RAPPORT D'ACTIVITÉ 2019

Swiss Food Academy

Notre vision

« Un monde dans lequel chaque individu est acteur de son alimentation, dans le respect de son corps, de ses pairs et de sa planète. »

Table des matières

Vision 2
Message du Président 3
Notre Association - portrait et valeurs 5
Notre association - mission et activités 7
Chiffres-clés de l'année 9
Points forts 2019 10
Le programme éducatif 2019 11
Nos réalisations - ateliers en espaces de quartier 12
Nos réalisations - challenges en milieu scolaire 15
Nos réalisations - conférences et grand public 19
Perspectives 22
Finances 23
Partenaires et remerciements 26
Structure organisationnelle 27

Message du Président

« Les enfants sensibilisés aujourd'hui sont les consommateurs éclairés et responsables de demain. »

En janvier 2019, après un an d'activité, l'association Swiss Food Academy a réussi le pari de rassembler les idées de citoyen.ne.s passionné.e.s et les efforts de ses membres autour d'une plateforme innovante en alimentation saine et durable et ainsi développer son premier programme d'éducation au niveau régional.

La ville de Genève a renouvelé sa confiance par la mise à disposition de salles de cours dans les espaces de quartiers. Le service Agenda 21-Ville durable a offert son soutien via son programme "Nourrir la Ville" . Nos activités ont trouvé résonance auprès du canton qui a intégré notre projet au Plan d'Action Cantonal de prévention et de promotion de la santé.

Ces soutiens publics ont accéléré le développement de la structure et permis la reconnaissance d'utilité publique de l'association au mois de juillet. Ces premiers pas sont importants pour consolider le bien-fondé de notre mission auprès de la population et valider le sens de nos actions pour les bénéficiaires.

Ce sont justement plus de 613 jeunes et enfants qui ont bénéficié du programme. Par le biais d'ateliers, de défis interclasses et de visites de fermes et marchés locaux. Le public adulte a aussi été sensibilisé au travers de notre participation à plusieurs événements publiques liés à la santé, à l'alimentation, à l'éducation et au développement durable.

Ces actions ont été menées avec des partenaires locaux formidables qui ont su donner à l'esprit fédérateur de Swiss Food Academy une réalité. Un grand merci donc à chacun de vous et à chacune des institutions qui ont soutenu et accompagné nos réalisations.

Ce message est également l'occasion pour moi de mettre en avant l'excellent travail des collaborateur.trice.s et bénévoles de l'association et de vous dire BRAVOOO ! pour votre implication sans faille, vos propositions intelligentes et innovantes ainsi que pour l'esprit positif et bienveillant que vous communiquez au quotidien.

Bonne lecture

Steve Raebsamen, Président

Notre engagement

> “Nous nous engageons à développer des outils pédagogiques pour que chacun soit capable de reprendre en main son alimentation et d'impacter de manière positive son environnement.”

Portrait

« Parce que notre alimentation est un essentiel au bien-être de chacun et celui de notre planète, redonnons du sens à notre alimentation »

Swiss Food Academy est une association suisse à but non lucratif, basée à Genève et reconnue d'utilité publique. Elle est indépendante sur le plan politique et confessionnel. Elle est soutenue par la Ville et le Canton de Genève ainsi que par des partenaires privés.

L'association réunit des citoyen.ne.s engagé.e.s et des expert.e.s en alimentation, en éducation, en santé et en durabilité autour de projets de sensibilisation en alimentation saine et durable.

Depuis sa création le 01 novembre 2017, Swiss Food Academy s'engage pour une éducation alimentaire "plus juste et pour tous". Ce droit fondamental à l'accès à l'information est un des piliers important de l'association. En effet, l'information est déjà présente partout, Mais comment faire pour l'amener encore plus efficacement jusqu'à l'assiette au regard de l'objectif n°12 des objectifs de développement durable ?

L'objectif mondial de production et consommation responsables est un appel pour les producteur.trice.s, les consommateur.trice.s, les communautés et les gouvernements à réfléchir sur leurs habitudes et usages en termes de consommation, de production de déchets, à l'impact environnemental et social de l'ensemble de la chaîne de valeur de nos produits.

Toute l'équipe s'engage à sensibiliser la population locale genevoise au bien manger, aux impacts positifs de l'alimentation sur notre organisme, notre planète et sur la valorisation de notre territoire en créant des outils ludiques et pédagogiques destinés aux enfants, adultes et seniors.

C'est la combinaison entre citoyen.ne.s et expert.e.s qui fait que Swiss Food Academy est un projet citoyen puisque nous pensons que **l'alimentation est une affaire de tous**. Ce sont les expériences de chacun qui permettent la création d'outils qui répondent au mieux à la réalité du terrain et notamment aux besoins de la population.

Nos valeurs

Citoyenneté

Par essence, notre association est la rencontre de citoyen.ne.s engagé.e.s et passionné.e.s ainsi que d'expert..e.s pluridisciplinaires. Elle réunit des hommes et des femmes attaché.e.s à une vision commune et collaborant de manière responsable.

Responsabilité

L'association intervient dans sa globalité dans des missions d'intérêt général. Toute l'équipe est alors investie de manière exemplaire autant dans l'encadrement que la conception de projets de sensibilisation pour le grand public. Swiss Food Academy s'engage aussi dans un management respectueux de l'environnement : mise en place de mesures de consommation locale, de réduction d'utilisation d'emballages voire de recyclage.

Respect

L'association agit au quotidien avec bienveillance dans le respect et l'écoute de chaque individu.
Parce que nous croyons que l'alimentation est une affaire de tou.te.s, l'inclusion est un élément que nous plaçons au coeur de la structure.. Nous croyons à l'exemplarité, à la primauté du changement et aux initiatives personnelles qui construisent un monde où chacun.e a sa place.

Notre mission et nos objectifs

La mission principale de Swiss Food Academy est la promotion de l'éducation alimentaire auprès des enfants, des adultes et des seniors.

L'association vient en soutien aux actions déjà menées par la Ville, le canton et les autres collectivités locales. Cette mission s'articule autour de 3 grands axes :

Eduquer

- **Offrir** à la population un accès direct à une éducation alimentaire à l'aide d'outils pédagogiques adaptés à chaque public

- **Stimuler** l'intérêt, la curiosité et le sens critique de la population sur les enjeux sociaux, économiques et écologiques liés à l'alimentation

- **Accompagner** la transition alimentaire de structures voulant s'engager dans le changement

Fédérer

- **Favoriser** la cohésion sociale entre la structure associative, le grand public et les autorités locales

- **Réunir** les acteurs locaux de l'alimentation, la pédagogie, la santé et la durabilité au sein d'une même structure afin de garantir une expertise transversale sur des projets liés à l'alimentation durable

- **Permettre** à la population de rejoindre activement un écosystème social afin qu'elle soit au coeur d'un laboratoire d'idées et à la source de projets d'utilité publique

Valoriser

- **Mettre en valeur** le territoire et le savoir-faire local

- **Mettre en lumière** les acteurs de l'alimentation, de la santé et de la durabilité

Nos activités

Afin de mener à bien sa mission, Swiss Food Academy :

Outils Pédagogiques

- **Interagit** en direct avec le public et s'y adapte par une participation active de ce dernier et par une vulgarisation de l'information existante

- **Crée et anime** des ateliers interactifs, ludiques et pédagogiques dans lesquels le public a plaisir à participer activement

- **Organise et participe** à des conférences et tables rondes sur les enjeux liés à une alimentaiton saine et durable

- **Développe** du contenu et des supports pédagogiques physiques et digitaux adaptés à chaque public

Plateforme innovante

- **Travaille** en collaboration directe pour la population avec les collectivités locales et les institutions dans la réalisation des projets

- **Intègre** les spécialistes et professionnel.le.s aux projets afin de valider le contenu et la méthodologie pédagogique

- **Accueille** et accompagne les idées des citoyen.ne.s engagé.e.s et les besoins de structures en demande depuis son laboratoire d'idées jusqu'à la réalisation du projet

Recherche et cartographie

- **Réalise** des recherches et des études liées à l'alimentation

- **Elabore** une cartographie de l'écosystème régional de l'alimentation saine et durable

- **Publie** des infographies qui mettent en valeur les nombreux acteurs locaux du paysage de l'alimentation durable

Chiffres clés 2019

51 Ateliers de sensibilisation

3 Conférences et tables ronde

8 Evénements locaux partenaires

600 Supports pédagogiques distribués

2 Infographies publiées

1 Catalogue créé pour les écoles

613 Enfants sensibilisés

Points forts 2019

Lancement du programme d'éducation en alimentation saine et durable dans le canton de Genève

Un programme innovant qui laisse une place importante à l'action et à l'échange en matière d'éducation alimentaire.
Retrouvez le programme en **page 11**

Les ateliers dans les espaces de quartiers des Eaux-Vives et Le 99

Retrouvez les p'tit.e.s chef.fe.s, p'tit.e.s jardinier.e.s et p'tit.e.s détectives de l'alimentation en action au sein des espaces de quartiers en **page 12**

Création du premier challenge scolaire à l'établissement de St-Jean

Un défi pour huit classes participantes sur une journée entière. Emotions et débats garantis.
Retrouvez-les images en **page 15**

Organisation du premier week-end de l'alimentation durable au Grand-Saconnex

En collaboration avec l'association J'aime ma planète et l'association Helvetas, une exposition, des conférences et ateliers à découvrir en **page 19**

Programme éducatif 2019

« Un programme innovant qui laisse une place importante à l'action et à l'échange en matière d'éducation alimentaire »

Après une année 2018 riche en activités et en échanges avec différents acteur.trice.s locaux et publics que nous avons rencontrés , nous avons pu remarquer que les demandes et attentes se sont diversifiées.

C'est pourquoi nous avons décidé de créer un programme qui réponde au mieux aux besoins constatés sur le terrain en concentrant nos efforts sur 3 axes importants et toujours en lien à notre mission principale de sensibilisation :

- Encore plus d'interaction avec le public

- Une prise de parole plus fréquente

- Des contenus pédagogiques à disposition de professionnels de l'éducation

Afin de couvrir ces trois axes, le programme s'est déroulé comme suit :

Un catalogue d'ateliers mensuels destinés aux écoliers dans 2 espaces de quartier (Eaux-Vives - rive gauche et Le 99 - rive droite) et répartis en P'tit.e.s chef.fe.s, P'tit.e.s jardinier.e.s et P'tit.e.s détectives de l'alimentation

Les espaces de quartiers ont été choisis car ils sont au coeur même des activités sociales des quartiers et sont donc un moyen direct et naturel d'intégration aux actions déjà existantes pour la population dans le domaine socio-éducatif

Une participation à 8 événements publics liés à la santé, à l'alimentation, à l'éducation et au développement durable

Les thématiques des événements partenaires sont étroitement liées à notre domaine d'activité et drainent un public sensible à celles-ci

Une participation à 3 conférences et 1 table ronde sur la transition alimentaire

La prise de parole et l'échange entre citoyen.ne.s-expert.e.s-institutions est un point essentiel dans ce programme d'utilité publique

Une sensibilisation dans les classes d'écoles sous forme de challenges interclasse dans des établissements primaires genevois

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Les ateliers interactifs et ludopédagogiques dans les espaces de quartier

Cohésion sociale

En 2019, le département de la cohésion sociale et de la solidarité a renouvelé son contrat de mise à disposition des salles de cours pour les ateliers Swiss Food Academy dans les espaces de quartiers des Eaux-Vives et l'espace ""Le 99" dans le quartier des Charmilles.

Les espaces ont intégrés notre programme au leur et nous avons ainsi eu le plaisir de proposer une activité parmi l'ensemble des activités sociales, récréatives et éducatives qui y sont proposées. Pour rappel, ces espaces sont ouverts aux jeunes, aux adultes ainsi qu'aux seniors. Ce sont de véritables lieux de rencontre intergénérationnels et toute l'équipe a eu beaucoup de plaisir à échanger.

Les ateliers ont eu lieu **deux fois par mois sur toute l'année** et les thématiques proposées ont été accordées sur les saisons. L'accent a été mis sur un travail concret de mise en situation pratique. Les enfants ont donc mis la main à la pâte franchement pour préparer de succulents plats et encas, n'ont pas eu peur de recouvrir leurs pieds et mains de terre et d'insectes pour cultiver un potager urbain et ont su faire preuve d'ingéniosité et user d'un flair très aiguisé pour réaliser de vraies enquêtes de terrain à la recherche d'informations dans des lieux de production et de distribution. Au total **184 participants ont bénéficié de nos ateliers en espaces de quartier**.

P'tit.e.s chef.fe.s

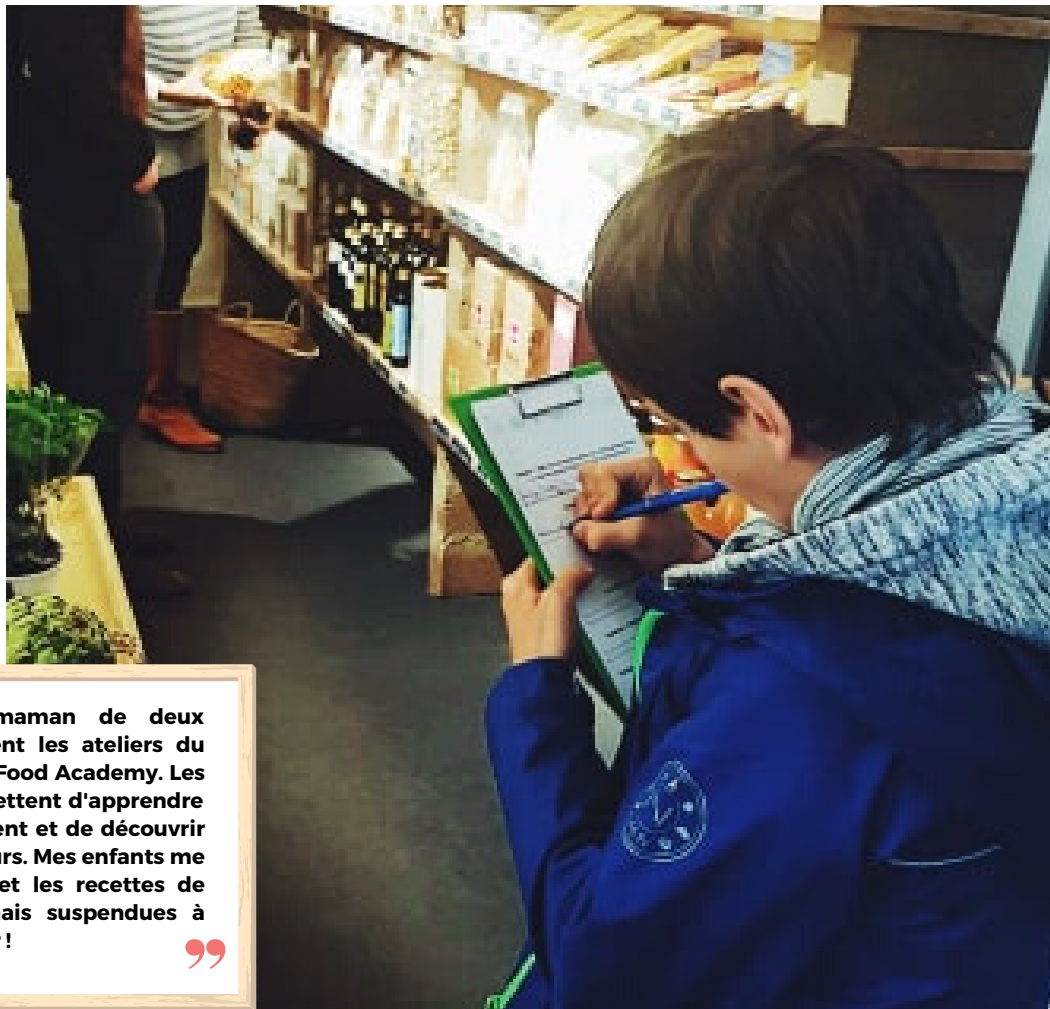
Les espaces de quartier sont équipés de cuisines professionnelles et les cours ont été donnés par un.e chef.fe culinaire certifié.e. Une emphase particulière a été apportée avant le passage à la pratique sur l'origine des aliments et leur transport, leur apport nutritionnel et d'autres spécificités typiques du produit travaillé.

P'tit.e.s jardinier.e.s

Des bacs à terreau ont été mis à disposition de la Ville au sein des espaces de quartier afin de permettre à ces jeunes herbes de découvrir la pratique du jardinage, la saisonnalité, les différents légumes et herbes aromatiques en collaboration avec le collectif de jardiniers Vert Vollandes. Tout comme pour les ateliers de cuisine, l'équipement de jardinage est adapté pour les jeunes et les enfants.

P'tit.e.s détectives

Les petit.e.s détectives ont reçus des missions dans la salle de cours et sont ensuite allés rechercher des informations auprès des producteurs (ferme) et des distributeurs (marché local et supermarché). La recherche d'information a été focalisée sur l'étiquetage des aliments, les pays d'origine et les moyens de transport des aliments et aussi les conditions de vie des producteurs rencontrés.



> **Je suis Mara, maman de deux garçons qui suivent les ateliers du mardi chez Swiss Food Academy. Les ateliers leur permettent d'apprendre à cuisiner sainement et de découvrir de nouvelles saveurs. Mes enfants me conseillent aussi et les recettes de SFA sont désormais suspendues à notre réfrigérateur !**

Les chiffres

2 espaces de quartier

1 potager mis à disposition

76 p'tit.e.s chef.fe.s

60 p'tit.e.s jardinier.e.s

48 p'tit.e.s détectives en alimentation durable

15 bénévoles formidables

184 enfants sensibilisés

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Challenges en milieu scolaire

Les P'tit.e.s enseignant.e.s

En 2019, nous avons eu le plaisir de mettre en place une semaine complète d'animation et de défis dans l'établissement primaire de St-Jean.

Les élèves y ont traité de nombreux thèmes liés à l'alimentation. De la **saisonnalité** à la **reconnaissance de fruits et légumes** en passant par les **conditions de production et de transformation** jusqu'au **gaspillage alimentaire.**

Les élèves ont approché les thématiques par petits groupes via un carnet à compléter, des quizz, un visionnage d'une vidéo, ont fait un gros travail de brainstorming avec l'animateur pour finalement être mis à défi sur la résolution de leur thématique durable choisie ou attribuée.

Ce travail a été multiplié dans d'autres classes sur d'autres thématiques. A la fin de la semaine, les classes ont été décloisonnées afin de permettre une diversité des thématiques et des âges. Chaque groupe d'enfants a alors présenté au reste de la classe leurs recherches en devenant les p'tit.e.s enseignant.e.s. La classe à son tour a challengé le groupe au tableau par des questions sur la thématique. C'est un véritable **travail d'équipe et d'échange !**

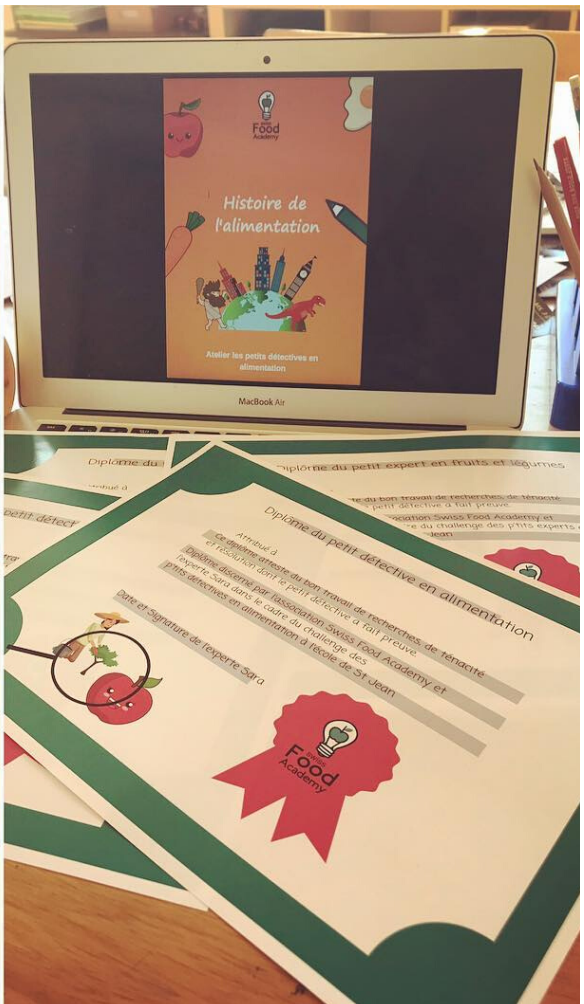
Les enseignant.e.s se sont aussi impliqué.e.s dans ce processus par un travail en amont avec les élèves sur les thématiques traitées avant l'intervention, lors d'une matinée dédiée à la présentation de leur recherches sous forme d'exposé. Chaque enseignant.e a pris ensuite le rôle d'arbitre et de soutien.

Un élément important est l'**intégration des journées de défi scolaire dans les objectifs du PER** (Plan d'étude romand). En effet, au delà des objectifs propres de sensibilisation et de prise de conscience, des objectifs plus agiles sont aussi définis dans les comportements des enfants tels que prise de parole, le respect du temps de parole d'autrui, le travail en équipe, la résolution multidisciplinaire, l'entraide.

Au total, **160 élèves** ont bénéficié de ces challenges et l'équipe pédagogique a coaché au total huit classes pour traiter 4 thématiques choisies par l'équipe enseignante sur une semaine complète.

Nous avons aussi eu le plaisir de proposer des ateliers pour l'école CE du Lignon et le collège CEC Emilie-Gourd sur la thématique de la graine à l'assiette avec cours de cuisine inclus.

> **L'atelier organisé à la Ferme de Budé fut pertinent car il a traité les enjeux du furtur et du présent. J'ai apprécié le travail en équipe de la classe et l'accesssibilité aux recettes. Je pense que c'est une action utile pour ma classe : une belle surprise !**
>
> **Debora Porfiri, enseignante au CEC Emilie Gourd**



Les chiffres

3 écoles

1 semaine de challenges à l'école de St Jean

1 visite de la Ferme de Budé avec le Collège Emilie Gourd

38 tartelettes fraise rhubarbe faites à l'école du Lignon

60 p'tit.e.s chef.fe.s

160 p'tit.e.s enseignant.e.s à St Jean

5 bénévoles formidables

221 enfants sensibilisés

OUTILS PEDAGOGIQUES

Création de contenus pédagogiques

Création du catalogue SFA pour les écoles

Le catalogue 2019 pour les écoles est un **support pédagogique sous forme de carnet d'élève** de plusieurs pages avec lesquels les élèves peuvent s'immerger dans leurs missions et défis.

Sept thématiques y peuvent être abordées sous forme de questionnaires, de cartes, de jeux de pistes, de réflexions guidées. Il représente **l'outil principal mis à disposition des écoles** pour les journées de challenges.

4 thématiques de sensibilisation ont été distribuées aux 160 élèves de l'école de St-Jean.

Ces supports ancrent le travail des participant.e.s et permet ainsi un partage, une transmission et **une multiplication de l'effort de sensibilisation** au sein de l'établissement partenaire.

Réalisations en events

MUSEOMIX KIDS 02 FÉVRIER , SALLE COMMUNALE DE PLAN LES OUATES

En partenariat avec AmusEn , l'association a réalisé un atelier culinaire autour de la saisonnalité et des essentiels en cuisine à redécouvrir !

38 PARTICIPANT.E.S

LA RUCHE QUI DIT OUI 07 MARS, LAUSANNE

Réseau de marchés locaux et de circuits courts

L'association a organisé une rencontre entre enfants et producteurs : visite du marché et dégustation de produits locaux

7 PARTICIPANT.E.S

WEEK END DE L'ALIMENTATION DURABLE 30 MARS, LA FERME DE SARASIN, GRAND-SACONNEX

En partenariat avec J'aime ma Planète, Helvetas et Partage, l'association a présenté une conférence et un atelier culinaire grand public

20 PARTICIPANTS

| ATELIER CULINAIRE DE SAISON POUR LES P'TIT.E.S CHEF.FE.S DU MUSEOMIX

| CONFÉRENCE SUR L'ALIMENTATION DE DEMAIN A LA FERME SARASIN

| DÉCOUVERTE D'UN MARCHÉ LOCAL LAUSANNOIS

| DE LA NOIX AU LAIT DE CAJOU À LA FERME SARASIN

Réalisations en events

GENEVA STREET FOOD FESTIVAL, 27-30 JUIN JARDIN ANGLAIS, GENÈVE

En partenariat avec l'Union Maraichère de Genève et la Ferme Bieri pour des ateliers de sensibilisation en alimentation saine et durable pour tout public

60 PARTICIPANT.E.S

FESTI'TERROIR, 24-25 AOUT, PARC DES BASTIONS, GENÈVE

Fête de la vente directe et du bio, l'association a proposé des ateliers 100% local et de saison pour les enfants

40 PARTICIPANT.E.S

SEMAINE DU GOÛT 14 SEPTEMBRE, RESTAURANT TAKINOA, GENÈVE

Festival suisse de l'éducation au goût et à la gastronomie

En partenariat avec Takinoa, l'association a proposé jeux didactiques en alimentation et préparation de jus de saison en famille

15 PARTICIPANT.E.S

| STAND MULTI ACTIVITÉS AU GENEVA STREET FOOD FESTIVAL

| L'ALIMENTATION DURABLE AU CENTRE DE NOS ACTIONS AU JARDIN ANGLAIS

| LES P'TIT.E.S CHEF.FE.S DU FESTI'TERROIR ET AU TÉLÉJOURNAL DE 12:45 !

| ATELIER ÉDUCATIF AUTOUR DE LA SAISONNALITÉ CHEZ TAKINOA

Réalisations en events

THE MEAL, 21 SEPTEMBRE, PLAINE DE PLAINPALAIS, GENÈVE

En partenariat avec The Meal, l'association a organisé avec cheffe Pia des recettes de saison et 100% local pour fêter notre agriculture de proximité et la journée de la paix

15 PARTICIPANT.E.S

FESTIVAL COOK'N'SHOW MERCREDI 13 ET SAMEDI 16 NOVEMBRE, PALEXPO GRAND-SACONNEX

Des conférences et ateliers le mercredi et une table ronde dédiée à l'alimentation des séniors durant la journée de l'nnovation alimentaire

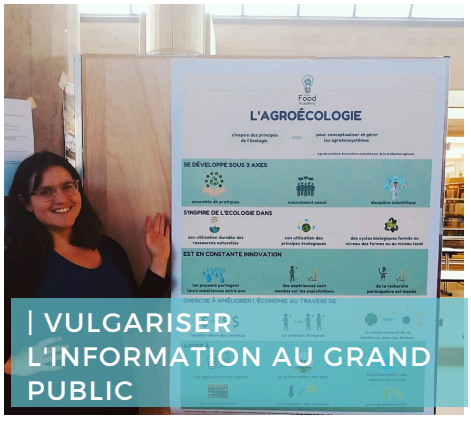
40 PARTICIPANT.E.S

FORUM ORIGINE TERRITOIRES ET DIVERSITÉ 4 AU 6 DÉCEMBRE, UNIVERSITÉ DE LAUSANNE

Première publication d'une infographie réalisée par l'association et l'équipe de cartographie : l'agroécologie qu'est-ce donc et quels sont ses impacts sur notre alimentation et notre environnement ?

130 PARTICIPANT.E.S

| SEMAINE DU GOÛT À LA PLAINE DE PLAINPALAIS



| VULGARISER L'INFORMATION AU GRAND PUBLIC

| MINI CONFÉRENCE À PALEXPO SUIVI D'UN ATELIER PRATIQUE

| LES FAMILLES AUX FOURNEAUX AU COOK'N'SHOW À PALEXPO

Perspectives 2020-2024

2020

→ Consolider le lancement du programme d'éducation

et les liens avec les écoles, les espaces de quartier et les festivals partenaires actuels par une seconde édition du programme en 2020 avec de nouvelles thématiques durables

2021-2024

→ Développer de nouveaux outils pédagogiques

Création d'ateliers adaptés à d'autres publics (senior, proche aidant, malentendant, intergénérationnel)

Ateliers

Création d'un rallye de l'alimentation

Développement d'un programme d'accompagnement pour les professionnel.le.s du parascolaire

Sensibilisation grand public

Edition d'un serious game, livre et guide sur l'alimentation saine et durable pour les professionnels du domaine socio-éducatif et les familles

Contenus pédagogiques

Production de capsules vidéos et contenus digitaux (infographies) sur l'alimentation durable au sein de notre région

→ Renforcer notre rôle de laboratoire et de facilitateur de projets citoyens

Plateforme innovante

Organisation de forums, tables rondes et échanges conviviaux entre citoyen.ne.s-professionnel.le.s-institutions

→ Intensifier la valorisation des acteurs locaux de l'alimentation durable

Recherche et études

Pilotage de recherches et d'études sur les liens entre santé, durabilité et alimentation

Cartographie

Cartographie du paysage régional de l'alimentation durable

Bilan 2019

Association Swiss Food Academy
Bilan pour l'exercice clos au 31 décembre 2019

	Note	2019 CHF	2018 CHF
ACTIFS			
Actifs circulants			
Liquidités		973	750
Postfinance		20 150	12 746
Postfinance		33	33
Autres débiteurs		0	0
Actifs transitoires		282	0
Total actifs circulants		**21 438**	**13 529**
Actifs immobilisés			
Equipement informatique		0	0
Garantie loyer		0	0
Total actifs immobilisés		**0**	**0**
TOTAL DES ACTIFS		**21 438**	**13 529**
PASSIFS			
Fonds étrangers			
Créanciers tiers		1 208	1 832
Passifs transitoires		20 109	11 583
Subvention à rendre aux subventionneurs		0	0
Total fonds étrangers		**21 317**	**13 415**
Fonds propres			
Fortune		113	50
Résultat de l'exercice		8	63
Total fonds propres		**121**	**113**
TOTAL DES PASSIFS		**21 438**	**13 529**

Compte de résultat 2019

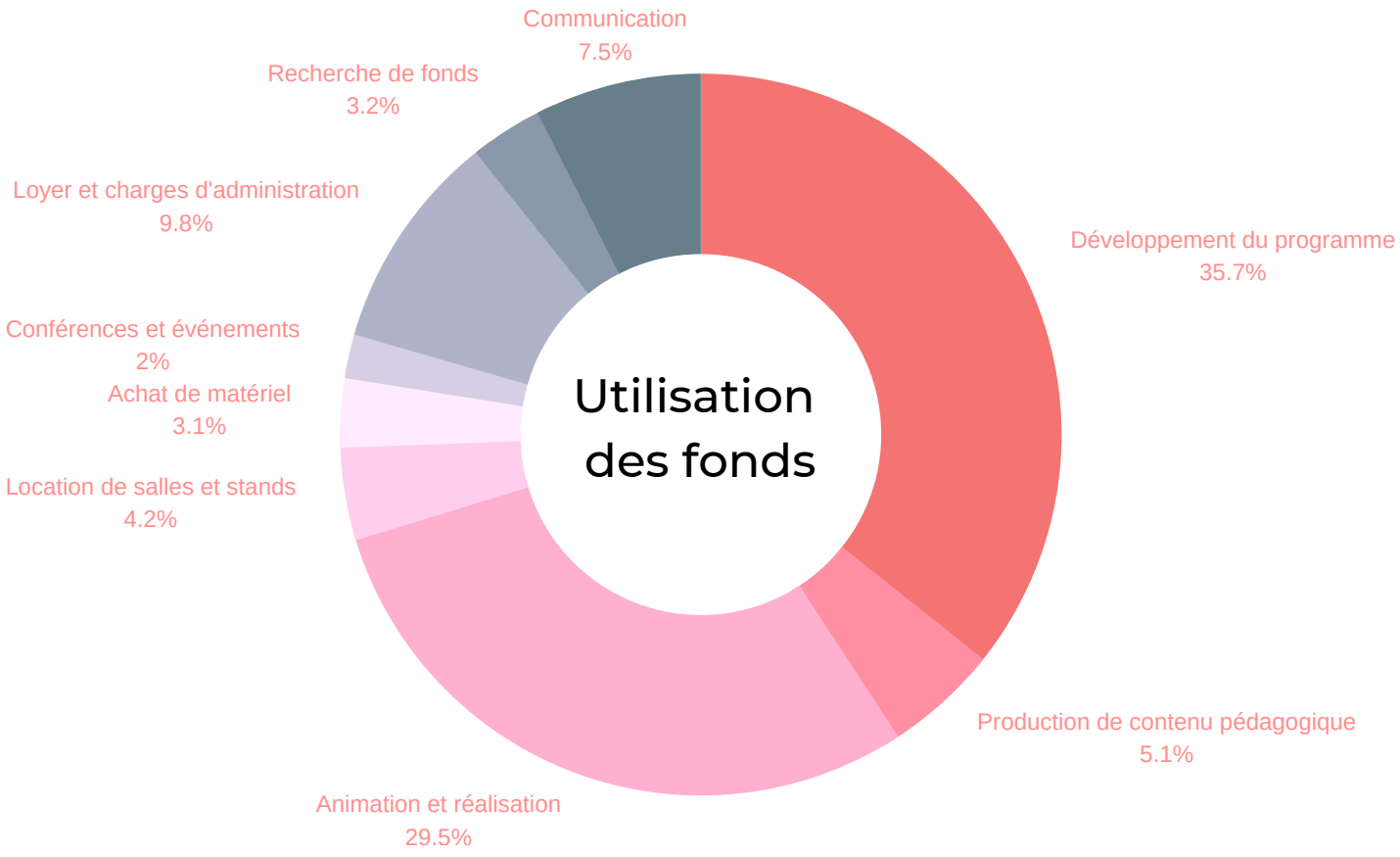
Association Swiss Food Academy
Compte de résultat du 1er janvier au 31 décembre 2019

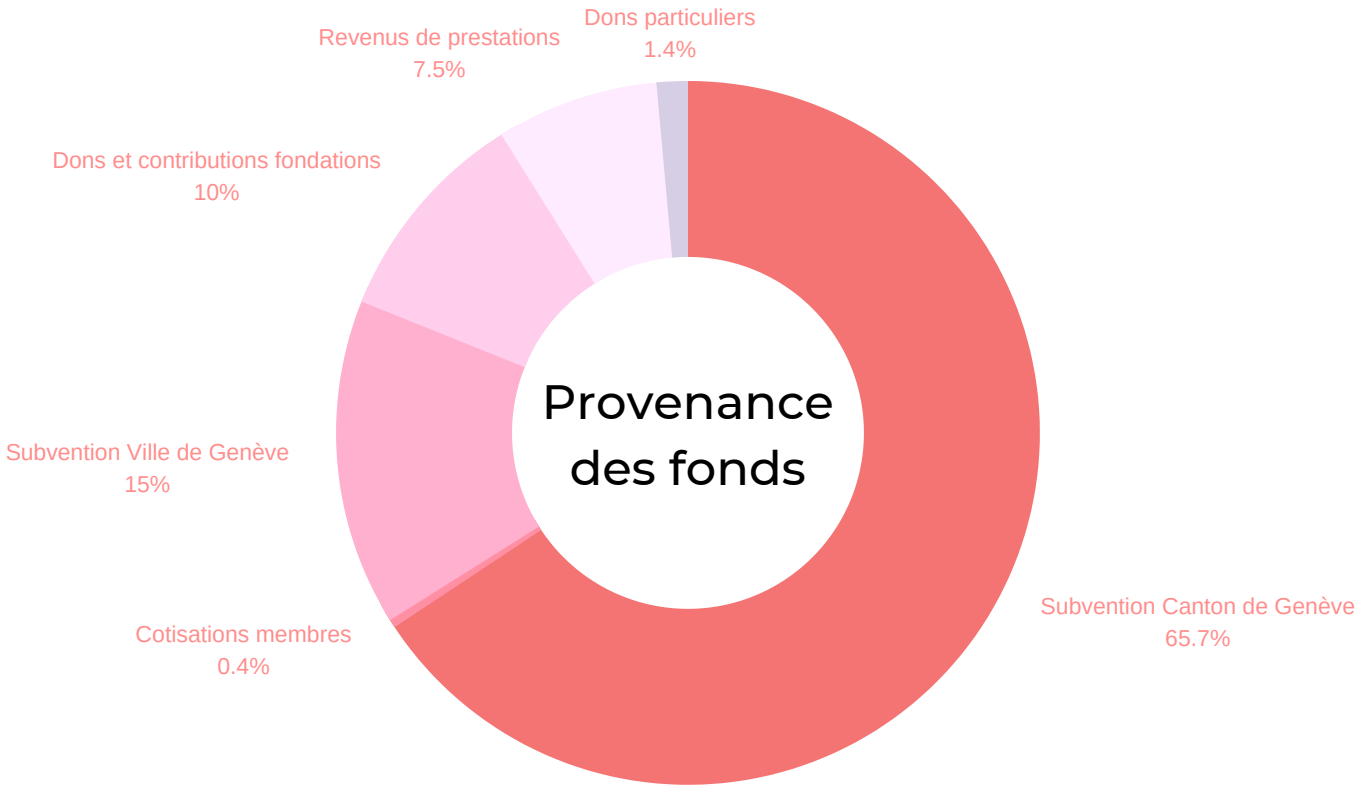
	Comptes 2019 CHF	Budget 2019 CHF	Comptes 2018 CHF
Produits d'exploitation			
Revenus de prestations	7 455	2 000	1 806
Dons et contributions fondations	11 431	12 300	33 612
Subventions de collectivités publiques	84 600	89 605	30 438
Cotisations de membres	375	300	750
Autres produits d'exploitation	0	0	0
Total produits d'exploitation	**103 861**	**104 205**	**66 606**
Charges d'exploitation			
Charges directes de projets			
Charges projet Programme	-46 465	-45 400	-16 476
Charges projet Catalogue	-6 400	-6 400	-6 400
Total charges directes de projets	*-52 865*	*-51 800*	*-22 876*
Autres charges d'exploitation			
Charges de personnel	-40 432	-42 205	-29 235
Charges de locaux	-7 200	-7 200	-11 880
Charges d'administration et d'informatique	-2 981	-3 000	-2 214
Frais de promotion et de représentation	-375	0	-338
Amortissements	0	0	0
Total autres charges d'exploitation	*-50 988*	*-52 405*	*-43 667*
Total charges d'exploitation	**-103 853**	**-104 205**	**-66 543**
Résultat d'exploitation	**8**	**0**	**63**
Résultat financier	0	0	0
Résultat hors exploitation	0	0	0
Résultat exceptionnel ou hors période	0	0	0
Résultat avant restitution aux subventionneurs	**8**	**0**	**63**
Part à rendre aux subventionneurs	0	0	0
Résultat net	**8**	**0**	**63**

Utilisation et provenance des fonds 2019

Répartition des fonds :
86% pour les charges directes de projets (89'927.-)
14% pour les autres charges (13'926.-)

Répartition des salaires :
91% pour les projets (37'062.-)
9% pour la recherche de fonds et l'administration (3'370.-)





Partenaires et remerciements

Nous remercions pour leurs contributions nos partenaires, membres, donateur.trice.s qui ont permis à Swiss Food Academy de réaliser ses objectifs pour 2019.

Nous remercions l'ensemble des institutions et particuliers mentionnés ci-dessous ainsi que l'ensemble des institutions et particuliers qui ne souhaitent pas être mentionnés :

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS * La Direction générale de la santé du Canton de Genève et Mme Homa Attar-Cohen * Le Service cantonal de la promotion de la santé et de prévention et Mr Derek Christie * La Ville de Genève et Mme la Maire Sandrine Salerno * Le Département des finances et du logement Le Service Agenda 21- Ville durable et Mr Gaétan Morel * Le Département de la cohésion sociale et la solidarité et Mme Esther Alder * L'Espace de quartier des Eaux-Vives et Mme Adriana Sa-Barretto et Luca Carorozzini * L'Espace de quartier Le 99 et Mr Boris Golay * La CESS Après-Ge et Mme Anouk Zosso *

PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES * Le Collectif de jardiniers Vert Vollandes * La Directions de l'établissement scolaire de St-Jean et Mr Boesinger * La Directions de l'établissement scolaire du Lignon et Mr Derrer * La Direction de l'établissement scolaire Emilie-Gourd et Mme Porfiri * Mme Mirjana Jovic, enseignante * Mme Sara Bouh, enseignante * La Communauté de la Ruche qui dit Oui et Mme Ana Decosterd * L'Epicerie L'Arcade et Mme Sophie Mabille * Le Musée Museomix Kids, Mme Jehanne Zaki et Nicolas Huber * L'association J'aime ma Planète et Mr Lloris Cavagliotti *

PARTENAIRES FINANCIERS * République et Canton de Genève * Ville de Genève * Services Industriels de Genève * Union Maraîchère de Genève *

PARTENAIRES EVENTS * La Commune du Grand-Saconnex * La Ferme Sarasin * L'Association Helvetas * La Fondation Partage * Le Geneva Street Food Festival, Mme Pascale Clemann et Mme Lara Mai Vo Van * La Ferme de Bieri et Mr Claude Bieri * Les Services Industriels de Genève et Mme Glorieux Pereira * La Société coopérative Coop * La Société coopérative Migros * L'Entreprise Aligro * Le Festival Festi'Terroir et Genève Terroir * Le Festival la Semaine du Goût, Mr Gaétan Morel * La boutique Eaux-Vives Takinoa Food for Joy et Mr Hermann Rawyler * Le Salon des Automnales et Mme Jennifer Joly * L'Union Maraîchère de Genève, Mme Faustine Mensa et Aurélien Picaud *

PARTENAIRES MÉDIAS * La Station Radio Lac et Mme Barbara Bertoli * Le Journal de l'alimentation positive et Mr Julian Rochat * Le Magazine J'adoore et Mr Patric Bernheim * Le journal 20 minutes et Mr Léonard Boissonnas * La chaîne Me For You for Us et Mme Marie Baldi * La RTS, Mme Flore Amos et Mme Manuela Salvi *

BÉNÉVOLES * Centre genevois du Volontariat et Mme Isabelle Chatelain, Mr Patrick Vouters Mme Gigi Chatriant, Mme Christiane Vaudan, Mme Françoise Gertsch, Christian Mischler, Oihida Madani, Lysa Kohler, Lucienne Cicurel, Hoàng-Anh Din, Georgeta Topala, Christiane Monin, Anais Mathilde Robatel, Julie Genoud, Hilda Aceves, Ondine Frerebeau, Ourida Cherpillod, Catherine Bollard, Inès Ferro *

Structure organisationnelle SFA

L''association Swiss Food Academy est une association suisse à but non lucratif, basée à Genève et reconnue d'utilité publique. Elle est indépendante sur le plan politique et confessionnel. Elle est soutenue par la Ville et le Canton de Genève ainsi que par des partenaires privés.

Organisation

L'assemblée générale est l'organe suprême de l'association et se réunit une fois l'an. Elle élit les membres du comité de gestion et décide la planification. Elle approuve le rapport d'activité, les comptes et le budget annuel. **Le comité** est responsable de la stratégie et de la bonne gestion du budget annuel. Un **vérificateur des comptes** extérieur est nommé par l'assemblée générale. L**a direction** est responsable de la planification et de la mise en œuvre des projets, des programmes et des actions en Suisse.

Le comité se compose de citoyens engagé.e.s dans la cause de l'alimentation durable. Chaque membre est libre de l'intégrer et collabore de manière bénévole. Le comité est doté d'un **conseil consultatif**.

Le Comité

Président et co-fondateur
Steve Raebsamen, Genève
Coordinateur d'avions
Membre depuis 2017

Secrétaire
Patrick Raebsamen, Estavayer-le-Lac
Chef cuisinier et agent de détention
Membre depuis 2017

Trésorière
Ana Martinez-Negreira, Veyrier
Employée
Membre depuis 2017

Nicolas Cherpillod, Thônex
Expert en fiscalité
Membre depuis 2018

Christian Kohler, Genève
Entrepreneur
Membre depuis 2018

Le Conseil consultatif

Josefina Espinosa-Marti, Genève
ExecMBA Green Economy
Consultante ITC

Mickaëlle Haution-Pra, Genève
Spécialiste Ingénierie de Formation
Autrice

Sandrine Doppler, Genève
Experte Innovation et Transition alimentaire
Conférencière

Marie-France Martinez, Genève
Formatrice pour adultes
Spécialiste communication, Ifage

Judith Caroline Schwaab-Foinquinos, Genève
Consultante Nations Unies UNCTAD
Experte IPI

Structure organisationnelle SFA

L'association travaille par projets et organise ses ressources humaines, matérielles et financières autour de ceux-ci. **Un.e chargé.e de projet** conçoit, planifie et évalue les besoins en ressources et reçoit le soutien nécessaire auprès de l'équipe de **direction**.

Il n'y a donc pas de hiérarchie verticale archaïque mais un vrai travail d'équipe de passionnés et d'experts regroupé par centres d'intérêts et par projets. Les chargés de projets rendent compte directement à la coordination des programmes éducatifs.

La Direction

Directrice générale
Fondatrice
Maria Retamales

Soutien
Administration
Catherine Bollard

Soutien
Recherche de fonds
Steve Raebsamen

Coordination
Programmes Educatifs
Maria Retamales

Coordination
Communication et
Relations Partenaires
Christel Tacchini

Soutien
Communication
digitale
Heder Neves

L'équipe pédagogique et les chargé.e.s de projets

Chargée de projet
Psychologie appliquée
affective
Cora Aguirre

Formatrice
Ecoles et Cuisine
Pia Gans de St-Pré

Formatrcie
Ecoles
Mirjana Jovic

Chargée de projet
Agro-écologie
Géo-sciences de
l'environnement
Roxane Mosse

Formatrice
Ecoles et Cuisine
Wendy Glaus

Formatrice
Ecoles
Sara Ruiz

Chargée de projet
Sciences de
l'alimentation
Capucine Musard

Formateur
Ecoles et Jardinage
Mickael Barcelo

Chargée de projet
Alimentation
Elsa Perret

Swiss FOOd Academy

Chemin de Vincy 2B
1202 Genève
Tel : +41 76 579 67 78
contact@swissfoodacademy.ch

Textes écrits par :
Maria Retamales et Steve Raebsamen,
fondateurs de l'association

Association reconnue d'utilité publique en 2019

Pour les dons : CCP 14-404845-2