



FACTS & FIGURES

DÉVELOPPEMENT DURABLE CONCRET



Michael Sahli
Président SV Fondation

Une alimentation saine ne commence pas seulement dans l'assiette. C'est ce qu'il illustrent les deux projets «Acker» soutenus par SV Fondation en 2024. Une approche consciente et des expériences positives avec une alimentation équilibrée jouent un rôle central pour une société durable. C'est pourquoi SV Fondation soutient aussi bien des cours de cuisine pour les écoliers que des projets luttant contre le gaspillage alimentaire ou qui permettent à des personnes dans le besoin d'aller au restaurant. L'alimentation fait partie de notre quotidien et nous concerne tous. C'est précisément là que SV Fondation déploie ses effets.

EN UN COUP D'ŒIL



26 demandes de soutien reçues, 8 projets nouveaux approuvés, 5 projets en cours



Groupes cibles soutenus:
enfants, adolescent-e-s, personnes socialement défavorisées, personnes vivant dans la pauvreté, grand public



Régions soutenues:
Suisse alémanique et romande



Les projets soutenus par SV Fondation ont atteint plus de 1,45 million de personnes des groupes cibles.

769

Nombre d'heures de bénévolat du Conseil de fondation



Contributions de soutien allouées en 2024:
CHF 309 500.–

www.sv-fondation.ch

SÉLECTION DES PROJETS SOUTENUS



Une nourriture naturelle – cultivée à la main

Quel est le lien entre l'alimentation, la santé, la nature et l'agriculture? Où et comment nos légumes poussent-ils exactement? Weltacker et Acker Schweiz sont deux projets qui permettent aux petits et aux grands de vivre de près la culture des aliments et qui montrent des relations passionnantes dans la bonne humeur. Bienvenue à la découverte informelle d'aliments sains dans un lieu d'apprentissage accessible!



Des réfrigérateurs contre le gaspillage alimentaire

Environ un tiers de tous les aliments finissent à la poubelle. Avec 14 réfrigérateurs publics en Suisse romande – il y en a 160 dans tout le pays – Madame Frigo offre une possibilité pratique et simple de réduire son propre gaspillage alimentaire. Le concept est simple: «Apporte ce dont tu n'as plus besoin toi-même et récupère ce qui manquait justement à la maison». Chaque année, en Suisse, plus de 300 tonnes de nourriture peuvent ainsi être sauvées d'une élimination prématurée.



Découvrir la cuisine comme un hobby

Se nourrir sainement commence dès le plus jeune âge. C'est pourquoi la fit4future foundation sensibilise gratuitement depuis de nombreuses années déjà les élèves des écoles primaires de toute la Suisse à des habitudes de vie saines. Dans leur école, les élèves découvrent la cuisine comme un hobby et apprennent en même temps de manière ludique de nouvelles choses sur l'alimentation équilibrée.

D'autres projets: www.sv-stiftung.ch/fr/projets