

Rapport d'activité

2018

TABLE DES MATIÈRES

Message et chiffres	page 2
Missions, activités, organisation	page 4
Points forts 2018	page 9
Perspectives 2019	page 14
Bilan et comptes	page 15
Remerciements et partenaires	page 19

Première Edition

02 Message et chiffres

L'alimentation durable, un jeu d'enfants...

Ce rapport d'activité 2018, à destination des membres, des partenaires et du grand public, a pour but de présenter de manière synthétique l'association Swiss Food Academy et ses missions et de revenir sur les activités et points forts qui ont marqué l'année. Il complète une information délivrée tout au long de l'année à travers les douze newsletter présentant les actualités et les projets locaux dans tous les domaines de l'alimentation.

En janvier 2018, après seulement deux mois d'existence, grâce à l'audace et à la créativité des membres de l'association, nous avons pu tester 3 types d'ateliers innovants et interdisciplinaires d'éducation alimentaire pour les enfants à l'espace de quartier des Eaux-Vives. Les ateliers "P'tits chefs", "P'tits jardiniers" et "P'tits détectives de l'alimentation" étaient nés.

Après seulement 6 ateliers pilotes, la Ville de Genève nous a offert un contrat de 18 mois et nous avons ainsi triplé le nombre annuel prévisionnel d'enfants sensibilisés à la mi-année déjà. De plus, l'association a été invitée tout au long de l'année à divers événements publics genevois traitant de la santé, de la cohésion sociale, de la jeunesse et de la famille. Nous avons ainsi eu l'occasion de réaliser 33 ateliers, ce qui représente plus de 430 enfants sensibilisés pour cette première année de lancement.

La réussite est totale en terme d'intérêt de la population locale, des institutions et de fréquentation des ateliers. Sur les réseaux sociaux aussi, la communauté genevoise ainsi que les communautés de l'alimentation, de l'alimentation durable, de l'éducation, de la santé et de la jeunesse, lesquelles soutiennent nos activités depuis les premières interventions, ont franchi le cap des mille abonnés toutes plateformes confondues. Le démarrage d'activité est toujours en cours et se place ainsi sous de bonnes augures en vue de l'année prochaine.

Ce message est également l'occasion pour moi de saluer personnellement l'excellent travail des collaboratrices et des collaborateurs de l'association, de les remercier pour leur implication sans faille, leurs propositions intelligentes et innovantes ainsi que pour l'esprit positif et bienveillant dans lequel elles et ils travaillent au quotidien. Un grand merci également à chacun de nos partenaires et chacune des institutions qui ont soutenu et qui ont su témoigner leur confiance à notre jeune organisation.

Enfin, bien évidemment, un grand BRAVOOO ! aux enfants qui ont apporté tant de solutions créatives et innovantes et de joie de vivre tout au long de cette merveilleuse année 2018.

Je vous souhaite une agréable lecture !

Steve Raebtsamen - Président

Swiss Food Academy

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

EN BREF POUR 2018

Nombre total d'ateliers effectués	33
Nombre d'espaces de quartier partenaires	2
Nombre d'écoles partenaires	3
Nombre d'événements locaux partenaires	4
= Nombre total d'enfants sensibilisés	430
Nombre de recettes partagées	125
Nombre de graines plantées	113
Nombre d'étiquettes alimentaires étudiées	320
Nombre de visites de supermarchés et de fermes	4
= Nombre de sourires partagés	Infini

NOV
2017

Date de création

5

Membres du
comité associatif

6

Expertes

1

Salariée

45

bénévoles

Missions, activités et organisation

04

Depuis sa création le 01 novembre 2017, Swiss Food Academy s'engage pour une éducation alimentaire "plus juste et pour tous". Sans distinction d'origine, d'âge ou de connaissances préalables. Ce droit fondamental à l'accès à l'information est un des piliers importants de l'association. En effet, l'information est déjà présente partout, à tout instant et librement accessible. Sur internet, auprès des rapports et études d'organisations internationales, auprès de la confédération, des cantons et des communes.

Mais comment faire pour l'amener plus efficacement encore jusqu'à l'assiette, et plus particulièrement celle des enfants ?

Swiss Food Academy apporte des propositions de solutions par le biais de la création et l'animation d'ateliers interactifs, ludiques et pédagogiques autour de l'alimentation durable. Ces ateliers traitent les nombreux thèmes des enjeux de développement durable liés à l'alimentation. Depuis l'histoire de l'alimentation aux modes de consommation de demain, depuis les conditions sociales et économiques de production et de transformation jusqu'au gaspillage alimentaire, en passant par les circuits et la saisonnalité. Sans oublier bien sûr les ateliers pratiques de cuisine et de jardinage qui sont eux aussi essentiels à une approche de terrain et à une revalorisation du plaisir et du partage en cuisine et au jardin.

Tous ces thèmes méritent d'être abordés et traités dès le plus jeune âge. Et c'est exactement vers quoi convergent les engagements quotidiens des membres de notre association : une prise de conscience individuelle et collective de la nouvelle génération sur les enjeux de l'alimentation durable par le jeu et le plaisir.

Chaque p'tit chef, p'tit jardinier ou p'tit détective de l'alimentation reçoit une mission bien définie à chaque atelier Swiss Food Academy. Au fil des mois, son assiduité et sa perspicacité à résoudre les énigmes et les tâches qui lui sont proposées s'aiguisent. Il apprend, se responsabilise et devient bientôt autonome dans ses choix et mesure les impacts qu'ils peuvent avoir sur son propre corps, sa communauté et son environnement.

Les enfants sensibilisés aujourd'hui seront les consommateurs éclairés et responsables de demain.



MISSIONS

Swiss Food Academy crée et anime des ateliers liés à l'alimentation auprès des enfants de 6 à 12 ans. L'association vient en soutien et en complément aux actions déjà menées par la Ville et le canton de Genève.

Le travail de l'association s'articule autour de 7 objectifs :

- ** **Promouvoir** une éducation alimentaire pour les enfants et les adultes
- ** **Eveiller** la curiosité et la créativité des enfants dans le domaine de l'alimentation durable
- ** **Développer** l'esprit critique des enfants et des adultes en les sensibilisant sur les enjeux sociaux-économiques et écologiques de l'alimentation
- ** **Mettre en avant** la production, la gastronomie et les marchés locaux
- ** **Favoriser** la cohésion sociale et les échanges entre enfants, seniors et collectivités locales
- ** **Fédérer** les acteurs locaux de l'alimentation, de la formation, de la santé et du bien-être ainsi que de la jeunesse autour d'un dénominateur commun qu'est l'alimentation durable auprès des jeunes
- ** **Créer et organiser** un écosystème social propice à la réalisation d'activités auprès de la nouvelle génération en vue de la sensibiliser sur les enjeux de l'alimentation durable, par le jeu et le plaisir



En adéquation avec son statut d'association à but non lucratif, Swiss Food Academy valorise la dimension de proximité dans toutes ses actions et favorise le travail en partenariat avec les institutions locales, publiques, privées ou appartenant au tiers secteur (associations, coopératives et entreprises sociales).

À son niveau associatif et structurel, Swiss Food Academy s'engage en faveur d'un développement durable socialement, économiquement et écologiquement responsable.

ACTIVITÉS

Pour atteindre ses objectifs, Swiss Food Academy :

- ** **Crée et anime** des ateliers ludo-pédagogiques autour de l'alimentation durable
- ** **Intervient** régulièrement et directement dans les espaces de vie sociale des enfants tels que leurs espaces de quartiers, leurs écoles, ainsi que lors d'événements publics liés à l'alimentation et à la jeunesse
- ** **Travaille** en collaboration directe avec les producteurs locaux, les institutions et associations locales
- ** **Valide** le contenu et la méthodologie pédagogique de ses ateliers par à un comité de spécialistes et de professionnels
- ** **Vient** en soutien et en complément des actions cantonales déjà mises en place par les autorités
- ** **Partage** ses activités et publications avec une communauté de parents et d'acteurs de l'alimentation durable par le biais d'une communication constante via les réseaux sociaux et les newsletters



Ressources Humaines

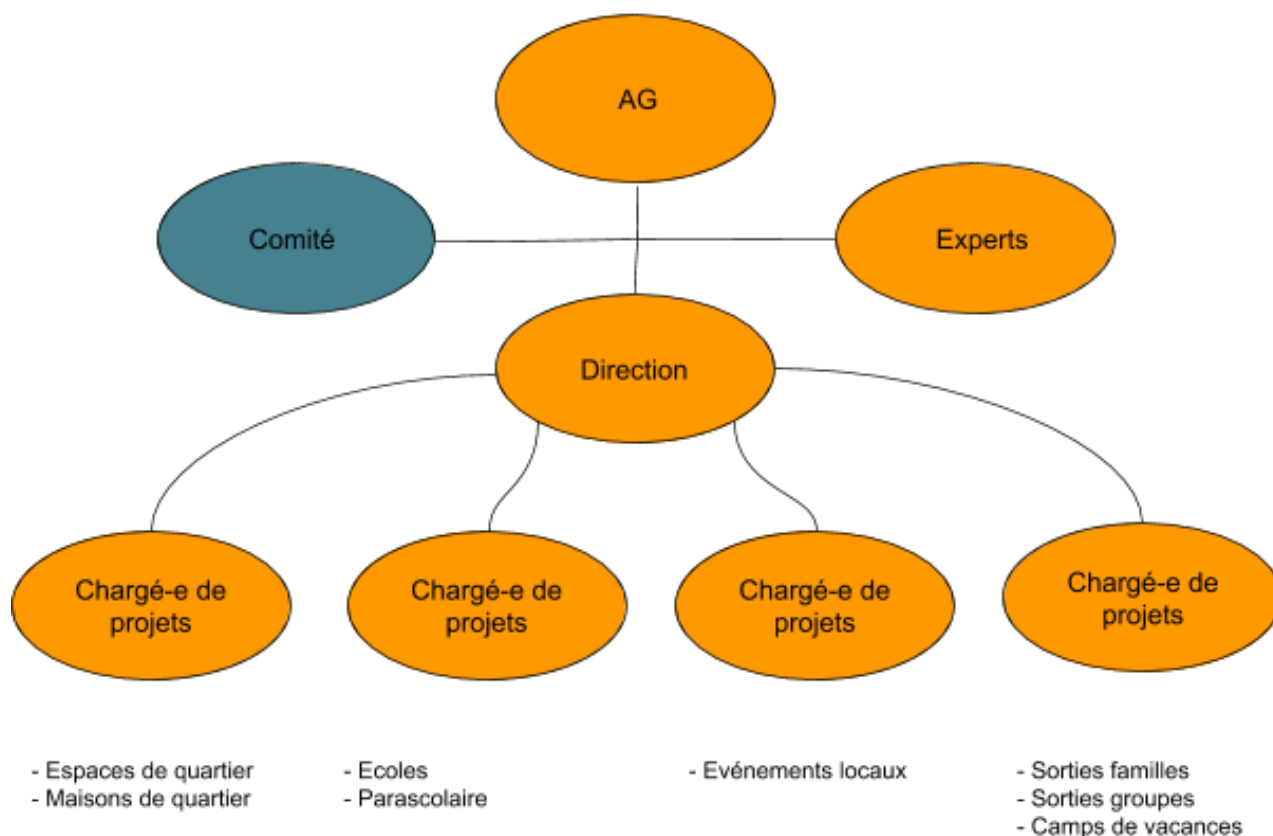
Un comité composé de 5 membres assure la conduite stratégique, humaine, financière et administrative de l'association.

Un poste de direction générale a été créé en septembre 2018 afin d'assurer le développement, la liaison et le suivi des projets.

L'association compte 1 salarié fixe pour un équivalent plein temps de 0.5 poste.

Les autres membres sont à l'heure actuelle soit bénévoles soit mandatés pour des missions en rapport avec leurs compétences et domaines d'expertise spécifiques. Le total des membres est de 15 au 31 décembre 2018.

Organigramme de Swiss Food Academy au 31.12.2018



Experts et comité de spécialistes

Afin de valider la teneur scientifique et pédagogique des ateliers, l'association s'est dotée depuis le début de ses activités d'un comité scientifique. Ce dernier co-crée et anime les ateliers.

Il se compose de diététiciens, chefs culinaires, ingénieurs agronomes, enseignants, conseillers en développement durable, experte en tendances alimentaires.

Les expertises spécifiques sont mises en relation transversales lors des séances de création des ateliers et permettent une innovation dans les thèmes, les contenus, les méthodologies d'apprentissages et le suivi des ateliers.

Chacun possède donc une expertise propre à son domaine et ensemble ils réalisent un travail et un catalogue de prestations conformes aux exigences des institutions publiques avec lesquelles l'association collabore.

L'association compte actuellement 8 experts.



09 Points forts 2018

→ **Un contrat initial de 18 mois renouvelable a été établi avec la Ville de Genève** pour animer des cours et ateliers d'éducation alimentaire à l'espace de quartier des Eaux-Vives.

La Ville de Genève et le canton soutiennent notre initiative.

→ Swiss Food Academy a élargi son offre à **d'autres espaces de quartiers ainsi qu'à plusieurs écoles publiques et événements locaux.**

→ **Un catalogue d'ateliers spécifiques pour les écoles primaires est en phase de réalisation et sera prêt pour la rentrée 2019/2020**

→ Swiss Food Academy a participé à la **Semaine du Goût** et a reçu le soutien et les relais presse du **service Agenda 21 de Genève Ville durable** ainsi que celui du canton. L'association renforce ainsi sa position active dans l'intégration de projets d'éducation à l'alimentation durable au sein de la ville et aussi du canton.



ATELIER DU 21 NOVEMBRE À 14H30
**LA BRIGADE DES P'TITS DÉTECTIVES ANTI-
GASPILLAGE**



ESPACE DE QUARTIER DES EAUX-VIVES
RUE DE MONTCHOISY 46

CONTACT@SWISSFOODACADEMY.CH OU
T. 076 695 67 78



→ Espace de quartier des Eaux-vives

Ateliers mensuels de janvier 2018 à juin 2019, renouvelable.

1er contrat avec la Ville de Genève et

le département de la cohésion sociale et de la solidarité pour 18 mois.

Cet espace de quartier est le noyau dur des ateliers de l'association.

SFA y a testé les ateliers pilotes. Il sert de réservoir à idées et de base géographique de travail.

Ateliers p'tits chefs : 4

Ateliers p'tits détectives : 4

Ateliers p'tits jardiniers : 2

Enfants sensibilisés : 93

PROGRAMME ATELIERS
Espace de quartier des Eaux-Vives

27 FEVRIER 14H30

LE CARNAVAL EN CUISINE
Rejoins tes copains pour un atelier p'tit chef : découvre les légumes d'hiver et crée tes propres chips

20 MARS 14H30

LA RENTRÉE AU JARDIN
Rejoins tes copains pour un atelier p'tit jardinier : cultive tes premiers semis et prépare une serre pour la belle saison

17 AVRIL 14H30

DES BONBONS POUR PÂQUES ?
Rejoins tes copains pour un atelier p'tit chef pâtissier : réalise tes bonbons pour le goûter.

15 MAI 14H30

À LA DÉCOUVERTE DU MARCHÉ LOCAL
Rejoins tes copains pour un challenge p'tit détective : espionne un marché local et prépare ton smoothie de saison

19 JUIN 14H30

UN ÉTÉ FRUITÉ ET VITAMINÉ
Rejoins tes copains pour un atelier p'tit chef pâtissier : réalise tes glaces aux fruits, cueillis au jardin.

→ Espace de quartier Le 99

Ateliers mensuels de septembre 2018 à juin 2019, renouvelable.

2ème contrat auprès de la Ville de Genève.

Rive droite

Ateliers p'tits chefs : 2

Ateliers p'tits détectives : 1

Ateliers p'tits jardiniers : 1

Enfants sensibilisés : 37

→ Maison de quartier de la Jonction

Ateliers en Mai et Juin

Ateliers fraises et ketchup et frites de légumes maison avec Wendy

Atelier p'tits chefs: 2

Enfants sensibilisés : 20

PROGRAMME ATELIERS
Espace de quartier Le 99

12 FEVRIER 16H30

PETITS MAIS COSTAUDS LES LÉGUMINEUSES
Rejoins tes copains et découvre les légumineuses puis ton premier burger végétal

12 MARS 16H30

UNE FAMILLE QUI A DU PEP : LES AGRUMES !
Rejoins tes copains pour un atelier p'tit chef avec un dessert plein de zeste

9 AVRIL 16H30

ATELIER P'TIT JARDINIER : LES AROMATIQUES
Rejoins tes copains pour un atelier plantation et prépare un délicieux pesto maison

7 MAI 16H30

DE LA GRAINE À LA FRAISE
Rejoins tes copains et découvre d'où vient la fraise Et si on préparait un crumble à la fraise ?

11 JUIN 16H30

LA RHUBARBE : FRUIT OU LÉGUME ?
Rejoins tes copains et découvre la rhubarbe en cuisinant son trifle

→ Cycle d'orientation Cayla

La Fraisière de Meyrin en Juin

Première collaboration avec une école publique

Mr Stalder : Agriculteur urbain

Atelier p'tits détectives : 1 classe

Enfants sensibilisés : 17 élèves

→Etablissement scolaire

de Vernier

Ecole primaire les Ranches en Novembre

Atelier p'tits détectives à la recherche du glouton de sucre et atelier p'tits chefs sur la pomme

Ateliers p'tits chefs/p'tits détectives : 8 classes

Enfants sensibilisés : 71 élèves



Evénements

→ Expo Junior 2018

Palexpo en Avril

Atelier p'tits chefs aux GastroMômes

Événement majeur à Genève auprès des jeunes et des familles.

Nous avons organisé et animé pas moins de 6 ateliers pour y sensibiliser un total de 60 enfants sur trois jours. Notre stand d'information a reçu bon nombre de visiteurs et **soutien**.

Partenariat avec des producteurs locaux et producteurs GRTA

Nbre de visiteurs : 150

Enfants sensibilisés : 60

→ Collectif Ô Vives Vollandes

Ecole des Vollandes en Juin

Célébration de la fête Ô Vollandes

42 p'tits jardiniers ont planté pour leur première fois un basilic pour la maison

Ils ont découvert le jardinage, des plantons à l'arrosage

→ Semaine du Goût

Restaurant de la Table des Roys en Septembre

Participation à l'événement avec relais de la Ville

Atelier en duo parents-enfants sur la gastronomie suisse

Nbre de duos enfants-parents : 10



→ Cité des métiers

Palexpo en Octobre

Swiss Food Academy a été invité comme **membre du Jury** de la journée de l'innovation de projets en alimentation chez des jeunes de 15 à 25 ans

→ Noël aux Bastions

Parc des Bastions en Décembre

Sensibilisation aux épices et légumes d'hiver

Atelier p'tits chefs : 4

Ateliers Bric'aliments de Noël : 4

Enfants sensibilisés : 80





LE QUARTIER

Espace quartier des Eaux-Vives



Espace rénové et nouvelles activités
Depuis le mois de septembre 2017, l'Espace de quartier Eaux-Vives accueille de nombreuses activités pour les habitant-e-s. Rénové, cette salle polyvalente sise à la rue de Montchoisy 46 a fait l'objet d'un appel à projets en 2017. Ses activités régulières ont été retenues pour le quartier des Eaux-Vives. L'Antenne sociale de proximité (ASP), qui gère la salle, a priorisé des activités complémentaires à celles qu'offrent déjà la Maison de Quartier des Eaux-Vives et le Centre de rencontre pour les jeunes « La Source ».

La majorité des porteurs et porteuses de projets sont des habitant-e-s ou des associations des Eaux-Vives qui ont à cœur de s'investir dans la vie de leur quartier en proposant des activités et des cours destinés à différents publics. La diversité des projets proposés et retenus est encourageante.

Cet Espace de quartier a pour vocation de créer des synergies entre habitant-e-s et associations du quartier et se veut être un espace mutualisé où tous les publics et générations peuvent se rencontrer et se côtoyer.

La terrasse
Avec une belle ouverture sise au préau de l'école des Volandes, la terrasse de l'Espace de quartier contribue grandement à la qualité de vie du quartier. Dans le cadre du projet « O Vives les Volandes » au printemps 2017, l'Espace de quartier a été mis à disposition de la population pour accueillir différentes activités en lien avec l'usage du préau. D'ailleurs, cette expérience sera renouvelée cette année et toute nouvelle contribution est la bienvenue.

Dans la même veine, un projet de potager urbain sur la terrasse de l'ASP verra le jour ce printemps prochain. Avis aux intéressé-e-s !

Activités régulières pour toutes et tous

Pour les seniors, une permanence informatique gratuite a été mise sur pied les jeudis après-midi, parallèlement à la permanence sociale que tient l'Association APAF qui renseigne les aînés et leur famille sur l'entrée en EMS. Tous les vendredis après-midi, des seniors peuvent se rencontrer autour d'un thé et Gym Seniors propose trois cours de gymnastique par semaine.



Les activités familiales se concentrent les mercredis après-midi. Entre bricolage avec l'association Bazar d'Azurs, danse créative avec l'Association Le Souffle dansé et un atelier cuisine avec Swiss Food Academy, les enfants découvriront certainement leur bonheur. Quant aux jeunes adultes, une plage horaire leur est réservée le mardi soir pour des rencontres et activités de loisir. Des migrants sont accueillis les mardis matin par l'APDH (Association pour la Promotion des Droits Humains) pour échanger autour des thèmes de société et de la vie courante.

Si vous êtes intéressé-e par une de ces activités, n'hésitez pas à contacter directement les personnes ou associations responsables ! Plusieurs activités ont encore des places disponibles. Leurs responsables n'attendent que votre participation et seront ravi-e-s de vous accueillir !

Prêts ponctuels pour des activités privées
Enfin, depuis le mois d'octobre 2017 et parallèlement à la tenue des activités régulières, l'Espace de quartier est à disposition des habitant-e-s du quartier pour des activités privées les samedis ou dimanches de 9h à 20h, en échange d'une contre-prestation à définir avec l'ASP. Les associations du quartier peuvent également bénéficier de cet équipement pour des occupations ponctuelles.

Pour plus d'informations
Le programme complet est disponible sur le site de la Ville de Genève www.ville-geneve.ch ou au Point Info Eaux-Vives, situé à la rue de Montchoisy 50, ouvert du mardi au vendredi entre 9h-13h. Une permanence a lieu tous les jeudis de 10h à 13h au Point Info pour les prêts privés et ponctuels.

*Journal de la Région de quartier
des Eaux-Vives Nov.-Avril 2018*



PRESSE LOCALE ET NATIONALE ILS PARLENT DE NOUS ...

Au delà de son propre site et des réseaux sociaux usuels qu'elle alimente, l'association communique via les programmes des espaces de quartier, les relais et newsletter de la Ville de Genève ville durable ainsi que ponctuellement auprès de divers relais médias.

La communauté SFA a atteint en décembre les 1'200 abonnés tous réseaux sociaux confondus. Notre Newsletter mensuelle a atteint 100 abonnés au 31 décembre 2018.

INTERVIEW RTS

Genève,
ville durable



Perspectives 2019

14

→ Ateliers espaces de quartiers

20 Ateliers mensuels aux EQ des Eaux-Vives et Le 99 aux Charmilles
2 ateliers pilotes avec la FASE à la maison de quartier de Plainpalais

→ Ecoles primaires

Lancement du Programme d'éducation à l'alimentation durable dans les écoles genevoises : catalogue de 10 ateliers dont 2 ateliers en partenariat avec l'ADIGE

8 ateliers p'tits détectives en alimentation en Mars à l'école de St Jean
8 ateliers p'tits chefs au Lignon en Juin
4 ateliers dans une école en Novembre, à confirmer

→ GIAP

2 ateliers pilotes avec le Giap parascolaire pour la rentrée

Evénements

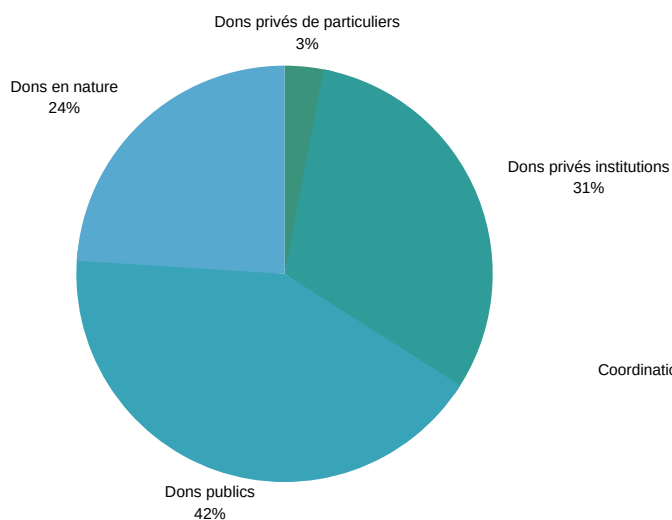
20 ateliers répartis dans 6 événements locaux liés à l'alimentation et à la jeunesse



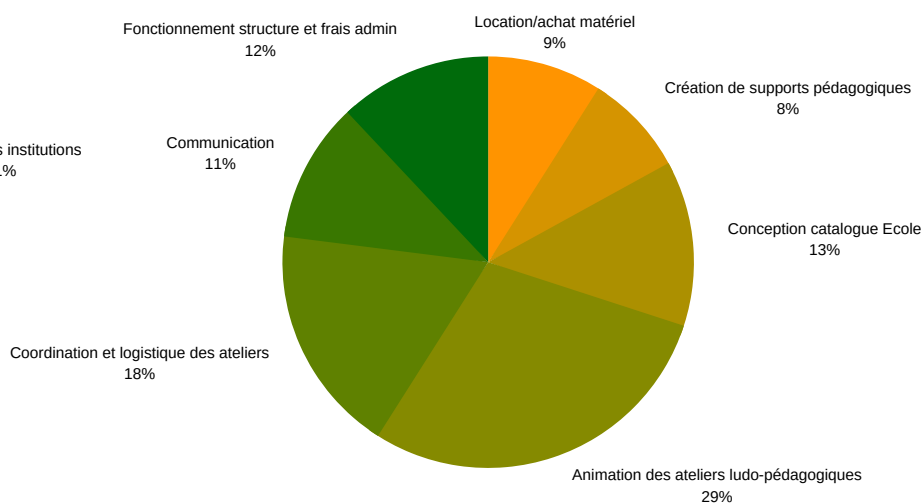
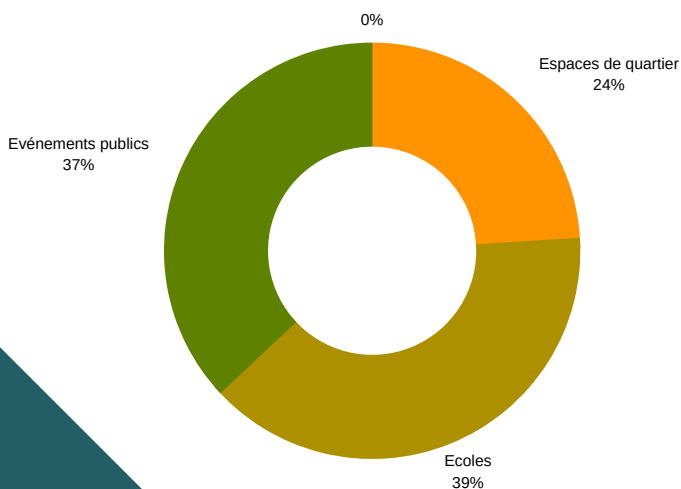
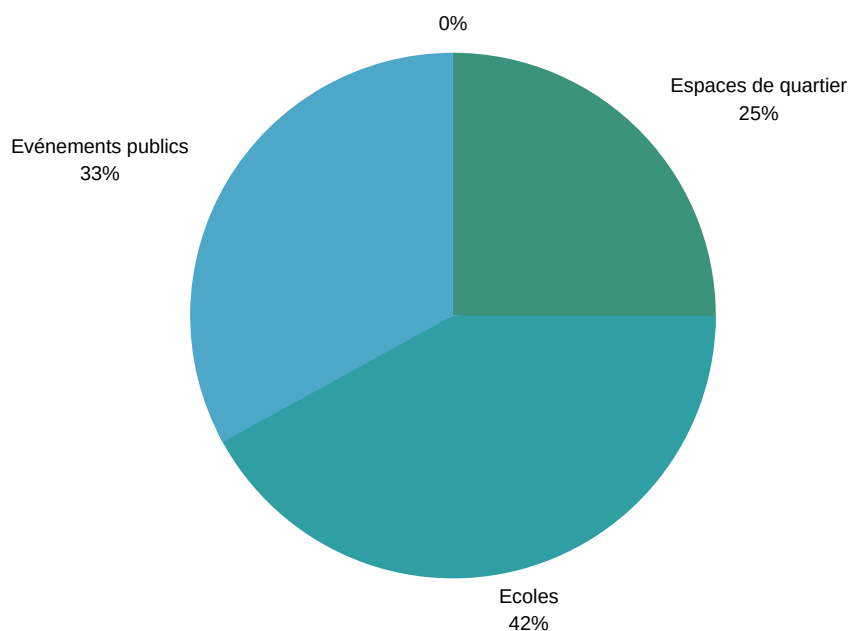
les automa nales



Provenance des dons



Utilisation des dons

Répartition des lieux de
sensibilisationRépartition des enfants
sensibilisés par lieu d'animation



BILAN AU 31 DECEMBRE 2018

A C T I F		2018 CHF
<u>ACTIFS CIRCULANTS</u>		
Liquidités		750,00
PostFinance		12 746,00
PostFinance		32,65
<i>Total ACTIFS CIRCULANTS</i>		<i>13 528,65</i>
TOTAL DE L'ACTIF		13 528,65
P A S S I F		
<u>FONDS ETRANGERS</u>		
Créanciers tiers		1 831,75
Passifs transitoires		11 583,50
<i>Total FONDS ETRANGERS</i>		<i>13 415,25</i>
<u>FONDS PROPRES</u>		
Fortune		50,00
Résultat de l'exercice	63,40	63,40
<i>Total FONDS PROPRES</i>		<i>113,40</i>
TOTAL DU PASSIF		13 528,65



COMPTE D'EXPLOITATION AU 31 DECEMBRE 2018

	2018 CHF
<u>PRODUITS D'EXPLOITATION</u>	
Subvention DGS	27 038,00
Subvention Ville de Genève	3 400,00
Fondation privée	20 000,00
Dons	1 731,80
Dons en nature	11 880,00
Autres recettes	1 806,00
Cotisations des membres	750,00
Total PRODUITS D'EXPLOITATION	66 605,80
<u>CHARGES D'EXPLOITATION</u>	
Salaires & charges sociales	18 926,10
Honoraires pour prestations de tiers	16 100,00
Autres charges du personnel	10 308,00
Total CHARGES D'EXPLOITATION	45 334,10
RESULTAT BRUT	21 271,70



COMPTE DE PERTES & PROFITS AU 31 DECEMBRE 2018

	2018 CHF
<i>Résultat brut reporté</i>	21 271,70
<u>AUTRES PRODUITS</u>	
-	0,00
<i>Total AUTRES PRODUITS</i>	0,00
<u>AUTRES CHARGES</u>	
<i>Charges & Frais Généraux :</i>	
Location de salles, stands & autres espaces	3 400,00
Achat ou location de matériel	1 667,00
Charges de loyer	11 880,00
Fournitures de bureau pour le projet	278,90
Frais administratifs liés au projet	1 934,57
Communications hors photos & réseaux sociaux	338,48
Création de supports pédagogiques	1 709,35
<i>Total AUTRES CHARGES</i>	21 208,30
RESULTAT NET	63,40

Remerciements et Partenaires

19

