genève et ce qui vient de loin. Cet outil a été apprécié des enfants et également de l'équipe d'encadrement du GIAP qui a montré son intérêt pour une reconduction des interventions chaque année.

La Ville de Genève favorise une alimentation

durable dans les restaurants scolaires répondant aux objectifs de la charte de l'alimentation durable. Chaque jour, deux produits labellisés "Genève Région - Terre Avenir" sont proposés. Et chaque mois, un menu local est servi aux enfants. Deux menus végétariens sont servis par semaine, ce qui limite l'impact environnemental de la restauration collective.

En 2025, l'association souhaite remettre le couvert pendant la pause de midi des enfants, une belle relation s'est instaurée entre notre directrice Maria Retamales et la responsable du projet au Service des écoles Céline Liver. Vivement la suite !

673 enfants sensibilisés et **64 animateurs du GIAP**

Exploration de nouveaux outils de sensibilisation pour adultes

Parce que l'alimentation est l'affaire de tous, l'association explore de nouvelles manières de sensibiliser le grand public, les adultes, les parents.

Notre première expérience durant l'hiver fut le partenariat avec les Transports Publics de Nyon. Nicolas Diaz, responsable de formation au sein des TPN, est très sensible aux enjeux liés à une alimentation saine et durable. En effet, c'est chaque jour de l'année que des conducteurs de trains et bus nous transportent dans notre quotidien. Leur travail est essentiel pour le grand public mais ouvre la porte sur des questions fondamentales concernant leur travail : la santé du travailleur à horaires atypiques, la sécurité des passagers et la place de l'alimentation dans le secteur des transports.

Swiss Food Academy propose son 1er format ludique et pédagogique grâce à la combinaison d'une diététicienne, Mélisandre Anderson et d'un chef cuisinier, Christian Volnin. Tous deux ont sensibilisé plus de **80 professionnels des transports routiers.**

Que de questions posées, de partages en termes d'habitudes alimentaires et surtout une grand envie d'améliorer son quotidien pour une meilleure santé, une meilleure efficacité au travail et une meilleure sécurité sur nos routes suisses !

A la rentrée de septembre, s'est tenue la **Fête de la région avec le Groupe Migros Genève.** Karine Croquelois, responsable pédagogique et Maria Retamales, directrice de l'association, ont proposé un stand qui fait le lien entre les produits proposés par Migros et leur saisonnalité et provenance.

Il est essentiel d'accompagner les adultes et les parents sur ce que notre belle région peut proposer en production locale afin de réduire sa consommation alimentaire issue de pays avoisinants, voire de très loin. Acheter local quand cela est possible, et aussi soutenir l'agriculture locale, nos paysans, ceux et celles qui façonnent nos paysages tout au long de l'année.

Notre tableau à cordes qui est un outil très apprécié en classes dans le cadre de notre programme Paprika a permis de sensibiliser de nombreux adultes sur quelques fruits et légumes si importants aussi à valoriser afin de les intégrer dans notre équilibrage alimentaire. Cet événement est aussi un moment de partage avec les producteurs de la région et partenaires de l'association comme Association Carthagène.

A l'automne, l'association des parents d'élèves Cérésole (APESOLE) nous a gentiment proposé d'accompagner une dizaine de duos parents-enfants autour d'un moment convivial en cuisine. Cuisiner entre parents-enfants paraît évident mais pas tout à fait ! Notre société nous amène de plus en plus à gagner en facilité dans nos repas du quotidien grâce (... ou pas !) à des préparations toutes faites, de la livraison de repas en quelques clics et par manque de temps à cuisiner souvent les mêmes plats.

Christian Volnin, qui est Chef à domicile à Genève, relève ce défi tout au long de l'année d'améliorer nos habitudes alimentaires en apportant compétences et saveurs dans nos assiettes ! Pour donner un avant-goût à toutes ces familles, l'association a organisé ce moment autour de la courge, car apprendre à cuisiner, c'est manipuler le produit brut, goûter et prendre du plaisir.

Merci à tous ces nouveaux partenariats qui démontrent que l'envie d'avoir un impact pour sa santé et son environnement est bien présente !

Milestone

2017

Novembre : Création de Swiss Food Academy

2018

Février : Lancement des premiers ateliers pédagogiques dans les espaces de quartier

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

Juin : Reconnaissance d'utilité publique

2020

Avril : Lancement des premiers contenus pédagogiques digitaux

Octobre : Co-construction avec le DIP du canton de Genève du programme pédagogique "PAPRIKA" pour les écoles primaires

2021

Janvier : Le programme pédagogique "GAIA" est reconnu et officialisé par les autorités publiques

Août : Lancement des camps d'été alimentation, nature et sport "Ramène ta Pêche"

2022

Novembre : SFA fête ses 5 ans déjà !

Décembre : Votation d'une subvention nominative en faveur de SFA au budget de la Ville de Genève et intégrée à la Stratégie Climat de la Ville adoptée en 2022

2023

Juin : Création et diffusion du spectacle "HERBERTINE POIREAU MÈNE L'ENQUÊTE" à Genève et Morges (Canton de Vaud)

Septembre : Autorisation officielle par le DIP de diffusion du programme "PAPRIKA" dans les écoles primaires genevoises

2024

Janvier : Lancement du pilote allemand du programme "PAPRIKA" à Zürich

Août : Autorisation officielle par l'unité PSPS de diffusion et lancement du programme "PAPRIKA" dans les écoles vaudoises

Septembre : Lancement du programme "GAIA" dans le canton de Vaud (Bussigny)

2025

Janvier : Naissance de la mascotte SFA "Artichou"

Janvier : Construction du Défi alimentaire SFA en ville Genève

Perspectives 2025-2028 :

Intégration de l'outil Paprika au sein de la plateforme interne des enseignants genevois et au sein de la plateforme romande Education 21

Diffusion du programme Paprika en Suisse romande avec l'entrée des cantons de Vaud, Fribourg et Neuchâtel

Continuité du programme pilote GAIA dans le canton de Vaud et notamment dans la commune de Bussigny

Développement d'une offre de prestations pour 3 entreprises romandes dans le secteur des transports et de la logistique

Conception d'un outil de sensibilisation et d'un premier défi alimentaire de quartier pour adultes

Implémentation d'un lieu institutionnel pour l'association avec accueil du grand public, programme d'activités et maintien des programmes de quartiers Gaia et Paprika

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

L'ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

Maria Retamales
Fondatrice et directrice générale

Steve Raebsamen
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 Zürich

Yoko Zanoni
Responsable de communication digitale et institutionnelle

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 intergénérationnelle aux multiples talents !

C'est un réel plaisir que de collaborer avec Espace Entreprise, ce centre de formation professionnelle à la pratique commerciale, rattaché au Département de l'Instruction Publique à Genève.

Qui mieux que la génération "Après 2000" ou génération Z peut faire le lien entre les enfants que nous sensibilisons chaque jour et nous les passionnés et engagés depuis 10, 20 voire plus de 30 ans pour un accès à une alimentation plus juste pour toutes et tous.

Un grand bravo à tous ces jeunes qui font désormais partie de l'association et dont l'action à leur échelle compte aussi : Erblin, Sacha, Zacharias, Mariana, Melany, Vasco, Alain, Nicolas, Andi, Céline, Stéphanie, Kenza, Blend, Tom, Linda, Ledion, Marc et Rodrigo.

Nous saluons aussi la confiance que nous portent les formateurs Nathalie Constantin Metral, Yves Haldemann et Steph Auger, qui permettent aussi la réussite de tous nos projets éducatifs.

Une photo qui vient clôturer l'année 2024 avec la promesse d'espoir et d'engagement pour un futur sain et durable.

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

Christelle Haider
Sociologue
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Thomas Paquier
Psychologue appliqué en durabilité
Animateur en alimentation saine et durable

Gary Mercier
Paysagiste
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Stéphane Taffonneau
Chef culinaire du café du Levant

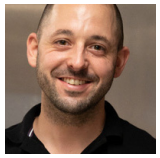
Nina Cavarero
Psychologue sociale en santé
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Vanessa Brancato
Diététicienne HES
Diététicienne et spécialiste en contenus santé

Julie Deslandes
Psychologue appliquée en durabilité
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

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

Tiffany Boquete Pardo
Psychologue sociale en santé
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable



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

Ioanna Poignand
Cheffe culinaire
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

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

René Longet
Parrain et expert en développement durable

Cédric Periat
Apiculteur
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Mirjana Jovic
Enseignante
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Melisa Kaymaz
Spécialiste en sciences de l'environnement
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Anne Jornod
Spécialiste en sciences de l'environnement
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Artichou
Un nouveau collaborateur doux et délicieux

Le bénévolat en chiffres

Heures bénévoles offertes

Entre le 1er janvier et le 31 décembre 2024, des **prestations bénévoles** d'un volume de **2'324 heures de travail** ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 97'000**

Heures de stages offertes

Des **prestations de stages** provenant de diverses institutions d'un volume de **7'042 heures de travail** ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimé à une valeur de **CHF 294'000**

Stages académiques

Partenariats académiques avec des universités et des hautes écoles suisses et étrangères pour un volume d'heure de **4'200 heures de travail** pouvant être estimé à une valeur de **CHF 175'000**

Autres stages

Swiss Food Academy a collaboré avec d'autres structures telles que l'Office cantonal de l'emploi, la Fondation Intégration pour tous, l'Hospice général, le réseau de l'Économie sociale et solidaire "Après" pour des stages d'insertion et de reconversion professionnelle ainsi qu'avec des jeunes apprentis de la structure Espace Entreprise pour un volume de **2'842 h** pouvant être estimé à une valeur de **CHF 118'700**

9'366

Le **total d'heures** offertes à Swiss Food Academy pour l'exercice 2024, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 388'700.**

Le total d'heures offertes à Swiss Food Academy pour l'exercice 2024 équivaut à **4.6 personnes travaillant à plein temps** toute l'année.

Répartition heures travaillées 2024

Heures offertes
9'366
(EPT 4.6)

Heures rémunérées
6'733
(EPT 3.4)

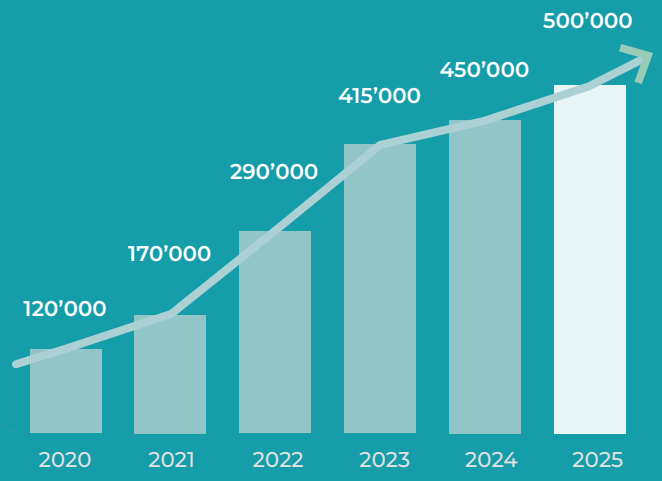
Heures bénévoles offerte	Heures stages offertes	Heures salariées
2'324	7'042	6'733

BILAN 2024 au 31 décembre 2024

	Note	2024 CHF	2023 CHF
ACTIFS			
Actifs circulants			
Liquidités	3	422	795
PostFinance	3	56'301	52'226
Débiteurs tiers		13'500	20'035
Actifs transitoires		1'024	0
Total actifs circulants		71'247	73'056
Actifs immobilisés			
Equipement informatique			
Garanties loyer	4	3'339	3'420
Total actifs immobilisés		3'339	3'420
TOTAL DES ACTIFS		**74'586**	**76'476**
PASSIFS			
Fonds étrangers			
Créanciers tiers		2'374	6'002
Passifs transitoires		0	0
Total fonds étrangers		2'374	6'002
Fonds affectés			
Fonds projet Gaia	5	0	35'000
Fonds projet Paprika	5	60'000	20'000
Fonds projet Herbertine	5	0	14'000
Total capital des fonds affectés		60'000	69'000
Fonds propres			
Capital versé		0	0
Réserve - Evénements SFA		10'000	0
Résultats reportés (fonds libres)		2'212	1'474
Résultat de l'exercice		0	0
Total fonds propres		12'212	1'474
TOTAL DES PASSIFS		**74'586**	**76'476**

SOUTIENS

Evolution des soutiens en faveur de Swiss Food Academy



COMPTE DE RÉSULTAT 2024

Du 01 janvier au 31 décembre 2024

PRODUITS	Note	2024 CHF	2023 CHF
Financements publics	**6**	**169'850**	**151'585**
République et Canton de Genève		70'000	70'000
Ville de Genève		80'800	60'000
Autres financements publics		9'050	11'585
Loterie Romande		10'000	10'000
Financements privés	**7**	**311'211**	**312'005**
Contributions de fondations		300'000	297'000
Mécénat d'entreprises		4'000	8'178
Dons de particuliers		7'211	6'827
Recettes de projets	**8**	**12'996**	**11'162**
Recettes de projets		12'996	11'162
Total des produits des fonds affectés	8	494'057	474'752
Autres revenus d'exploitation		**19'950**	**7'000**
Revenus de prestations		19'950	7'000
Dons libres		-	-
Autres revenus d'exploitation		-	-
Total des produits des fonds non affectés		19'950	7'000
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION	**8**	**514'007**	**481'752**

CHARGES	Note	2024 CHF	2023 CHF
Frais directs de projets	**9**	**-47'222**	**-33'985**
Projet Gaia		-23'400	-20'141
Projet Paprika		-12'087	-12'414
Autres projets		-11'735	-1'430
Charges de personnel	**10**	**-355'694**	**-345'863**
Projet Gaia		-197'700	-195'600
Projet Paprika		-131'661	-140'515
Autres projets		-26'333	-9'748
Total des charges directes de projets	9	-402'916	-379'848
Frais de communication		**-5'582**	**-5'422**
Frais de déplacements et de représentation		-1'297	-2'526
Frais de communication et de publication		-4'285	-2'896
Frais d'administration et de gestion		**-34'771**	**-27'071**
Frais administratifs et assurances		-8'304	-4'338
Frais informatiques, tél et postaux		-9'831	-6'287
Charges de locaux		-16'636	-16'446
Amortissements		-	-
Total des autres charges		-40'353	-32'493
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION	**9**	**-443'269**	**-412'341**
Résultat d'exploitation intermédiaire		70'738	69'411
Résultat financier		-	-
Résultat hors exploitation		-	-
Résultat exceptionnel ou hors période		-	-
Résultat avant variation du capital des fonds affectés		70'738	69'411
Variations du capital des fonds affectés		-60'000	-69'000
Résultat avant attribution au capital de l'organisation		10'738	411
Fonds libres		-738	-411
Reserves		-10'000	0
RÉSULTAT NET		**0**	**0**

Merci !

Nous remercions nos partenaires, membres, donateurs et donatrices pour leurs contributions, qui ont permis à Swiss Food Academy de réaliser ses objectifs pour 2024. 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 Département de la santé et des mobilités 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 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 * Le Service des écoles et institutions pour l'enfance et Mme Céline Liver * L'Office cantonal de l'agriculture et de la nature et Mme Elodie Marafico * L'Hospice Général * La Chambre d'Economie Sociale et Solidaire Après-Ge et Mme Muriel Besse, Mme Caroline Piffaretti, Mme Eugénie Cuynet Tartinville, Mme Temerza Tesfai, Mme Maria del Mar Parron Solana, Mme Deborah Ambrosio * Le Programme National de Qualification de l'Université de Berne, Mme Aurore Ferrage * L'Université de Genève et M. Olivier Desrichard, Mme Lisa Moussaoui, Mme Tiffany Boquete Pardo * Universidade Católica Portuguesa et Mme Tatiana Martinst * L'Université de Montpellier et Mme Lise Le Clech * Cadschool et Mme Jennifer Rey, Mme Barbara Offredo et Mme Yoko Zanoni, Mme Angie Ridoutt, M Alexandre Cavin, M. Maurizio Di Palo et Claudio Sodano * Genève Bénévolat, la plateforme genevoise du bénévolat et Mme Sandra Mayland, Or Salama * La Fondation IPT et M. Josselin Lapierre, Mme Aurélie Pala* La Ville de Lancy et Mme Elsa Schneider, M. Javier Tortosa * La commune de Thônex et Vanessa Dahan * Le Théâtre Am Stram Gram et Mme Hinde Kaddour, Mme Muriel Maggos, M. Joan Mompart * Association Ma Terre et Mme Justine Gaudard * Espace Entreprises et Mme Nathalie Constantin, M. Yves Haldemann, Mme Steph Auger, Mariana Silva Coehlo, Rebecca Santos Da Silva, Melany Guerrero De La Rosa, Alain Addor, Nicolas Salcuni, Celine Balaban, Andi Zuka, Lora Dukic, Tobias De Mestral, Stephanie Alves Rodriguez * Glaj et Mme Meghann Linder, Mme Anaïs Charlet * Ville de Morges et Mme Hélène Pageaud * La Commune de Bussigny et M. Steve Jacot, M. Laurent Emery * Transports Publics de Nyon et M. Nicolas Diaz

PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES

L'Espace de quartier des Eaux-Vives et Mme Adriana Sa-Barretto, M. Fabien Koller * L'Espace de quartier Le 99 et Mme Mélanie Gafner-Angst, M. Boris Golay * L'Espace de quartier de Plainpalais et Mme Barbara Firla, Mme Joëlle Pattusch, Mme Izabela Herzog * Maison de quartier de Chêne-Bourg, Le Spot * L'école de Trembley * L'école des Avanchets * L'école de la Caroline * L'école de La Roseraie * L'école Grand-Vennes * L'école De-Budé * L'école des Franchises * L'école des Charmilles * L'école du Seujet * L'école Le-Corbusier * L'école Pré-Picot * L'école De-Roches * L'école Ferdinand-Hodler * Schule Am Wasser * Schule Geeren * Maison Internationale des Associations * Le Théâtre des Grottes * M. René Longet * Levain.ch et M. Jérôme Saugy * Julie Deslandes * Votre Chef à Domicile et M. Christian Volnin * 1001 Herbes et M. Camille Boschung * Restaurant L'Ancre, Les EPI et le Chef M. Domingos Ribeiro * Le Café du Levant et le Chef Stéphane Taffonneau * Elodie Marafico * Chocolaterie Micheli et M. Paganel * Café Hi-Flow et la Cheffe Alicia Rico * Mme Juliette Mouriès * Alexandra Pisenti * M. Gary Mercier * Mme Ioanna Poignand * Association Printemps d'Abeilles et M. Cédric Périat * Cenesia et Mme Gabrielle Paillat * Podcast Mettons le couvert avec Mme Aude Clémenti, Mme Stéphanie E. Borloz-Gremaud, Mme Laurence Donato-Capel * La Genevoise du Terroir et M. Thierry Desbaillet * ImpactHub Genève et Leïla Nadine Joute et Jie Li et Atys Michel et Marina Lehner Godinho * Mme Karine Croquelois * Mme Mirjana Jovic * Mme Marine Zermatten * Mme Melisandre Anderson * Mme Jasmine Délèze * M. Thomas Paquier * Mme Anaïs Robatel * Mme Anne Jornod * Mme Melisa Kaymaz * Maëlle Torné * Mme Jenny Letellier * Mme Nina Cavarero * Mme Tiffany Boquete Pardo * Mme Lise Le Clech * Mme Tatiana Martins * M. Christian Dustour et Mme Hélène Pageaud * Mme Christelle Haider * Mme Déborah Ambrosio * Chef Rémy Tranchida

PARTENAIRES FINANCIERS

La République et Canton de Genève, Office cantonal de la santé * La Ville de Genève, Service Agenda 21 et le Service des écoles et institutions pour l'enfance * Le Département de l'instruction publique * L'Office cantonal de l'agriculture et de la nature * La Ville de Lancy * La Commune de Bussigny * La Ville de Morges * La Ville de Thônex * La Fondation Philanthropique Famille Sandoz * Une Fondation genevoise privée * La Fondation du Groupe Pictet * La Fondation Ernst Göhner * La Fondation BNP Paribas Suisse * La Fondation May-Oui * La Fondation Mercier * Loterie Romande Genève * La Fondation Beisheim * La Fondation Didier et Martine Primat * La Fondation Seedling * La Fondation Speiro * La Fondation Sophie und Karl Binding * La Fondation Jan Baron Mladota * Migros Vaud

PARTENAIRES ÉVÉNEMENTS

Festi'Terroir et Genève Terroir * Alternatiba Léman * L'Union Maraîchère de Genève et Faustine Mensa * Le Théâtre Amstramgram et Muriel Maggo * La Fête de l'Abeille et M. Tortosa * Fête de la région et Mme Celia Bianchi, M. Fabien Baudin * Le Salon du livre et Mme Alessia Flavert * Juste du Goût et Mme Valérie Blanc * Mme Virginie Jobé- Truffer * L'AdiGe et Mme Carolina Cerqueira Azevedo* La Haute Ecole de Santé et Mme Loriane Todeschini, M. Ricardo Dias * M. René Longet * Fête de la Tulipe et Mme Hélène Pageaud * Festival Alternatiba et Mme Julie Deslandes * Banquets urbains de Champel et Acacias et M. Thomas Kilbert

PARTENAIRES MÉDIAS

Léman Bleu TV et Mme Coline Utz, M. Philippe Verdier * Radio Cité Genève et M. Epiphane Amanfo

BÉNÉVOLES

M. Patrick Vouters * Mme Françoise Gertsch * Mme Christiane Vaudan * Mme Catherine Fayant * Mme Gigi Nolli Pezzatini * Mme Fernanda Lisboa * Mme Nicole Balas * Mme Aude Clementi * Mme Christelle Haider * Mme Deborah Ambrosio * Mariana Silva Coelho * Mme Eugénie Cuynet Tartinville * Mme Julie Deslandes * M. Steve Raebsamen * Mme Maria Retamales * Mme Yoko Zanoni * Mme Karine Croquelois * Mme Laure Veenendaal * Mme Mirjana Jovic * Mme Catherine Roulin * Mme Catherine Bollard * M. Lionel Debaiffe * M. Gary Mercier * M. Cédric Schor * Mme Maria del Mar Parron Solana * Mme Temerza Tesfai * Mme Nicole Wenger * M. Alfred Moosberger * Mme Alessandra Lapadula * Mme Ioanna Poignand * M. Fernando Herlara * Mme Anne Cauvin * M. Damien Chappuis * Mme Diana Estevez * Mme Désirée Perrenoud * Mme Aisha Mouhammed * M. Tugba Karakilic * Mme Camille * M. Cemal Acikbas * M. Pierre Edouard Debay * M. Alexandre Cavin * Or Salama * Florence Delachaux * Ivonne Gubser * Anne-Claude Bay * Michelle Pochon * Ghislaine * Jarmila Spycher * Association Viva55+ 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, Directrice

Relecture :
Catherine Roulin, Trésorière

Association reconnue d'utilité publique
et exonérée d'impôts

Design par Renata González / StudioMaga

Pour les dons :
CCP 14-404845-2