



Swiss
FCOD
Academy

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025

Mot d'accueil	01	02	Qui sommes-nous ? Mot de la Présidente
Chiffres clés	03	04	Les programmes éducatifs
Témoignages du terrain	05	06	La science en alimentation
Des nouveaux partenaires	07	08	Perspectives 2026-2029
La Brigade SFA	09	10	Le bénévolat en chiffres
Bilan Financier	11	12	Remerciements



Swiss Food Academy, une association pas comme les autres, où le lien social et l'alimentation permettent un travail collaboratif engagé.

L'association Swiss Food Academy regroupe des personnes actives dans les secteurs de la pédagogie, de la santé, de la gastronomie et du développement durable.

Elles rencontrent des personnes issues de l'académie (Université de Genève) et de l'économie locale, comme les structures Cadschool, la Fondation Intégration pour Tous et le réseau APRÈS-GE. Les bénévoles de l'association, âgés de 18 à 90 ans, sont la solide colonne vertébrale permettant le bon fonctionnement de nos programmes éducatifs.

En 8 ans d'existence, c'est plus de 50 personnes qui travaillent chaque année pour la réalisation de 5 événements par mois pour enfants et près de 4 campagnes de prévention santé et/ou campagne de sensibilisation autour d'une consommation responsable pour adultes.

LE CHIFFRE LE PLUS MARQUANT

1'358 enfants

ont été sensibilisés sur le temps du repas scolaire auprès de 15 écoles genevoises.

Thèmes abordés : la saisonnalité, la provenance et la reconnaissance des fruits, légumes et légumineuses.

ANECDOTE DU BUREAU

Au sein de l'équipe bureau et Comité, plus de la moitié des collaborateurs pratiquent régulièrement une activité artistique et/ou bien-être en dehors de son travail. La créativité et l'activité physique jouent un grand rôle dans le quotidien des collaborateurs et collaboratrices, ce qui explique la volonté de transmettre des valeurs fortes sur le terrain.



02 QUI SOMMES-NOUS ?

Swiss Food Academy est une association à but non lucratif qui sensibilise depuis 8 ans les enfants et les adultes en Suisse sur l'importance du bien-manger pour leur santé et sur la manière dont se traduit leur empreinte écologique dans leur consommation alimentaire.

L'objectif est d'apporter des solutions concrètes aux familles, qui représentent plus de 80% du public rencontré tout au long de l'année. C'est grâce à la diffusion de deux programmes éducatifs que nous sensibilisons enfants et adultes : le programme Gaia (6-12 ans) et grand public ainsi que le programme Paprika (8-12 ans).

Ces deux programmes sont référencés auprès de différents canaux de communication tels que le site de la Ville de Genève, Temps Libre, Groupe de liaison genevois des Associations de Jeunesse et la plateforme des enseignants du primaire au sein du Département de l'Instruction Publique.

Grâce à la communication régulière de l'association au sein des réseaux sociaux et le site Internet, ce sont plus de 520 contenus qui sont créés chaque année pour faciliter le quotidien des personnes qui nous suivent avec fidélité.

L'existence de SFA est née du constat que l'enfant, dès son plus jeune âge, a besoin d'être accompagné dans ses apprentissages et habitudes alimentaires. Face à l'omniprésence de messages attractifs et séduisants issus de la grande distribution en faveur d'aliments

ultratransformés, l'association relève le défi d'accompagner l'enfant et le parent vers un comportement alimentaire en adéquation avec leurs besoins nutritionnels, permettant aussi d'ouvrir le champ vers une consommation plus responsable en lien avec les rythmes de la nature et des saisons.

Notre plus grand défi, vous l'aurez compris, est le marketing alimentaire de la malbouffe qui se retrouve dans le quotidien des enfants : restauration rapide, distributeurs dans les centres commerciaux, dans les lieux culturels, sportifs et sur les réseaux sociaux tels que Tik Tok, Instagram et Youtube.

Malgré ce grand challenge qui dépasse les frontières de la Suisse et de l'Europe, ce qui nous plaît dans ce travail de prévention, c'est de construire et d'animer des activités autour de l'alimentation pour en faire une normalité parmi toutes les activités que les familles réalisent tout au long de l'année.

La composition de l'assiette peut (re)devenir un sujet pour tous et toutes et c'est justement ce qui nous fait avancer, grandir et nous rend tout simplement heureux !

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

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Cher.ère.s partenaires, donatrices et donateurs,

Et si la patience était aujourd'hui l'acte le plus audacieux ?

Dans un monde qui va vite, qui consomme vite, qui décide vite, nous faisons un choix différent. Celui de la tempérance plutôt que de l'excès. De la confiance plutôt que du découragement. De la bienveillance plutôt que de la culpabilisation. Et de la persévérance, surtout, quand les résultats prennent du temps.

Car la réalité est exigeante. Le surpoids et l'obésité progressent chez les enfants et les jeunes. Les fruits et légumes restent insuffisamment présents dans les assiettes, tandis que les produits ultratransformés s'y installent durablement. Informer ne suffit plus quand l'accessibilité et la disponibilité ne suivent pas. Le marketing alimentaire influence dès le plus jeune âge. Les écrans grignotent l'activité physique. Les maladies non transmissibles augmentent. Et les mesures politiques structurelles avancent trop lentement.

Face à cela, nous ne cédon's ni à la panique, ni au fatalisme. Nous agissons.

À Swiss Food Academy, nous intervenons là où tout commence : auprès des enfants. Nous ne transmettons pas seulement des connaissances. Nous créons des expériences concrètes, positives, engageantes. Nous donnons aux jeunes les clés pour comprendre, goûter, choisir. Nous travaillons avec les familles, les enseignant.e-s, les collectivités, pour ancrer des changements durables.

Et un signal fort se confirme : notre mission est reconnue. Le soutien des villes et des fondations privées s'est renforcé. Cette confiance nous honore, mais surtout, elle nous responsabilise. Elle confirme que l'éducation à une alimentation saine et durable est un enjeu d'intérêt public majeur.

Grandir devient donc une nécessité. Mais grandir avec méthode.

Cette année marque une étape décisive de professionnalisation. Notre Comité évolue et s'enrichit de nouvelles compétences stratégiques, notamment avec l'arrivée de Laure, qui apporte une expertise précieuse en management et en développement. La direction se consolide : Steve a rejoint Maria à 100 %, renforçant le pilotage de notre action. L'équipe opérationnelle continue de se structurer pour soutenir cette dynamique.

Pourquoi cette évolution ? Parce que l'impact ne repose pas uniquement sur la passion. Il repose aussi sur la solidité.

Nous élaborons une feuille de route stratégique à cinq ans. Nous mettons en place des indicateurs de pilotage clairs. Nous définissons précisément les rôles et formalisons nos processus. Notre ambition est simple : construire une organisation robuste, capable de démultiplier ses programmes aux bons endroits et aux bons moments.

Swiss Food Academy est une association qui performe. Mais surtout, c'est une organisation qui se prépare à amplifier son impact.

Au cœur de cette croissance, rien ne change : l'humain reste central. Les enfants et leurs familles. Les bénévoles et les équipes. Les enseignant.e-s et les animateur.rice-s. Les pouvoirs publics et les fondations partenaires. C'est avec eux, et pour eux, que nous avançons.

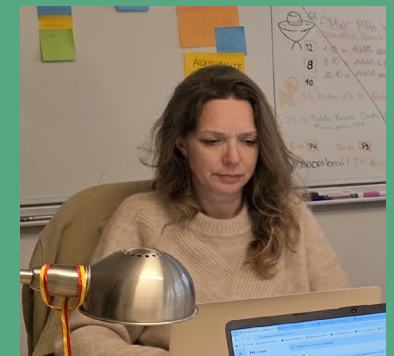
Si vous cherchez à vous engager dans un projet à fort impact social, à rejoindre une équipe qui allie sens et exigence, à soutenir une action concrète et structurée, alors poursuivez votre lecture.

L'avenir alimentaire des enfants ne se décrète pas. Il se construit. Et il commence ici.

Aude Clementi,
Présidente de Swiss
Food Academy

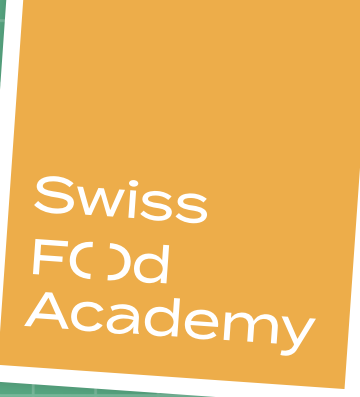


Mon parcours a pris un tournant décisif quand j'ai compris que la santé se joue d'abord dans l'assiette, et que l'assiette se joue dans nos champs. Après des années à la direction commerciale d'entreprises en croissance, c'est vers la nutrition et la naturopathie que j'ai choisi de réorienter mon énergie et mes engagements. La mission de Swiss Food Academy fait écho à ce que ma pratique m'a enseigné : que manger vrai, brut, vivant, est le chemin le plus direct vers une santé durable, et que les habitudes alimentaires se construisent tôt, en famille, et, autant que possible, dans la joie ! Rejoindre le Comité, c'est apporter ma pierre à l'édifice, et contribuer à franchir les prochaines étapes.



Laure Veenendaal

03 CHIFFRES CLÉS 2025



8 ans
D'engagement



2'215
Heures bénévoles



94
Éducateurs sensibilisés
(enseignants et animateurs du GIAP)



2
Cantons
(GE-VD)



3'057
Enfants sensibilisés
(programmes Gaïa et Paprika)



13'850
Heures travaillées

60
Collaborateurs



1'736
Adultes sensibilisés
(programmes Gaïa et Paprika)

85%
Taux de satisfaction
des enfants



12
Conducteurs
de bus et trains
sensibilisés
(TPN)



18
Écoles partenaires



80
partenaires
fidèles



gaia

Swiss Food Academy

Le programme Gaia en 2025 est savoureux grâce à des activités variées et de nouveaux partenariats locaux



Swiss Food Academy poursuit sa mission de sensibilisation à travers les ateliers en espaces de quartier à Genève, en cuisine, les mains dans la terre, grâce à l'aide de binoculaires en explorant l'alimentation sous de multiples angles de vue ou encore dans les commerces de proximité !

L'approche pédagogique, à la fois ludique, sensorielle et ancrée dans le réel, a permis de toucher un large public tout au long de l'année, ponctuée de dégustations riches en découvertes et en saveurs.

En 2025, les actions de Swiss Food Academy ont permis de déployer un programme dense et diversifié de sensibilisation à l'alimentation saine et durable sur l'ensemble du territoire genevois.

Voici quelques chiffres clés :

- Plus de **90 ateliers et animations** réalisés (ateliers réguliers, événements publics, centre aéré)
- **1'242 enfants sensibilisés** directement par les activités en espaces de quartier et événements grand public
- Plus de **1'500 adultes sensibilisés** lors des événements grand public et les espaces de quartier
- **80 partenaires locaux** mobilisés : restaurants, associations, fondations, services publics
- **3 espaces de quartier et 4 événements** partenaires investis de manière régulière
- **1 centre aéré urbain** dédié à l'alimentation durable
- Ce bilan illustre la capacité de l'association à toucher un public large et diversifié, tout en maintenant une forte exigence de qualité pédagogique et un ancrage local durable.

AGENDA 2025

JANVIER

Ateliers p'tits détectives

« COMME UN POISSON DANS LE LAC »

Découverte de la chaîne alimentaire du Léman en partenariat avec l'Association de sauvegarde du Léman.



AVRIL

Ateliers p'tits chefs

« ÇA CROUSTILLE EN CUISINE »

Animation d'un atelier culinaire avec le Chef Jean-Briac Monboussin du Restaurant de la Plage. Apprentissage des modes de cuisson du sarrasin et recettes de crackers sarrasin, pesto et compote de pomme.



FÉVRIER

Ateliers p'tits détectives

« LES MÛRES ONT DES ABEILLES »

Sensibilisation à la vie de la colonie et aux menaces pesant sur les abeilles, avec la Fondation Arche des Abeilles.



MAI

Ateliers p'tits chefs

« UNE RECETTE VÉGÉTALE GÉNIALE »

En partenariat avec le restaurant Gemüse Kebab, les enfants ont confectionné un kebab durable à base de légumes de saison et de halloumi. L'atelier a permis d'aborder l'alimentation végétale, les protéines alternatives et la saisonnalité.



MARS

Ateliers p'tits chefs

« TOURBILLON EN CUISINE »

Découverte de la cuisine de saison aux côtés des chefs Élodie Schenk et Jérémie Rochat du restaurant Le Tourbillon. Recette du mois : salade d'hiver à base de poulet, brocoli et chou-fleur.

Jeu pédagogique autour des barres de céréales pendant 5 jours au Salon du Livre de Genève.

JUIN

Ateliers p'tits jardiniers

« PETITS POTAGERS, GRANDES IDÉES »

En collaboration avec l'association Genève Cultive, les enfants ont créé un mini-potager en cagette, découvrant les bases du jardinage urbain et du cycle des plantes.

Jeu autour des plantes aromatiques et de leurs vertus.

Accueil libre à la Fête d'été de l'espace de quartier 99 auprès des habitants du quartier.

LES PROGRAMMES ÉDUCATIFS

JUILLET

RAMÈNE TA PÊCHE

Semaine riche de 10 ateliers afin de découvrir l'alimentation par la pratique de la cuisine, du jardinage, de l'activité physique et en rencontrant des acteurs de la région. 2025 a mis à l'honneur le quartier de la Jonction.



AOÛT

FESTIVAL FESTI'TERROIR

Tenue d'un stand et animation de 6 ateliers autour de la tomate : cuisine, transformation et récupération de semences. Cette action a été menée en partenariat avec ProSpecieRara, sensibilisant petits et grands à la biodiversité alimentaire.



SEPTEMBRE

Ateliers p'tits chefs

« LES TOMATES, C'EST L'ÉCLATE »

Réalisation d'une tarte tatin de tomates de saison avec le chef Christian Volnin de Votre Chef à Domicile.

Atelier p'tits chefs lors de la Semaine du goût dans la cuisine du Restaurant de la Plage aux Eaux-Vives : préparation d'un tian de tomates et figues et d'un sirop de tomate.

Participation à la fête des vendanges de Russin avec l'animation du jeu des sucres cachés dans les boissons et la préparation de jus à l'aide d'un vélo à jus, lors d'un rallye organisé par l'association des parents d'élèves.

OCTOBRE

Ateliers p'tits jardiniers

« PATATI PATATA »

En partenariat avec l'association Semences de pays, découverte de la culture de la pomme de terre et de ses nombreuses variétés.

Jeu des sucres cachés dans les boissons.

Participation aux fêtes des espaces de quartier de Plainpalais et des Eaux-Vives.



NOVEMBRE

Ateliers p'tits détectives

« LE TOUR DU MONDE DANS TON ASSIETTE »

Animés par Jenny Letellier, animatrice pédagogique de Swiss Food Academy, ces ateliers ont permis aux enfants de découvrir la diversité des cultures alimentaires et les liens entre alimentation, géographie et durabilité.



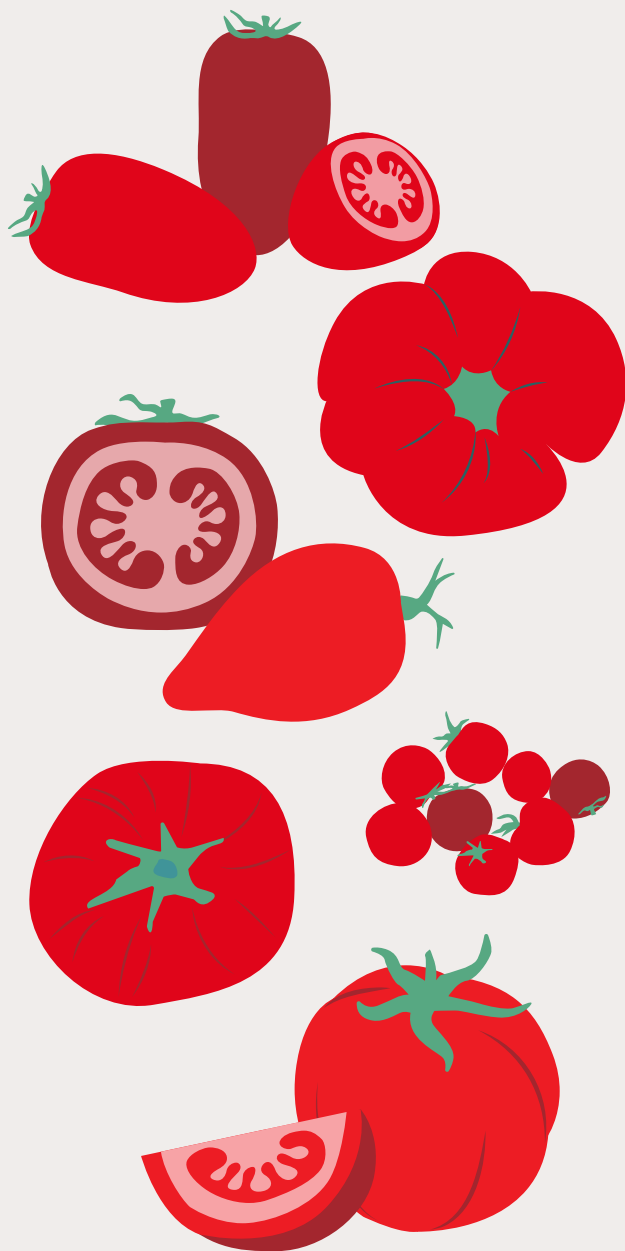
DÉCEMBRE

Ateliers p'tits chefs

« ROULEAUX D'HIVER »

Animation d'un atelier de cuisine végétale avec le Chef Rémy Tranchida du Groupe SV. Les enfants ont réalisé des rouleaux de feuilles de riz aux légumes d'hiver tout en explorant de nouvelles saveurs et techniques culinaires.





Swiss Food Academy et la Semaine du Goût, 7 ans après !

À l'occasion des **25 ans de la Semaine du Goût**, la tomate s'est imposée comme fil rouge de nos ateliers, inspirant la créativité de notre brigade de p'tits chefs.

Nous avons investi un cadre privilégié au bord du lac, dans les cuisines du Chef Jean-Briac Monboussin et de son équipe du Restaurant de la Plage aux Eaux-Vives. Tabliers noués et toques enfilées, les enfants ont découvert l'univers exigeant et passionnant de la cuisine professionnelle.

AU MENU :

Un tian de tomates et figues parfumé à la verveine et au thym, ainsi qu'un sirop de tomate original et surprenant.

Cette expérience immersive a favorisé une belle synergie entre les enfants, l'équipe encadrante et les parents, renforçant un peu plus le lien entre transmission, plaisir et convivialité.

Ramène ta pêche

Le centre aéré en alimentation durable au coeur de la ville

Pour cette **5^e édition**, le centre aéré Ramène ta pêche a posé ses valises à **l'espace de quartier de la Jonction**, offrant un cadre idéal pour déployer une semaine d'activités intensives autour de l'alimentation durable en ville. Un environnement très urbain qui s'est révélé être un véritable terrain d'exploration et d'apprentissage pour les enfants.

Cette édition a permis aussi de renforcer les collaborations avec l'antenne sociale de proximité Plainpalais / Jonction / Acacias en Ville de Genève.

Un programme riche, sensoriel et pluridisciplinaire

- **Ateliers de cuisine** : réalisation d'un gâteau à la carotte et aux fleurs comestibles, de muffins à la myrtille, d'un cake au curry maison et de brochettes de fruits, alliant plaisir gustatif et créativité.
- **Balade au parc de la Bâtie**, propice à la découverte et à la création de liens au sein du groupe.
- **Matinée à la piscine**, favorisant le bien-être et la confiance en soi.
- **Prélèvements et observations du plancton et des plantes aquatiques du Rhône**, pour sensibiliser les enfants aux écosystèmes aquatiques urbains.
- **Récolte de plantes et de fleurs du quartier**, suivie d'une activité artistique de cyanotype, mêlant nature et expression créative.
- **Découverte des graines** et fabrication d'un bâton de pluie, une activité sensorielle aux sonorités apaisantes.

Une expérience marquante pour les enfants et les familles

Cette semaine immersive a suscité un fort enthousiasme auprès des enfants comme des parents. Les nombreuses découvertes, vécues dans une atmosphère joyeuse, ludique et bienveillante, ont permis de renforcer les messages de sensibilisation tout en valorisant le plaisir d'apprendre et de faire ensemble.





Projet clé en main en milieu scolaire

2025 marque la 3^{ème} année de diffusion du programme à Genève et des actions pilotes dans le canton de Vaud.

C'est une équipe d'animation qui s'agrandit et qui est composée de professionnels genevois et vaudois issus du domaine de la pédagogie, de la nutrition, de la durabilité et des sciences sociales.

Cette force multidisciplinaire offre des échanges riches en classe, et au niveau logistique, l'équipe permet une meilleure couverture des deux régions en termes de connaissances du terroir cantonal et de mise en relation étroite avec les partenaires sur place.

Karine Croquelois, responsable pédagogique du programme, a continué à faire évoluer les thèmes du programme pour une meilleure compréhension des enfants quant aux enjeux d'une alimentation saine et durable et permettre une restitution efficace des messages pédagogiques de la part de ces derniers lors des présentations orales en classe.

Le défi majeur de 2025 a été de mobiliser l'équipe d'animation sur les 2 cantons et d'animer pour la seconde année consécutive au projet pilote de

Croquons local à Genève, projet de sensibilisation sur le temps du repas scolaire.

Autre défi et pas des moindres : la disponibilité et l'agilité de l'équipe pédagogique.

Le temps alloué pour des projets externes demande une organisation pointilleuse de la part des écoles et de l'association et ce, sur des périodes de l'année bien déterminées. L'éducation à l'alimentation est un sujet parmi tant d'autres au sein de l'école mais cela reste encore ponctuel. C'est pourquoi l'équipe d'animation fait preuve de grande agilité et d'engagement fort pour permettre des ateliers de qualité, avec toujours autant d'enthousiasme.

Nous sommes également très reconnaissants que la Ville et le Canton de Genève nous permettent de diffuser des outils sur différents moments de la journée de l'enfant. Car c'est bien d'un travail collaboratif, de confiance et de patience qu'il est nécessaire de construire entre nous et les institutions publiques pour que cela puisse fonctionner efficacement.

Enfin, il est fort de constater que ce sont bien la répétition des messages qui permettent d'améliorer les comportements alimentaires des enfants et là encore, la Ville et le Canton de Genève l'ont bien compris en nous permettant d'agir tout au long de l'année.

Cette année 2025 c'est 1'815 enfants qui ont été sensibilisés à l'école et 94 éducateurs sensibilisés (enseignants et animateurs du GIAP) dans 18 écoles partenaires.

Un succès pour Swiss Food Academy, pour tous les enfants et éducateurs qui ont participé aux différents ateliers et la suite ne peut être que plus belle avec les conceptions de nouveaux outils en 2026 !

2025

1'815 enfants sensibilisés à l'école

94 éducateurs sensibilisés

18 écoles partenaires

Pour plus d'informations sur le programme Paprika : <https://www.swissfoodacademy.ch/programme-paprika/>



EVERETT, 10 ans
et sa maman **NICOLE**

Nous aimons énormément votre programme Gaia. La cuisine et l'alimentation occupent une place très centrale dans notre famille.

Everett a même lancé sa petite activité de boulangerie ! Si un jour vous souhaitez partager son histoire avec votre communauté, il prépare des muffins chaque dimanche, en vend des dizaines à des amis et voisins, puis les livre lui-même.

Les ateliers avec vous ont clairement contribué à développer son amour pour la cuisine.

Jennifer Rey
Cadschool

En tant que centre de formation continue accompagnant des apprenants en situation de recherche d'emploi ou de reconversion professionnelle, nous sommes convaincus que la pratique professionnelle post-formation constitue un levier déterminant dans leur réinsertion sur le marché du travail.

Dans cette optique, nous accordons une importance toute particulière au développement et au maintien de partenariats solides avec les acteurs locaux.

L'association SFA est, à ce titre, un partenaire emblématique, avec lequel nous collaborons depuis plusieurs années dans un esprit de confiance et d'engagement mutuel.

L'intégration de nos apprenants au sein des équipes de SFA représente une opportunité extrêmement précieuse. Au-delà de leur offrir une nouvelle expérience professionnelle, ces stages leur permettent de se confronter aux réalités du terrain, de mettre en pratique les compétences acquises en formation et de continuer à les développer dans un cadre concret et exigeant. Ces immersions constituent un véritable tremplin vers le retour à l'emploi.

Avec le temps, nous constatons



également des bénéfices significatifs sur le plan personnel : nos stagiaires gagnent en confiance, développent leurs compétences transversales, affinent leur projet professionnel et confirment, voire redéfinissent leurs orientations de carrière.

Par ailleurs, l'association joue un rôle essentiel dans l'accompagnement de nos apprenants, notamment en partageant son réseau et en leur apportant des retours constructifs sur leurs atouts et leurs axes d'amélioration. Cette collaboration étroite renforce considérablement l'impact de notre accompagnement.

Les bénéfices de ce partenariat sont multiples, mais notre plus grande réussite commune reste le retour en emploi de nos stagiaires. Chaque insertion professionnelle réussie illustre la force et la pertinence de cette collaboration, au service du développement des compétences et de l'employabilité.

JEAN-BRIAC MONBOUSSIN

Restaurant de la Plage des Eaux-Vives

J'ai vraiment pris du plaisir pendant les ateliers, aussi bien avec les enfants, les bénévoles et les organisateurs. Tout le monde fait preuve d'envie et c'est très motivant, mais aussi de pouvoir faire découvrir notre cuisine de l'intérieur, ça a été une belle expérience.

Ce qui m'a mobilisé, c'est la sensibilisation et transmission sur les produits et comment les cuisiner. Ce sont des valeurs importantes dans mon métier de cuisinier et je retrouve ça à travers les ateliers que vous proposez.

Les enfants sont surprenants, par leurs connaissances, leur envie d'apprendre et leur dynamisme. Ce sont eux nos petits ou grands chefs de demain !

Les ateliers m'ont appris à m'adapter aussi au public avec qui je cuisine. Habituellement, je suis entouré de cuisiniers confirmés, là, ils avaient certes moins d'expérience, mais tout autant d'envie et de curiosité. Partager, échanger, comprendre et s'adapter.



Pendant des siècles, manger mobilisait le corps : choisir, peler, mâcher, partager. L'assiette était un lieu d'effort autant que de plaisir, de mémoire autant que de socialité.

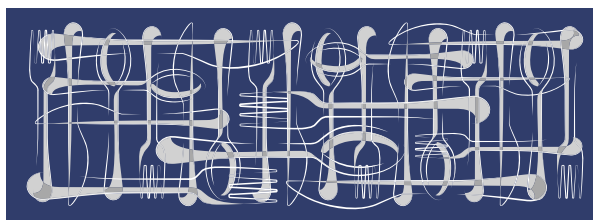
Aujourd'hui, elle devient un espace de fluidité, de facilité, de vitesse. Ce glissement, discret mais profond, signe une transformation anthropologique.

Purées, smoothies, plats mixés, compotes à boire, nuggets fondants, yaourts liquides : l'alimentation molle s'impose dans nos usages quotidiens. Ce n'est pas une lubie ni une simple mode. C'est un basculement culturel qui concerne tous les âges, tous les milieux. Une révolution silencieuse, portée par les injonctions du quotidien.

La texture molle épouse nos contraintes modernes : mobilité urbaine, temps fragmenté, fatigue cognitive, solitude domestique. Elle se glisse dans nos sacs, se boit en marchant, se consomme sans vaisselle.

Mais cette praticité a un prix. Moins de mastication, c'est moins de contact avec la matière, moins d'activation sensorielle, moins de satiété. La mastication joue un rôle régulateur essentiel : elle déclenche la production d'hormones comme la leptine ou la CCK, impliquées dans la sensation de rassasiement. En l'absence de mastication, les études montrent une hausse de 15 à 20 % des calories ingérées par repas (Harvard, 2019). La digestion est altérée, faute de prédigestion enzymatique. Le goût s'aplatit, les textures solides sont rejetées, et l'obésité insidieuse gagne du terrain, sans qu'on ne perçoive toujours le lien avec la fluidification de notre alimentation.

MANGER MOU : QUAND LA TEXTURE S'EFFACE, LA SOCIÉTÉ S'ANESTHÉSIE



Sociologiquement, la texture molle renvoie à l'enfance, à la dépendance, au soin. Elle évoque les repas des très jeunes ou des très âgés, ces moments où l'autonomie s'efface au profit de la facilité. Normaliser ces textures dans l'alimentation adulte, c'est infantiliser le mangeur, c'est lui retirer un pan de son autonomie sensorielle. Comme le rappelle Claude Fischler dans *L'Homnivore*, « manger, c'est s'individuer ». Or que reste-t-il de cette individuation quand la texture disparaît, quand l'aliment glisse sans effort, quand la bouche n'a plus à explorer ?

Manger mou, c'est souvent manger seul, en silence, devant un écran. C'est une alimentation passive, sans confrontation, sans attention. Une forme d'anesthésie quotidienne, qui appauvrit le rapport au réel. Le mou devient la texture du non-combat. Il ne sollicite ni la main, ni la mâchoire, ni le collectif. Il glisse et s'efface, comme s'il n'avait jamais existé.

L'agro-industrie a compris tout le potentiel économique de cette tendance. Gourdes,

boulettes fondantes, bowls liquides ou yaourts à boire : l'ultra-tendreté devient argument de vente. Une texture lisse, standardisée, homogène, qui n'exige rien du corps — donc qui appelle à recommencer. Dans ce marché, la texture devient une variable de captation : plus elle est douce, plus elle fidélise, plus elle alimente un cycle de consommation rapide et sans mémoire.

Derrière le "mou", ce sont souvent des aliments ultratransformés, enrichis en sucres, en sel, en additifs, mais pauvres en matière. Ce sont des produits homogénéisés, édulcorés, standardisés — en rupture avec la diversité sensorielle de la cuisine vivante. L'alimentation molle, loin d'être neutre, restructure nos appétits, nos usages, notre rapport au monde.

Ce que nous mangeons façonne nos manières d'exister. En anesthésiant l'acte alimentaire, en effaçant la texture, on dissout peu à peu l'autonomie sensorielle, relationnelle, politique du mangeur.

Ce n'est pas seulement une affaire de goût, mais de société. Défendre la texture, c'est défendre la présence. Croquer, c'est exister.

Sandrine DOPPLER,

analyste et prospectiviste Food & Agri



Pour découvrir plus de tendances alimentaires, voir QR Code : <https://www.leffetdoppler.com/>



ILS NOUS FONT CONFIANCE



CAMPAGNE DE PRÉVENTION SANTÉ

19 au 23 mars 2025

Lors du **Salon du Livre Genève à Palexpo**, un jeu pédagogique autour des barres de céréales a permis de sensibiliser au sujet des aliments bruts, transformés et ultratransformés. Chaque participant a analysé la composition des barres ultratransformées et les a comparées entre elles. Cette approche a contribué à apprendre à décrypter les étiquettes et à développer l'esprit critique. La plupart des participants ont été surpris par la quantité d'additifs et de sucres présents dans des produits qu'ils percevaient comme plutôt sains.

Sur 5 jours, près de 600 personnes ont pris part, dont près de 400 enfants.

Jours	Personnes	Dont enfants
5	~600	400

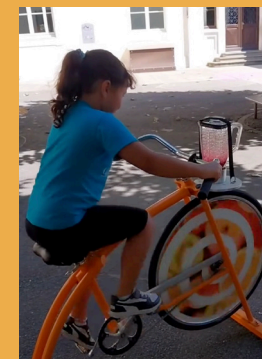


CAMPAGNE DE PRÉVENTION SANTÉ

27 septembre 2025

La crèche CielBleu a fêté son 10e anniversaire dans ses locaux à Plan-les-Ouates. Les familles actuellement et anciennement accueillies étaient invitées à l'événement. Plusieurs animations étaient proposées, dont un vélo à jus emprunté à l'association Swiss Food Academy qui a permis aux enfants de préparer eux-mêmes leur smoothie du « p'tit vendangeur ».

Les enfants pédalaient pour actionner le mixeur et obtenir un délicieux jus de myrtilles, raisin et feuilles de mélisse citronnée. Cette activité a rencontré un franc succès.





CAMPAGNE DE PRÉVENTION SANTÉ

Unige Living Lab

Un projet participatif mené au cœur de Genève par l'Université de Genève a été réalisé en 2025 pour lutter contre les îlots de chaleur.

C'est dans ce cadre que l'Université de Genève et SFA ont joint leurs forces pour proposer deux ateliers de sensibilisation autour de l'alimentation en cas de grande chaleur.

Au programme : Un atelier "p'tits chefs" dès 6 ans autour d'une recette de saison fraîcheur, guidé par le chef local genevois Christian Volnin, ainsi qu'un atelier éducatif pour tous les âges sur l'impact des boissons sucrées sur la santé, avec décryptage des emballages de certaines boissons et découverte d'une recette juteuse et savoureuse grâce à notre vélo à jus. 40 adultes sensibilisés et 56 enfants sensibilisés.

Jours	Adultes	Enfants
2	40	56



CAMPAGNE DE SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE

Automne 2025

Ce sont 1'358 enfants dans 15 écoles qui ont découvert une animation sur les fruits, légumes, légumineuses et tous les aliments qui sont produits à Genève et qui viennent de loin aussi !

"Beaucoup de jolies choses en sont ressorties et les enfants, animateurs et animatrices étaient ravis. Nous avons été très surpris de l'intérêt de la grande majorité des enfants. Bravo aux intervenants !"

Enfants	Écoles
1'358	15



OPÉRATION DE COMMUNICATION SUR LA CONSOMMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Escalade UMG

C'était une première pour SFA : Participer à la plus belle célébration locale genevoise, fédératrice, riche d'histoire et avec une énergie folle : La Course de l'Escalade.

En partenariat avec l'Union Maraîchère de Genève avec qui nous collaborons depuis 8 ans, nous avons eu à cœur de porter notre mission commune : les bienfaits d'une alimentation locale et de saison. Ce fut donc ensemble que nous avons lancé la première opération Bouge-toi pour ton assiette avec nos superbes capes vertes de héros en alimentation saine et durable.



Perspectives 2026-2029

STRUCTURE SFA

Implémentation d'un lieu institutionnel pour l'association avec accueil du grand public, offre d'activités sur place et agrandissement de l'espace de travail de l'association

.....

Certification Zewo

.....

Conception d'un fonds de soutien pour la structuration de Swiss Food Academy et valoriser l'accompagnement du personnel en mission de stage de fin d'études, de réinsertion et reconversion professionnelle

PARTENARIATS SFA

Partenariat pédagogique et scientifique avec la Faculté des Sciences de l'Éducation de l'Université de Genève et la Haute école de santé de Genève

PROGRAMMES SFA

Conception d'un outil de sensibilisation sur le temps du repas scolaire à l'école primaire genevoise en partenariat avec la Ville de Genève (Service des Ecoles et Service Agenda 21)

.....

Intégration de l'outil Paprika au sein de la plateforme romande Education 21

.....

Conception d'une formation en alimentation pour enseignants en école primaire genevoise

.....

Diffusion du programme scolaire Paprika en Suisse Romande

.....

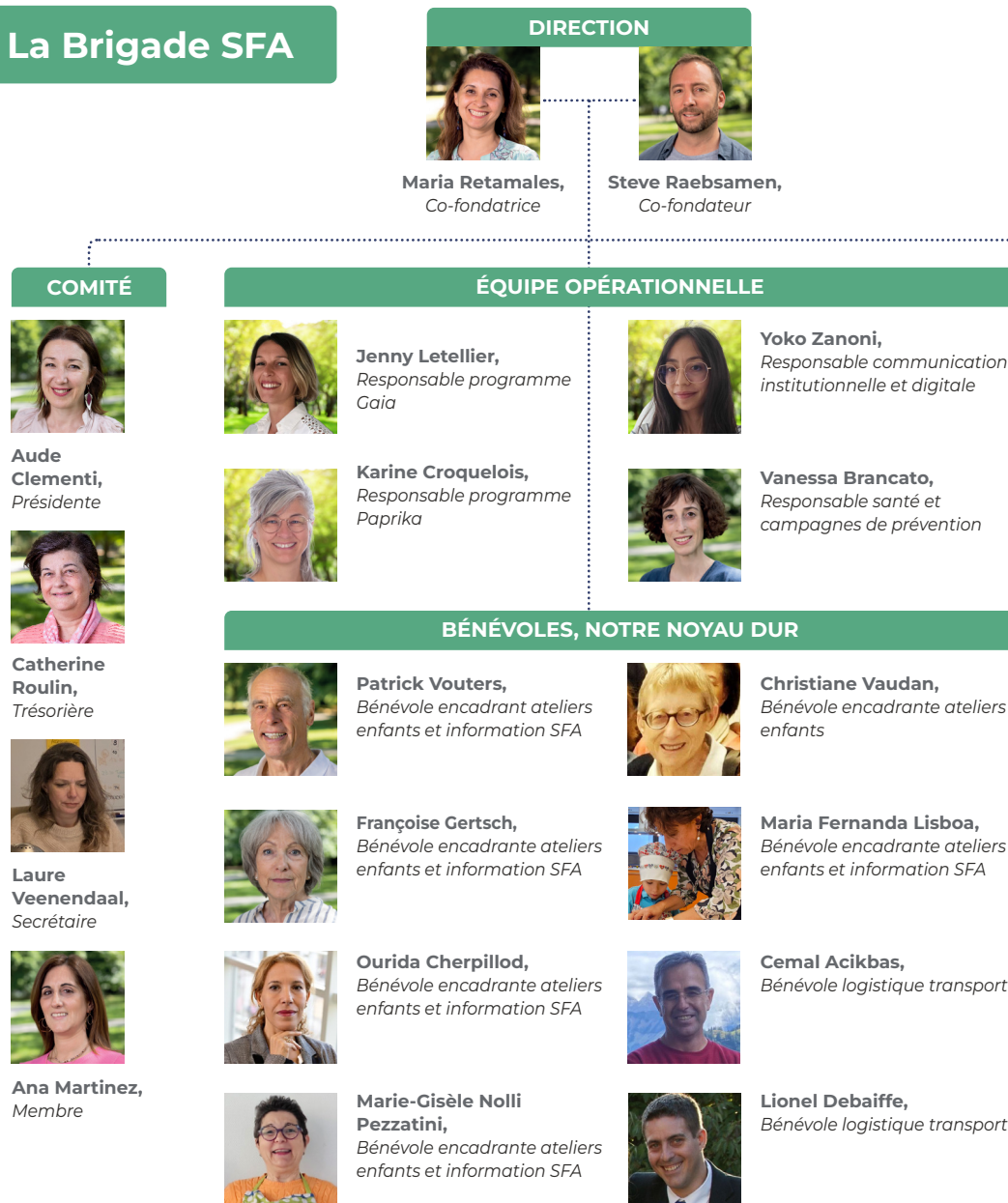
Conception d'un outil de sensibilisation sur le commerce équitable au sein du programme Paprika en partenariat avec Fair Trade et la Ville de Genève

.....

Diffusion d'un nouvel outil de sensibilisation autour du gaspillage alimentaire suite à la dissolution d'une association genevoise et pour en assurer la pérennité

09 ORGANIGRAMME

La Brigade SFA



COMITÉ SCIENTIFIQUE ET PÉDAGOGIQUE

Vanessa Brancato, Diététicienne HES
Diététicienne et spécialiste en contenus santé

Delphine Graf, Collaboratrice scientifique en sciences de l'alimentation
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

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

Jean-Briac Monbousin, Chef culinaire Restaurant de la Plage des Eaux-Vives
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

Christelle Haider, Sociologue
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Adrien Bonny, Consultant en environnement et en durabilité
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

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

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

Elodie Schenck, Cheffe culinaire Restaurant le Tourbillon
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Ioanna Poignand, Cheffe culinaire
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Giorgia Bianchi, Géographe environnementaliste
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

Mirjana Jovic, Enseignante
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

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

Juliette Mouriès, Biologiste
Animatrice pédagogique en alimentation saine et durable

René Longet, Parrain et expert en développement durable

Victor Odry, Chef culinaire Alles Gut! Gemüse Kebab
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

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

Paul Molineaux, Collaborateur scientifique en environnement
Animateur pédagogique en alimentation saine et durable

L'année 2025 a également été marquée par l'évolution de notre équipe bénévole.

Après de nombreuses années d'engagement, **Catherine Fayant** a pris une retraite bien méritée. Son accompagnement auprès des enfants et son implication lors d'événements grand public ont profondément marqué l'association. Un immense merci pour son engagement, sa bienveillance et sa passion.

Nous avons le plaisir d'accueillir **Anne Vilbert**, retraitée active disposant d'une solide expérience dans l'encadrement des enfants et la nutrition en milieu scolaire. Son énergie et son expertise enrichissent déjà la qualité de nos ateliers.

Nous remercions également chaleureusement **Françoise Gertsch, Christiane Vaudan, Marie-Gisèle Nolli Pezzatini, Fernanda Marques Lisboa et Patrick Vouters**, fidèles depuis parfois les débuts de l'association ainsi que toutes les personnes qui ont contribué activement aux succès de l'année 2025 !

Heures bénévoles offertes

Entre le 1er janvier et le 31 décembre 2025, des **prestations bénévoles** d'un volume de **2'215 heures de travail** ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 93'000.**

6'395

Le **total d'heures offertes** à Swiss Food Academy pour l'exercice 2025, pouvant être estimées à une valeur de **CHF 269'000.**

Le total d'heures offertes à Swiss Food Academy pour l'exercice 2025 équivaut à **3.3 personnes travaillant à plein temps** toute l'année.

Heures de stages offertes

Des **prestations de stages** provenant de diverses institutions d'un volume de **4'180 heures de travail** ont été offertes à l'organisation, pouvant être estimé à une valeur de **CHF 176'000.**

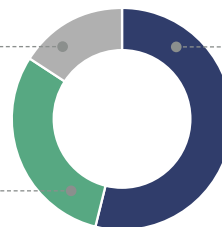
Répartition heures travaillées 2025

Heures offertes bénévoles

2'215
(EPT 1.2)

Heures rémunérées

7'455
(EPT 3.7)



Heures offertes stages

4'180
(EPT 2.1)



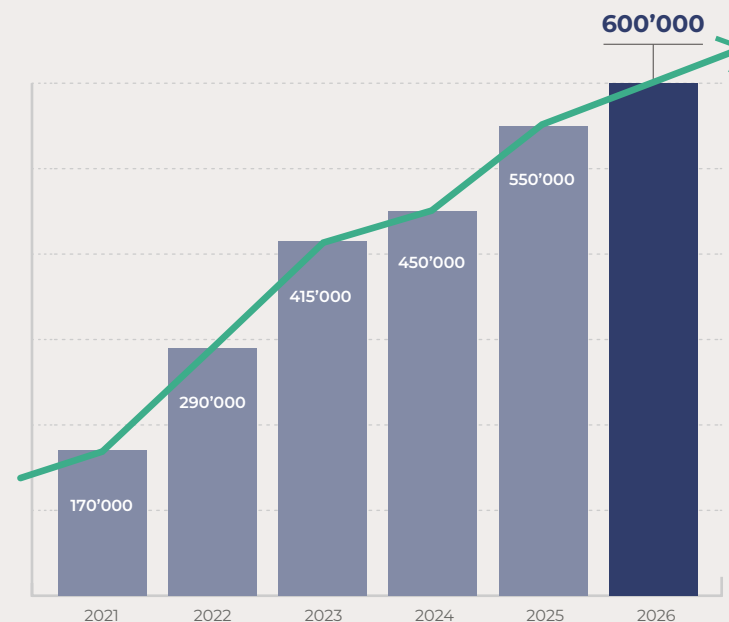
08 BILAN FINANCIER

BILAN 2025 au 31 décembre 2025

	Note	2025 CHF	2024 CHF
ACTIFS			
Actifs circulants			
Liquidités	3	1'514	422
Postfinance	3	165'017	56'301
Débiteurs tiers		4'488	13'500
Actifs transitoires		6'225	1'024
Total actifs circulants		177'244	71'247
Actifs immobilisés			
Equipement informatique			
Garanties loyer	4	5'062	3'339
Total actifs immobilisés		5'062	3'339
TOTAL DES ACTIFS		182'306	74'586
PASSIFS			
Fonds étrangers			
Créanciers tiers		11'017	2'374
Passifs transitoires		0	0
Total fonds étrangers		11'017	2'374
Fonds affectés			
Fonds affectés - projet Gaia	5	59'043	0
Fonds affectés - projet Paprika	5	70'354	60'000
Fonds affectés - autres projets	5	19'500	0
Total capital des fonds affectés		148'897	60'000
Fonds propres			
Capital versé		0	0
Réserve - Evenements SFA		10'000	10'000
Réserve - Frais de structure SFA		10'000	
Résultats reportés (fonds libres)		2'392	2'212
Résultat de l'exercice		0	0
Total fonds propres		22'392	12'212
TOTAL DES PASSIFS		182'306	74'586

SOUTIENS

Evolution des soutiens en faveur de Swiss Food Academy



COMPTE DE RÉSULTAT 2025 Du 01 janvier au 31 décembre 2025

	Notes	Comptes 2025 CHF	Budget 2025 CHF	Comptes 2024 CHF
Produits				
Financements publics	6	222'000	200'000	169'850
République et Canton de Genève - OCS		80'000	80'000	70'000
Ville de Genève - Service Agenda 21 - Ville durable		90'550	80'000	80'800
Ville de Genève - Service de l'enfance		32'250	20'000	0
Loterie Romande		14'800	-	10'000
Autres financements publics		4'400	20'000	9'050
Financements privés	7	435'004	335'000	311'211
Contributions de fondations		430'500	335'000	300'000
Mécénat d'entreprises		4'018	-	4'000
Dons de particuliers		486	-	7'211
Recettes de projets		13'839	10'000	12'996
Recettes de projets		13'839	10'000	12'996
Total des produits des fonds affectés		670'843	545'000	494'057
Autres revenus d'exploitation		10'180	0	19'950
Revenus de prestations		4'750	-	19'950
Dons libres		5'430	-	-
Autres revenus d'exploitation		-	-	-
Total des produits des fonds non affectés		10'180	0	19'950
TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION	8	681'023	545'000	514'007
Charges				
Frais directs projets	9	-35'712	-43'800	-47'222
Projet Gaia		-23'504	-26'000	-23'400
Projet Paprika		-12'208	-17'800	-12'087
Autres projets		-	-	-11'735
Charges de personnel projets	10	-439'191	-436'200	-355'694
Projet Gaia		-253'496	-251'000	-197'700
Projet Paprika		-185'695	-185'200	-131'661
Autres projets		-	-	-26'333
Total des charges projets		-474'903	-480'000	-402'916
Frais de communication		-8'334	-11'000	-5'582
Frais de déplacements et de représentation		-2'506	-5'500	-1'297
Frais de communication et de publication		-5'828	-5'500	-4'285
Frais d'administration et de gestion		-38'709	-54'000	-34'771
Frais administratifs et assurances		-9'447	-10'000	-8'304
Frais informatiques, tél et postaux		-7'643	-10'000	-9'831
Charges de locaux		-21'619	-34'000	-16'636
Amortissements		-	-	-
Total des autres charges		-47'043	-65'000	-40'353
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION	11	-521'946	-545'000	-443'269
Résultat d'exploitation intermédiaire		159'077	0	70'738
Résultat financier		-	-	-
Résultat hors exploitation		-	-	-
Résultat exceptionnel ou hors période		-	-	-
Résultat avant variation du capital des fonds affectés		159'077	0	70'738
Attribution aux fonds affectés		-670'843	-	-488'043
Utilisation des fonds affectés		521'946	-	428'043
Variation du capital des fonds affectés		-148'897	-	-60'000
Résultat avant attribution au capital de l'organisation		10'180	0	10'738
Fonds libres		-180	-	-738
Reserves	12	-10'000	-	-10'000
RÉSULTAT NET		0	0	0

VARIATION DU CAPITAL DES FONDS du 1er janvier au 31 décembre 2025

2025 CHF

Fonds affectés	01/01/2025	Attributions	Utilisations	Transferts internes	31/12/2025
Projet Gaia	0	374'043	-315'000	-	59'043
Projet Paprika	60'000	217'300	-206'946	-	70'354
Autres Projets - Mandants	0	19'500	-	-	19'500
TOTAL FONDS AFFECTÉS	60'000	610'843	-521'946	0	148'897
Fonds propres	01/01/2025	Attributions	Utilisations	Transferts internes	31/12/2025
Capital versé	0	-	-	-	0
Réserve - Evénements SFA	10'000	-	-	-	10'000
Réserve - Frais de structure SFA	0	-	-	10'000	10'000
Résultats reportés (fonds libres)	2'212	-	-	180	2'392
Résultat de l'exercice	0	10'180	-	-10'180	0
TOTAL FONDS PROPRES	12'212	10'180	0	0	22'392

2024 CHF

Fonds affectés	01/01/2024	Attributions	Utilisations	Transferts internes	31/12/2024
Projet Gaia	35'000	210'200	-245'200	-	0
Projet Paprika	20'000	200'000	-160'000	-	60'000
Projet Herbertine	14'000	8'843	-22'843	-	0
TOTAL FONDS AFFECTÉS	69'000	419'043	-428'043	0	60'000
Fonds propres	01/01/2024	Attributions	Utilisations	Transferts internes	31/12/2024
Capital versé	0	-	-	-	0
Réserve - Evénements SFA	0	-	-	10'000	10'000
Résultats reportés (fonds libres)	1'474	-	-	738	2'212
Résultat de l'exercice	0	10'738	-	-10'738	0
TOTAL FONDS PROPRES	1'474	10'738	0	0	12'212

Merci !

Nous remercions nos partenaires, membres, donateurs et donatrices pour leurs contributions, qui ont permis à Swiss Food Academy de réaliser ses objectifs pour 2025.

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

Direction générale de la santé du Canton de Genève, secteur prévention et promotion de la santé et Mme Homa Attar-Cohen, Mme Fabienne Sastre Duret, Mme Afamia Kaddour * Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP), Service enseignement et évaluation M. Philippe Jenni * Département du Territoire et Office cantonal de l'agriculture et de la nature et Mme Elodie Marafico * Ville de Genève et M. le Maire Alfonso Gomez * Département des finances et du logement, Service Agenda 21- Ville durable et M. Gaétan Morel, M. Thomas Kilbert * Département de la cohésion sociale et de la solidarité, Service de l'enfance (SDEN) et Mme Céline Liver et Mme Lara Cataldi * Département du Territoire, Office cantonal de l'agriculture et de la nature et Mme Elodie Marafico * Chambre d'Economie Sociale et Solidaire Après-Ge et Mme Muriel Besse, Mme Caroline Piffaretti, Mme Patricia Vidal Polge * The Yolo Factory et Mme Aurélie Auclair, Mme Claudia Da Mota * Université de Genève et M. Olivier Desrichard, Mme Lisa Moussaoui, Mme Sobral Alhais Mélanie * Université de Montpellier et Mme Letouzey Marine * Cadschool et Mme Jennifer Rey, Mme Barbara Offredo et Mme Lorraine Mafuta-Bekuka et Mme Gaëlle Balestra * Centre National d'Enseignement à Distance et Mme Floriane Bassan * Genève Bénévolat, la plateforme genevoise du bénévolat et Mme Sandra Mayland, Mme Andréa Quiroga * Fondation IPT et Mme Sabine Pellarin et Maëlle Quesne * Espace Entreprise et Mme Nathalie Constantin, M. Yves Haldemann, Mme Steph Auger et M. Albion Beqiri et M. Noe M. Preston et M. Mady et Mme Mara Sampaio * Groupe de Liaison genevois des Associations de Jeunesse et Mme Meghann Linder, Mme Anaïs Charlet * Commune de Bussigny et M. Steve Jacot, M. Laurent Emery * Transports Publics de Nyon et Nicolas Diaz *

PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES

Espace de quartier des Eaux-Vives et Mme Adriana Sa-Barretto, M. Fabien Koller * Espace de quartier Le 99 et Mme Mélanie Gafner-Angst, M. Boris Golay * Espace de quartier de Plainpalais et Mme Barbara Firla-Graenicher, Mme Joëlle Pattusch, Mme Izabela Herzog et M. Davide Pedrazzini * Ecoles Saint-Jean, Sécheron, Trembley, Micheli-du-Crest, Cropettes, XXXI-Décembre, De Chandieu, Du Mail, Geisendorf, Roseraie, Genêts, Allières, Crêts-de-Champel, Cayla * Mme Ioanna Poignand * Département de la cohésion sociale et de la solidarité, Antenne sociale de proximité de Plainpalais Jonction/Acacias et Mme Joëlle Pattusch, Mme Izabela Herzog et Mme Barbara Firla-Graenicher * Levain.ch et M. Jérôme Saugy * Association de Sauvegarde du Léman, M. Adrien Bonny, M. Robin Pittet, M. Alexis Pochelon * Fondation Arche des Abeilles, Mme Stéphanie Vuadens et Fabien * Restaurant Le Tourbillon, Cheffe Elodie Schenk et le Chef Jeremy Rochat * Restaurant de la Plage des Eaux-Vives et Chef Jean-Briac Monboussin et Vally * Gemüse Kebab, M. Romain Oeggerli et M. Victor Odry * Genève Cultive et Mme Juliette Perréard, Thomas Dorey et Louna C. * Votre Chef à Domicile et M. Christian Volnin * Association Semences de pays, M. Isamu Krieger et Dorota * Chef Rémy Tranchida * Perma e Cucina et Mme Juliette Mouriès * Parfum d'épices et M. Jérôme Binder * Onde de choc et M. Pascal Kropf * Julie Deslandes * Mme Alexandra Pisenti * M. Gary Mercier * Association de Sauvegarde du Léman et M. Alexis Pochelon * Mme Vanessa Brancato * Mme Karine Croquelois * Thi-Bon et le Chef Thibault Osmont * Union Maraîchère de Genève, Côté Jardin et Mme Faustine Mensa * Podcast Mettons le couvert avec Mme Aude Clementi, Mme Stéphanie E. Borloz-Gremaud, Mme Laurence Donato-Capel * Genevoise du Terroir et M. Thierry Desbaillet * Mme Mirjana Jovic * Mme Marine Zermatten * M. Thomas Paquier * Mme Anaïs Robatel * Mme Giorgia Bianchi * M. Paul Molineaux * Mme Virginie Pitteloud * Mme Melisa Kaymaz * Mme Jenny Letellier * Mme Christelle Haider * Mme Marine Letouzey * Mme Floriane Bassan * Mme Mélanie Sobral Alhais * Mme Tatiana Martins *

REMERCIEMENTS

PARTENAIRES FINANCIERS

République et Canton de Genève, Département de la Santé et des Mobilités, Direction Générale de la Santé du Canton de Genève * Ville de Genève, Service Agenda 21 - Ville durable, Service de l'enfance * Commune de Bussigny * Commune de Plan-les-Ouates * Loterie Romande * Côté Jardin * Groupe de Liaison genevois des Associations de Jeunesse - Fonds Selim * Société Genevoise d'Utilité Publique * Fondation Didier et Martine Primat * Fondation BNP Paribas Suisse * Fondation Philanthropique Famille Sandoz (FPFS) Fondation privée genevoise * Fondation May-Oui * Fondation Jan Baron Mladota * Beisheim Stiftung * Fondation Speiro - Enfance, jeunesse et famille * Ernst Göhner Stiftung * Fondation Pierre Mercier * Hirschmann Stiftung * Fondation de Bienfaisance Pierre & Andrée Haas * Fondation Inspir' * Seedling Foundation *

PARTENAIRES ÉVÉNEMENTS

Festi'Terroir et Genève Terroir * L'Union Maraîchère de Genève, côté Jardin et Mme Faustine Mensa * Théâtre Amstramgram et Muriel Maggos * Salon du livre, la Fondation pour l'Écrit et Mme Alessia Flavert et Mme Natacha Bayard * ADiGe et Mme Carolina Cerqueira Azevedo * Haute Ecole de Santé et Mme Loriane Todeschini, M. Ricardo Dias * M. René Longet * Chef Rémy Tranchida et Laurence Froidevaux * Vincent Vrob * Association Genevoise pour la Promotion du Goût et Mme Brigitte Turin et Mme Manuella Magnin et M. Régis Moktaropoulos et Mme Lorena Durante * Mme Sandy Hugues * Fête des Vendanges de Russin, Mme Laurence Duez, Mme Susana Barros * Festival du Film Vert et Mme Laure Veenendaal * Tous Unis pour l'Enfance et M. Antonio Di Florio * Maison de Quartier de Jonction et Mme Barbara Firla-Graenicher * Université de Genève et Mme Marlyne Sahakian et Julien Forbat * Restaurant de la Plage des Eaux-Vives * Crèche CielBleu *



Crédit photo : @Chris_Heeney00896

BÉNÉVOLES

Mme Aude Clementi * Mme Laure Veenendaal * Mme Catherine Roulin * M. Patrick Vouters * Mme Françoise Gertsch * Mme Christiane Vaudan * Mme Catherine Fayant * Mme Marie-Gisèle Nolli Pezzatini * Mme Fernanda Lisboa * Mme Anne Vilbert * Mme Brancato Vanessa * Mme Christelle Haider * Mme Mariana Silva Coelho * Mme Julie Deslandes * M. Steve Raepsamen * Mme Maria Retamales * Mme Yoko Zanoni * Mme Karine Croquelois * Mme Claudia Da Mota * Mme Floriane Bassan * Mme Kerstin Kotthoff * Mme Lorraine Mafuta-Bekuka * Mme Marine Letouzey * Mme Mélanie Sobral Alhais * Mme Patricia Vidal Polge * M. Lionel Debaiffe * Mme Maria del Mar Parron Solana * Mme Temerza Tesfal * M. Pinga lunga * M. Pierre Epiney * Mme Elise Garcia * M. Emile Taponier * M. Arthur Nguekeu * M. Alfred Moosberger * Mme Ioanna Poignand * Mme Tabatha Schmidhauser * Mme Diana Estevez * Mme Mara Sampaio * Mme Désirée Perrenoud * M. Cemal Acikbas * M. Pierre Edouard Debay * Mme Or Salama * Mme Florence Delachaux * Mme Ivonne Gubser * Mme Anne-Claude Bay * Mme Michelle Pochon * Ghislaine * Mme Jarmila Spycher * M. Albion Beqiri * Mme Ourida Cherpillod * Mme Racha Boukhors * Mme Aurore Ferrage *

Swiss Food Academy

Ensemble, redonnons du sens à notre alimentation

CONTACT

Swiss Food Academy

Rue de Carouge 58
1205 Genève

Tel : +41 22 558 06 56

Tel : +41 76 579 67 78

contact@swissfoodacademy.ch

Rédaction et édition :

Maria Retamales
Jenny Letellier
Catherine Roulin

Design :

Renata González / Studio Maga

Association reconnue d'utilité
publique et exonérée d'impôts

Pour les dons :

CCP 14-404845-2

