MATER

ACTIVITY REPORT 2024

GENEVA

SUMMARY

1. Editorial

- **Introduction** p.4
- **Walter el Nagar** p.6

2. Key Numbers 2024

- **KPI Overview** p.8
- **Graphics and Charts** p.9

3. Sustainable Social Inclusive Restaurant (SSIR)

- **Refettorio Geneva** p.10
- **Alfonso Gomez** p.10
  - Achievements p.14
  - Community participation p.17
  - Activities p.19
  - Feedback p.23
  - Challenges and Lessons Learned p.30
  - Plans for 2025 p.31
- **Refettorio Zurich**
  - Plans for 2025 p.34

4. Food Assistance Programs (FAP)

- **Rapid Relief Kitchen (RRK)** p.37
- **The Ark Museum – Brno** p.40

5. Advocacy

- **Overview** p.42
  - ECOSOC p.42
- **Second Democratic Forum** p.45
  - Partners' Feedback p.50
  - MIchael Fakhri p.50
  - Olga Kikou p.50
  - Juan Echanove p.52
- **The Right to Food in Geneva** p.54
  - Publication p.54
  - Year review p.57

6. Foundation

- **Genesis** p.62
- **Values** p.64
- **Governance** p.66
- **Teams** p.68

7. Financials

- **Donor Feedback**
  - Yasmina Sabrier p.74
- **Introduction** p.75
- **2024 versus 2023** p.75
- **Financials** p.78

8. Ecosystem

- **Overview of Partnerships and Collaborations** p.82

9. Acknowledgments

- **Recognition of Contributions and Support** p.86

RÉSUMÉ

1. L'éditorial

- **Introduction** p.5
- **Walter el Nagar** p.7

2. Chiffres clés 2024

- **Aperçu des ICP** p.8
- **Graphiques et diagrammes** p.9

3. Restaurant social durable et inclusif (RSDI)

- **Refettorio Genève** p.10
- **Alfonso Gomez** p.10
  - Réalisations p.14
  - Participation de la communauté p.18
  - Activités p.21
  - Retour d'information p.23
  - Défis et enseignements tirés p.30
  - Projets pour 2025 p.32
- **Refettorio Zurich**
  - Projets pour 2025 p.35

4. Programmes d'aide alimentaire (PAA)

- **Cuisine de secours rapide (RRK)** p.38
- **Musée de l'Arche - Brno** p.40

5. Le plaidoyer

- **Vue d'ensemble** p.42
  - ECOSOC p.42
- **Deuxième forum demopratic** p.47
  - Retour d'information des partenaires p50
  - MIchael Fakhri p.50
  - Olga Kikou p.51
  - Juan Echanove p.52
- **Le droit à l'alimentation à Genève**
  - Publication p.55
  - Bilan de l'année p.59

6. Fondation

- **La genèse** p.63
- **Valeurs** p.65
- **Gouvernance** p.67
- **Les équipes** p.69

7. Financials

- **Retour d'information sur les donateurs**
  - Yasmina Sabrier p.74
- **Introduction** p.76
- **2024 contre 2023** p.76
- **Finances** p.80

8. L'écosystème

- **Aperçu des partenariats et des collaborations** p.84

9. Remerciements

- **Reconnaissance des contributions et du soutien** p.86

INTRODUCTION

The year 2024 has been marked by extraordinary efforts, transformative initiatives, and a relentless commitment to addressing food and nutrition insecurity, fostering inclusivity, and advocating for the fundamental right to food for everyone. Mater Fondazione continues to push boundaries, bringing innovation and purpose to every project, from Refettorio's creative kitchens to global advocacy platforms.

This report encapsulates a year of impactful achievements, thoughtful challenges, and valuable lessons. Through the collective strength of our community, partners, and supporters, we have made tangible strides toward a more equitable and sustainable food system. We served thousands of meals at Refettorio Geneva, expanded our reach with the Rapid Relief Kitchen, and launched groundbreaking initiatives like the European Citizens' Initiative (ECI) on the Right to Food.

The structure of this report is designed to provide a clear and comprehensive overview of our activities, focusing on three main pillars: **Sustainable Social Inclusive Restaurants (SSIR)**, **Food Assistance Programs (FAP)**, and **Advocacy**.

- **SSIR**: This section highlights the accomplishments and challenges of Refettorio Geneva and our plans to expand to Zurich. It delves into the impact of our inclusive dining model, which blends culinary creativity with social responsibility, and showcases key activities such as cultural events, partnerships with international organizations, and the invaluable feedback from our chefs, volunteers, and community.
- **FAP:** Here, we outline our emergency food initiatives, including the innovative deployment of the Rapid Relief Kitchen (RRK) to Lebanon in partnership with SawaBlessed. This section also looks ahead space with the anticipated opening of the Ark Museum project in the Czech Republic, underscoring our commitment to addressing food insecurity on a global scale.
- **Advocacy:** Advocacy has always been at the heart of our mission, driving systemic change through bold initiatives. This section recounts our efforts to influence policy against hunger at platforms such as Committee on World Food Security (CFS) and the Italian Senate, as well as the unveiling of the European Citizens' Initiative on the Right to Food. It also addresses the local challenges faced in Geneva, including public funding gaps and the ongoing fight to uphold the constitutional right to food.

Complementing these pillars, the report provides insights into the Foundation's values, governance, financial transparency, and the broader ecosystem of collaborators and supporters who share our vision.

Together, these pages tell the story of a year dedicated to turning vision into action and building a future where food is more than sustenance—it is a tool for change, inclusion, and hope.

INTRODUCTION

Cette année 2024 a été marquée par des efforts extraordinaires, des initiatives transformatrices et un engagement sans faille pour lutter contre l'insécurité alimentaire, favoriser l'inclusion et défendre le droit fondamental à l'alimentation. La Fondation Mater continue à repousser les limites, en apportant de l'innovation et des objectifs à chaque projet, des cuisines créatives du Refettorio aux plateformes de plaidoyer globales.

Ce rapport résume une année de réalisations marquantes, de défis réfléchis et d'enseignements précieux. Grâce à la force collective de notre communauté, de nos no space et de nos sympathisantes, nous avons fait des progrès tangibles vers un système alimentaire plus équitable et plus durable. Nous avons servi des milliers de repas au Refettorio Genève, élargi notre champ d'action avec la cuisine de (RRK) rapide et lancé des initiatives novatrices telles que l'initiative citoyenne européenne sur le droit à l'alimentation.

La structure de ce rapport est conçue pour fournir une vue d'ensemble claire et complète de nos activités, en se concentrant sur trois piliers principaux : **Restaurants sociaux durables et inclusifs (SSIR)**, **Programmes d'aide alimentaire (FAP)** et **Plaidoyer**.

- **RSDI :** Cette section met en lumière les réalisations et les défis du Refettorio Genève et nos projets d'expansion à Zurich. Elle se penche sur l'impact de notre modèle de restauration inclusive, qui allie créativité culinaire et responsabilité sociale, et présente des activités clés telles que des événements culturels, des partenariats avec des organisations internationales et les précieux commentaires de nos chefs, de nos bénévoles et de notre communauté.
- **FAP :** Nous y présentons nos initiatives en matière d'aide alimentaire d'urgence, notamment le déploiement innovant de la cuisine de secours rapide (RRK) au Liban en partenariat avec SawaBlessed. Cette section se projette également en 2025 avec l'ouverture prévue du projet du Musée de l'Arche en République tchèque, soulignant notre engagement à lutter contre l'insécurité alimentaire à l'échelle mondiale.
- **Le plaidoyer :** Le plaidoyer a été au cœur de notre mission, conduisant à un changement systémique par le biais d'initiatives audacieuses. Cette section retrace nos efforts pour influencer les politiques de lutte contre la faim sur des plateformes telles que le CSA 52 et le Sénat italien, ainsi que le dévoilement de l'initiative citoyenne européenne sur le droit à l'alimentation. Elle aborde également les défis locaux rencontrés à Genève, notamment les lacunes en matière de financement public et la lutte en cours pour faire respecter le droit constitutionnel à l'alimentation.

En complément de ces piliers, le rapport donne un aperçu des valeurs de la Fondation, de sa gouvernance, de sa transparence financière et de l'écosystème plus large de collaborateurs et de sympathisants qui partagent notre vision.

Ensemble, ces pages racontent l'histoire d'une année consacrée à transformer la vision en action et à construire un avenir où l'alimentation est plus qu'un simple moyen de subsistance - c'est un outil de changement, d'inclusion et d'espoir.

Walter el Nagar

How do you recount a year so difficult yet so exhilarating?

2024 was a year marked by both frustrations and triumphs. It was the third year for Refettorio Geneva, a restaurant established with bold ambition in a neighborhood that is still looking for its identity. After the initial buzz generated by the press and the faithful support of a dedicated community, we encountered the reality of operating in an economically and socially demanding environment. Factors like inflation, sceptics, and the complexities of the local food culture tested our resilience.

The result? A noticeable drop in revenues. However, this was not cause for despair. Running a restaurant that challenges social and cultural norms and expectations often comes with moments of uncertainty. Many great culinary ventures have endured difficult and lean times before achieving their fullest potential, and we are no exception.

Instead of retreating, we doubled down on our mission. In 2024, we served nearly 3,000 more beneficiaries than the previous year—a remarkable 31% increase. We successfully renewed our certification against food waste, reducing our daily waste by two kilograms. Additionally, we earned the prestigious Fourchette Verte Ama Terra nutritional certification, a recognition of our commitment to sustainability and inclusivity.

We also undertook a comprehensive overhaul of our marketing strategy. While the progress was gradual, the initial results began to show by mid-year, reaffirming that change, though slow, is always worth pursuing.

This year also marked significant milestones for Mater Fondazione. We obtained Special Consultative Status to the United Nations Economic and Social Council (ECOSOC), an important step that opens new doors for our advocacy, while the deployment of the Rapid Relief Kitchen (RRK) in Lebanon brought our mission to the international stage. These achievements underscore our commitment to global food justice.

But why did we decide to extend our efforts to the Middle East? The crisis unfolding in the region—from the devastation in Gaza and the West Bank, to the assault on Lebanon and widespread famine that ensued—cannot be ignored. These tragedies remind us of the interconnectedness of global food security and human rights. Locally, the impact of these events was indeed felt in Geneva, as we faced obstacles from various fronts, including disputes with partners and resistance to our advocacy efforts.

Amid these challenges , we nonetheless celebrated a major success with the Second Forum on the Right to Food. This gathering brought together 60 international experts to discuss and advance food sovereignty. Over three intensive days, the forum culminated in the launch of the ECI on the Right to Food. This initiative lays the groundwork for enshrining the right to food in European legal frameworks, a significant step toward systemic change.

The unveiling of the ECI at the historic Sala del Carroccio in Rome was a proud moment, as was the creation of Good Food For All – Europe, a Brussels-based organization tasked with driving the initiative forward. These milestones reflect our ambition to ensure the right to food is not merely aspirational but enforceable.

Meanwhile, the Canton of Geneva postponed critical decisions on implementing the right to food, and the committee tasked with drafting recommendations for the legislators has faced delays and setbacks. Despite these hurdles, we secured a modest inclusion in the City of Geneva's budget. While symbolic, it highlights the persistent gaps in institutional support for our mission.

Adding to the challenges, public funding for Refettorio was slashed by 70%, leaving us to navigate a financial landscape where external support is increasingly vital. Nevertheless, we remain steadfast in our resolve to uphold the right to food and serve those in need.

While progress was made at the European and international levels, local setbacks revealed the ongoing struggle to make it a reality in practice. Yet, if this year has taught us anything, it is the importance of resilience and commitment. Fighting against systemic inertia is not merely an option—it is our duty.

Walter el Nagar

Comment raconter une année à la fois si difficile et si exaltante ?

2024 a été une année marquée par des frustrations et des triomphes. C'était la troisième année d'existence du Refettorio Geneva, un restaurant créé avec une ambition audacieuse dans un quartier qui cherchait encore son identité. Après l'engouement initial suscité par la presse et le soutien fidèle d'une communauté dévouée, nous nous sommes heurtés à la réalité d'un environnement économiquement et socialement difficile. Des facteurs tels que l'inflation, des voisins sceptiques et les complexités d'une culture alimentaire locale difficile ont mis notre résilience à l'épreuve.

Le résultat ? Une baisse sensible des recettes. Mais il n'y a pas lieu de désespérer. La gestion d'un restaurant qui défie les normes et les attentes s'accompagne souvent de moments d'incertitude. De nombreuses grandes entreprises culinaires ont connu des périodes de vaches maigres avant d'atteindre leur plein potentiel, et nous ne faisons pas exception.

Au lieu de battre en retraite, nous avons redoublé d'efforts pour accomplir notre mission. En 2024, nous avons servi près de 3 000 bénéficiaires de plus que l'année précédente, soit une augmentation remarquable de 31 %. Nous avons renouvelé avec succès notre certification contre le gaspillage alimentaire, réduisant les déchets quotidiens de deux kilos. En outre, nous avons obtenu la prestigieuse certification nutritionnelle Fourchette Verte Ama Terra, une reconnaissance de notre engagement en faveur de la durabilité et de l'inclusivité.

Nous avons également entrepris une révision complète de notre stratégie de marketing. Bien que les progrès aient été graduels, les premiers résultats ont commencé à se faire sentir vers le milieu de l'année, réaffirmant que le changement, bien que lent, vaut toujours la peine d'être poursuivi.

Cette année a également marqué des étapes importantes pour Mater Fondazione. Notre admission à l'ECOSOC a ouvert de nouvelles portes pour le plaidoyer, tandis que le déploiement de la cuisine de secours rapide (RRK) au Liban a porté notre mission sur la scène internationale. Ces réalisations soulignent notre engagement en faveur de la justice alimentaire mondiale.

Mais pourquoi étendre nos efforts au Moyen-Orient ? Les crises qui se déroulent dans la région - de la dévastation de Gaza à l'assaut du Liban et à la famine généralisée - ne peuvent être ignorées. Ces tragédies nous rappellent que la sécurité alimentaire mondiale et les droits de l'homme sont étroitement liés. Localement, l'impact de ces événements a été ressenti à Genève, où nous avons été confrontés à des défis sur plusieurs fronts, notamment des différends avec des partenaires et une résistance à nos efforts de plaidoyer.

Face à ces défis, nous avons célébré un succès majeur avec le deuxième forum sur le droit à l'alimentation. Ce rassemblement a réuni 60 experts internationaux pour discuter et faire progresser la souveraineté alimentaire. Pendant trois jours intenses, le forum a débouché sur le lancement de l'initiative citoyenne européenne (ICE) sur le droit à l'alimentation. Cette initiative jette les bases de l'inscription du droit à l'alimentation dans les cadres juridiques européens, une étape importante vers un changement systémique.

Le dévoilement de l'ICE dans la salle historique du Carroccio à Rome a été un moment de fierté, tout comme la création de Good Food For All - Europe, une organisation basée à Bruxelles chargée de faire avancer l'initiative. Ces étapes reflètent notre ambition de faire en sorte que le droit à l'alimentation ne soit pas simplement une aspiration, mais une réalité applicable.

Plus près de nous, l'année 2024 a été semée d'embûches. Le canton de Genève a reporté des décisions cruciales sur la mise en œuvre du droit à l'alimentation, et le comité chargé de rédiger des recommandations a connu des retards et des revers. Malgré ces obstacles, nous avons obtenu une modeste inclusion dans le budget de la Ville de Genève. Bien que symbolique, elle met en évidence les lacunes persistantes dans le soutien institutionnel à notre mission.

Pour ajouter aux défis, le financement public du Refettorio a été réduit de 70 %, nous laissant naviguer dans un paysage financier où le soutien externe est de plus en plus vital. Néanmoins, nous restons déterminés à défendre le droit à l'alimentation et à servir les personnes dans le besoin.

Alors que des progrès ont été réalisés aux niveaux européen et international, des revers locaux ont révélé la lutte permanente pour transformer la justice alimentaire en une réalité tangible. Pourtant, si cette année nous a appris quelque chose, c'est bien l'importance de la résilience et de l'engagement. Lutter contre l'inertie systémique n'est pas une simple option, c'est notre devoir.

2. KEY NUMBERS 2024
CHIFFRES CLÉS 2024

12 644
Free meals
Repas gratuits

4 773
Paid meals
Repas payés

15 t
Food recovered
Denrées alimentaires récupérées

1 065 kg
CO2 saved
CO2 économisé

21
Staff
Personnel

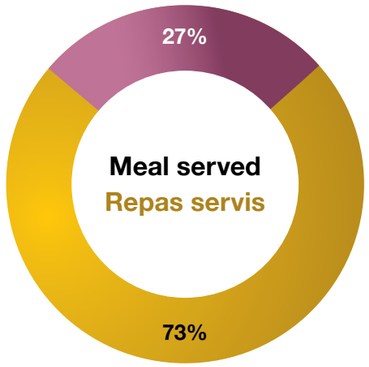
10
Trainees
Stagiaires

23
Events
Événements

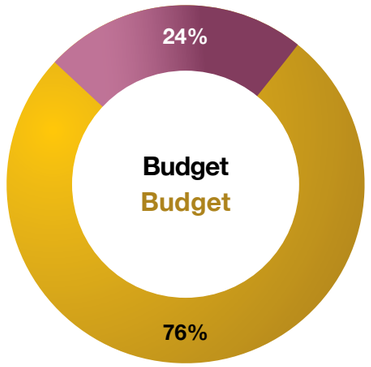
300
Volunteers
Bénévoles

16
Guest chefs
Chefs invités

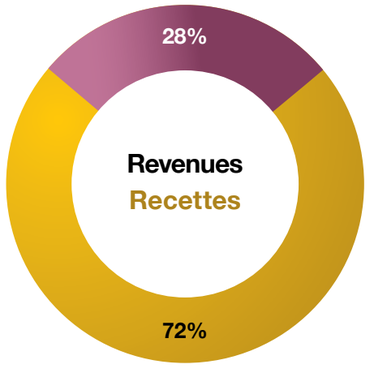
55
Community partners
Partenaires communautaires



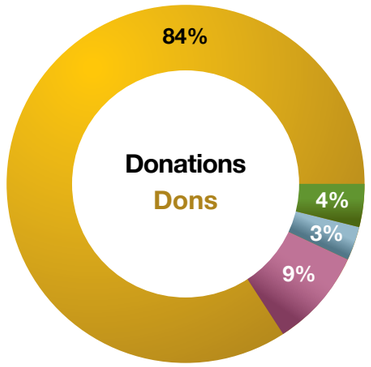
Dinner | Dîners
Lunch | Déjeneures



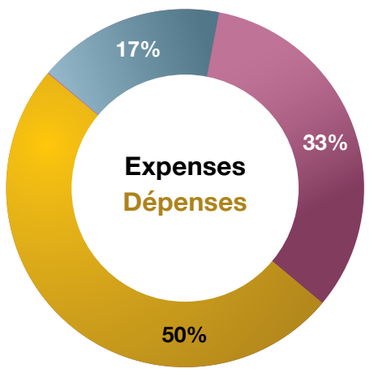
Revenues | Chiffre d'affaires
Donations | Dons



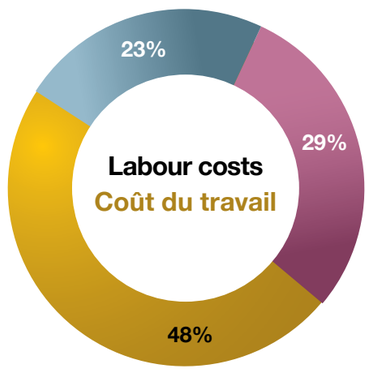
Events | Événements
Lunch | Déjeuners



Foundations | Fondations
Corporate | Entreprises
Public | Public
Private | Privé



Labor costs | Coût de la main-d'œuvre
Cost of goods | Coût des marchandises
Rent & utilities | Loyer et charges



Kitchen | Cuisine
Administration | Administration
Service | Service

3. SUSTAINABLE SOCIAL INCLUSIVE RESTAURANT (SSIR) RESTAURANT SOCIAL DURABLE ET INCLUSIF (RSDI)

REFETTORIO GENEVA | REFETTORIO GENÈVE

Alfonso Gomez
Administrative Councillor for Sustainability
Ville de Genève
Conseiller administratif en charge
de la durabilité
Ville de Genève

Refettorio embodies a unique and innovative model in the fight against hunger, food waste, and precarity. Every evening, this solidarity-based, volunteer-filled, restaurant offers high-quality, free meals to people in vulnerable situations in Geneva. As both a place of sharing and solidarity, it takes pride in providing delicious meals while adhering to principles of sustainability and equity.

With its inspiring approach and internationally recognized expertise, Refettorio has become a model for the restaurant industry in Geneva, demonstrating that it is possible to combine social support with environmental responsibility. Building on this experience, Refettorio also aims to share its know-how with other local actors eager to engage with these crucial issues.

Under the leadership of Chef Walter El Nagar, the Refettorio team elevates local and organic products supplied by partners who are paid fairly. This approach supports the local economy while strengthening ties with the Geneva community.

On 7 December 2024, during discussions on the City of Geneva's 2025 budget, a nominative grant of 20,000 CHF was allocated to Refettorio after several years of sporadic support. Modest yet invaluable, this funding will enable Refettorio to broaden its impact with other partners and sustain its exemplary model. In a canton where food has become a constitutional right but inequalities persist between those who have access to quality food and those who do not, I am pleased about the strengthened collaboration between the City of Geneva and Refettorio. A meaningful and hopeful partnership is emerging for the years to come.

Le Refettorio incarne un modèle unique et innovant dans la lutte contre la faim, le gaspillage alimentaire et la précarité. Chaque soir, ce restaurant solidaire offre des repas gratuits et de qualité aux personnes en situation de vulnérabilité. A la fois lieu de partage et de solidarité, il met un point d'honneur à proposer des repas délicieux tout en adhérant aux principes de durabilité et d'équité.

Avec son approche inspirante et son expertise internationalement reconnue, le Refettorio est devenu un modèle pour l'industrie de la restauration à Genève, démontrant qu'il est possible de combiner soutien social et responsabilité environnementale. Fort de cette expérience, le Refettorio souhaite également partager son savoir-faire avec d'autres acteurs locaux désireux de s'engager sur ces questions cruciales.

Sous la direction du chef Walter El Nagar, l'équipe du Refettorio valorise les produits locaux et biologiques fournis par des partenaires rémunérés équitablement. Cette démarche permet de soutenir l'économie locale tout en renforçant les liens avec la communauté genevoise.

Le 7 décembre 2024, lors des discussions sur le budget 2025 de la Ville de Genève, une subvention nominative de 20'000 CHF a été allouée au Refettorio après plusieurs années de soutien sporadique. Modeste mais précieux, ce financement permettra au Refettorio d'élargir son impact auprès d'autres partenaires et de pérenniser son modèle exemplaire. Dans un canton où l'alimentation est devenue un droit constitutionnel mais où les inégalités persistent entre ceux qui ont accès à une alimentation de qualité et ceux qui n'y ont pas accès, je me réjouis du renforcement de la collaboration entre la Ville de Genève et le Refettorio. Un partenariat significatif et porteur d'espoir se dessine pour les années à venir.

Refettorio Geneva: Advancing Sustainability and Social Impact

In 2024, Mater Fondazione's Sustainable Social Inclusive Restaurant (SSIR), Refettorio Geneva, strengthened its commitment to circularity, local sourcing, and waste reduction. These core principles continued to shape our operations, further minimizing food waste while supporting local agriculture and small businesses.

A Dignified Dining Experience

Central to SSIR's mission is fostering dignity and inclusivity at every meal. Since 2022, Refettorio Geneva has distinguished itself not only as the **only place in the city of Geneva** serving free meals in the evening, addressing an existing, massive gap, but also as the **only establishment of its kind in the world**. Lunchtime contributions from patrons sustain the provision of these evening meals, ensuring equitable access to high-quality, nutritious food for those in need. This unique approach reinforced our dedication to the Universal Basic Service framework, ensuring that no one is left behind.

Economic Empowerment and Local Growth: A Model of Social and Solidarity Economy

Refettorio Geneva embodies the principles of the Social and Solidarity Economy (SSE), operating in the heart of Geneva, home to the International Labour Organization (ILO). By prioritizing local sourcing, job creation, and community partnerships, the Refettorio creates a sustainable and inclusive economic model. Through diverse employment opportunities, including roles for trainees and individuals in marginalised situations, Refettorio combats unemployment while fostering personal and professional growth. Its commitment to sourcing from small-scale farmers and integrating surplus food supports the regional economy and reduces waste, exemplifying a circular economy approach.
As a practical example of SSE, Refettorio Geneva demonstrates how economic activities can align with social inclusion and sustainability. It offers a scalable model that addresses unemployment, strengthens local supply chains, and prioritizes community well-being—values that resonate with the ILO's global mission.

The Pillars of our Operation

Refettorio Geneva's operations in 2024 were anchored by four foundational pillars, each reflecting our mission to drive meaningful change:

1. **Food Recovery:** We significantly expanded our food recovery efforts, sourcing more unused and unsold local ingredients to combat waste while championing sustainable agricultural practices.
2. **Social Inclusion:** Our innovative financial model continued to enable access to high-quality meals for all, bridging socio-economic gaps through shared solidarity.
3. **Training:** By enhancing our training programs, we equipped individuals with valuable skills, empowering them to contribute meaningfully to the workforce.
4. **Local Economy:** By prioritizing partnerships with small businesses and local producers, we strengthened the economic fabric of the region.

A Blueprint for Equity and Sustainability

In 2024, Refettorio Geneva solidified its position as a model for equitable and sustainable operations. By functioning as an economic unit dedicated to providing essential services, we demonstrated how businesses can be powerful agents of social change. Our unwavering commitment to sustainability, inclusivity, and community empowerment has not only delivered tangible benefits to our community but also set an inspiring precedent for others to follow.

Refettorio Genève : Promouvoir la durabilité et l'impact social

En 2024, le Refettorio Geneva, le restaurant social durable et inclusif (SSIR) de Mater Fondazione, a renforcé son engagement en faveur de la circularité, de l'approvisionnement local et de la réduction des déchets. Ces principes fondamentaux ont continué à façonner nos opérations, minimisant davantage les déchets alimentaires tout en soutenant l'agriculture locale et les petites entreprises.

Une expérience gastronomique digne

La promotion de la dignité et de l'inclusion à chaque repas est au cœur de la mission du SSIR. Depuis 2022, le Refettorio Geneva s'est distingué non seulement comme le **seul endroit de la ville de Genève** à servir des repas gratuits le soir, comblant ainsi une lacune importante qui n'avait pas été comblée pendant longtemps, mais aussi comme le **seul établissement de ce type dans le monde**. Les contributions des clients à l'heure du déjeuner ont permis de financer ces repas du soir, garantissant ainsi un accès équitable à des aliments nutritifs de haute qualité pour les personnes dans le besoin. Cette approche unique a renforcé notre attachement au cadre du service de base universel (SBU), garantissant que personne n'est laissé pour compte.

Empowerment économique et croissance locale : un modèle d'économie sociale et solidaire

Le Refettorio Geneva incarne les principes de l'économie sociale et solidaire (ESS) et opère au cœur de Genève, siège de l'Organisation internationale du travail (OIT). En privilégiant l'approvisionnement local, la création d'emplois et les partenariats communautaires, le Refettorio crée un modèle économique durable et inclusif.
Grâce à diverses possibilités d'emploi, notamment pour les stagiaires et les personnes marginalisées, le Refettorio lutte contre le chômage tout en favorisant l'épanouissement personnel et professionnel. Son engagement à s'approvisionner auprès de petits agriculteurs et à intégrer les surplus alimentaires soutient l'économie régionale et réduit les déchets, illustrant ainsi une approche d'économie circulaire.
En tant qu'exemple pratique de l'ESS, Refettorio Geneva démontre comment les activités économiques peuvent s'aligner sur l'inclusion sociale et la durabilité. Il propose un modèle évolutif qui s'attaque au chômage, renforce les chaînes d'approvisionnement locales et donne la priorité au bien-être des communautés - des valeurs qui résonnent avec la mission mondiale de l'OIT.

Les piliers de l'opération

Les opérations de Refettorio Geneva en 2024 ont été ancrées par quatre piliers fondamentaux, chacun reflétant notre mission de conduire un changement significatif :

1. **Récupération alimentaire :** Nous avons considérablement développé nos efforts de récupération alimentaire, en nous procurant davantage d'ingrédients locaux inutilisés et invendus afin de lutter contre le gaspillage tout en défendant des pratiques agricoles durables.
2. **Inclusion sociale :** Notre modèle financier innovant a continué à permettre l'accès à des repas de haute qualité pour tous, en comblant les écarts socio-économiques grâce à une solidarité partagée.
3. **Formation :** En améliorant nos programmes de formation, nous avons doté les individus de compétences précieuses, leur permettant de contribuer de manière significative à la main-d'œuvre.
4. **Économie locale :** En privilégiant les partenariats avec les petites entreprises et les producteurs locaux, nous avons renforcé le tissu économique de la région.

Un plan d'action pour l'équité et la durabilité

En 2024, Refettorio Geneva a consolidé sa position en tant que modèle d'opérations équitables et durables. En fonctionnant comme une unité économique dédiée à la fourniture de services essentiels, nous avons démontré comment les entreprises peuvent être de puissants agents de changement social. Notre engagement inébranlable en faveur de la durabilité, de l'inclusion et de l'autonomisation de la communauté a non seulement apporté des avantages tangibles à notre communauté, mais a également créé un précédent inspirant pour d'autres.

Achievements | Réalisations

1. Impact

In 2024, Refettorio Geneva solidified its role as a cornerstone of social support and sustainability in the city:

- **12,644 free meals** were served in 2024, marking a 31% increase from the previous year. This effort addressed a critical need, offering dignity and nourishment to the city's most vulnerable populations.
- **4,773 paid meals** directly supported the continuation of our operations, creating a sustainable model where the community actively contributes to our mission.
- Our dedicated team grew to include **21 staff members** and **10 trainees**, highlighting our commitment to creating employment opportunities and fostering professional growth.
- **300 volunteers** generously contributed their time and energy, demonstrating the power of collective action to drive meaningful change.

1. L'impact

En 2024, le Refettorio Geneva a consolidé son rôle de pierre angulaire du soutien social et de la durabilité dans la ville :

- **12 644 repas gratuits** ont été servis en 2024, soit une augmentation de 31 % par rapport à l'année précédente. Cet effort a permis de répondre à un besoin essentiel, en offrant dignité et nourriture aux populations les plus vulnérables de la ville.
- **4 773 repas payés** ont directement permis de poursuivre nos activités, créant ainsi un modèle durable dans lequel la communauté contribue activement à notre mission.
- Notre équipe dévouée s'est agrandie pour compter **21 membres du personnel** et **10 stagiaires**, ce qui souligne notre engagement à créer des opportunités d'emploi et à favoriser la croissance professionnelle.
- **300 bénévoles** ont généreusement donné de leur temps et de leur énergie, démontrant ainsi le pouvoir de l'action collective pour susciter des changements significatifs.

2. Certifications

Refettorio Geneva achieved significant milestones in sustainability:

- Retained its **100% Zero Food Waste Certification**, remaining the **only establishment in Switzerland** to hold this unique distinction, emphasizing our leadership in environmental responsibility.
- Earned the **Fourchette Verte Ama Terra certification**, distinguishing us as the **only restaurant in Geneva** and the **third in Switzerland** to meet its rigorous standards for sustainable and inclusive practices.

2. Les certifications

Refettorio Geneva a franchi des étapes importantes en matière de durabilité :

- Maintien de la **certification «100 % zéro déchet alimentaire»**, ce qui en fait le **seul établissement de Suisse** à détenir cette distinction unique, soulignant ainsi notre leadership en matière de responsabilité environnementale.
- Obtention de la **certification Fourchette Verte Ama Terra**, qui fait de nous le **seul restaurant de Genève** et le **troisième de Suisse** à répondre à ses normes rigoureuses en matière de pratiques durables et inclusives.

3. Community Engagement and Events

- Collaborated with **55 community organizations**, building strong partnerships that amplified our impact and strengthened local networks
- Hosted **23 events**, including workshops, pop-ups, and special dining experiences, to engage diverse audiences and promote our mission
- Welcomed **16 guest chefs** from around the world, who brought unique culinary perspectives and inspired creativity in our kitchen.

3. Engagement communautaire et événements

- Nous avons collaboré avec **55 organisations communautaires**, établissant des partenariats solides qui ont amplifié notre impact et renforcé les réseaux locaux.
- Nous avons organisé **23 événements**, dont des ateliers, des pop-ups et des expériences gastronomiques spéciales, afin d'impliquer des publics divers et de promouvoir notre mission.
- Nous avons accueilli **16 chefs invités** du monde entier, qui ont apporté des perspectives culinaires uniques et inspiré la créativité dans notre cuisine.

4. Food Recovery and Waste Reduction

Refettorio Geneva continued to lead in sustainable food practices:

- Collected **15 tons of surplus food** from partners such as École d'Horticulture de Lullier, UMG, and other local providers. This surplus was skillfully transformed into high-quality meals for our evening services, addressing both food waste and food insecurity.
- Reduced daily food waste in the Refettorio kitchen **from 3.8 kg in 2023 to 2.6 kg in 2024**, showcasing our ongoing efforts to optimize resources and minimize waste.

4. Récupération alimentaire et réduction des déchets

Refettorio Geneva a continué à jouer un rôle de premier plan dans les pratiques alimentaires durables :

- Collecte de **15 tonnes de surplus alimentaires** auprès de partenaires tels que l'École d'horticulture de Lullier, l'UMG et d'autres fournisseurs locaux. Ces surplus ont été habilement transformés en repas de haute qualité pour nos services du soir, s'attaquant à la fois au gaspillage alimentaire et à l'insécurité alimentaire.
- Réduction des déchets alimentaires quotidiens dans la cuisine du Refettorio **de 3,8 kg en 2023 à 2,6 kg en 2024**, ce qui témoigne de nos efforts continus pour optimiser les ressources et minimiser les déchets.

5. Innovation in Food Preservation

Harnessing the power of culinary innovation, we produced approximately **500 kg of preserved food and condiments** from surplus harvests and kitchen scraps. These included miso paste, soy sauce, sodas, pickles, sauces, and jams, created using cutting-edge fermentation and preservation techniques from around the globe. This initiative not only contributed to regenerating the local food system but also served as a platform for social inclusion, demonstrating how creativity and sustainability can intersect to create positive change. A part of our production is even available for purchase at Refettorio's counter!

5. Innovation en matière de conservation des aliments

En exploitant le pouvoir de l'innovation culinaire, nous avons produit environ **500 kg de conserves et de condiments** à partir de récoltes excédentaires et de déchets de cuisine. Il s'agit notamment de pâte miso, de sauce soja, de sodas, de cornichons, de sauces et de confitures, créés à l'aide de techniques de fermentation et de conservation de pointe provenant du monde entier. Cette initiative a non seulement contribué à régénérer le système alimentaire local, mais a également servi de plateforme d'inclusion sociale, démontrant comment la créativité et la durabilité peuvent s'entrecroiser pour créer un changement positif. Et maintenant, une partie de notre production est même disponible à l'achat à notre comptoir !

Community Partnerships

In 2024, Mater Fondazione's efforts to enhance community engagement were led by Theresa Helke, who transitioned from being a volunteer to Community Partners Officer. With a background in teaching at women's universities in Pakistan and Somaliland, Theresa brought a wealth of experience to her new role, focusing on fostering collaboration and improving operational efficiency.

Goals and Achievements

The community partnerships initiative centered on two primary objectives:

1. Strengthening relationships with active partners.

2. Streamlining operational processes to improve efficiency and service delivery.

Strengthening Partner Relationships

An audit of existing collaborations set the stage for deeper engagement with key partners, including the Ville de Genève, La Roseraie, and Le CARÉ. For example, Vanessa Delplace from Le CARÉ was invited to Refettorio, where she experienced the evening service and gained insight into the challenges faced by beneficiaries. Likewise, visits to partner facilities, such as Le CARÉ's space, provided valuable context about essential services like secure lockers for individuals experiencing homelessness.
These interactions strengthened mutual trust and improved communication, enabling Mater to work more effectively with its partners to address challenges and support beneficiaries.

Streamlining Processes

The reservation system for beneficiaries was identified as an area needing improvement. Partners managed ticket distribution in varying ways, sometimes leading to confusion when reservation requests were misdirected or omitted. This inconsistency occasionally resulted in unexpected arrivals of hungry beneficiaries.
To address this, an online reservation form was introduced, reducing errors and ensuring effective operations.

Highlights of 2024

One notable moment occurred during the activation of the "Plan grand froid" by the Ville de Genève, which opened emergency shelter spaces as temperatures dropped below freezing. The decrease in evening diners prompted a decision to donate surplus soup. Mater coordinated with the Ville de Genève's social services to arrange the collection and redistribution of 40 liters of soup, demonstrating the organization's ability to respond to emerging community needs.

Areas for Improvement

1. **Strengthening the Social Service Network:** Many partners working toward similar goals have yet to establish strong connections and better coordination with one another. Facilitating these connections could enhance the collective impact of the network.

2. **Improving Ticket Distribution:** While partners distribute tickets for evening meals, the conversion rate remains below 100%. Simultaneously, some diners report difficulty in securing tickets due to shortages. Streamlining this process remains a priority.

Mater Fondazione remains committed to fostering meaningful partnerships and improving operational efficiency. By building stronger connections and refining processes, the organization continues to champion the right to food and ensure equitable access to nutritious meals for all.

Partenariats communautaires

En 2024, les efforts de Mater Fondazione pour améliorer l'engagement communautaire ont été menés par Theresa Helke, qui est passée d'un rôle de bénévole à celui de responsable des partenaires communautaires. Avec une expérience d'enseignement dans des universités féminines au Pakistan et au Somaliland, Theresa a apporté une grande expérience à son nouveau rôle, en se concentrant sur la promotion de la collaboration et de l'efficacité opérationnelle.

Objectifs et réalisations

L'initiative des partenariats communautaires s'articule autour de deux objectifs principaux :

1. Renforcer les relations avec les partenaires actifs.
2. Rationaliser les processus opérationnels afin d'améliorer l'efficacité et la prestation de services.

Renforcer les relations avec les partenaires

Un audit des collaborations existantes a ouvert la voie à un engagement plus approfondi avec des partenaires clés, notamment la Ville de Genève, La Roseraie et Le CARÉ. Par exemple, Vanessa Delplace du CARÉ a été invitée au Refettorio, où elle a assisté au service du soir et a pu se faire une idée des difficultés rencontrées par les bénéficiaires. De même, les visites des installations des partenaires, telles que l'espace du CARÉ, ont fourni un contexte précieux sur les services essentiels tels que les casiers sécurisés pour les personnes sans domicile.
Ces interactions ont renforcé la confiance mutuelle et amélioré la communication, permettant au Mater de travailler plus efficacement avec ses partenaires pour relever les défis et soutenir les bénéficiaires.

Rationalisation des processus

Le système de réservation pour les bénéficiaires a été identifié comme un domaine nécessitant des améliorations. Les partenaires ont géré la distribution des billets de différentes manières, ce qui a parfois entraîné une certaine confusion lorsque les demandes de réservation ont été mal acheminées ou omises. Cette incohérence a parfois entraîné l'arrivée inattendue de bénéficiaires affamés.
Pour remédier à cette situation, un formulaire de réservation en ligne a été mis en place, ce qui a permis de réduire les erreurs et d'assurer des opérations plus fluides.

Les points forts de 2024

Un moment notable s'est produit lors de l'activation du «Plan grand froid» par la Ville de Genève, qui a ouvert des places d'hébergement d'urgence lorsque les températures sont tombées en dessous de zéro. La diminution du nombre de convives le soir a conduit à la décision de faire don des surplus de soupe. Le Mater a coordonné avec les services sociaux de la Ville de Genève la collecte et la redistribution de 40 litres de soupe, démontrant ainsi la capacité de l'organisation à répondre aux besoins émergents de la communauté.

Domaines d'amélioration

Renforcer le réseau de services sociaux : De nombreux partenaires travaillant à la réalisation d'objectifs similaires n'ont pas encore établi de liens solides entre eux. Faciliter ces liens pourrait renforcer l'impact collectif du réseau.
Améliorer la distribution des tickets : Bien que les partenaires distribuent des tickets pour les repas du soir, le taux de conversion reste inférieur à 100 %. Simultanément, certains convives signalent qu'il est difficile d'obtenir des billets en raison de la pénurie. La rationalisation de ce processus reste une priorité.
Mater Fondazione s'engage à favoriser des partenariats significatifs et à améliorer l'efficacité opérationnelle. En renforçant les liens et en affinant les processus, l'organisation continue à défendre le droit à l'alimentation et à garantir un accès équitable à des repas nutritifs pour tous.

Activities

In 2024, Refettorio Geneva hosted a diverse array of activities and collaborations, reinforcing its role as a dynamic hub for innovation, community engagement, and global dialogue:

I FEED LOVE

Refettorio proudly hosted the vernissage of **"I FEED LOVE"** from 25 May to 30 September 2024, showcasing artworks created by artists with multiple disabilities associated with Fondation Claire Bois. This exhibition highlights the creativity and resilience of these talented individuals, inviting the community to engage with their inspiring stories through art.

SapoCycle Collaboration

Our partnership with SapoCycle exemplifies our dedication to sustainability and social impact. By supporting their innovative soap recycling initiatives, we not only contribute to reducing waste but also help improve hygiene and health for vulnerable populations. This collaboration transformed discarded hotel soaps into life-saving resources, fostering both environmental responsibility and community well-being.

Guest Chef Series

Our **Guest Chef Series** welcomed **16 renowned chefs** from around the world, each bringing their unique culinary artistry to Refettorio. These events offered patrons a chance to experience innovative dining while reinforcing our mission to foster creativity and collaboration.

International Hosts

In 2024, Refettorio Geneva was privileged to host delegations and representatives from esteemed UN Agencies such as the **Office of the UN High Commissioner for Human Rights (OHCHR)**, the United Nations Relief and Works Agency for Palestine Refugees in the Near East **(UNRWA)**, The Food and Agriculture Organization **(FAO)**, the World Food Programme **(WFP)**, and the International Fund for Agricultural Development **(IFAD)**. These visits facilitated crucial discussions on topics like food security, human rights, and sustainable development, aligning with our mission to advance global solutions.

Let Gaza live event

In December 2024, Fondazione Mater collaborated with Geneva's global health community to host a dinner titled "Let Gaza live: A benefit dinner for UNRWA" – featuring celebrated Franco-Palestinian chef, restaurateur, and cookbook author Fadi Kattan and sommelier Anna Patrowicz. Attended by 76 guests from international organizations, Palestinian and non-Palestinian communities, private sector,

and civil society, the benefit dinner and related activities yielded CHF 27,000 in donations to the United Nations Relief and Works Agency in support of its life-saving work in Gaza. Guests were led through a four-course celebration of Palestinian cuisine prepared by Chef Fadi and the Refettorio culinary team. From the moving speeches and searing poetry, to the marketplace of Palestinian art, crafts, food, wine, and clothing, the evening forged lasting connections and a community united in their compassion and action for the health and humanitarian crisis in Gaza.

UNIGE Academic Conference: Food and Affective States – Philosophy and Beyond

The University of Geneva (UNIGE) hosted the academic conference **"Food and Affective States – Philosophy and Beyond"** on **18** and **19 September 2024**, bringing together philosophers, cognitive scientists, and psychologists to explore the multifaceted relationships between food and affective states, such as drives, moods, and emotions. This interdisciplinary symposium delved into how food not only satisfies biological needs but also interacts with emotional and psychological well-being, offering a platform for innovative research and discussions.

A Community Space for Knowledge Sharing

Refettorio Geneva proudly hosted the **concluding session of the colloquium** on **September 19**, providing the venue for a **general public event**. This unique collaboration bridged academic insights with community engagement, emphasizing the social and emotional dimensions of food in a real-world context. Refettorio provided an inspiring setting for participants and attendees to connect, fostering dialogue between scholars and the broader public.

Themes Explored

The public event highlighted several key themes:

- **Food and Emotional Resilience:** How meals and eating habits shape and are shaped by our emotional state.
- **Cultural Perspectives on Food and Emotion:** The role of food traditions in fostering community and emotional bonds.
- **Practical Implications:** How insights from the conference can inform sustainable food practices, public health, and community well-being.

By hosting the event, Refettorio Geneva underscored its commitment to fostering dialogue on the cultural, emotional, and social importance of food, aligning with its mission to merge sustainability, inclusion, and culinary innovation. The event not only concluded the colloquium on a high note but also strengthened Refettorio's position as a hub for intellectual and community exchange.

Activités

En 2024, le Refettorio Geneva a accueilli un large éventail d'activités et de collaborations, renforçant son rôle de centre dynamique pour l'innovation, l'engagement communautaire et le dialogue mondial :

JE NOURRIS L'AMOUR

Refettorio a accueilli avec fierté le vernissage de l'exposition **«I FEED LOVE»** du 25 mai au 30 septembre, présentant des œuvres d'art créées par des artistes polyhandicapés associés à la Fondation Clair-Bois. Cette exposition met en lumière la créativité et la résilience de ces personnes talentueuses, invitant la communauté à s'intéresser à leurs histoires inspirantes par le biais de l'art.

Collaboration SapoCycle

Notre partenariat avec SapoCycle illustre notre engagement en faveur de la durabilité et de l'impact social. En soutenant leurs initiatives innovantes de recyclage de savon, nous contribuons non seulement à réduire les déchets, mais aussi à améliorer l'hygiène et la santé des populations vulnérables. Cette collaboration transforme les savons d'hôtel jetés en ressources vitales, favorisant à la fois la responsabilité environnementale et le bien-être des communautés.

Série des chefs invités

Notre **série de chefs invités** a accueilli **16 chefs renommés** du monde entier, chacun apportant son art culinaire unique au Refettorio. Ces événements ont permis aux visiteurs de découvrir des plats innovants tout en renforçant notre mission d'encouragement de la créativité et de la collaboration.

Hôtes internationaux

En 2024, le Refettorio Geneva a eu le privilège d'accueillir des délégations et des représentants d'organisations estimées telles que le **HCDH**, l'**UNRWA**, la **FAO**, le **PAM** et le **FIDA**. Ces visites ont facilité des discussions cruciales sur des sujets tels que la sécurité alimentaire, les droits de l'homme et le développement durable, en accord avec notre mission de faire avancer les solutions globales.

Événement en direct à Gaza

En décembre 2024, la Fondazione Mater a collaboré avec la communauté de santé mondiale de Genève pour organiser un dîner intitulé «Let Gaza live : Un dîner de bienfaisance pour l'UNRWA « - avec le célèbre chef franco-palestinien, restaurateur et auteur de livres de cuisine Fadi Kattan et la sommelière Anna Patrowicz. En présence de 76 invités issus d'organisations internationales, des communautés palestiniennes et non palestiniennes, du secteur privé et de la société civile, le dîner de bienfaisance et les activités connexes ont permis de récolter 27 000 CHF de dons en faveur de l'Office de secours et de travaux des Nations unies pour les réfugiés de Palestine dans le Proche-Orient (UNRWA), afin de soutenir son travail de sauvetage à Gaza. Les invités ont été guidés dans une célébration de quatre plats de cuisine palestinienne préparés par le chef Fadi et l'équipe culinaire du Refettorio. Des discours émouvants à la poé-

sie brûlante, en passant par le marché de l'art, de l'artisanat, de la nourriture, du vin et des vêtements palestiniens, la soirée a permis de tisser des liens durables et de créer une communauté unie dans sa compassion et son action en faveur de la santé et de la crise humanitaire à Gaza.

Conférence académique de l'UNIGE : Alimentation et états affectifs - La philosophie et au-delà

L'Université de Genève a accueilli la conférence académique «**Food and Affective States - Philosophy and Beyond**» les **18 et 19 septembre 2024**, réunissant des philosophes, des chercheurs en sciences cognitives et des psychologues pour explorer les relations multiformes entre la nourriture et les états affectifs, tels que les pulsions, les humeurs et les émotions. Ce symposium interdisciplinaire s'est penché sur la manière dont la nourriture ne satisfait pas seulement les besoins biologiques, mais interagit également avec le bien-être émotionnel et psychologique, offrant ainsi une plateforme pour des recherches et des discussions innovantes.

Refettorio Genève : Un espace communautaire pour le partage des connaissances

Le Refettorio Geneva a fièrement accueilli **la séance de clôture du colloque** le **samedi 19 septembre**, offrant ainsi un lieu pour un **événement grand public**. Cette collaboration unique a permis de faire le lien entre les connaissances académiques et l'engagement communautaire, en mettant l'accent sur les dimensions sociales et émotionnelles de l'alimentation dans un contexte réel. Le Refettorio a offert un cadre inspirant aux participants et aux personnes présentes, favorisant le dialogue entre les universitaires et le grand public.

Thèmes explorés

L'événement public a mis en évidence plusieurs thèmes clés :

- **Alimentation et résilience émotionnelle :** Comment les repas et les habitudes alimentaires façonnent et sont façonnés par nos états émotionnels.
- **Perspectives culturelles sur l'alimentation et les émotions :** Le rôle des traditions alimentaires dans la promotion des liens communautaires et émotionnels.
- **Implications pratiques :** Comment les enseignements tirés de la conférence peuvent contribuer aux pratiques alimentaires durables, à la santé publique et au bien-être des communautés.

En accueillant cet événement, le Refettorio Geneva a souligné son engagement à encourager le dialogue sur l'importance culturelle, émotionnelle et sociale de la nourriture, en accord avec sa mission de fusionner la durabilité, l'inclusion et l'innovation culinaire. L'événement n'a pas seulement conclu le colloque sur une note positive, il a également renforcé la position du Refettorio en tant que centre d'échange intellectuel et communautaire.

Feedback | Retour d'information

Guillaume Duchêne
Volunteer | Bénévole

I arrived in Geneva a few months ago to settle here and I am currently looking for my next opportunity in the social and solidarity economy.

Since I have some free time at the moment, I was looking for a way to get involved in a cause within the community. A friend told me about the Mater Fondazione and Refettorio, and I was immediately drawn to the project. It resonated with me even more because I once worked in the hospitality and restaurant industry, so it was a great chance to reconnect with those memories.

The atmosphere, good humor, and kindness fostered by the team, both in the dining room and the kitchen, truly make you want to come back every week. It's a genuine pleasure to volunteer here. Volunteering is important because it allows me to give back and engage with the community. It's even more rewarding to do so through cooking, which is, above all, a powerful symbol of connection and togetherness.

Je suis arrivé à Genève il y a quelques mois pour m'y installer, et je suis actuellement à la recherche de ma prochaine opportunité dans l'économie sociale et solidaire.

Comme j'ai du temps libre en ce moment, je cherchais un moyen de m'impliquer dans une cause au sein de la communauté. Un ami m'a parlé de Mater Fondazione et du Refettorio, et j'ai tout de suite été attiré par le projet. Ce projet m'a d'autant plus touché que j'ai travaillé dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, ce qui m'a donné l'occasion de renouer avec mes souvenirs.

L'ambiance, la bonne humeur et la gentillesse entretenues par l'équipe, tant dans la salle à manger que dans la cuisine, donnent vraiment envie de revenir chaque semaine. C'est un véritable plaisir de faire du bénévolat ici. Le bénévolat est important parce qu'il me permet de rendre à la communauté ce qu'elle m'a donné et de m'engager avec elle. Il est encore plus gratifiant de le faire par le biais de la cuisine, qui est avant tout un puissant symbole de connexion et d'unité.

Lyubov from Kherson and Solomatina Anna from Kyiv, Ukraine
Lyubov de Kherson et Solomatina Anna de Kyiv, Ukraine
Beneficiaries | Bénéficiaires

We thank the team of Refettorio restaurant for excellent service, for always fresh and tasty food but I would like to note the especially delicious preparation of desserts.

Our proposal: to include in the diet of main courses not pasta, but also potatoes, and fresh vegetables, more meat and fish.

We are very pleased that the management of the restaurant invites its colleagues from other restaurants to present their dishes and thereby introduce the cuisine of different countries, and different regions of Geneva [/Switzerland]. We arrived from Ukraine. We are now at war: bombs are killing our people and destroying our cities. We are very grateful to the Swiss people for temporary protection.

Nous remercions l'équipe du restaurant Refettorio pour son excellent service, pour ses plats toujours frais et savoureux, mais je tiens à souligner la préparation particulièrement délicieuse des desserts.

Notre proposition : inclure dans le régime des plats principaux non pas des pâtes, mais aussi des pommes de terre, des légumes frais, plus de viande et de poisson.

Nous sommes très heureux que la direction du restaurant invite ses collègues d'autres restaurants à présenter leurs plats et à faire ainsi découvrir la cuisine de différents pays et de différentes régions de Genève [/Suisse]. Nous sommes arrivés d'Ukraine. Nous sommes maintenant en guerre : les bombes tuent nos concitoyens et détruisent nos villes. Nous sommes très reconnaissants au peuple suisse pour sa protection temporaire.

Alex
Beneficiary | Bénéficiaire

The Refettorio is a moment of sharing, conviviality, and a surprising culinary journey.

Our days are organized around the opening hours of solidarity restaurants, day centers, and various facilities that allow us to take care of our personal hygiene or access IT equipment and other resources.

As beneficiaries, we have many choices. However, in return, we need to arrive early to queue at these facilities to access the services as quickly as possible to save time. For me, my day includes 2.5 hours of waiting and 2.75 hours of commuting, which significantly affects my free time for administrative tasks, focusing on my training, and job hunting.

I remain aware that we are very fortunate, but I still prefer to come and dine at the Refettorio. I have always been warmly welcomed there, despite sometimes seeing the fatigue on the faces of some employees and volunteers.

The fact that the volunteers stay involved leads me to conclude that their experiences are similar to ours.

The kindness and professionalism of the Refettorio team make the experience absolutely unforgettable. We are warmly welcomed and eat so well, rediscovering flavors and textures.

We feel safe there, and all of this is thanks to the entire team. Among all the solidarity restaurants, this is undoubtedly the one where we feel safest, compared to other places subsidized by the City of Geneva or other organizations.

Le Refettorio est un moment de partage, de convivialité et un voyage culinaire surprenant.

Nos journées sont organisées en fonction des heures d'ouverture des restaurants solidaires, des centres de jour et des divers équipements qui nous permettent de prendre soin de notre hygiène personnelle ou d'accéder à du matériel informatique et à d'autres ressources.

En tant que bénéficiaires, nous avons beaucoup de choix. Cependant, en contrepartie, nous devons arriver tôt pour faire la queue dans ces structures afin d'accéder aux services le plus rapidement possible et de gagner du temps. Pour ma part, ma journée comprend 2,5 heures d'attente et 2,75 heures de trajet, ce qui affecte considérablement mon temps libre pour les tâches administratives, la concentration sur ma formation et la recherche d'un emploi.

Je reste conscient que nous avons beaucoup de chance, mais je préfère encore venir dîner au Refettorio. J'y ai toujours été accueillie chaleureusement, malgré la fatigue qui se lit parfois sur le visage de certains employés et bénévoles.

Le fait que les volontaires restent impliqués m'amène à conclure que leurs expériences sont similaires aux nôtres.

La gentillesse et le professionnalisme de l'équipe du Refettorio rendent l'expérience absolument inoubliable. Nous sommes accueillis chaleureusement et nous mangeons si bien, redécouvrant les saveurs et les textures.

Nous nous y sentons en sécurité et tout cela grâce à l'ensemble de l'équipe. Parmi tous les restaurants solidaires, c'est sans doute celui où nous nous sentons le plus en sécurité, par rapport à d'autres lieux subventionnés par la Ville de Genève ou d'autres organismes.

Ruri Yano
Beneficiary | Bénéficiaire

I am an exchange student at the University of Geneva from Japan. I first got to know about Refettorio through the student association La Farce. Over the past three months, I've regularly attended the free Monday dinners, and I'm deeply grateful for the experience. As a student in Switzerland, where the cost of living is high, maintaining a balanced diet can be challenging. Refettorio provides not only free meals but also well-balanced, thoughtfully prepared courses. The option to choose between vegetarian and non-vegetarian menus, as well as the team's care in accommodating my nut allergy, reflects your commitment to inclusivity and equality. Your aim to promote social inclusion through nutrition, ensure access to balanced meals for vulnerable individuals, and combat food waste is truly inspiring. Thank you for your dedication and kindness—it has made a meaningful difference in my experience here.

Je suis une étudiante japonaise en échange à l'Université de Genève. J'ai découvert le Refettorio par l'intermédiaire de l'association étudiante La Farce. Au cours des trois derniers mois, j'ai participé régulièrement aux dîners gratuits du lundi et je suis profondément reconnaissante de cette expérience. En tant qu'étudiante en Suisse, où le coût de la vie est élevé, maintenir une alimentation équilibrée peut s'avérer difficile. Refettorio propose non seulement des repas gratuits, mais aussi des plats équilibrés et préparés avec soin. La possibilité de choisir entre des menus végétariens et non végétariens, ainsi que l'attention portée par l'équipe à mon allergie aux noix, reflètent votre engagement en faveur de l'inclusion et de l'égalité. Votre objectif de promouvoir l'inclusion sociale par la nutrition, de garantir l'accès à des repas équilibrés aux personnes vulnérables et de lutter contre le gaspillage alimentaire est une véritable source d'inspiration. Je vous remercie de votre dévouement et de votre gentillesse, qui ont fait toute la différence dans mon expérience ici.

Sarah Dupertuis
Coordinatrice de projets RSE, Novae

Contributing to one of the meals at the Refettorio is one of the highlights of our social action program at Novae. Our chefs and the team members involved in the service discover an inspiring place and a motivated team, always leaving with stars in their eyes for several reasons.

First, there is the discovery of the cuisine and the upcycled ingredients, which spark lively and creative discussions about reducing food waste and the possible methods to limit it by preserving surplus in another form. Second, there is the shared commitment to common values, particularly the preference for quality local and seasonal ingredients – with our added twist of proposing a 100% vegetarian menu. Finally, and most importantly, there are the interactions with the beneficiaries, around a meal made from the heart. We are consistently moved by the warm reception of the guests, their curiosity, and their smiles.

Thank you to the Refettorio team for allowing us to collaborate on these environmental, local, and above all, human commitments!

Contribuer à l'un des repas du Refettorio est l'un des moments forts de notre programme d'action sociale à Novae. Nos chefs et les membres de l'équipe impliqués dans le service découvrent un lieu inspirant et une équipe motivée, et repartent toujours avec des étoiles dans les yeux pour plusieurs raisons.

Tout d'abord, la découverte de la cuisine et des ingrédients recyclés, qui suscitent des discussions animées et créatives sur la réduction du gaspillage alimentaire et les méthodes possibles pour le limiter en conservant le surplus sous une autre forme. Ensuite, il y a le partage de valeurs communes, en particulier la préférence pour des ingrédients locaux et saisonniers de qualité - avec notre particularité de proposer un menu 100 % végétarien. Enfin, et surtout, il y a les interactions avec les bénéficiaires, autour d'un repas fait avec le cœur. Nous sommes constamment émus par l'accueil chaleureux des invités, leur curiosité et leurs sourires.

Merci à l'équipe de Refettorio de nous permettre de collaborer à ces engagements environnementaux, locaux et surtout humains !

Adrian Smith
Co-Founder, Pretty Patty

Our experience at the Refettorio was, without a doubt, one of the most memorable and rewarding moments of our journey in 2024. This restaurant, passionately dedicated to helping those in need, offered us a truly unique experience. From the moment we arrived, we were impressed by the warm welcome from the team. Their commitment and kindness turned every moment into a genuine pleasure.

We particularly appreciated the opportunity to break away from the usual culinary norms of the Refettorio by preparing burgers – a bold and playful approach that added an extra layer of enjoyment and creativity to the experience.

Working at Refettorio was an enriching experience, blending solidarity, creativity, and sharing. Contributing to a noble cause while showcasing our culinary expertise was a true joy. We warmly thank the Refettorio team for this opportunity and their inspiring work. It was a memorable moment and a great source of pride in our entrepreneurial journey.

Notre expérience au Refettorio a été, sans aucun doute, l'un des moments les plus mémorables et les plus enrichissants de notre voyage en 2024. Ce restaurant, passionnément dédié à l'aide aux personnes dans le besoin, nous a offert une expérience unique. Dès notre arrivée, nous avons été impressionnés par l'accueil chaleureux de l'équipe. Leur engagement et leur gentillesse ont fait de chaque instant un véritable plaisir.

Nous avons particulièrement apprécié la possibilité de sortir des normes culinaires habituelles du Refettorio en préparant des hamburgers - une approche audacieuse et ludique qui a ajouté une couche supplémentaire de plaisir et de créativité à l'expérience.

Travailler au Refettorio a été une expérience enrichissante, mêlant solidarité, créativité et partage. Contribuer à une noble cause tout en mettant en valeur notre savoir-faire culinaire a été un vrai bonheur. Nous remercions chaleureusement l'équipe du Refettorio pour cette opportunité et leur travail inspirant. Ce fut un moment inoubliable et une grande fierté dans notre parcours entrepreneurial.

Charles Christophi
directeur, Le CARÉ

It is with great pleasure that CARÉ has been collaborating with the Refettorio since its opening.

We are delighted to offer the people we support tickets that grant them access in the evenings to the cuisine of Walter and his team.

This initiative addresses a significant need in Geneva, as Refettorio is one of the few places open in the evening (if not the only one) and provides "delicious and nutritious" meals.

Initially, we offered six spots from Tuesday to Friday. Thanks to the excellent relationship we share and our commitment to supporting Walter in his mission, we have increased to 12 spots from Monday to Friday.

Collaborating with the Refettorio goes beyond facilitating access for the people we support to the meals they provide. It also includes participating in the meetings organized by Walter to improve collaboration between the Refettorio and its partners, contributing to their reflections, and helping them find ways to improve further.

Long live Refettorio!

C'est avec grand plaisir que CARÉ collabore avec le Refettorio depuis son ouverture.

Nous sommes ravis d'offrir aux personnes que nous soutenons des tickets qui leur permettent d'accéder le soir à la cuisine de Walter et de son équipe.

Cette initiative répond à un besoin important à Genève, car le Refettorio est l'un des rares endroits ouverts le soir (si ce n'est le seul) et fournit des repas «délicieux et nutritifs».

Dans un premier temps, nous avons offert six places du mardi au vendredi. Grâce à l'excellente relation que nous partageons et à notre engagement à soutenir Walter dans sa mission, nous sommes passés à 12 places du lundi au vendredi.

Collaborer avec le Refettorio, c'est non seulement faciliter l'accès des personnes que nous soutenons aux repas qu'il fournit. Il s'agit également de participer aux réunions organisées par Walter pour améliorer la collaboration entre le Refettorio et ses partenaires, de contribuer à leurs réflexions et de les aider à trouver des moyens de s'améliorer encore.

Vive le Refettorio !

Giulia Celiberti
Fondation Carrefour-Rue & Coulou

The Carrefour-Rue Foundation has been a partner of Refettorio Geneva since the beginning of Fondazione Mater's project in 2019 (already 5 years!). This partnership has delighted us and came about naturally, as our foundation is well-acquainted with the challenges of addressing food insecurity. Indeed, our charitable canteen, Le Jardin de Montbrillant, serves nearly 350 hot meals every day at noon.

The collaboration between our two foundations is straightforward and, above all, direct: Refettorio provides invitation cards that we distribute to the people welcomed at Le Jardin de Montbrillant. The 40 invitations are quickly claimed.

The offer from Refettorio remains unique in Geneva, as no other organization hosts individuals experiencing precarity for an evening meal with the ambition of also providing a high-end gastronomic experience. These moments are rare in the lives of those invited. The feedback we receive speaks of joy, pleasure, discovery, and conviviality.

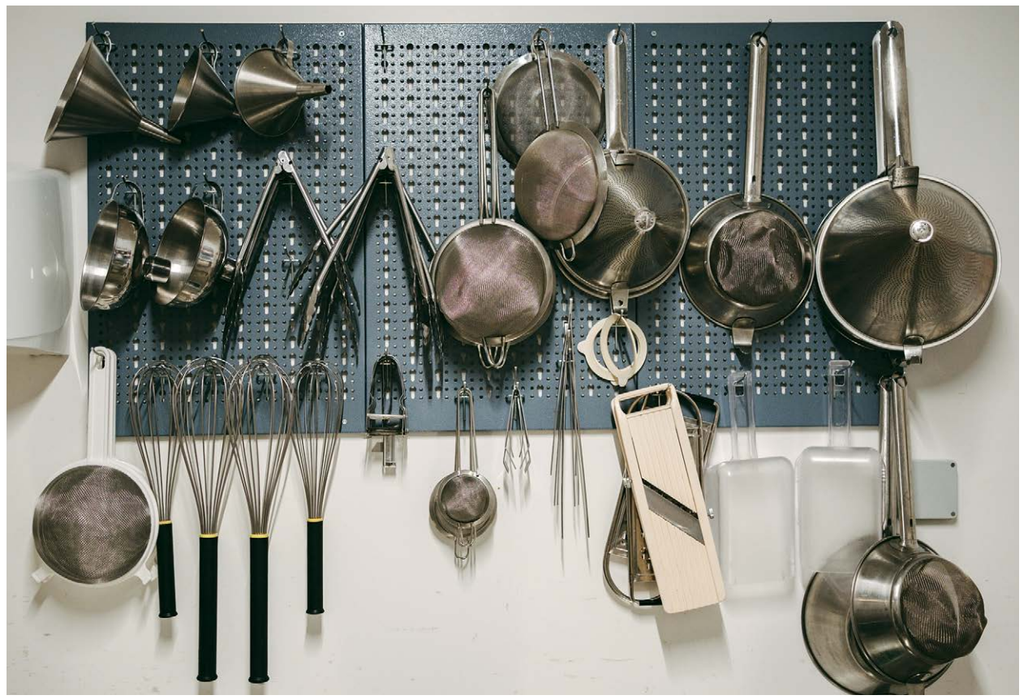
We extend our heartfelt thanks to our friends at Refettorio and sincerely hope to continue being part of their beautiful humanist adventure.

La Fondation Carrefour-Rue est partenaire du Refettorio Genève depuis le début du projet de la Fondazione Mater en 2019 (5 ans déjà !). Ce partenariat nous réjouit et s'est fait naturellement, car notre fondation connaît bien les enjeux de la lutte contre l'insécurité alimentaire. En effet, notre cantine caritative, Le Jardin de Montbrillant, sert près de 350 repas chauds chaque jour à midi.

La collaboration entre nos deux fondations est simple et surtout directe : Refettorio fournit des cartons d'invitation que nous distribuons aux personnes accueillies au Jardin de Montbrillant. Les 40 invitations sont rapidement réclamées.

L'offre de Refettorio reste unique à Genève, car aucune autre organisation n'accueille des personnes en situation de précarité pour un repas du soir avec l'ambition d'offrir également une expérience gastronomique haut de gamme. Ces moments sont rares dans la vie des personnes invitées. Les retours que nous recevons parlent de joie, de plaisir, de découverte et de convivialité.

Nous remercions chaleureusement nos amis de Refettorio et espérons sincèrement continuer à faire partie de leur belle aventure humaniste.



Preben Munch
Volunteer | Bénévole

During a weekend lunch with the family at a favorite restaurant in the hills of the Gruyere region some years ago we learned that a guest chef was at work in the kitchen. After the service, as the chef owner and his guest chef made the round, I met Walter el Nagar for the first time. During our conversation Walter told us with enthusiasm about his newly established Fondazione Mater and the nascent project for a social restaurant in Geneva.

Immediately fascinated by his story and his commitment I decided I wanted to volunteer. Only later did I fully measure the extent and the depth of Walter's engagement to bring dignity and esteem to all, fighting on behalf of the needy for the right of a decent meal, for everyone, every day.

Fast forward a few years, I have lunch at Refettorio whenever I can. But more importantly, I regularly lend a hand during evening service for the less fortunate of Geneva's population.

My first impression was how Refettorio is a friendly place where the guests know that for a couple of hours they can check their worries at the door – relax and socialize while enjoying a wholesome and delicious meal.

These are troubled times, in a world of increasing polarization and suffering. Precarity can hit practically anyone, anywhere, at any time. The need for initiatives like that undertaken by Fondazione Mater is growing by the day, in Geneva as in most other places. As live-feed images bring us the horrors of war, famine, and human disasters from near and far, we cannot remain indifferent.

Luckily, Refettorio makes it easy for us to contribute, volunteering a few hours of our time. And the wonderful thing is, it is a win-win! The guests give us far more through their appreciation than what we offer them. Their smiles, their appreciation, and their praise for the welcome and the food – how many times have I heard "this is the best meal I have had in a long time" – gives meaning to our own existence.

Spending a few days with my wife in Italy this fall (2024) we had the opportunity to visit the first Refettorio in Modena during an evening service. And no surprise, we met a team as committed, enthusiastic and welcoming as what I know from Geneva. Illustrating to us how the Refettorio concept has its place and utility in a growing number of towns and cities alike.

I consider it a privilege to be part of this community and look forward to more.

Il y a quelques années, lors d'un déjeuner en famille dans un de nos restaurants préférés situé dans les collines de la région de la Gruyère, nous avons appris qu'un chef invité travaillait en cuisine. Après le service, alors que le chef propriétaire et son chef invité faisaient la tournée, j'ai rencontré Walter El Nagar pour la première fois. Au cours de notre conversation, Walter nous a parlé avec enthousiasme de la Fondazione Mater qu'il vient de créer et du projet naissant d'un restaurant social à Genève.

Immédiatement fasciné par son histoire et son engagement, j'ai décidé de devenir bénévole. Ce n'est que plus tard que j'ai pleinement mesuré l'étendue et la profondeur de l'engagement de Walter pour apporter dignité et estime à tous, en se battant au nom des nécessiteux pour le droit à un repas décent, pour tous, tous les jours.

Quelques années plus tard, je déjeune au Refettorio chaque fois que je le peux. Mais surtout, je donne régulièrement un coup de main lors du service du soir pour les plus démunis de la population genevoise.

Ma première impression a été que Refettorio est un endroit convivial où les clients savent que, pendant quelques heures, ils peuvent laisser leurs soucis à la porte, se détendre et socialiser tout en savourant un repas sain et délicieux.

Nous vivons une époque troublée, dans un monde de plus en plus polarisé et souffrant. La précarité peut frapper pratiquement n'importe qui, n'importe où, n'importe quand. La nécessité d'initiatives telles que celle entreprise par la Fondazione Mater s'accroît de jour en jour, à Genève comme dans la plupart des autres lieux. Nous ne pouvons pas rester indifférents face aux images de guerre, de famine et de désastres humains qui nous parviennent en direct, de près ou de loin.

Heureusement, Refettorio nous permet de contribuer facilement en offrant quelques heures de notre temps. Et ce qui est merveilleux, c'est que tout le monde y gagne ! Les hôtes nous donnent bien plus par leur appréciation que ce que nous leur offrons. Leurs sourires, leur reconnaissance et leurs éloges pour l'accueil et la nourriture - combien de fois ai-je entendu «c'est le meilleur repas que j'ai mangé depuis longtemps» - donnent un sens à notre propre existence.

En passant quelques jours avec mon épouse en Italie cet automne (2024), nous avons eu l'occasion de visiter le premier Refettorio de Modène lors d'un repas de soir. Sans surprise, nous avons rencontré une équipe aussi engagée, enthousiaste et accueillante que celle que je connais à Genève. Nous avons pu constater que le concept de Refettorio a sa place et son utilité dans un nombre croissant de villes.

Je le considère un privilège de faire partie de cette communauté et j'attends avec impatience d'en savoir plus

Nila Castellanza
Volunteer | Bénévole

It's been over two years now that I've had the pleasure of being part of this wonderful Refettorio experience.

Sharing a meal, offering a smile, meeting someone's gaze, listening to people whose lives and journeys are so different from ours, and slowly getting to know them.

I cherish these moments of connection with them, as well as with the volunteers, and the active collaboration in meal preparation, thanks to Alice and Ruslan, who allow us to feel like an integral part of the Refettorio "brigade."

Simply knowing how to give. Gruß und Kuss

Cela fait maintenant plus de deux ans que j'ai le plaisir de participer à cette merveilleuse expérience qu'est le Refettorio.

Partager un repas, offrir un sourire, croiser le regard de quelqu'un, écouter des personnes dont la vie et le parcours sont si différents des nôtres, et apprendre peu à peu à les connaître.

Je chéris ces moments de connexion avec eux, mais aussi avec les volontaires, et la collaboration active à la préparation des repas, grâce à Alice et Ruslan, qui nous permettent de nous sentir partie intégrante de la «brigade» Refettorio.

Savoir donner, tout simplement. Gruß und Kuss

Christine Campeau
Le CARÉ, Global Policy Director
Volunteer | Bénévole

As Global Policy Director, I collaborate with governments, companies, civil society, and social movements to establish universal standards that ensure everyone has year-round access to healthy, nourishing food. Refettorio exemplifies this vision in action — a vibrant, living model of how equitable systems can uplift communities while preserving dignity.

Refettorio not only embodies sustainability but also champions localization by sourcing products locally and transforming what is often considered "waste" into valuable, delicious meals. This approach highlights the possibility of a food system built on respect, ingenuity, and shared responsibility.

Like me, the Foundation is driven to enact policies that create the necessary environment to ensure no one goes hungry — locally and globally. Moreover, it's deeply committed to raising awareness about global food challenges and empowering individuals to take meaningful action.

I'm proud to support this mission, volunteering weekly to help bring its inspiring vision to life.

En tant que directrice de la politique mondiale, je collabore avec les gouvernements, les entreprises, la société civile et les mouvements sociaux afin d'établir des normes universelles qui garantissent à chacun un accès tout au long de l'année à une alimentation saine et nourrissante. Refettorio illustre cette vision en action - un modèle vivant et dynamique de la manière dont les systèmes équitables peuvent améliorer les communautés tout en préservant la dignité.

Refettorio ne se contente pas d'incarner la durabilité, il se fait aussi le champion de la localisation en s'approvisionnant localement et en transformant ce qui est souvent considéré comme un «déchet» en repas précieux et délicieux. Cette approche met en évidence la possibilité d'un système alimentaire fondé sur le respect, l'ingéniosité et le partage des responsabilités.

Comme moi, la Fondation s'efforce de mettre en place des politiques qui créent l'environnement nécessaire pour que personne ne souffre de la faim - au niveau local et mondial. En outre, elle s'est profondément engagée à sensibiliser aux défis alimentaires mondiaux et à donner aux individus les moyens d'agir de manière significative.

Je suis fière de soutenir cette mission, en me portant volontaire chaque semaine pour aider à donner vie à sa vision inspirante.

Challenges and Lessons Learned

Navigating Economic and Operational Pressures

In 2024, Refettorio Geneva faced significant challenges, with lunchtime patronage decreasing notably due to inflation and the rising cost of living in Switzerland. Compounding this, event revenue—a key income source in previous years—dropped considerably, influenced by transitions in management and the impact of rushed hiring processes necessitated by a persistent shortage of qualified food and beverage personnel.
These difficulties underscored the importance of adaptability in staffing, management, and operational planning. They also highlighted the need to strengthen long-term strategies to ensure resilience, sustainability, and continued alignment with Refettorio's mission to serve the community effectively.

Marketing Needs

The drop in business activity underscored the importance of bolstering our marketing efforts. There is a clear need to enhance visibility and connect with potential patrons through targeted campaigns, storytelling, and digital outreach. Effectively communicating the unique value of Refettorio Geneva—its impact on food insecurity, sustainability, and social inclusion—will be pivotal to attracting a broader audience and revitalizing revenue streams.

Défis et enseignements tirés

Naviguer dans les pressions économiques et opérationnelles

En 2024, le Refettorio Geneva a été confronté à des défis importants, avec une baisse de la fréquentation à l'heure du déjeuner, notamment en raison de l'inflation et de l'augmentation du coût de la vie en Suisse. En outre, les recettes des événements - une source de revenus essentielle au cours des années précédentes - ont considérablement diminué, sous l'influence des transitions dans la gestion et de l'impact des processus d'embauche précipités rendus nécessaires par une pénurie persistante de personnel qualifié dans le domaine de la restauration et des boissons.
Ces difficultés ont mis en évidence d'une part l'importance de l'adaptabilité en matière de personnel, de gestion et de planification opérationnelle et d'autre part a nécessité de renforcer les stratégies à long terme pour garantir la résilience, la durabilité et l'alignement continu sur la mission du Refettorio, qui est de servir efficacement la communauté.

Besoins en marketing

La baisse de l'activité commerciale a souligné l'importance de renforcer nos efforts de marketing. Il est clairement nécessaire d'améliorer la visibilité et d'entrer en contact avec des clients potentiels par le biais de campagnes ciblées, de la narration et de la diffusion numérique. Communiquer efficacement la valeur unique du Refettorio Geneva - son impact sur l'insécurité alimentaire, la durabilité et l'inclusion sociale - sera essentiel pour attirer un public plus large et revitaliser les flux de revenus.

Plan for 2025

In 2025, Refettorio Geneva aims to build on its achievements by expanding its impact, increasing operational sustainability, and reinforcing its mission to serve as a beacon of dignity, inclusion, and innovation. Key goals and initiatives for the year include:

1. Expand the Number of Beneficiaries

- Increase the number of beneficiaries by at least **2,000**, further addressing food insecurity in Geneva and ensuring even greater access to high-quality, nutritious meals for those in need.
- Enhance partnerships with local organizations and community networks to reach underserved populations more effectively.

2. Increase Business Revenue

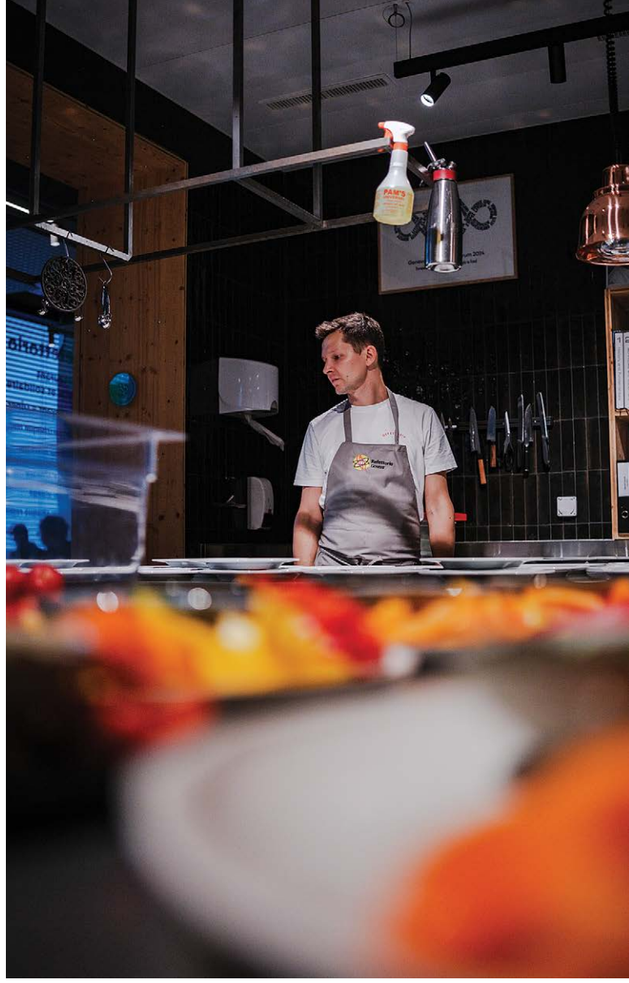
- Prioritize efforts to **significantly grow lunch patronage**, with a target of **40 customers per day**—a critical benchmark for achieving economic sustainability.
- Explore opportunities to **introduce dinner services** for paying customers, creating a dual-purpose model that blends social impact with revenue generation.
- Revamp marketing strategies to boost visibility and attract a broader customer base, leveraging digital campaigns, storytelling, and partnerships with local businesses.

3. Achieve Economic Sustainability

- Aim to shift the revenue balance to **60% business income and 40% donations**, ensuring a more self-sufficient operational model.
- Introduce new revenue streams, including events, private bookings, and collaborations with guest chefs, while maintaining the core mission of providing free evening meals.

4. Enhance Operational Efficiency

- Optimize staffing and management structures to address challenges from 2024, including refining hiring procedures and investing in staff training to ensure a highly skilled, cohesive team.
- Further reduce daily food waste, building on the progress of 2024, to enhance cost efficiency and reinforce sustainability goals.



5. Strengthen Community and Global Engagement

- Expand partnerships with **Geneva based** international organizations and **FAO**, **WFP** and **IFAD** to advocate for the innovative solutions for food security and sustainability into the Refettorio model.
- Host more events and workshops that engage the community, focusing on topics like food recovery, sustainability, and social inclusion.
- Increase collaboration with local and global chefs to bring new perspectives and culinary creativity to Refettorio.

6. Innovation in Food Preservation and Recovery

- Scale up the production of preserved foods and condiments using surplus harvest and kitchen scraps, with a target of producing **750 kg** in 2025.
- Leverage cutting-edge techniques in fermentation and preservation to contribute to a regenerative local food system while supporting social inclusion initiatives.

Projets pour 2025

En 2025, Refettorio Geneva vise à consolider ses réalisations en élargissant son impact, en augmentant sa durabilité opérationnelle et en renforçant sa mission de servir de phare de la dignité, de l'inclusion et de l'innovation. Les principaux objectifs et initiatives pour l'année sont les suivants :

1. Augmenter le nombre de bénéficiaires

- Augmenter le nombre de bénéficiaires d'au moins **2 000 personnes**, afin de lutter contre l'insécurité alimentaire à Genève et d'assurer un accès encore plus large à des repas nutritifs de haute qualité pour les personnes dans le besoin.
- Renforcer les partenariats avec les organisations locales et les réseaux communautaires afin d'atteindre plus efficacement les populations mal desservies.

2. Augmenter les revenus de l'entreprise

- Donner la priorité aux efforts visant à **augmenter de manière significative la fréquentation des déjeuners**, avec un objectif de **40 clients par jour** - un point de repère essentiel pour atteindre la durabilité économique.
- Explorer les possibilités d'**introduire des services de restauration** pour les clients payants, créant ainsi un modèle à double objectif qui allie l'impact social à la génération de revenus.
- Réorganiser les stratégies de marketing pour accroître la visibilité et attirer une clientèle plus large, en s'appuyant sur des campagnes numériques, des récits et des partenariats avec des entreprises locales.

3. Assurer la viabilité économique

- Viser à équilibrer les **recettes à 60 % pour les activités commerciales et 40 % pour les dons**, afin de garantir un modèle opérationnel plus autosuffisant.
- Introduire de nouvelles sources de revenus, y compris des événements, des réservations privées et des collaborations avec des chefs invités, tout en maintenant la mission principale de fournir des repas du soir gratuits.

4. Améliorer l'efficacité opérationnelle

- Optimiser les structures de personnel et de gestion pour relever les défis à partir de 2024, notamment en affinant les procédures de recrutement et en investissant dans la formation du personnel pour garantir une équipe hautement qualifiée et cohésive.
- Réduire davantage les déchets alimentaires quotidiens, en s'appuyant sur les progrès réalisés en 2024, afin d'améliorer la rentabilité et de renforcer les objectifs en matière de développement durable.

5. Renforcer l'engagement communautaire et mondial

- Développer les partenariats avec les organisations internationales **basées à Genève** et la **FAO**, le **PAM** et le **FIDA** afin de promouvoir les solutions innovantes pour la sécurité alimentaire et la durabilité dans le modèle Refettorio.
- Organiser davantage d'événements et d'ateliers qui impliquent la communauté, en se concentrant sur des sujets tels que la récupération alimentaire, la durabilité et l'inclusion sociale.
- Renforcer la collaboration avec les chefs locaux et internationaux afin d'apporter de nouvelles perspectives et une nouvelle créativité culinaire au Refettorio.

6. Innovation en matière de conservation et de valorisation des aliments

- Augmenter la production de conserves et de condiments en utilisant les récoltes excédentaires et les déchets de cuisine, l'objectif étant de produire **750 kg** en 2025.
- Tirer parti des techniques de pointe en matière de fermentation et de conservation pour contribuer à un système alimentaire local régénérateur tout en soutenant des initiatives d'inclusion sociale.

REFETTORIO ZURICH: PLANS FOR 2025

In 2025 the launch of Refettorio Zurich will mark a pivotal step in proving the scalability and adaptability of our model in a new context. Building on the experience of Refettorio Geneva, the Zurich initiative will adopt an innovative operational approach to ensure robust revenue streams from the outset.

Operational Model

- **Free Lunch Service:** Refettorio Zurich will provide free, high-quality lunches to individuals in need, addressing food insecurity during daytime hours when many support systems are less accessible.
- **Paid Dinner Service:** Dinner will be offered as a paid dining experience, creating a sustainable revenue stream to support the overall mission and operations. This flip in the operational schedule aims to achieve financial stability faster while still prioritizing the core mission of social inclusion and sustainability.

Key Objectives

1. **Prove Scalability**
   - Demonstrate that the SSIR model can succeed in a different city while adapting to local needs and market conditions.
   - Leverage insights from Geneva to refine operations and address challenges specific to Zurich.

2. **Achieve Economic Sustainability Early**
   - Establish a strong financial foundation with a balanced income model from the outset, targeting a higher percentage of business-generated revenue.
   - Utilize the dinner service as the primary revenue generator, ensuring a sustainable operation that requires fewer external donations.

3. **Strengthen Community Engagement**
   - Forge partnerships with local organizations, farmers, and food suppliers to support the free lunch program and enhance the local food ecosystem.
   - Engage Zurich's vibrant culinary community, including guest chefs and volunteers, to foster creativity and collaboration.

4. **Innovate and Adapt**
   - Integrate lessons learned from Geneva, including waste reduction strategies, food recovery efforts, and advanced preservation techniques, to maximize impact and efficiency.
   - Introduce new elements tailored to Zurich's unique cultural and economic landscape, ensuring relevance and local resonance.

5. **Expand Awareness of the Right to Food**
   - Use Refettorio Zurich as a platform to further advocate for the Universal Basic Service framework and the global right to food, creating awareness through impactful storytelling and events.

By flipping the operational schedule and focusing on early financial sustainability, Refettorio Zurich aims to strengthen its dual mission of addressing food insecurity and fostering community engagement while proving the broader applicability of the SSIR concept.

REFETTORIO ZURICH : PROJETS POUR 2025

En 2025, le lancement du Refettorio Zurich marquera une étape cruciale dans la démonstration de l'extensibilité et de l'adaptabilité de notre modèle dans un nouveau contexte. S'appuyant sur l'expérience du Refettorio Genève, l'initiative de Zurich adoptera une approche opérationnelle innovante pour garantir des flux de revenus solides dès le départ.

Modèle opérationnel

- **Service de repas gratuit :** Le Refettorio Zurich fournira des déjeuners gratuits et de qualité aux personnes dans le besoin, afin de lutter contre l'insécurité alimentaire pendant les heures de la journée, lorsque de nombreux systèmes de soutien sont moins accessibles.
- **Service de dîner payant :** Le dîner sera proposé en tant qu'expérience payante, créant ainsi un flux de revenus durable pour soutenir la mission et les opérations globales. Ce changement dans le calendrier opérationnel vise à atteindre plus rapidement la stabilité financière tout en continuant à donner la priorité à la mission principale d'inclusion sociale et de durabilité.

Objectifs clés

1. **Prouver l'évolutivité**
   - Démontrer que le modèle SSIR peut réussir dans une autre ville en s'adaptant aux besoins locaux et aux conditions du marché.
   - Tirer parti des connaissances acquises à Genève pour affiner les opérations et relever les défis propres à Zurich.

2. **Atteindre rapidement la viabilité économique**
   - Établir une base financière solide avec un modèle de revenu équilibré dès le départ, en visant un pourcentage plus élevé de revenus générés par l'entreprise.
   - Utiliser le service de restauration comme principale source de revenus, afin d'assurer un fonctionnement durable qui nécessite moins de dons extérieurs.

3. **Renforcer l'engagement communautaire**
   - Établir des partenariats avec des organisations locales, des agriculteurs et des fournisseurs de denrées alimentaires pour soutenir le programme de repas gratuits et améliorer l'écosystème alimentaire local.
   - Engager la communauté culinaire dynamique de Zurich, y compris les chefs invités et les bénévoles, pour favoriser la créativité et la collaboration.

4. **Innover et s'adapter**
   - Intégrer les enseignements tirés de Genève, notamment les stratégies de réduction des déchets, les efforts de récupération des denrées alimentaires et les techniques de conservation avancées, afin de maximiser l'impact et l'efficacité.
   - Introduire de nouveaux éléments adaptés au paysage culturel et économique unique de Zurich, afin de garantir la pertinence et la résonance locale.

5. **Sensibiliser au droit à l'alimentation**
   - Utiliser Refettorio Zurich comme plateforme pour défendre le cadre du service universel de base (UBS) et le droit mondial à l'alimentation, en sensibilisant la population par le biais de récits et d'événements percutants.

En inversant le calendrier opérationnel et en se concentrant sur la viabilité financière à court terme, le Refettorio Zurich vise à renforcer sa double mission de lutte contre l'insécurité alimentaire et d'encouragement de l'engagement communautaire, tout en prouvant l'applicabilité plus large du concept SSIR.

4. FOOD ASSISTANCE PROGRAMS

Fondazione Mater's Food Assistance Programs (FAP) reflect our unwavering commitment to addressing food insecurity in diverse contexts—whether in crisis-affected regions or within underserved communities. Through innovative, sustainable, and impactful initiatives, FAP aims to create tangible solutions to global food challenges.

Two flagship initiatives under FAP embody this mission:

- The Rapid Relief Kitchen (RRK), a groundbreaking mobile solution designed to deliver essential food assistance in emergencies, prioritizing adaptability, sustainability, and immediate impact.

- The Ark Museum Restaurant, located in Brněnec as part of the Ark Museum project, which integrates CLIMAVORE principles, fermentation, and social inclusion to foster resilience and engage the local community while redefining sustainable dining in a historical and cultural context.

These initiatives exemplify Fondazione Mater's holistic approach to food assistance, combining immediate relief with long-term strategies for community empowerment and environmental stewardship.

4. PROGRAMMES D'AIDE ALIMENTAIRE

Les programmes d'assistance alimentaire (FAP) de la Fondazione Mater reflètent notre engagement inébranlable à lutter contre l'insécurité alimentaire dans divers contextes, que ce soit dans des régions touchées par des crises ou au sein de communautés mal desservies. Grâce à des initiatives innovantes, durables et percutantes, le FAP vise à créer des solutions tangibles aux défis alimentaires mondiaux.

Deux initiatives phares du FAP incarnent cette mission :

- La cuisine de secours rapide (RRK), une solution mobile révolutionnaire conçue pour fournir une aide alimentaire essentielle dans les situations d'urgence, en privilégiant l'adaptabilité, la durabilité et l'impact immédiat.

- Le restaurant du Musée de l'Arche, situé à Brněnec* dans le cadre du projet du Musée de l'Arche, qui intègre les principes du CLIMAVORE, la fermentation et l'inclusion sociale pour favoriser la résilience et engager la communauté locale tout en redéfinissant la restauration durable dans un contexte historique et culturel.

Ces initiatives illustrent l'approche holistique de la Fondazione Mater en matière d'assistance alimentaire, combinant une aide immédiate avec des stratégies à long terme pour l'autonomisation des communautés et la gestion de l'environnement.

Rapid Relief Kitchen

The RRK is a groundbreaking mobile solution designed to provide immediate and efficient food assistance in crisis-affected regions. Developed by Fondazione Mater, the RRK combines sustainability, adaptability, and innovative food systems to meet the urgent needs of displaced and vulnerable populations. It is equipped to regenerate ready-to-eat parcels or catering parcels, providing vital nutrition in emergencies.

The Genesis of the RRK

The RRK was conceptualized to address inefficiencies in traditional food aid models, focusing on sustainability and scalability. With an investment of 100K CHF, Fondazione Mater developed the RRK as a mobile, self-sufficient kitchen capable of delivering high-impact solutions to natural disasters, economic crises, and conflicts.
The concept of the RRK originated from Fondazione Mater's extensive operational expertise gained during the COVID-19 pandemic, when the organization implemented innovative food solutions to address widespread insecurity. Initially intended for deployment on the **Ocean Viking**, operated by **SOS Méditerranée**, the RRK was designed to provide meals to refugees and migrants rescued at sea. While the project was unfortunately discontinued mid-course, the groundwork laid during its development became the foundation for a broader and more versatile humanitarian tool.

Operational Capacity and Features

The RRK will focus on generating **between 1,000 and 2,000 meals per day**, making it a highly effective tool for large-scale food assistance. It can process two main types of parcels:

1. **Ready-to-Eat Parcels:** These are designed for immediate consumption and include items such as pre-cooked meals, sandwiches, and snacks. The RRK ensures these parcels are properly reheated, portioned, and distributed to those in need, providing quick relief without the need for additional cooking infrastructure.
2. **Catering Parcels:** These are bulk meal kits intended for institutional use, such as in refugee camps, schools, or shelters. These parcels often include stews, rice dishes, or pasta that can be served to large groups. The RRK regenerates these parcels by reheating and assembling components, ensuring they are delivered hot and ready to serve.

In a **fully sustainable operational scenario**, the RRK could source these parcels from surplus generated by large-scale operations such as **hotels, cruise ships, airports, and similar facilities**. By rerouting these surplus resources for humanitarian use, the RRK prevents waste, boosts sustainability, and creates a critical link between industries with surplus food and communities in urgent need.
By using locally sourced ingredients and integrating surplus food into its operations, the RRK minimizes food waste while supporting regional food systems. Its advanced design allows it to adapt to various logistical challenges, including urban centers, remote areas, or disaster zones.

A Model for the Future

The RRK demonstrates Fondazione Mater's dedication to innovative, sustainable solutions in food assistance. By addressing immediate hunger while supporting local food ecosystems, the RRK creates a bridge between emergency response and long-term resilience. Plans to develop a fleet of RRKs, informed by the prototype's performance, will enable Fondazione Mater to expand its impact globally, ensuring that food assistance is both efficient and transformative.
This dual-purpose approach solidifies the RRK's role as a vital tool for humanitarian aid and sustainable development.

Sawablessed – Lebanon Deployment

In 2025, the RRK will be deployed to Lebanon in collaboration with **Sawablessed**, a Lebanese NGO founded by Lebanese-Armenian chef **Aline Kamakian** during the aftermath of the Beirut port blast. Positioned in either **Bekaa Valley** or **Beirut**, the RRK focused on regenerating food parcels for displaced and vulnerable populations affected by Lebanon's ongoing economic and humanitarian crises.
This deployment was made possible through the **generous contributions of the CMC-CMA Foundation and the Tamari Foundation**, whose support enabled the RRK to become a lifeline for those in need. Key features of the deployment included:

- **Local Partnerships:** Close collaboration with community organizations ensured that operations were tailored to local needs.

- **Sustainability:** The RRK utilized surplus and recovered food, reducing waste while maximizing impact.

RRK 2025 and Beyond

The RRK program forms a cornerstone of Fondazione Mater's strategy to expand its food assistance capabilities, with key objectives focusing on monitoring and evaluation, fleet development, future deployments, and community empowerment. By collaborating with UN Agencies such as the World Food Programme and Food and Agriculture Organization to refine the RRK model based on performance insights, the foundation aims to optimize resource allocation and enhance scalability. Plans include fundraising to develop a fleet of RRKs, identifying regions in crisis for future deployments, and fostering local self-reliance through training programs. This adaptable and efficient approach not only addresses immediate food security needs but also establishes a sustainable framework for community resilience and long-term impact.

Cuisine de secours rapide

La cuisine de secours rapide (RRK) est une solution mobile révolutionnaire conçue pour fournir une assistance alimentaire immédiate et efficace dans les régions touchées par une crise. Développée par la Fondazione Mater, la RRK allie durabilité, adaptabilité et systèmes alimentaires innovants pour répondre aux besoins urgents des populations déplacées et vulnérables. Il est équipé pour régénérer des colis prêts à consommer ou des colis de restauration, fournissant ainsi une nutrition vitale dans les situations d'urgence.

La genèse du RRK

La RRK a été conçue pour remédier aux inefficacités des modèles traditionnels d'aide alimentaire, en se concentrant sur la durabilité et l'extensibilité. Avec un investissement de 100 000 CHF, la Fondazione Mater a développé le RRK comme une cuisine mobile et autosuffisante capable de fournir des solutions à fort impact en cas de catastrophes naturelles, de crises économiques et de conflits. Le concept du RRK est né de la grande expertise opérationnelle de la Fondazione Mater acquise lors de la pandémie du COVID-19, lorsque l'organisation a mis en œuvre des solutions alimentaires innovantes pour faire face à l'insécurité généralisée. Initialement prévu pour être déployé sur l'**Ocean Viking**, opéré par **SOS Méditerranée**, le RRK a été conçu pour fournir des repas aux réfugiés et aux migrants secourus en mer. Le projet a malheureusement été interrompu en cours de route, mais les bases posées lors de son développement sont devenues le fondement d'un outil humanitaire plus large et plus polyvalent.

Capacité opérationnelle et caractéristiques

Le RRK se concentrera sur la régénération **de 1 000 à 2 000 repas par jour**, ce qui en fait un outil très efficace pour l'assistance alimentaire à grande échelle. Il peut traiter deux principaux types de colis :

1. **Colis prêts à consommer :** ces colis sont conçus pour être consommés immédiatement et comprennent des repas précuits, des sandwiches et des en-cas. Le RRK veille à ce que ces colis soient correctement réchauffés, portionnés et distribués aux personnes dans le besoin, afin de les soulager rapidement sans qu'il soit nécessaire de disposer d'une infrastructure de cuisson supplémentaire.
2. **Colis de restauration :** il s'agit de kits de repas en vrac destinés à un usage institutionnel, par exemple dans les camps de réfugiés, les écoles ou les refuges. Ces colis comprennent souvent des ragoûts, des plats de riz ou des pâtes qui peuvent être servis à de grands groupes. Le RRK régénère ces colis en réchauffant et en assemblant les composants, afin qu'ils soient livrés chauds et prêts à être servis.

Dans un **scénario opérationnel totalement durable**, le RRK pourrait se procurer ces colis à partir des surplus générés par des opérations à grande échelle telles que les **hôtels, les bateaux de croisière, les aéroports et autres installations similaires**. En réacheminant ces ressources excédentaires à des fins humanitaires, le RRK évite le gaspillage, stimule la durabilité et crée un lien essentiel entre les industries disposant d'excédents alimentaires et les communautés qui en ont un besoin urgent.
En utilisant des ingrédients d'origine locale et en intégrant les surplus alimentaires dans ses opérations, le RRK minimise le gaspillage alimentaire tout en soutenant les systèmes alimentaires régionaux. Sa conception avancée lui permet de s'adapter à divers défis logistiques, notamment dans les centres urbains, les régions éloignées ou les zones sinistrées.

Un modèle pour l'avenir

Le RRK témoigne de l'engagement de la Fondazione Mater en faveur de solutions innovantes et durables dans le domaine de l'aide alimentaire. En s'attaquant à la faim immédiate tout en soutenant les écosystèmes alimentaires locaux, le RRK crée un pont entre la réponse d'urgence et la résilience à long terme. Les plans de développement d'une flotte de RRK, basés sur les performances du prototype, permettront à la Fondazione Mater d'étendre son impact au niveau mondial, en s'assurant que l'assistance alimentaire est à la fois efficace et transformatrice.
Cette double approche renforce le rôle du RRK en tant qu'outil essentiel pour l'aide humanitaire et le développement durable.

Sawablessed - Déploiement au Liban

En 2025, le RRK sera déployé au Liban en collaboration avec **Sawablessed**, une ONG libanaise fondée par la chef libanaise-arménienne **Aline Kamakian** à la suite de l'explosion du port de Beyrouth. Positionné dans la **vallée de la Bekaa** ou à **Beyrouth**, le RRK s'est concentré sur la régénération de colis alimentaires pour les populations déplacées et vulnérables affectées par les crises économiques et humanitaires en cours au Liban.
Ce déploiement a été rendu possible grâce aux **généreuses contributions de la Fondation CMC-CMA et de la Fondation Tamari**, dont le soutien a permis au RRK de devenir une bouée de sauvetage pour les personnes dans le besoin. Les principales caractéristiques du déploiement sont les suivantes

- **Partenariats locaux :** Une étroite collaboration avec les organisations communautaires a permis d'adapter les opérations aux besoins locaux.
- **Durabilité :** Le RRK a utilisé des surplus et des aliments récupérés, réduisant ainsi les déchets tout en maximisant l'impact.

Plans pour 2025 et au-delà

Le programme RRK constitue la pierre angulaire de la stratégie de la Fondazione Mater pour étendre ses capacités d'assistance alimentaire, avec des objectifs clés axés sur le suivi et l'évaluation, le développement de la flotte, les déploiements futurs et l'autonomisation des communautés. En collaborant avec le PAM et la FAO pour affiner le modèle RRK sur la base d'informations sur les performances, la fondation vise à optimiser l'allocation des ressources et à améliorer l'évolutivité. Les plans comprennent la collecte de fonds pour développer une flotte de RRK, l'identification des régions en crise pour les déploiements futurs, et la promotion de l'autonomie locale par le biais de programmes de formation. Cette approche adaptable et efficace permet non seulement de répondre aux besoins immédiats en matière de sécurité alimentaire, mais aussi d'établir un cadre durable pour la résilience des communautés et l'impact à long terme.

The Ark Museum

The **Ark Museum**, located in Brněnec, Czech republic, is a collaborative project spearheaded by the **Low-Beer - Ark Foundation**, with participation from **Fondazione Pistoletto**. Scheduled to open in June 2025, the museum is dedicated to preserving the history of Schindler's Ark, where 1,200 Jews were saved during World War II.
Fondazione Mater is honored to supervise the restaurant concept within the museum, focusing on principles of **CLIMAVORE** and fermentation, with a strong emphasis on social inclusion for the local community in Brněnec.

Key Features of the Restaurant Concept:

- **CLIMAVORE Principles:** The restaurant will adopt the CLIMAVORE approach, which reimagines food systems in response to climate change. This involves selecting ingredients and cooking methods that adapt to and mitigate environmental impacts, such as choosing drought-resistant crops during water scarcity or filter-feeding seafood in times of polluted waters.

- **Fermentation Focus:** Emphasizing traditional and innovative fermentation techniques, the menu will feature items that are both sustainable and rich in probiotics, enhancing both flavor and health benefits.

- **Social Inclusion:** The restaurant aims to engage and empower the local community in Brněnec by providing employment opportunities, sourcing ingredients from local producers, and creating a welcoming space for all visitors.

By integrating these elements, the restaurant at the Ark Museum seeks to offer a unique dining experience that reflects the museum's dedication to sustainability, cultural preservation, and community engagement.
We look forward to welcoming guests to this exceptional cultural and culinary destination upon its opening in June 2025.

Le musée de l'Arche

Le **Musée de l'Arche**, situé à Brněnec, en République tchèque, est un projet collaboratif mené par la **Fondation Low-Beer - Ark**, avec la participation de la **Fondazione Pistoletto**. Le musée, dont l'ouverture est prévue en juin 2025, a pour vocation de préserver l'histoire de l'Arche de Schindler, où 1 200 Juifs ont été sauvés pendant la Seconde Guerre mondiale.
La Fondazione Mater a l'honneur de superviser le concept de restaurant au sein du musée, en se concentrant sur les principes de **CLIMAVORE** et de fermentation, tout en mettant l'accent sur l'inclusion sociale de la communauté locale de Brněnec.

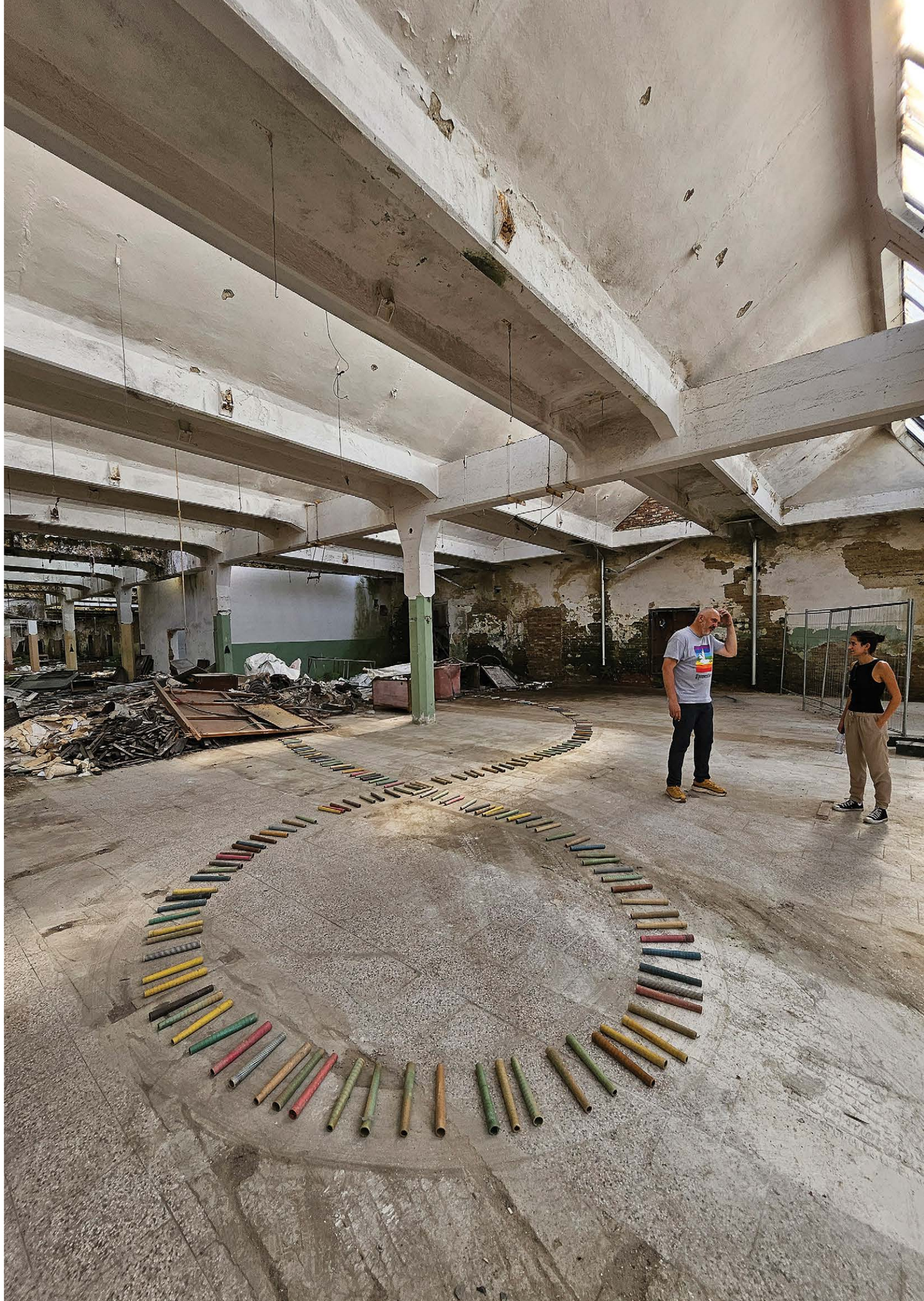
Caractéristiques principales du concept de restaurant :

- **Principes CLIMAVORE :** Le restaurant adoptera l'approche CLIMAVORE, qui réimagine les systèmes alimentaires en réponse au changement climatique. Il s'agit de sélectionner des ingrédients et des méthodes de cuisson qui s'adaptent aux impacts environnementaux et les atténuent, par exemple en choisissant des cultures résistantes à la sécheresse en cas de pénurie d'eau ou en filtrant les fruits de mer lorsque les eaux sont polluées.

- **L'accent est mis sur la fermentation :** En mettant l'accent sur les techniques de fermentation traditionnelles et innovantes, le menu proposera des produits à la fois durables et riches en probiotiques, améliorant à la fois la saveur et les bienfaits pour la santé.

- **Inclusion sociale :** Le restaurant vise à impliquer et à responsabiliser la communauté locale de Brněnec en offrant des opportunités d'emploi, en s'approvisionnant auprès des producteurs locaux et en créant un espace accueillant pour tous les visiteurs.

En intégrant ces éléments, le restaurant du Musée de l'Arche cherche à offrir une expérience gastronomique unique qui reflète le dévouement du musée à la durabilité, à la préservation culturelle et à l'engagement de la communauté.
Nous sommes impatients d'accueillir les visiteurs dans cette destination culturelle et culinaire exceptionnelle dès son ouverture en juin 2025.



5. ADVOCACY

Advocacy forms the backbone of Fondazione Mater's mission, driving systemic change and fostering global dialogue on the right to food, sustainability, and social inclusion. In 2024, we made significant strides in positioning ourselves as an important voice in these areas, leveraging new opportunities and partnerships to deepen our impact.

With the attainment of **special consultative status with the UN Economic and Social Council**, Fondazione Mater now has the ability to actively contribute to the **Human Rights Council in Geneva**, amplifying our capacity to advocate for global right to food and sustainability. This recognition positions us as a full-fledged advocacy platform, equipped with the tools and reach necessary to influence international policy and dialogue.

Our participation as an **observer at the Summit of the Future 2024** marked a milestone for the foundation. Being part of this pivotal event was a profound honor, as the summit set the stage for a potential new international system. It reinforced our commitment to engaging with global governance processes and underscored the growing recognition of our work.

Lea Andresson
Advocacy Officer

As showcased over and over through this report and the various initiatives carried out in 2024, MATER's mission relentlessly aims to ensure the right to food becomes a reality. In the past year, we've carried the lessons from Geneva, where we've turned ideas into action, to the broader global stage.

2024 was a year of both progress and frustration. While the European Citizens' Initiative (ECI) on the Right to Food marked a bold step forward, it also highlighted the disconnect between rhetoric and the slow machinery of policy. At the Second Demopratic Forum in Geneva, we brought together voices from across Europe to chart a path toward including the right to food in European legal frameworks, at terms enabling structures that guarantee dignity for all.

Platforms like the Committee on World Food Security (CFS) in Rome provided us with opportunities to push this vision, but they also showcased the inertia that too often defines policy-making. The lack of urgency in these spaces stands in stark contrast to the crises we face on the ground. It's however a reminder that our work, whether in Geneva, Brussels or Rome, must continue to challenge complacency.

As we look to 2025, we're more than ever focused on doubling down our efforts to embed the right to food within democratic governance structures. We'll seek to deepen our engagement across Europe and continue to advocate for pragmatic, realistic and meaningful solutions (although there's unfortunately no silver bullet) that link food security to broader issues such as sustainability and human rights.

5. PLAIDOYER

Le plaidoyer constitue l'épine dorsale de la mission de la Fondazione Mater, conduisant à un changement systémique et favorisant le dialogue mondial sur le droit à l'alimentation, la durabilité et l'inclusion sociale. En 2024, nous avons fait des progrès significatifs en nous positionnant comme une voix importante dans ces domaines, en tirant parti de nouvelles opportunités et de nouveaux partenariats pour approfondir notre impact.

Avec l'obtention du **statut consultatif spécial auprès de l'ECOSOC**, la Fondazione Mater est désormais en mesure de contribuer activement au **Conseil des droits de l'homme à Genève**, amplifiant ainsi notre capacité à défendre le droit mondial à l'alimentation et à la durabilité. Cette reconnaissance nous positionne comme une plateforme de plaidoyer à part entière, dotée des outils et de la portée nécessaires pour influencer la politique et le dialogue internationaux.

Notre participation en tant qu'**observateur au Sommet du Futur 2024** a marqué une étape importante pour la fondation. C'est un grand honneur pour nous d'avoir participé à cet événement crucial, car le sommet a posé les jalons d'un nouveau système international potentiel. Il a renforcé notre engagement à participer aux processus de gouvernance mondiale et a souligné la reconnaissance croissante de notre travail.

Lea Andresson
Responsable Plaidoyer

Comme le démontre ce rapport et les diverses initiatives menées en 2024, la mission de MATER vise inlassablement à faire du droit à l'alimentation une réalité. Cette dernière année, nous avons porté les leçons apprises à Genève, où nous avons transformé des idées en actions, sur une scène globale plus large.

2024 a été une année mêlant progrès et frustrations. Si l'Initiative Citoyenne Européenne (ECI) sur le droit à l'alimentation a représenté un pas audacieux en avant, elle a également mis en lumière le décalage entre les discours et la lenteur des mécanismes politiques. Lors du Deuxième Forum Démopratique à Genève, nous avons réuni des voix de toute l'Europe pour tracer une voie visant à intégrer le droit à l'alimentation dans les cadres juridiques européens, selon des modalités garantissant la dignité pour tous.

Des plateformes comme le Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale (CFS) à Rome nous ont offert des opportunités pour promouvoir cette vision, mais elles ont également révélé l'inertie qui caractérise trop souvent l'élaboration des politiques. Le manque d'urgence dans ces espaces contraste fortement avec les crises que nous affrontons sur le terrain. Cela nous rappelle toutefois que notre travail, que ce soit à Genève, à Bruxelles ou à Rome, doit continuer à défier la complaisance.

En regardant vers 2025, nous sommes plus que jamais déterminés à redoubler d'efforts pour ancrer le droit à l'alimentation dans les structures de gouvernance démocratique. Nous chercherons à approfondir notre engagement à travers l'Europe et à continuer de plaider pour des solutions pragmatiques, réalistes et significatives (même si malheureusement il n'existe pas de solution miracle), qui relient la sécurité alimentaire à des enjeux plus larges tels que la durabilité et les droits humains.

The Second Demopratic Forum: Advancing the Right to Food through “Demopraxy”

From 29 to 31 **May, 2024**, Geneva hosted the **Second Demopratic Forum**, a transformative event organized by Fondazione Mater. Building on the success of the inaugural forum in 2023, this gathering convened a diverse group of stakeholders to advance the integration of the **right to food** as a cornerstone of democratic systems and sustainable food governance.

A Platform for Collaboration and Innovation

With over 45 participants, including representatives from global organizations, academia, civil society, and local movements, the forum served as a hub for interdisciplinary dialogue. Attendees included experts from institutions such as **FIAN International, Geneva Academy**, **Médecins Sans Frontières**, **Compassion in World Farming**, and **Fondazione Pistoletto Cittadellarte**. This diversity of perspectives enriched discussions and fostered innovative approaches to tackle food insecurity and promote food sovereignty.

Key Themes and Discussions

Institutionalizing the Right to Food
The forum explored pathways to embed the right to food into democratic governance. Participants drew inspiration from Geneva’s constitutional recognition of this right, aligning their strategies with the **framework of the UN Declaration on the Rights of Peasants (UNDROP)** and aiming to establish a comprehensive European model.

The Art of Demopraxy
A central focus was the **Art of Demopraxy**, introduced by **Fondazione Pistoletto Cittadellarte**, which emphasizes participatory practices over traditional representative governance. This approach connects grassroots organizations, public and private entities, and community groups to collectively shape policies and actions. The method, rooted in mapping, forums, and actionable work plans, was highlighted as a powerful tool for inclusive governance and the implementation of the right to food.

Key Outcome: European Citizens’ Initiative on the Right to Food

The forum’s primary achievement was the formal launch of the **European Citizens’ Initiative (ECI) on the Right to Food**. This initiative represents a bold step toward enshrining the right to food in European laws and policies. It builds on successful past initiatives and sets the stage for transformative action, uniting civil society and policymakers in a shared mission to make the right to food a reality for all Europeans.

Strategic Outcomes and Next Steps

Good Food For All: A New Advocacy Platform
Good Food For All is a newly established NGO and advocacy platform born from the collaborative efforts of the Second Democratic Forum in 2024. This NGO is dedicated to advancing equitable and sustainable food systems across Europe, rooted in the belief that access to adequate, nutritious, and sustainable food is a fundamental human right.
The organization serves as the driving force behind the ECI on the Right to Food, bringing together civil society, policymakers, and grassroots movements to create lasting change. Good Food For All operates as a coalition, fostering partnerships among diverse stakeholders to amplify advocacy, promote agroecology, and ensure food sovereignty. Its mission is to not only secure legislative and policy recognition of the right to food but also to support communities in achieving a just transition toward resilient and sustainable food systems.
Through research, campaigning, advocacy and direct action, Good Food For All is poised to become a leading voice in the fight for food justice and sustainability in Europe and beyond.

A Roadmap for Legislative Action
The Second Democratic Forum concluded with a clear roadmap for advancing the ECI, mobilizing grassroots support, and influencing European institutions. Participants emphasized the importance of aligning local, national, and international efforts to amplify advocacy and secure tangible policy advancements.

A Global Beacon of Progress

The Second Demopratic Forum reaffirmed Fondazione Mater's leadership in global advocacy for the right to food, with the ECI as a pivotal step toward systemic change.

In October, we unveiled the **European Citizens' Initiative (ECI) on the Right to Food** in a landmark event held at the Campidoglio in Rome. This initiative represents a bold step toward institutionalizing the right to food across Europe, supported by the creation of **Good Food For All-Europe**, a coalition dedicated to fostering equitable and sustainable food systems.

At the **52nd Committee on World Food Security (CFS52)**, Fondazione Mater played a central role by organizing a **side event on UNDROP and the ECI** on the Right to Food. This platform allowed us to formally introduce our initiative to the **Civil Society and Indigenous Peoples' Mechanism (CSIPM)** and the plenary, fostering dialogue and building momentum among diverse stakeholders. These efforts solidified our position as an actor in global food policy discussions.

An important milestone in 2024 was the official deposition of the **Geneva Right to Food Manifesto**—the culmination of the First Demopratic Forum—with a senator of the Italian parliament. This document, regarded as our guiding framework, will initiate the process of including the **right to food** in the **Italian Constitution.** Fondazione Mater has committed to providing comprehensive support to this legislative effort, aligning it with the **ECI** and linking it to the **Council of Europe resolution** on right to food. This interconnected approach ensures that local, national, and international advocacy efforts reinforce one another, creating a cohesive push for systemic change.

Looking ahead to 2025, we aim to scale up the ECI campaign, broadening its reach across Europe and securing tangible policy advancements. Preparations are underway for the **Third Demopratic Forum**, which will focus on embedding the right to food within democratic governance structures. Additionally, we plan to strengthen our presence at major global events, such as the UN General Assembly and UN Framework Convention on Climate Change's Conference of the Parties (COP), to advocate for systemic solutions that link food security with climate and human rights challenges.

Our plans also include deepening partnerships with global and local actors, while enhancing our capacity to monitor and evaluate the outcomes of our advocacy work. With these initiatives, Fondazione Mater is poised to lead transformational change, championing the universal right to food and building resilient, inclusive systems for a sustainable future.

Le deuxième forum demopratic : Faire progresser le droit à l'alimentation par la démopraxie

Du **29 au 31 mai 2024**, Genève a accueilli le **deuxième Forum demopratic**, un événement transformateur organisé par la Fondazione Mater. S'appuyant sur le succès du forum inaugural de 2023, ce rassemblement a réuni un groupe diversifié de parties prenantes pour faire progresser l'intégration du **droit à l'alimentation** en tant que pierre angulaire des systèmes démocratiques et de la gouvernance alimentaire durable.

Une plateforme pour la collaboration et l'innovation

Avec plus de 45 participants, dont des représentants d'organisations internationales, d'universités, de la société civile et de mouvements locaux, le forum a servi de plaque tournante au dialogue interdisciplinaire. Parmi les participants figuraient des experts d'institutions telles que **FIAN International**, **l'Académie de Genève**, **Médecins sans frontières**, **Compassion in World Farming** et la **Fondazione Pistoletto Cittadellarte**. Cette diversité de points de vue a enrichi les discussions et favorisé des approches novatrices pour lutter contre l'insécurité alimentaire et promouvoir la souveraineté alimentaire.

Thèmes clés et discussions

Institutionnaliser le droit à l'alimentation

Le forum a exploré les voies permettant d'intégrer le droit à l'alimentation dans la gouvernance démocratique. Les participants se sont inspirés de la reconnaissance constitutionnelle de ce droit à Genève, en alignant leurs stratégies sur le **cadre de la Déclaration des Nations unies sur les droits des paysans (UNDROP)** et en visant à établir un modèle européen complet.

L'art de la démopraxie

L'art de la démopraxie, introduit par la **Fondazione Pistoletto Cittadellarte**, a été au centre des débats. Il met l'accent sur les pratiques participatives plutôt que sur la gouvernance représentative

traditionnelle. Cette approche met en relation les organisations de base, les entités publiques et privées et les groupes communautaires afin de façonner collectivement les politiques et les actions. La méthode, fondée sur la cartographie, les forums et les plans de travail réalisables, a été présentée comme un outil puissant pour une gouvernance inclusive et la mise en œuvre du droit à l'alimentation.

Résultat clé : Initiative citoyenne européenne sur le droit à l'alimentation

La principale réalisation du forum a été le lancement officiel de l'**initiative citoyenne européenne (ICE) sur le droit à l'alimentation**. Cette initiative représente une étape audacieuse vers l'inscription du droit à l'alimentation dans les lois et les politiques européennes. Elle s'appuie sur des initiatives antérieures réussies et ouvre la voie à une action transformatrice, unissant la société civile et les décideurs politiques dans une mission commune visant à faire du droit à l'alimentation une réalité pour tous les Européens.

Résultats stratégiques et prochaines étapes

Une bonne alimentation pour tous : Une nouvelle plateforme de plaidoyer

Good Food For All est une nouvelle plateforme de plaidoyer née des efforts de collaboration du Second Forum Démopratique en 2024. Cette ONG se consacre à la promotion de systèmes alimentaires équitables et durables à travers l'Europe, en s'appuyant sur la conviction que l'accès à une alimentation adéquate, nutritive et durable est un droit de l'homme fondamental.

L'organisation est la force motrice de l'initiative citoyenne européenne (ICE) sur le droit à l'alimentation, qui unit la société civile, les décideurs politiques et les mouvements de base pour créer un changement durable. Good Food For All fonctionne comme une coalition, favorisant les partenariats entre diverses parties prenantes afin d'amplifier le plaidoyer, de promouvoir l'agroécologie et de garantir la souveraineté alimentaire. Sa mission est non seulement d'assurer la reconnaissance législative et politique du droit à l'alimentation, mais aussi de soutenir les communautés dans la réalisation d'une transition juste vers des systèmes alimentaires résilients et durables.

Grâce à la recherche, aux campagnes et à l'action directe, Good Food For All est en passe de devenir une voix de premier plan dans la lutte pour la justice alimentaire et la durabilité en Europe et au-delà.

Une feuille de route pour l'action législative

Le deuxième Forum démopratique s'est conclu sur une feuille de route claire pour faire avancer l'ICE,

mobiliser le soutien de la base et influencer les institutions européennes. Les participants ont souligné l'importance d'aligner les efforts locaux, nationaux et internationaux afin d'amplifier le plaidoyer et d'obtenir des avancées politiques tangibles.

Un phare mondial du progrès

Le deuxième forum démopratique a réaffirmé le leadership de la Fondazione Mater dans la défense du droit à l'alimentation au niveau mondial, l'ICE constituant une étape décisive vers un changement systémique.

En octobre, nous avons dévoilé l'initiative citoyenne européenne (ICE) sur le droit à l'alimentation lors d'un événement historique qui s'est tenu au Campidoglio à Rome. Cette initiative représente une étape audacieuse vers l'institutionnalisation du droit à l'alimentation en Europe, soutenue par la création de Good Food For All-Europe, une coalition dédiée à la promotion de systèmes alimentaires équitables et durables.

Lors du 52ème Comité sur la sécurité alimentaire mondiale (CFS52), la Fondazione Mater a joué un rôle central en organisant un événement parallèle sur l'UNDROP et l'ICE sur le droit à l'alimentation. Cette plateforme nous a permis de présenter officiellement notre initiative au Mécanisme de la société civile et des peuples autochtones (CSIPM) et à la plénière, en encourageant le dialogue et en créant un élan parmi les diverses parties prenantes. Ces efforts ont consolidé notre position en tant qu'acteur dans les discussions sur la politique alimentaire mondiale.

Une étape importante en 2024 a été le dépôt officiel du **Manifeste de Genève sur le droit à l'alimentation** - l'aboutissement du premier Forum démopratique - auprès d'un sénateur du parlement italien. Ce document, considéré comme notre cadre d'orientation, initiera le processus d'inclusion **du droit à l'alimentation** dans la **Constitution italienne**. La Fondazione Mater s'est engagée à apporter un soutien complet à cet effort législatif, en l'alignant sur l'**Initiative citoyenne européenne (ICE)** et en le **reliant à la résolution du Conseil de l'Europe** sur le droit à l'alimentation. Cette approche interconnectée garantit que les efforts de plaidoyer locaux, nationaux et internationaux se renforcent mutuellement, créant ainsi une poussée cohérente pour un changement systémique.

À l'horizon 2025, nous souhaitons intensifier la campagne de l'ICE, en élargissant sa portée à travers l'Europe et en obtenant des avancées politiques tangibles. Les préparatifs sont en cours pour le **troisième forum démopratique**, qui se concentrera sur l'intégration du droit à l'alimentation dans les structures de gouvernance démocratique. En outre, nous prévoyons de renforcer notre présence lors des principaux événements mondiaux, tels que l'Assemblée générale des Nations unies et la COP30, afin de plaider en faveur de solutions systémiques qui associent la sécurité alimentaire aux défis liés au climat et aux droits de l'homme.

Nous prévoyons également d'approfondir les partenariats avec les acteurs mondiaux et locaux, tout en améliorant notre capacité à suivre et à évaluer les résultats de notre travail de plaidoyer. Grâce à ces initiatives, la Fondazione Mater est prête à conduire un changement transformateur, en défendant le droit universel à l'alimentation et en construisant des systèmes résilients et inclusifs pour un avenir durable.

Michael Fakhri

Special Rapporteur on the Right to Food
United Nation Human Rights Special Procedures
Rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation
Procédures spéciales des Nations unies en matière de droits de l'homme

When you understand that food is a right and should not be left to charity, you realize that hunger can be eliminated. At the heart of the right to food is the right to live with dignity, no matter who you are or circumstances in life. The work of Mater Fondazione shows that freedom from hunger and life with dignity is not a dream but something that can be realized in any community.

Lorsque l'on comprend que la nourriture est un droit et qu'elle ne doit pas être laissée à la charité, on réalise que la faim peut être éliminée. Au cœur du droit à l'alimentation se trouve le droit de vivre dans la dignité, quelles que soient son identité et les circonstances de sa vie. Le travail de Mater Fondazione montre que l'élimination de la faim et la vie dans la dignité ne sont pas un rêve mais quelque chose qui peut être réalisé dans n'importe quelle communauté.

Olga Kikou

Director of Advocacy
The european institute
for animal law & policy
Directeur de la défense des intérêts
L'institut européen
pour le droit et la politique des animaux

The Second Demopratic Forum in Geneva was a truly engaging experience for me. It brought together representatives from diverse sectors, fostering constructive discussions, exchanging views and reaching agreement on a draft text for a European Citizens' Initiative on the Right to Food. Being part of this collaborative effort was both motivating and stimulating. I am grateful to Walter el Nagar who initiated the meeting and brought everyone together.

My own personal interest in this endeavor is shaped by several key factors: familiarity with democratic tools that enable citizens to engage in the EU's decision making processes; in-depth, extensive work during all phases of the End the Cage Age ECI which remains the only one to receive a clear commitment from the European Commission on all its demands; a personal and professional focus and dedication to reducing animal suffering and improving the living conditions of animals in EU farms; and, a strong belief in the need for reform in the ways we produce and consume food towards a healthier, kinder, just and sustainable direction. These factors drive my determination to contribute to positive change, especially in the areas of food production, animal welfare, and democratic engagement in the EU.

Collaboration with all interested parties, especially civil society organizations representing the interests of citizens, is essential. This provides an opportunity to learn from one another and gain a deeper understanding of the diverse perspectives at play. However, in these discussions, it is crucial to ensure that we consider those who cannot participate, the sentient beings used in food production in the billions each year. The harsh realities of animal farming and the cruelty animals endure during their short lives must not be ignored. Instead, they should be highlighted as a reminder of the need for change and of the ethical matters that should not be absent from the discourse on food.

Food is a matter of pivotal importance for human existence, with far-reaching implications across many sectors, including health, the environment, animal welfare, labor issues, farmers' livelihoods, and more. I am eager to participate in this endeavor to highlight the interconnectedness of these issues and contribute a perspective that reflects the concerns of many European citizens. As we move forward with the next steps of the process—registration of the Initiative, campaign development, and signature collection—one overarching task takes precedence: educating citizens on the wide range of demands related to food and advocating for EU legislative reforms that will secure the right to food for all.

Le deuxième forum démopratique de Genève a été pour moi une expérience très enrichissante. Il a rassemblé des représentants de divers secteurs, favorisant des discussions constructives, des échanges de vues et un accord sur un projet de texte pour une initiative citoyenne européenne sur le droit à l'alimentation. Participer à cet effort de collaboration a été à la fois motivant et stimulant. Je suis reconnaissant à Walter el Nagar qui a initié la réunion et rassemblé tout le monde.

Mon intérêt personnel pour cette entreprise est façonné par plusieurs facteurs clés : une bonne connaissance des outils démocratiques qui permettent aux citoyens de s'engager dans les processus décisionnels de l'UE ; un travail approfondi et étendu durant toutes les phases de l'ICE «End the Cage Age», qui reste la seule à avoir reçu un engagement clair de la Commission européenne sur toutes ses demandes ; un intérêt et un dévouement personnels et professionnels pour la réduction de la souffrance animale et l'amélioration des conditions de vie des animaux dans les exploitations agricoles de l'UE ; et une forte conviction de la nécessité de réformer nos modes de production et de consommation alimentaires dans le sens d'une orientation plus saine, plus gentille, plus juste et plus durable. Ces facteurs motivent ma détermination à contribuer à un changement positif, en particulier dans les domaines de la production alimentaire, du bien-être animal et de l'engagement démocratique au sein de l'UE.

La collaboration avec toutes les parties intéressées, en particulier les organisations de la société civile représentant les intérêts des citoyens, est essentielle. Elle permet d'apprendre les uns des autres et de mieux comprendre les diverses perspectives en jeu. Toutefois, dans ces discussions, il est crucial de s'assurer que nous prenons en compte ceux qui ne peuvent pas participer, les êtres sensibles utilisés dans la production alimentaire par milliards chaque année. Les dures réalités de l'élevage et la cruauté que les animaux endurent pendant leur courte vie ne doivent pas être ignorées. Au contraire, elles doivent être mises en évidence pour rappeler la nécessité d'un changement et les questions éthiques qui ne doivent pas être absentes du discours sur l'alimentation.

L'alimentation est une question d'une importance cruciale pour l'existence humaine, avec des implications profondes dans de nombreux secteurs, notamment la santé, l'environnement, le bien-être des animaux, les questions de travail, les moyens de subsistance des agriculteurs, et bien plus encore. Je suis impatient de participer à cette entreprise pour mettre en évidence l'interconnexion de ces questions et apporter un point de vue qui reflète les préoccupations de nombreux citoyens européens. Alors que nous passons aux étapes suivantes du processus - enregistrement de l'initiative, développement de la campagne et collecte des signatures - une tâche primordiale prime : éduquer les citoyens sur le large éventail de demandes liées à l'alimentation et plaider en faveur de réformes législatives européennes qui garantiront le droit à l'alimentation pour tous.

Juan Echanove

Right to Food Lead United Nation Food and Agriculture Organization (FAO)

The European Citizens' Initiative (ECI) for the Right to Food, inspired by the Canton of Geneva's precedent, represents a significant step toward enshrining this fundamental right across Europe. The right to adequate food ensures that every individual has physical and economic access to sufficient, safe, and nutritious food that meets dietary needs and cultural preferences for an active and healthy life. Despite Europe's economic prosperity, food insecurity remains a pressing issue, with over 33 million EU citizens experiencing insufficient access to food, leading to increased dependence on food banks.

The ECI Forum on the Right to Food, held in Geneva in May 2024, gathered activists and stakeholders from across Europe to discuss these critical issues. The forum aimed to develop actionable proposals advocating for the right to food and sustainable food systems, building upon the 2023 Geneva Right to Food Manifesto and the successful referendum that made Geneva the first Swiss canton to enshrine this right in its constitution.

This initiative has served as a catalyst for broader mobilizations. For instance, on October 3, 2024, the Parliamentary Assembly of the Council of Europe adopted Resolution 2577, titled "Guaranteeing the Human Right to Food," emphasizing its relevance in the European context. Countries such as Belgium and Portugal are now seriously considering embedding the right to food into their constitutions, underscoring the growing momentum behind this movement. The Food and Agriculture Organization (FAO) is not only supportive but fully committed to advancing these processes. Recognizing Europe's influential role in global food systems through trade and development cooperation, the FAO actively engages in supporting these initiatives. By integrating the right to food into their legal frameworks, European nations address domestic challenges while setting a transformative precedent for global food security and sustainability. This commitment reinforces Europe's potential to lead a global shift toward equitable and resilient food systems.

L'initiative citoyenne européenne (ICE) pour le droit à l'alimentation, inspirée du précédent du canton de Genève, représente une étape importante vers la consécration de ce droit fondamental dans toute l'Europe. Le droit à une alimentation adéquate garantit que chaque individu a un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive qui répond aux besoins alimentaires et aux préférences culturelles pour une vie active et saine. Malgré la prospérité économique de l'Europe, l'insécurité alimentaire reste un problème pressant, avec plus de 33 millions de citoyens de l'UE ayant un accès insuffisant à la nourriture, ce qui entraîne une dépendance accrue à l'égard des banques alimentaires.

Le Forum de l'ICE sur le droit à l'alimentation, qui s'est tenu à Genève en mai 2024, a rassemblé des militants et des parties prenantes de toute l'Europe pour discuter de ces questions cruciales. Le forum visait à élaborer des propositions réalisables défendant le droit à l'alimentation et les systèmes alimentaires durables, en s'appuyant sur le Manifeste de Genève sur le droit à l'alimentation de 2023 et sur le succès du référendum qui a fait de Genève le premier canton suisse à inscrire ce droit dans sa constitution. Cette initiative a servi de catalyseur à des mobilisations plus larges. Par exemple, le 3 octobre 2024, l'Assemblée parlementaire du Conseil de l'Europe a adopté la résolution 2577, intitulée «Garantir le droit humain à l'alimentation», soulignant sa pertinence dans le contexte européen. Des pays comme la Belgique et le Portugal envisagent désormais sérieusement d'inscrire le droit à l'alimentation dans leur constitution, soulignant ainsi l'élan croissant de ce mouvement. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ne se contente pas de soutenir ces processus, elle s'engage pleinement à les faire progresser. Reconnaissant le rôle influent de l'Europe dans les systèmes alimentaires mondiaux par le biais du commerce et de la coopération au développement, la FAO s'engage activement à soutenir ces initiatives. En intégrant le droit à l'alimentation dans leurs cadres juridiques, les nations européennes relèvent des défis nationaux tout en créant un précédent transformateur pour la sécurité alimentaire et la durabilité au niveau mondial. Cet engagement renforce le potentiel de l'Europe à mener un changement mondial vers des systèmes alimentaires équitables et résilients.

An Academic Milestone: Advancing the Right to Food through Research and Advocacy

In 2024, Fondazione Mater celebrated a major achievement with the publication of its first academic piece in collaboration with the Geneva Academy: **Advancing the Right to Food Through Research and Advocacy**.
This groundbreaking work provides a comprehensive analysis of the **right to food** and its implementation within the context of Geneva, Switzerland, and beyond. The publication represents a significant step in advancing the dialogue around food security, sustainable systems, and the transition from charity-based food aid to a rights-based approach. A summary of this publication is also available in English, French, Italian and German.

From Charity to Rights-Based Frameworks

The right to food, recognized in the 1966 **International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights (ICESCR**) and ratified by Switzerland in 1992, has yet to be enshrined in the Swiss Federal Constitution. Measures to address food insecurity in Switzerland—an issue affecting over 60,000 individuals in Geneva in 2023—are predominantly led by NGOs, and private foundations, often with limited public support. The publication argues for a transformative shift in approach to align with international standards and sustainable food systems.

The Geneva Model: Inspiration and Progress

Geneva has emerged as a pioneering example, with the canton's **right to food** being incorporated into its Constitution in 2023 following overwhelming voter support. The academic work explores how Geneva's experience has spurred similar initiatives in the Canton of Vaud, at the Swiss federal level, in France, and within international frameworks such as the **Council of Europe** and the **Committee on World Food Security** in Rome.

Key Recommendations for Action

The publication highlights a series of actionable recommendations aimed at ensuring that the Canton and municipalities of Geneva respect, protect, and fulfill the right to food without discrimination. Drawing on 20 years of international law and expertise from international Geneva, the research outlines:

- **Obligations under international law** to respect, protect, and fulfill the right to food.
- **Barriers and enablers** within federal, cantonal, and municipal laws and policies.
- **Civil society initiatives** advocating for the right to food and a just transition toward sustainable systems.

Public Presentations and Outreach

To disseminate these insights and promote dialogue, the findings are being presented in Swiss cities, including in Geneva at Refettorio and in Lausanne, in collaboration with the **Geneva Academy, Fondation Leenaards**, and other partners. These events aimed to engage policymakers, civil society, and the public to foster understanding and action on the right to food.
This publication not only underscores Fondazione Mater's commitment to advancing the right to food but also establishes a foundation for future advocacy and research. By highlighting Geneva's pioneering role, the work inspires similar efforts regionally and globally, reinforcing the foundation's position as a leader in the movement for equitable and sustainable food systems.

Jalon académique : Faire progresser le droit à l'alimentation par la recherche et le plaidoyer

En 2024, la Fondazione Mater a célébré un événement majeur avec la publication de son premier ouvrage académique en collaboration avec l'Académie de Genève : **Advancing the Right to Food Through Research and Advocacy (Faire progresser le droit à l'alimentation par la recherche et le plaidoyer)**.
Cet ouvrage novateur fournit une analyse complète du **droit à l'alimentation** et de sa mise en œuvre dans le contexte de Genève, de la Suisse et au-delà. Cette publication représente une étape importante dans l'avancement du dialogue sur la sécurité alimentaire, les systèmes durables et la transition de l'aide alimentaire basée sur la charité vers une approche basée sur les droits. Un résumé de cette publication est également disponible en anglais, français, italien et allemand.

De la charité aux cadres fondés sur les droits

Le droit à l'alimentation, reconnu dans le **Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (PIDESC)** de 1966 et ratifié par la Suisse en 1992, n'a pas encore été inscrit dans la Constitution fédérale suisse. Les mesures visant à lutter contre l'insécurité alimentaire en Suisse - un problème qui touchera plus de 60 000 personnes à Genève en 2023 - sont principalement menées par des organisations caritatives et des fondations privées, souvent avec un soutien public limité. La publication plaide en faveur d'un changement d'approche pour s'aligner sur les normes internationales et les systèmes alimentaires durables.

Le modèle genevois : Inspiration et progrès

Genève a fait figure de pionnier en intégrant le **droit à l'alimentation** dans sa constitution en 2023, à la suite d'un soutien massif de la part des électeurs. Le travail académique explore comment l'expérience de Genève a stimulé des initiatives similaires dans le canton de Vaud, au niveau fédéral suisse, en France et dans des cadres internationaux tels que le **Conseil de l'Europe** et le **Comité de la sécurité alimentaire mondiale** à Rome.

Principales recommandations d'action

La publication met en lumière une série de recommandations concrètes visant à garantir que le canton et les municipalités de Genève respectent, protègent et réalisent le droit à l'alimentation sans discrimination. S'appuyant sur 20 ans de droit international et d'expertise de la Genève internationale, la recherche souligne :

- **L'obligation, en vertu du droit international**, de respecter, de protéger et de réaliser le droit à l'alimentation.
- **Obstacles et éléments facilitateurs** dans les lois et politiques fédérales, cantonales et municipales.
- **Initiatives de la société civile** en faveur du droit à l'alimentation et d'une transition équitable vers des systèmes durables.

Présentations publiques et sensibilisation

Afin de diffuser ces informations et de promouvoir le dialogue, les résultats sont présentés dans des villes suisses, notamment à Genève au Refettorio et à Lausanne, en collaboration avec l'**Académie de Genève**, la **Fondation Leenaards** et d'autres partenaires. Ces événements ont pour but d'impliquer les décideurs politiques, la société civile et le public afin de favoriser la compréhension et l'action sur le droit à l'alimentation.
Cette publication souligne non seulement l'engagement de la Fondazione Mater à faire progresser le droit à l'alimentation, mais elle jette également les bases d'un plaidoyer et d'une recherche futurs. En soulignant le rôle de pionnier de Genève, le travail inspire des efforts similaires au niveau régional et mondial, renforçant la position de la fondation en tant que leader dans le mouvement pour des systèmes alimentaires équitables et durables.

The Year in Review

In Geneva, food insecurity is a growing reality, highlighting an often underestimated social crisis. In 2023, approximately **61’258 people, or around 12% of the Canton’s population**, received some form of food aid during the year, a figure that underscores the scale of the problem. During the COVID-19 pandemic, demand for food distribution services quadrupled, and despite the end of the health crisis, demand levels have remained high, with some organizations experiencing sustained increases in need. It is estimated that around 36% of the cantonal population, or 190,000 people, rely on health insurance subsidies, a clear indicator of widespread precarity.

The structure of food aid, though diverse, struggles to meet these growing needs. Organizations like Partage and Colis du Cœur are central to a system that is attempting to adapt: Partage, Geneva’s only food bank, supplies food to over 50 associations but has recently shifted from being primarily a recovery platform to operating as a central purchasing hub, with 61% of the food it distributed in 2023 being directly purchased. This evolution reflects mounting pressure on resources, compounded by a reduction in unsold goods donated by supermarkets, which increasingly rely on solutions like immediate discounts or platforms such as Too Good To Go. Despite efforts to improve services, such as the transition from food parcels to solidarity grocery stores to offer beneficiaries more choice and dignity, 53% of recipients still find the quantities distributed insufficient. These figures highlight not only a persistent crisis but also the urgent need to transform food aid into an inte-

grated public policy capable of guaranteeing the constitutional right to adequate food for everyone.

The system of solidarity grocery stores represents a significant shift in food distribution in Geneva. Colis du Cœur has opened two such stores, drastically reducing the traditional distribution of food parcels prepared by Partage: from 7,000 parcels per week in 2023 to just 1,500 in 2024. This new model not only provides beneficiaries with greater autonomy and dignity, allowing them to choose the products they need, but also helps to reduce food waste by preventing unwanted items from going unused.

However, this transition to solidarity grocery stores has not been accompanied by sufficient structural support. The Steering Committee (COPIL), established in 2023 to develop recommendations based on the newly enshrined constitutional right to food, has shown significant shortcomings. The neglect of the Geneva right to food Manifesto—drafted by many of the same organizations involved in the COPIL—and the attempt to "redefine" the concept of the right to food based on local criteria led to wasted time and inconclusive discussions. Moreover, the lack of a clear operational structure and protocols prevented meaningful progress in 2024, with key decisions postponed due to lack of leadership by the Canton.

Despite these challenges, a glimmer of hope emerged in December with two key additions to the city's budget. The first was the establishment of a permanent fund for a "Food Fund," modeled after Montpellier's system, which aims to ensure that everyone pays according to their means. The second was a subsidy granted to Refettorio, which operates on similar mutualistic principles: Mater Foundation ensures that meals are provided to both those who can afford them and those who cannot.

The administrative detail surrounding this subsidy is even more revealing. The funding for the Refettorio was placed under the authority of the Department of Environment rather than the Department of Social Inclusion and Solidarity, which deprioritized the initiative. This institutional dichotomy reflects a deeper ideological divide: on one side, an innovative approach viewing food as a human right and collective responsibility; on the other, a traditional perspective that confines solidarity to charitable interventions. The future will depend on the city's ability to overcome these internal tensions and adopt integrated and sustainable food policies, to ensure that everyone's right to food is realized.

During the Watches and Wonders event in Geneva, we were confronted with an example of the inefficiency and rigidity of public food aid procurement systems. The event's sustainability team reached out to us with a concern: they anticipated an estimated 1,500 meals would go to waste unless a solution was found.

Seeing this as a unique opportunity to redirect surplus food to those in need, we contacted the Canton of Geneva and were directed to Hospice Général, the institution managing various social programs, including the refugee camp at Palexpo. We proposed what seemed like an obvious and impactful solution: repurpose the surplus meals for the refugees located a few steps away from the convention center hosting the event.

What unfolded next was a sobering revelation of the bureaucratic rigidity in food aid management. The meals for the refugees at Palexpo are supplied under a binding commercial contract with a catering company. This contract, as explained, could neither be paused nor suspended to accommodate the surplus food, even temporarily. As a result, the refugees continued to receive their prearranged meals while thousands of edible meals from Watches and Wonders went to waste.

This incident highlights the fundamental flaws in the public authority's approach to food aid procurement. By prioritizing existing contracts over flexible, sustainable solutions, they inadvertently perpetuate waste and fail to seize opportunities for meaningful impact. Such systems are not only environmentally irresponsible but also neglect the ethical imperative to act with urgency and adaptability in addressing food insecurity.

The irony of this situation is even more pronounced when compared to the origins of the Refettorio movement. Born in Milan in 2015 during the World Expo, this groundbreaking initiative, spearheaded by Chef Massimo Bottura in collaboration with Caritas and other visionaries, set out to repurpose surplus food from the exposition center to feed those in need. What started as a local effort to fight waste and hunger has since grown into a global movement, inspiring projects like Refettorio Geneva and beyond. This story proves that with creativity, collaboration, and determination, food waste can be transformed into a powerful tool for social good.

It is precisely this spirit of innovation and humanity that public authorities must embrace. By loosening rigid procurement frameworks and fostering partnerships, we can ensure that surplus food is valued and reaches those who need it most. The legacy of the Refettorio movement shows us what is possible; it's time for our institutions to follow suit.

Bilan de l'année

A Genève, l'insécurité alimentaire est une réalité grandissante, mettant en lumière une crise sociale souvent sous-estimée. En 2023, environ **61'258 personnes, soit environ 12% de la population de la ville**, ont reçu une aide alimentaire au cours de l'année, un chiffre qui souligne l'ampleur du problème. Pendant la pandémie de COVID-19, la demande de services de distribution alimentaire a quadruplé et, malgré la fin de la crise sanitaire, les niveaux de demande sont restés élevés, certaines organisations connaissant une augmentation soutenue des besoins. On estime qu'environ 36% de la population cantonale, soit 190 000 personnes, dépendent des subsides de l'assurance maladie, ce qui est un indicateur clair de la précarité généralisée.

La structure de l'aide alimentaire, bien que diversifiée, peine à répondre à ces besoins croissants. Des organisations comme Partage et Colis du Cœur sont au cœur d'un système qui tente de s'adapter : Partage, la seule banque alimentaire de Genève, fournit de la nourriture à plus de 50 associations, mais elle est récemment passée du statut de plateforme de récupération à celui de centrale d'achat, 61% de la nourriture qu'elle distribuera en 2023 étant achetée directement. Cette évolution reflète une pression croissante sur les ressources, aggravée par une réduction des invendus donnés par les supermarchés, qui s'appuient de plus en plus sur des solutions telles que les remises immédiates ou des plateformes comme Too Good To Go. Malgré les efforts déployés pour améliorer les services, comme le passage des colis alimentaires aux épiceries solidaires pour offrir aux bénéficiaires plus de choix et de dignité, 53 % des bénéficiaires jugent toujours les quantités distribuées insuffisantes. Ces chiffres mettent en évidence non seulement une crise persistante mais aussi l'urgence de transformer l'aide alimentaire en une politique publique intégrée capable de garantir le droit constitutionnel à une alimentation adéquate pour tous.

Le système des épiceries solidaires représente un changement important dans la distribution alimentaire à Genève. Colis du Cœur a ouvert deux épiceries solidaires, réduisant drastiquement la distribution traditionnelle des colis alimentaires préparés par Partage : de 7'000 colis par semaine en 2023 à seulement 1'500 en 2024. Ce nouveau modèle permet non seulement aux bénéficiaires de gagner en autonomie et en dignité, en leur permettant de choisir les produits dont ils ont besoin, mais aussi de réduire le gaspillage alimentaire en évitant que les produits non désirés ne soient inutilisés.

Cependant, cette transition vers les épiceries solidaires n'a pas été accompagnée d'un soutien structurel suffisant. Le Comité de pilotage (COPIL), créé en 2023 pour élaborer des recommandations basées sur le droit constitutionnel à l'alimentation nouvellement inscrit dans la Constitution, a montré des lacunes importantes. La négligence du Manifeste de Genève sur

le droit à l'alimentation - rédigé par un grand nombre des mêmes organisations impliquées dans le COPIL - et la tentative de «redéfinir» le concept du droit à l'alimentation sur la base de critères locaux ont entraîné une perte de temps et des discussions peu concluantes. De plus, l'absence d'une structure opérationnelle claire et de protocoles a empêché tout progrès significatif en 2024, avec des décisions clés reportées en raison du manque de leadership du canton.

Malgré ces difficultés, une lueur d'espoir est apparue en décembre avec deux ajouts importants au budget de la ville. Le premier a été la création d'un fonds permanent pour un «Fonds alimentaire», sur le modèle du système de Montpellier, qui vise à garantir que chacun paie en fonction de ses moyens. La seconde est une subvention accordée au Refettorio, qui fonctionne selon des principes mutualistes similaires : La Fondation Mater veille à ce que les repas soient fournis à la fois à ceux qui peuvent se les offrir et à ceux qui ne le peuvent pas.

Le détail administratif de cette subvention est encore plus révélateur. Le financement du Refettorio a été placé sous l'autorité du département de l'environnement et non du département de l'inclusion sociale et de la solidarité, qui a ignoré l'initiative. Cette dichotomie institutionnelle reflète un clivage idéologique plus profond : d'un côté, une approche innovante qui considère l'alimentation comme un droit humain et une responsabilité collective ; de l'autre, une perspective traditionnelle qui limite la solidarité à des interventions caritatives. L'avenir dépendra de la capacité de la ville à surmonter ces tensions internes et à adopter des politiques alimentaires intégrées et durables, afin de garantir la réalisation du droit à l'alimentation pour tous.

Lors de l'événement Watches and Wonders à Genève, nous avons été confrontés à un exemple frappant de l'inefficacité et de la rigidité des systèmes d'approvisionnement de l'aide alimentaire publique. L'équipe chargée de la durabilité de l'événement nous a contactés pour nous faire part d'une préoccupation alarmante : elle prévoyait un problème de gaspillage alimentaire de 1 500 repas et nous demandait de l'aider à trouver une solution.

Voyant là une occasion unique de rediriger les surplus alimentaires vers ceux qui en ont besoin, nous avons immédiatement pris contact avec le canton de Genève. Ils nous ont orientés vers l'Hospice Général, l'institution qui gère divers programmes sociaux, y compris le camp de réfugiés de Palexpo, situé à quelques pas du centre de convention qui accueillait l'événement. Nous avons proposé une solution qui nous a semblé évidente et impactante : réutiliser le surplus de repas pour les réfugiés hébergés juste à côté.

Ce qui s'est passé ensuite a été une révélation brutale de la rigidité bureaucratique de la gestion de l'aide alimentaire. Malgré la logique et l'humanité flagrantes de la proposition, nous nous sommes heurtés à un obstacle insurmontable. Les repas destinés aux réfugiés à Palexpo sont fournis dans le cadre d'un contrat commercial contraignant avec une société de restauration. Ce contrat, nous a-t-on dit, ne pouvait être ni interrompu ni suspendu pour faire face à l'excédent de nourriture, même temporairement. En substance, les réfugiés ont continué à recevoir les repas convenus à l'avance, tandis que des milliers de repas parfaitement comestibles fournis par Watches and Wonders ont été gaspillés.

Cet incident met en évidence les lacunes fondamentales de l'approche des autorités publiques en matière d'approvisionnement en aide alimentaire. En donnant la priorité à des contrats rigides plutôt qu'à des solutions flexibles et durables, ils perpétuent involontairement le gaspillage et ne saisissent pas les occasions d'avoir un impact significatif. De tels systèmes sont non seulement irresponsables sur le plan environnemental, mais ils négligent également l'impératif éthique d'agir avec urgence et adaptabilité dans la lutte contre l'insécurité alimentaire.

L'ironie de cette situation est encore plus prononcée lorsqu'on la compare aux origines du mouvement Refettorio. Née à Milan en 2015 lors de l'exposition universelle, cette initiative révolutionnaire, menée par le chef Massimo Bottura en collaboration avec Caritas et d'autres visionnaires, avait pour objectif de réutiliser les excédents alimentaires de l'exposition pour nourrir les personnes dans le besoin. Ce qui a commencé comme un effort local pour lutter contre le gaspillage et la faim s'est depuis transformé en un mouvement mondial, inspirant des projets tels que Refettorio Geneva et au-delà. Cette histoire prouve qu'avec de la créativité, de la collaboration et de la détermination, les déchets alimentaires peuvent être transformés en un outil puissant pour le bien social.

C'est précisément cet esprit d'innovation et d'humanité que les pouvoirs publics doivent adopter. En assouplissant les cadres rigides des marchés publics et en encourageant les partenariats, nous pouvons faire en sorte que les excédents alimentaires parviennent à ceux qui en ont le plus besoin. L'héritage du mouvement Refettorio nous montre ce qui est possible ; il est temps que nos institutions suivent le mouvement.

6. THE FOUNDATION

The History of Mater Fondazione: A Journey of Vision, Courage, and Transformation

In 2017, **Walter el Nagar,** a visionary chef, conceived an idea that would redefine fine dining and its role in society. At the height of his culinary career at the Ritz Carlton, Walter faced a profound moral dilemma: the contrast between elite gastronomy and the stark reality of food insecurity in Geneva. Determined to challenge this disparity, he left the glamour of high-end cuisine to pioneer a new culinary ethos—one that democratized fine dining and blended it with social responsibility.

From "Le Cinquième Jour" to Mater Fondazione

Walter's vision began with **"Société Anonyme Cuisiniers"**, a collective of chefs who hosted pop-up restaurants in shelters and soup kitchens, offering exquisite meals to underserved communities. By 2018, this vision evolved into **"Le Cinquième Jour"**, an avant-garde restaurant serving the same innovative cuisine to both elite diners and vulnerable individuals. The concept shattered traditional barriers, creating a space where everyone, regardless of status, could enjoy gourmet meals.

As the **COVID-19 pandemic** loomed, Walter recognized the need to evolve. The limitations of operating as a private entity became apparent, prompting a bold decision to close "Le Cinquième Jour" and establish **Mater Fondazione** in 2020. Transitioning to a non-profit model allowed the foundation to fully embrace its mission of accessibility, equality, and sustainability.

The Birth of Commissary Kitchen

Mater Fondazione's first major initiative in Geneva, **Commissary Kitchen**, was a response to the unprecedented food insecurity caused by the COVID-19 pandemic. With the support of partners like **Serve the City**, the foundation mobilized chefs, volunteers, and local suppliers to prepare and distribute over **35,000 gourmet meals** to vulnerable populations. These efforts highlighted the foundation's commitment to dignity and quality, using local ingredients and adhering to the highest culinary standards.

The Realization of Refettorio Geneva

In 2022, Mater Fondazione opened **Refettorio Geneva**, inspired by Chef Massimo Bottura's zero-waste soup kitchens and built on the economic principles of "Le Cinquième Jour." Unlike any other establishment, Refettorio Geneva combined culinary excellence with sustainability and inclusivity. By transforming surplus ingredients into gourmet meals, the restaurant reduced food waste while providing a dignified dining experience to guests from all walks of life. It became a **global model of social and solidarity economy**, setting new standards for innovation in gastronomy and social entrepreneurship.

A Continuing Commitment

Today, Mater Fondazione stands as a beacon of hope and transformation, demonstrating the power of visionary leadership and community collaboration. From its origins in "Le Cinquième Jour" to the establishment of Refettorio Geneva, the foundation has consistently pushed boundaries, redefining what it means to nourish both body and soul. As it continues to grow, Mater Fondazione remains committed to breaking barriers, fostering inclusion, and creating sustainable solutions to food insecurity.

6. LA FONDATION

L'histoire de Mater Fondazione : un parcours de vision, de courage et de transformation

En 2017, **Walter el Nagar**, un chef visionnaire, a conçu une idée qui redéfinirait la haute gastronomie et son rôle dans la société. Au sommet de sa carrière culinaire au Ritz Carlton, Walter a été confronté à un profond dilemme moral : le contraste entre la gastronomie d'élite et la dure réalité de l'insécurité alimentaire à Genève. Déterminé à remettre en question cette disparité, il a quitté le glamour de la cuisine haut de gamme pour devenir le pionnier d'un nouvel ethos culinaire, qui démocratise la gastronomie et l'associe à la responsabilité sociale.

Du «Cinquième Jour» à Mater Fondazione

La vision de Walter a commencé avec la **«Société Anonyme Cuisiniers»**, un collectif de chefs qui ont organisé des pop-up restaurants dans des refuges et des soupes populaires, offrant des repas exquis aux communautés défavorisées. En 2018, cette vision s'est transformée en **«Le Cinquième Jour»**, un restaurant d'avant-garde servant la même cuisine innovante à la fois à des convives d'élite et à des personnes vulnérables. Le concept a fait voler en éclats les barrières traditionnelles, créant un espace où tout le monde, quel que soit son statut, peut déguster des repas gastronomiques.

À l'approche de la **pandémie de COVID-19**, Walter a reconnu la nécessité d'évoluer. Les limites du fonctionnement en tant qu'entité privée sont devenues évidentes, ce qui l'a amené à prendre la décision audacieuse de fermer «Le Cinquième Jour» et de créer **Mater Fondazione** en 2020. La transition vers un modèle à but non lucratif a permis à la fondation d'embrasser pleinement sa mission d'accessibilité, d'égalité et de durabilité.

La naissance de l'économat

La première initiative majeure de Mater Fondazione, **Commissary Kitchen**, était une réponse à l'insécurité alimentaire sans précédent causée par la pandémie. Avec le soutien de partenaires tels que **Serve the City**, la fondation a mobilisé des chefs, des bénévoles et des fournisseurs locaux pour préparer et distribuer plus de **35 000 repas gastronomiques** aux populations vulnérables. Ces efforts ont mis en évidence l'engagement de la fondation en faveur de la dignité et de la qualité, en utilisant des ingrédients locaux et en respectant les normes culinaires les plus strictes.

La réalisation de Refettorio Genève

En 2022, Mater Fondazione a ouvert le **Refettorio Geneva**, inspiré par les soupes populaires zéro déchet du chef Massimo Bottura et construit sur les principes économiques du «Cinquième Jour». Contrairement à tout autre établissement, le Refettorio Geneva allie l'excellence culinaire à la durabilité et à l'inclusivité. En transformant les ingrédients excédentaires en plats gastronomiques, le restaurant a réduit le gaspillage alimentaire tout en offrant une expérience gastronomique digne à des clients de tous horizons. Il est devenu un **modèle mondial d'économie sociale et solidaire**, établissant de nouvelles normes pour l'innovation dans la gastronomie et l'entrepreneuriat social.

Un engagement continu

Aujourd'hui, Mater Fondazione se présente comme un phare d'espoir et de transformation, démontrant le pouvoir d'un leadership visionnaire et de la collaboration de la communauté. Depuis ses origines dans «Le Cinquième Jour» jusqu'à l'établissement du Refettorio Geneva, la fondation a constamment repoussé les limites, redéfinissant ce que signifie nourrir à la fois le corps et l'âme. Tout en continuant à se développer, Mater Fondazione s'engage à briser les barrières, à favoriser l'inclusion et à créer des solutions durables à l'insécurité alimentaire.

The Values

Gastronomy as a Cultural and Social Pillar

At Mater Fondazione, gastronomy transcends its traditional role as a culinary art to become a cornerstone of culture and social connection. We see it as a profound medium for exploring and appreciating diverse art forms, anchoring our shared experiences of food and community. Dining, for us, is far more than sustenance—it is a celebration of culture, a unifying bridge between communities, and a means of storytelling that connects people across differences.

In our kitchens and dining spaces, gastronomy is elevated to an art form that nourishes both the body and the soul. It fosters an environment where beneficiaries and contributors alike experience the transformative power of food as a unifier. This philosophy guides every meal we prepare, every table we set, and every initiative we launch, ensuring that gastronomy is a vehicle for cultural expression, inclusivity, and shared humanity.

Intersectionality: Understanding the Complexity of Exclusion

Mater Fondazione is unwavering in its commitment to addressing exclusion in all its forms. We recognize that discrimination is complex and multifaceted, often stemming from the intersection of socio-economic status, race, gender, and other dimensions of identity. By adopting an intersectional approach, we aim to confront and dismantle these overlapping forms of exclusion, ensuring our programs are not only inclusive but transformative.

This perspective drives us to design initiatives that are attuned to the diverse realities of those we serve. We go beyond merely acknowledging these complexities, actively working to build a more equitable community where no one is left behind. Through this lens, we are able to respond thoughtfully and effectively to the nuanced challenges faced by marginalized groups, fostering inclusivity and understanding in everything we do.

Mutualism: Cultivating a Community of Cooperation

At the heart of Mater Fondazione lies the principle of mutualism—a belief in the power of cooperation, free association, and shared social benefit. We envision and actively cultivate a community where collaboration is not just a value but a lived practice. This ethos is reflected in our partnerships with chefs, artists, volunteers, and local organizations, all of whom contribute to and benefit from our shared mission to improve society.

Mutualism inspires our approach to every project and initiative, emphasizing collective action as a force for meaningful change. By fostering an ecosystem where every member and stakeholder has a role to play, we create a sense of belonging and solidarity that strengthens the impact of our work. This community-driven approach ensures that the success of Mater Fondazione is not only measurable in outcomes but deeply felt in the relationships and connections it fosters.

Mater Fondazione's values of gastronomy, intersectionality, and mutualism reflect its unwavering commitment to building a more inclusive, equitable, and connected world. These principles guide every decision, initiative, and interaction, ensuring that our impact goes beyond food to touch the very fabric of society.

Les valeurs

La gastronomie, pilier culturel et social

À Mater Fondazione, la gastronomie transcende son rôle traditionnel d'art culinaire pour devenir une pierre angulaire de la culture et du lien social. Nous la considérons comme un moyen profond d'explorer et d'apprécier diverses formes d'art, en ancrant nos expériences partagées de la nourriture et de la communauté. Pour nous, manger est bien plus que se nourrir : c'est une célébration de la culture, un pont unificateur entre les communautés et un moyen de raconter des histoires qui rapprochent les gens par-delà les différences.

Dans nos cuisines et nos salles à manger, la gastronomie est élevée au rang d'art qui nourrit à la fois le corps et l'âme. Elle favorise un environnement dans lequel les bénéficiaires et les contributeurs font l'expérience du pouvoir transformateur de la nourriture en tant que facteur d'unité. Cette philosophie guide chaque repas que nous préparons, chaque table que nous dressons et chaque initiative que nous lançons, en veillant à ce que la gastronomie soit un vecteur d'expression culturelle, d'inclusion et d'humanité partagée.

Intersectionnalité : Comprendre la complexité de l'exclusion

Mater Fondazione est inébranlable dans son engagement à lutter contre l'exclusion sous toutes ses formes. Nous reconnaissons que la discrimination est complexe et multiforme, et qu'elle résulte souvent de l'intersection du statut socio-économique, de la race, du sexe et d'autres dimensions de l'identité. En adoptant une approche intersectionnelle, nous visons à confronter et à démanteler ces formes d'exclusion qui se chevauchent, en veillant à ce que nos programmes soient non seulement inclusifs, mais aussi transformateurs.

Cette perspective nous pousse à concevoir des initiatives en phase avec les diverses réalités des personnes que nous servons. Nous ne nous contentons pas de reconnaître ces complexités, nous travaillons activement à la construction d'une communauté plus équitable où personne n'est laissé pour compte. Grâce à cette perspective, nous sommes en mesure de répondre de manière réfléchie et efficace aux défis nuancés auxquels sont confrontés les groupes marginalisés, en favorisant l'inclusion et la compréhension dans tout ce que nous faisons.

Le mutualisme : Cultiver une communauté de coopération

Au cœur de Mater Fondazione se trouve le principe du mutualisme, une croyance dans le pouvoir de la coopération, de la libre association et du bénéfice social partagé. Nous envisageons et cultivons activement une communauté où la collaboration n'est pas seulement une valeur mais une pratique vécue. Cette philosophie se reflète dans nos partenariats avec des chefs, des artistes, des bénévoles et des organisations locales, qui contribuent tous à notre mission commune d'amélioration de la société et en tirent profit.

Le mutualisme inspire notre approche de chaque projet et initiative, en mettant l'accent sur l'action collective comme force de changement significative. En favorisant un écosystème où chaque membre et chaque partie prenante a un rôle à jouer, nous créons un sentiment d'appartenance et de solidarité qui renforce l'impact de notre travail. Cette approche axée sur la communauté garantit que le succès de Mater Fondazione n'est pas seulement mesurable en termes de résultats, mais qu'il est profondément ressenti dans les relations et les liens qu'il favorise.

Les valeurs de gastronomie, d'intersectionnalité et de mutualisme de Mater Fondazione reflètent son engagement inébranlable à construire un monde plus inclusif, plus équitable et plus connecté. Ces principes guident chaque décision, initiative et interaction, garantissant que notre impact va au-delà de la nourriture pour toucher le tissu même de la société.

Governance

The governance of Mater Fondazione reflects its mission of fostering inclusivity, collaboration, and transformative social impact. Anchored by a dedicated Foundation Board, supported by a growing network of allies, and guided by principles of transparency and equality, Mater Fondazione ensures its initiatives are executed with integrity and innovation.

The Foundation Board

The Mater Fondazione Board comprises four experts with diverse backgrounds in humanitarian work, international law, gastronomy, art, and design. This multidisciplinary approach ensures the foundation's governance is both holistic and reflective of its varied missions. Each board member brings unique expertise to strengthen the foundation's ability to address social challenges effectively.

- **Nour Khadam-Al-Jame**, President: With a Master's in International Relations from IHEID and extensive experience as a delegate for the International Committee of the Red Cross (ICRC), Nour brings invaluable insights from conflict zones worldwide.
- **Christophe Golay**, Member: A Senior Research Fellow at the Geneva Academy, Christophe has a PhD in international law and a strong background in the right to food and human rights advocacy, including evaluating global development projects for the Canton of Geneva.
- **Jeanine Beck**, Treasurer: As the foundation's treasurer and its first volunteer, Jeanine's background includes international development work for the UK government and expertise in cross-cultural publishing. Her journey from grassroots involvement to board leadership exemplifies the foundation's values.
- **Guido Zwicker**, Member: An architect and creative director, Guido's expertise in design, branding, and production enhances the foundation's ability to innovate and connect with diverse communities.

Principles of Governance

Mater Fondazione adheres to three core principles that guide its governance.

1. **Transparency**: Open communication and accountability are central to all operations, ensuring trust among team members, partners, and the communities served.
2. **Equality**: The foundation is committed to treating all stakeholders—beneficiaries, team members, and collaborators—with fairness and respect, reflecting its broader mission of inclusion.
3. **Horizontal Team Functioning**: Collaboration and shared decision-making define the foundation's structure, empowering team members and fostering innovation through collective input.

A Unique Approach to Leadership

The foundation's leadership model is grounded in recognizing and valuing grassroots involvement. For example, the appointment of **Jeanine Beck**—the foundation's first volunteer—as treasurer underscores Mater's ethos of prioritizing dedication and work ethic over traditional hierarchies. This approach fosters a culture of ownership, inclusion, and shared responsibility across all levels of the organization.

Growing Support and Growing Network

In addition to the Foundation Board, Mater Fondazione benefits from the contributions of a growing network of supporters. These allies include chefs, artists, volunteers, and local organizations whose dedication enriches the foundation's initiatives. Together, they exemplify the foundation's commitment to mutualism and collaboration as tools for meaningful change.

Governance

La gouvernance de Mater Fondazione reflète sa mission qui est de favoriser l'inclusion, la collaboration et l'impact social transformateur. Ancrée par un Conseil de fondation dévoué, soutenue par un réseau croissant d'alliés et guidée par des principes de transparence et d'égalité, Mater Fondazione s'assure que ses initiatives sont exécutées avec intégrité et innovation.

Le Conseil de fondation

Le conseil d'administration de Mater Fondazione est composé de quatre experts ayant des expériences diverses dans le domaine du travail humanitaire, du droit international, de la gastronomie, de l'art et du design. Cette approche multidisciplinaire garantit que la gouvernance de la fondation est à la fois holistique et reflète ses diverses missions. Chaque membre du conseil apporte une expertise unique qui renforce la capacité de la fondation à relever efficacement les défis sociaux.

- **Nour Khadam-Al-Jame**, présidente : Titulaire d'une maîtrise en relations internationales de l'IHEID et d'une longue expérience en tant que déléguée du Comité international de la Croix-Rouge (CICR), Nour apporte une connaissance inestimable des zones de conflit dans le monde entier.
- **Christophe Golay**, membre : Chercheur principal à l'Académie de Genève, Christophe est titulaire d'un doctorat en droit international et possède une solide expérience du droit à l'alimentation et de la défense des droits de l'homme. Il a notamment évalué des projets de développement global pour le compte du canton de Genève.
- **Jeanine Beck**, trésorière : En tant que trésorière de la fondation et première bénévole, Jeanine a travaillé dans le domaine du développement international pour le gouvernement britannique et a acquis une expertise dans le domaine de l'édition interculturelle. Son parcours, de l'engagement populaire à la direction du conseil d'administration, illustre les valeurs de la fondation.
- **Guido Zwicker**, membre : Architecte et directeur de la création, l'expertise de Guido en matière de conception, d'image de marque et de production renforce la capacité de la fondation à innover et à entrer en contact avec des communautés diverses.

Principes de gouvernance

Mater Fondazione adhère à trois principes fondamentaux qui guident sa gouvernance :

1. **Transparence** : La communication ouverte et la responsabilité sont au cœur de toutes les opérations, garantissant la confiance entre les membres de l'équipe, les partenaires et les communautés desservies.
2. **Égalité** : La fondation s'engage à traiter toutes les parties prenantes - bénéficiaires, membres de l'équipe et collaborateurs - avec équité et respect, reflétant ainsi sa mission plus large d'inclusion.
3. **Fonctionnement horizontal de l'équipe** : La collaboration et la prise de décision partagée définissent la structure de la fondation, responsabilisant les membres de l'équipe et encourageant l'innovation par le biais d'une contribution collective.

Une approche unique du leadership

Le modèle de leadership de la fondation est fondé sur la reconnaissance et la valorisation de l'implication de la base. Par exemple, la nomination de **Jeanine Beck** - la première bénévole de la fondation - au poste de trésorière souligne l'éthique de Mater, qui privilégie le dévouement et l'éthique du travail par rapport aux hiérarchies traditionnelles. Cette approche favorise une culture d'appropriation, d'inclusion et de partage des responsabilités à tous les niveaux de l'organisation.

Un soutien plus large et un réseau en expansion

Outre le Conseil de la Fondation, Mater Fondazione bénéficie des contributions d'un réseau croissant de sympathisants. Ces alliés comprennent des chefs, des artistes, des bénévoles et des organisations locales dont le dévouement enrichit les initiatives de la fondation. Ensemble, ils illustrent l'engagement de la fondation en faveur du mutualisme et de la collaboration en tant qu'outils pour un changement significatif.

p.68

Our Teams at Mater Fondazione and Refettorio Geneva

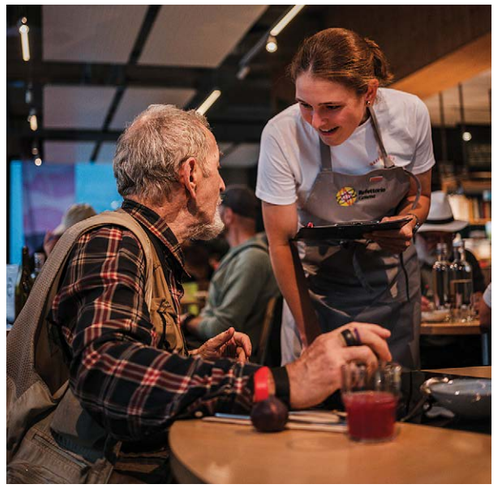
At the heart of Mater Fondazione and Refettorio Geneva is a dedicated team of professionals and volunteers who bring diverse expertise and unwavering commitment to our mission of promoting social inclusion through nutrition.

Mater Fondazione Team

- **Walter el Nagar**, *Founder and Executive Director*: A visionary chef whose culinary expertise is matched by his dedication to social engagement. Walter established Mater Fondazione in 2020 to democratize fine dining and combat food waste.
- **Léa Andersson**, *Advocacy Officer*: Léa leads our advocacy efforts, promoting policies that support food security and social inclusion.
- **Márcio Souza**, *Administration Officer*: Márcio manages fundraising and administrative functions, ensuring the smooth operation of our programs and initiatives.
- **Christel Noir**, *Administration Assistant*: Christel provides support for both administrative and fundraising tasks.
- **Patrick Dupuis**, *Food Recovery Officer*: Patrick coordinates food recovery efforts, sourcing surplus ingredients to create nutritious meals and reduce waste.
- **Rachele Riani**, *Art Project Officer*: Rachele integrates art into our initiatives, using creativity to foster community and enrich the dining experience.
- **Jason Leger**, *Sustainability Officer*: A Lean Six Sigma enthusiast with over 20 years in consumer goods manufacturing, Jason specializes in production, continuous improvement, and Environment, Health, and Safety (EH&S). He owns a Swiss-based consultancy and is pursuing engineering studies at Purdue University.

Refettorio Geneva Team

- **Walter el Nagar**, *Head Chef*: Leading the culinary team, Walter crafts innovative menus that transform surplus ingredients into gourmet meals, embodying our zero-waste philosophy.
- **Ruslan Evstigneev**, *Sous-Chef*: Ruslan supports kitchen operations, ensuring the preparation of high-quality dishes that delight our guests.
- **Markus Fiedler**, *General Manager*: With extensive experience in hospitality management, Markus oversees the restaurant's operations, ensuring alignment with our mission and values.
- **Theresa Helke**, *Community Partners Officer*: Theresa fosters relationships with community organizations, enhancing our outreach and impact within vulnerable populations.
- **Alice Jeannet**, *Cook*: Alice contributes her culinary skills to create nutritious and flavorful meals, enhancing the dining experience for all.
- **Cleyder Moreno**, *Steward*: Cleyder maintains kitchen hygiene and organization, playing a crucial role in our daily operations.



Nos équipes à Mater Fondazione et Refettorio Genève

Au cœur de Mater Fondazione et Refettorio Geneva se trouve une équipe dévouée de professionnels et de bénévoles qui apportent une expertise variée et un engagement inébranlable à notre mission de promotion de l'inclusion sociale par le biais de la nutrition.

L'équipe de Mater Fondazione

- **Walter el Nagar**, *fondateur et directeur exécutif* : Chef visionnaire dont l'expertise culinaire n'a d'égal que son engagement social, Walter a créé Mater Fondazione en 2020 pour démocratiser la gastronomie et lutter contre le gaspillage alimentaire.
- **Léa Andersson**, *responsable du plaidoyer* : Léa dirige nos efforts de plaidoyer, en promouvant des politiques qui soutiennent la sécurité alimentaire et l'inclusion sociale.
- **Márcio Souza**, *responsable de l'administration* : Márcio gère les fonctions de recherche de fonds et administratives, assurant le bon fonctionnement de nos programmes et initiatives.
- **Christel Noir**, *assistante administrative* : Christel apporte son soutien aux tâches administratives et à la collecte de fonds.
- **Patrick Dupuis**, *responsable de la récupération alimentaire* : Patrick coordonne les efforts de récupération des aliments, en s'approvisionnant en ingrédients excédentaires pour créer des repas nutritifs et réduire les déchets.
- **Rachele Riani**, *responsable des projets artistiques* : Rachele intègre l'art dans nos initiatives, utilisant la créativité pour favoriser la communauté et enrichir l'expérience gastronomique.
- **Jason Leger**, *responsable du développement durable* : Passionné de Lean Six Sigma, Jason a travaillé pendant plus de 20 ans dans la fabrication de biens de consommation. Il est spécialisé dans la production, l'amélioration continue et l'environnement, la santé et la sécurité (EH&S). Il est propriétaire d'une société de conseil basée en Suisse et poursuit des études d'ingénieur à l'université Purdue (Indiana, USA).

L'équipe Refettorio Genève

- **Walter el Nagar**, *chef cuisinier* : à la tête de l'équipe culinaire, Walter élabore des menus innovants qui transforment les ingrédients excédentaires en plats gastronomiques, incarnant ainsi notre philosophie «zéro déchet».
- **Ruslan Evstigneev**, *sous-chef* : Ruslan soutient les opérations de la cuisine en veillant à la préparation de plats de haute qualité qui ravissent nos hôtes.
- **Markus Fiedler**, *directeur général* : Fort d'une vaste expérience dans la gestion de l'hôtellerie, Markus supervise les activités du restaurant et veille à ce qu'elles soient conformes à notre mission et à nos valeurs.
- **Theresa Helke**, *responsable des partenaires communautaires* : Theresa favorise les relations avec les organisations communautaires, améliorant ainsi notre portée et notre impact sur les populations vulnérables.
- **Alice Jeannet**, *cuisinière* : Alice met ses compétences culinaires au service de la création de repas nutritifs et savoureux, améliorant ainsi l'expérience gastronomique de tous.
- **Cleyder Moreno**, *steward* : Cleyder veille à l'hygiène et à l'organisation de la cuisine, jouant un rôle crucial dans nos activités quotidiennes.

p.70

Refettorio Geneva - Advisory Board

The **Refettorio Geneva Advisory Board** serves as a cornerstone of collaboration, bringing together representatives from our core community partners. This board reflects our commitment to working hand-in-hand with local organizations to address food insecurity and foster social inclusion. Each member organization plays a pivotal role in shaping the Refettorio's mission and operations, ensuring that our efforts remain grounded in the needs of the community.

Composition of the Advisory Board

The Refettorio Geneva Advisory Board comprises representatives from the following key community partners.

- **Le CARÉ**: A vital organization providing support and resources to individuals and families facing housing and economic challenges.
- **Carrefour-Rue**: Known for its strong advocacy and services for marginalized populations, Carrefour-Rue brings decades of experience in community support to the board.
- **La FARCE**: This partner contributes its expertise in connecting surplus food with those in need, helping to reduce waste while enhancing food security.
- **L'Armée du Salut** (The Salvation Army): A global organization with a strong local presence, focusing on emergency assistance, housing, and social reintegration.
- **Antenne Sociale de Proximité Servette/Petit-Saconnex/Saint-Jean**: A key player in providing proximity-based social services, ensuring that vulnerable individuals receive personalized and accessible support.
- **La Roseraie**: A community-focused initiative dedicated to creating safe spaces and fostering dignity through social and food assistance.

Purpose and Function

The Advisory Board works closely with Refettorio Geneva to:

- Provide **insights and feedback** on community needs to ensure our programs address real challenges faced by vulnerable populations.
- Strengthen **collaborative efforts** between the Refettorio and partner organizations, enhancing the efficiency and reach of our services.
- Guide the development of **innovative approaches** to food security and social inclusion, drawing on the collective expertise of its members.

A Partnership for Change

By integrating the voices of these trusted partners, the Advisory Board ensures that Refettorio Geneva's mission is deeply rooted in the local community. Together, we work to create a welcoming space where individuals can experience the dignity and nourishment they deserve, while fostering collaboration and solidarity across Geneva's social support network.

Refettorio Geneva - Conseil consultatif

Le Conseil consultatif du Refettorio Genève est la pierre angulaire de la collaboration, rassemblant des représentants de nos principaux partenaires communautaires. Ce conseil reflète notre engagement à travailler main dans la main avec les organisations locales pour lutter contre l'insécurité alimentaire et favoriser l'inclusion sociale. Chaque organisation membre joue un rôle essentiel dans l'élaboration de la mission et des opérations du Refettorio, garantissant que nos efforts restent ancrés dans les besoins de la communauté.

Composition du conseil consultatif

Le conseil consultatif du Refettorio Geneva est composé de représentants des principaux partenaires communautaires suivants :

- **Le CARÉ** : Une organisation vitale qui offre un soutien et des ressources aux personnes et aux familles confrontées à des problèmes de logement et à des difficultés économiques.
- **Carrefour-Rue** : Connu pour ses activités de plaidoyer et ses services aux populations marginalisées, Carrefour-Rue apporte au conseil d'administration des décennies d'expérience en matière de soutien communautaire.
- **La FARCE** : Ce partenaire apporte son expertise dans la mise en relation des surplus alimentaires avec les personnes dans le besoin, contribuant ainsi à réduire le gaspillage tout en renforçant la sécurité alimentaire.
- **L'Armée du Salut** : Une organisation mondiale avec une forte présence locale, qui se concentre sur l'aide d'urgence, le logement et la réinsertion sociale.
- **Antenne Sociale de Proximité Servette/Petit-Saconnex/Saint-Jean** : Un acteur clé dans la fourniture de services sociaux de proximité, assurant aux personnes vulnérables un soutien personnalisé et accessible.
- **La Roseraie** : initiative communautaire visant à créer des espaces sûrs et à promouvoir la dignité par le biais d'une assistance sociale et alimentaire.

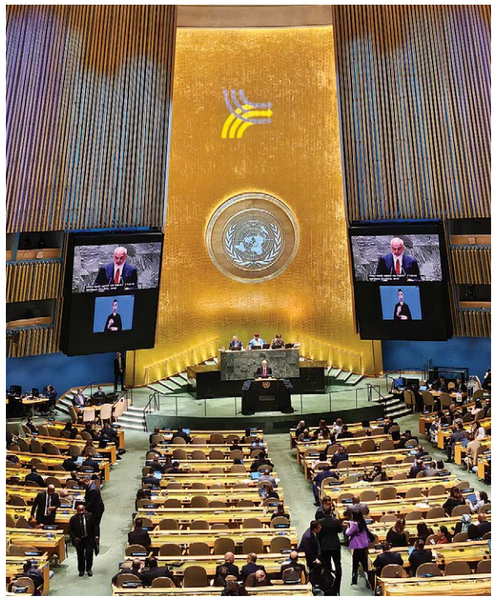
Objectif et fonction

Le conseil consultatif travaille en étroite collaboration avec Refettorio Genève pour :

- Fournir des **informations et des commentaires** sur les besoins de la communauté afin de s'assurer que nos programmes répondent aux défis réels auxquels sont confrontées les populations vulnérables.
- Renforcer les **efforts de collaboration** entre le Refettorio et les organisations partenaires, en améliorant l'efficacité et la portée de nos services.
- Guider le développement d'**approches innovantes** en matière de sécurité alimentaire et d'inclusion sociale, en s'appuyant sur l'expertise collective de ses membres.

Un partenariat pour le changement

En intégrant les voix de ces partenaires de confiance, le Conseil consultatif veille à ce que la mission du Refettorio Geneva soit profondément ancrée dans la communauté locale. Ensemble, nous travaillons à la création d'un espace accueillant où les individus peuvent faire l'expérience de la dignité et de l'alimentation qu'ils méritent, tout en encourageant la collaboration et la solidarité à travers le réseau de soutien social de Genève.



Refettorio Zurich - Advisory Board

Susanne (Sue) Dervichian

- **Contexte et expertise**: Background and Expertise: Sue brings over a decade of experience in hospitality and is the CEO of a Zurich-based restaurant network employing 120 people across five distinct concepts, including the Michelin-starred Bauernschänke. Her expertise lies in creating sustainable, self-sufficient restaurant concepts with a strong focus on natural wines and innovation.

- **Role at Refettorio Zurich**: Sue will advise on the restaurant's setup and operations, leveraging her extensive knowledge of Zurich's restaurant scene. Inspired by the Refettorio Geneva project, she began collaborating with Walter to bring the concept to Zurich.

Régis Huf

- **Background and Expertise**: Régis has a background in wealth management with a strong passion for philanthropy. He has actively supported social projects, including mentoring refugees through the Red Cross and assisting humanitarian organizations dedicated to poverty alleviation.

- **Role at Refettorio Zurich**: Régis discovered the Refettorio concept during a visit to Modena and saw an opportunity to contribute to bringing the project to Zurich. His philanthropic experience and commitment to social impact make him an invaluable advisor for the new initiative.

Our teams are united by a shared commitment to excellence, sustainability, and social impact. Through collaboration and dedication, they bring our mission to life, creating inclusive spaces where everyone can enjoy the dignity of a quality meal.

Refettorio Zurich - Conseil consultatif

Susanne (Sue) Dervichian

- **Contexte et expertise** : Sue possède plus d'une décennie d'expérience dans l'hôtellerie et est PDG d'un réseau de restaurants basé à Zurich qui emploie 120 personnes dans cinq concepts distincts, y compris le restaurant étoilé Bauernschänke. Son expertise réside dans la création de concepts de restaurants durables et autosuffisants, avec une forte concentration sur les vins naturels et l'innovation.

- **Rôle au Refettorio Zurich** : Sue donnera des conseils sur la mise en place et les opérations du restaurant, en s'appuyant sur sa connaissance approfondie de la scène gastronomique zurichoise. Inspirée par le projet Refettorio Genève, elle a commencé à collaborer avec Walter pour amener le concept à Zurich.

Régis Huf

- **Expérience et expertise** : Régis a une formation en gestion de patrimoine et une forte passion pour la philanthropie. Il a activement soutenu des projets sociaux, notamment en encadrant des réfugiés par l'intermédiaire de la Croix-Rouge et en aidant des organisations humanitaires qui se consacrent à la lutte contre la pauvreté.

- **Rôle au Refettorio Zurich** : Régis a découvert le concept Refettorio lors d'une visite à Modène et a vu l'opportunité de contribuer à amener le projet à Zurich. Son expérience philanthropique et son engagement pour l'impact social font de lui un conseiller précieux pour la nouvelle initiative.

Nos équipes sont unies par un engagement commun en faveur de l'excellence, de la durabilité et de l'impact social. Grâce à leur collaboration et à leur dévouement, elles donnent vie à notre mission en créant des espaces inclusifs où chacun peut profiter de la dignité d'un repas de qualité.

7. FINANCIALS
FINANCES

Yasmina Sabrier
FAMSA foundation

There are fundamental rights recognized by all, rights that enjoy broad consensus—freedom of speech, freedom of movement, and so on. No need to list them here; they are the great principles that shape our societies, ideals we believe in and, hopefully, will continue to believe in for a long time. Then there are other rights, ones we rarely think about or tend to overlook—such as the right to eat well. Why should eating well, having access to quality food, carefully prepared with skill and respect, be a privilege reserved for an elite? This question, which seems almost obvious, is nonetheless worth asking. But how many of us actually ask it? The reality is, not many. FAMSA Foundation deeply thanks Refettorio for opening our eyes. Their project is a beautiful one—rooted in love, centered on the Other, whoever they may be. Setting a table, preparing a meal for those who have nothing, making space, sharing a moment in a welcoming environment—this is a simple yet wonderful idea. Because it's not just about eating. It goes far beyond that. It's about sharing, engaging in conversation, reconnecting. Around a plate, at a table, a few words are exchanged. And for those in precarious situations, often isolated, even a brief conversation can be a small but meaningful joy. Thank you, Refettorio, for sharing your talent, the long hours in the kitchen, and your warmth with those who, mistakenly, believed they weren't entitled to it.

Il existe des droits fondamentaux reconnus par tous, qui font consensus, tels la liberté d'expression, d'aller et venir etc, inutile de les citer ici, ce sont les grands principes qui façonnent nos sociétés, des idéaux auxquels nous croyons et pour longtemps espérons le. Il existe d'autres droits auxquels on ne pense pas ou en tout cas auxquels nous accordons une importance moindre, en l'occurrence, le droit de bien manger. En effet, pourquoi le bien manger, des aliments de qualité, cuisinés avec soin seraient ils réservés à une élite ? Cette question qui résonne comme une lapalissade a le mérite d'être posée. Cette question combien sommes nous à nous la poser ? Force est de constater que nous ne sommes pas nombreux. FAMSA Foundation remercie vivement Refettorio de nous avoir ouvert les yeux. C'est un beau projet que le leur, un projet pétri d'amour, tourné vers l'Autre, quel qu'il/elle soit. Mettre un couvert, dresser la table pour ceux qui n'ont rien, faire place, partager un repas dans un cadre lumineux, voilà une idée simple mais merveilleuse. Il ne s'agit pas simplement de se nourrir, non c'est bien au delà de cela, il s'agit de partager, d'engager une discussion, de se retrouver aussi. Autour d'un plat, d'une table, on échange quelques mots et pour ceux en situation de précarité, souvent très seuls, engager une conversation est déjà un petit bonheur. Merci à Reffetorio d'offrir leurs talents, le long temps de préparation en cuisine et leur bonne humeur, à ceux et celles qui pensaient, à tort, de ne pas y avoir droit.

Introduction

Mater's financial performance in 2024 showcases both the resilience and adaptability of the organization in navigating a challenging economic landscape. While the year presented notable declines in certain revenue streams, it also highlighted Mater's ability to secure increased support from key partners, particularly through donations from enterprises, foundations, and private contributors.
This report provides a detailed analysis of revenue generation, donations, and operational expenses in 2024 compared to the previous year. It examines the ongoing shifts in meal services, the critical role of foundations in Mater's financial ecosystem, and the implications of reduced governmental support. Additionally, it outlines efforts to optimize operational costs while maintaining the core mission of promoting the right to food.
Despite the financial challenges of 2024, the substantial growth in foundation and corporate donations underscores the trust and recognition Mater has earned for its impactful work. The data presented here not only reflects Mater's commitment to sustainability but also reaffirms the urgency of its cause in advocating for food security and social equity.

Comparison: 2024 vs. 2023

Mater's financial performance in 2024 reflects a continued commitment to growth and sustainability, with notable shifts in revenue generation, donations, and operational expenses compared to 2023.

Revenue Generation and Donations

Paid Meals:

- The total number of meals served in 2024 was 17,417, representing a further decline of 1.2% from 17,661 meals in 2023. Paid meals accounted for 4,773 in 2024, highlighting a shift in the balance between free meals for dinner, our main activity, and paid services.

Revenue Streams:

- Total revenue for 2024 experienced a significant decline, falling to CHF 291,158.36—a 32.3% decrease from CHF 430,000 in 2023. This notable reduction highlights the ongoing challenges in maintaining revenue streams from event-related and lunch services, as previously detailed in this activity report.

Donations:

- Donations totaled CHF 847,155.88 in 2024, reflecting a 17.6% increase from CHF 720,518 in 2023.
  - Donations from enterprises, foundations, and private contributors increased sharply to CHF 818,605.88 in 2024, up 37.8% from CHF 594,205.09 in 2023.
  - Donations from communes, cities, and the Canton dropped sharply in 2024, amounting to CHF 27,550—a steep 70.8% decrease compared to CHF 94,500 in 2023. This significant decline underscores the reduced governmental support encountered during the year.
- Donations from foundations totaled CHF 709,411.04 in 2024, highlighting their critical role in Mater's financial ecosystem. This substantial support reflects the confidence of organizations with in-depth knowledge of Mater's work and results, as well as the growing recognition of the urgency of the right-to-food cause.

Expenses and Operational Costs

Human Resources and Insurance:

- Expenses in this category increased modestly by 0.9% to CHF 638,552.28 in 2024 from CHF 633,000 in 2023.

Rental and Charges:

- These costs rose further by 4.4% to CHF 336,077.84 in 2024 from CHF 321,813 in 2023.

Cost of Goods Sold (COG):

- COG decreased by 21.1% to CHF 203,598.77 in 2024, a reversal from the 17% increase observed between 2022 (CHF 220,000) and 2023 (CHF 258,256).

Overall Expenses:

- Total expenses in 2024 amounted to CHF 1,046,396.02, a 13.7% reduction compared to CHF 1,213,069 in 2023 and an 8.4% drop from CHF 1,142,000 in 2022. This reduction reflects efforts to optimize operational costs amidst revenue challenges.

Operational Efficiency

In 2024, revenue covered approximately 45.6% of Human Resources costs, a decline from 68% in 2023. This trend highlights increased reliance on donations to sustain operations. Despite the decrease in overall revenue, the significant growth in corporate and foundation donations demonstrates continued external support for Mater's mission.

Cost Analysis and Financial Sustainability at Refettorio Geneva

In 2024, Refettorio served 17,417 meals, including 12,644 free meals for individuals in need and 4,773 paid meals. The adjusted total expenses, after removing CHF 150,000 unrelated to core operations, amounted to CHF 896,396.02. This resulted in an average cost per meal of **CHF 51.45**, with the food cost per meal at **CHF 11.69**. Variable costs, excluding fixed expenses like human resources and rental charges, were **CHF 4.12** per meal.

Revenue generated from paid meals totaled CHF 291,158.36, financing approximately **5,658 free meals**. Each paying guest effectively subsidized **1.19 free meals**, highlighting the success of the Refettorio's social business model. However, this revenue covered only a portion of the free meals, with donations and grants required to bridge the gap.

2024 Status and Financial Outlook

While Refettorio Geneva achieved remarkable social impact, the current reliance on external funding indicates a need to strengthen financial self-sufficiency. The total cost of providing 12,644 free meals was **CHF 650,497.80**, underscoring the importance of increasing revenue from paid meals to cover these expenses.

Path to Self-Sufficiency

To fully subsidize all free meals without relying on donations, the Refettorio would need to serve **14,455 paid meals annually**—a significant increase of **+203%** over the 4,773 paid meals served in 2024. Achieving this goal requires a growth of **9,682 additional paid meals per year**, equivalent to serving an additional **186 paying guests per week**. Strategies to meet this target include increasing lunch patronage, hosting more special events, and expanding community outreach to attract new customers.
By implementing these measures, Refettorio Geneva can reduce its reliance on external funding and continue to deliver its mission of environmental sustainability, social inclusion, and food security. The path forward emphasizes growth, innovation, and resilience as key pillars for achieving long-term sustainability.

Introduction

La performance financière du Mater en 2024 montre à la fois la résilience et la capacité d'adaptation de l'organisation dans un contexte économique difficile. Bien que l'année ait été marquée par des baisses notables de certaines sources de revenus, elle a également mis en évidence la capacité de Mater à obtenir un soutien accru de la part de partenaires clés, notamment par le biais de dons d'entreprises, de fondations et de contributeurs privés.
Ce rapport fournit une analyse détaillée de la génération de revenus, des dons et des dépenses opérationnelles en 2024 par rapport à l'année précédente. Il examine les changements en cours dans les services de repas, le rôle critique des fondations dans l'écosystème financier de Mater et les implications de la réduction du soutien gouvernemental. En outre, il décrit les efforts déployés pour optimiser les coûts opérationnels tout en maintenant la mission principale de promotion du droit à l'alimentation.
Malgré les défis financiers de 2024, la croissance substantielle des dons des fondations et des entreprises souligne la confiance et la reconnaissance que le Mater a gagnées pour son travail d'impact. Les données présentées ici ne reflètent pas seulement l'engagement du Mater en faveur de la durabilité, mais réaffirment également l'urgence de sa cause dans la défense de la sécurité alimentaire et de l'équité sociale.

Comparaison : 2024 vs. 2023

La performance financière de Mater en 2024 reflète un engagement continu en faveur de la croissance et de la durabilité, avec des changements notables dans la génération de revenus, les dons et les dépenses opérationnelles par rapport à 2023.

Génération de revenus et dons

Repas payés :
- Le nombre total de repas servis en 2024 est de 17 417, soit une nouvelle baisse de 1,2 % par rapport aux 17 661 repas servis en 2023. Les repas payants représentent 4 773 en 2024, soulignant un rééquilibrage entre les repas gratuits pour le dîner, notre principale activité, et les services payants.

Les sources de revenus :
- Le revenu total pour 2024 a connu une baisse significative, tombant à 291 158,36 CHF, soit une diminution de 32,3 % par rapport aux 430 000 CHF de 2023. Cette réduction notable met en évidence les difficultés persistantes à maintenir les flux de recettes provenant des services liés aux événements et aux déjeuners, comme indiqué précédemment dans le présent rapport d'activité.

Dons :
- Les dons ont totalisé 847 155,88 francs suisses en 2024, ce qui représente une augmentation de 17,6 % par rapport aux 720 518 francs suisses en 2023.
- Les dons des entreprises, des fondations et des contributeurs privés ont fortement augmenté pour atteindre 818 605,88 CHF en 2024, soit une hausse de 37,8 % par rapport à 594 205,09 CHF en 2023.
- Les dons des communes, des villes et du canton ont fortement diminué en 2024, s'élevant à 27 550 CHF, soit une forte baisse de 70,8 % par rapport aux 94 500 CHF de 2023. Cette baisse significative souligne la diminution du soutien gouvernemental rencontrée au cours de l'année.
- Les dons des fondations s'élèvent à 709 411,04 CHF en 2024, soulignant leur rôle essentiel dans l'écosystème financier de Mater. Ce soutien substantiel reflète la confiance des organisations qui ont une connaissance approfondie du travail et des résultats du Mater, ainsi que la reconnaissance croissante de l'urgence de la cause du droit à l'alimentation.

Dépenses et coûts opérationnels

Ressources humaines et assurances :
- Les dépenses de cette catégorie ont légèrement augmenté de 0,9 %, passant de 633 000 CHF en 2023 à 638 552,28 CHF en 2024.

Location et redevances :
- Ces coûts ont encore augmenté de 4,4 % pour atteindre 336 077,84 CHF en 2024, contre 321 813 CHF en 2023.

Coût des marchandises vendues (COG) :
- La COG a diminué de 21,1% pour atteindre 203 598,77 CHF en 2024, ce qui représente un renversement par rapport à l'augmentation de 17% observée entre 2022 (220 000 CHF) et 2023 (258 256 CHF).

Dépenses globales :
- Les dépenses totales en 2024 se sont élevées à 1 046 396,02 francs suisses, soit une réduction de 13,7 % par rapport à 1 213 069 francs suisses en 2023 et une baisse de 8,4 % par rapport à 1 142 000 francs suisses en 2022. Cette réduction reflète les efforts d'optimisation des coûts opérationnels dans un contexte de difficultés de recettes.

Efficacité opérationnelle

En 2024, les recettes couvrent environ 45,6 % des coûts des ressources humaines, soit une baisse par rapport aux 68 % enregistrés en 2023. Cette tendance met en évidence la dépendance accrue à l'égard des dons pour soutenir les opérations. Malgré la baisse des recettes globales, la croissance significative des dons d'entreprises et de fondations démontre un soutien externe continu à la mission de Mater.

Analyse des coûts et viabilité financière au Refettorio Genève

En 2024, Refettorio a servi 17 417 repas, dont 12 644 repas gratuits pour les personnes dans le besoin et 4 773 repas payants. Les dépenses totales ajustées, après déduction de 150 000 CHF non liés aux opérations de base, s'élevaient à 896 396,02 CHF. Il en résulte un coût moyen par repas de **51,45 CHF**, le coût de la nourriture par repas s'élevant à **11,69 CHF**. Les coûts variables, à l'exclusion des dépenses fixes telles que les ressources humaines et les frais de location, s'élevaient à **4,12 CHF par repas**.

Les recettes générées par les repas payants se sont élevées à 291 158,36 CHF, finançant environ **5 658 repas gratuits**. Chaque client payant a subventionné **1,19 repas gratuit**, ce qui souligne le succès du modèle d'entreprise sociale du Refettorio. Toutefois, ces recettes n'ont couvert qu'une partie des repas gratuits, les dons et les subventions étant nécessaires pour combler l'écart.

Situation en 2024 et perspectives financières

Bien que Refettorio Geneva ait eu un impact social remarquable, la dépendance actuelle à l'égard du financement externe indique qu'il est nécessaire de renforcer l'autosuffisance financière. Le coût total de la fourniture de 12 644 repas gratuits s'est élevé à **650 497,80 francs suisses**, ce qui souligne l'importance d'augmenter les recettes provenant des repas payants pour couvrir ces dépenses.

2025 : Vers l'autosuffisance

Pour subventionner entièrement tous les repas gratuits sans dépendre des dons, le Refettorio devrait servir **14 455 repas payants par an** - une augmentation significative de **+203%** par rapport aux 4 773 repas payants servis en 2024. Pour atteindre cet objectif, il faut augmenter le nombre **de repas payants de 9 682 par an**, ce qui équivaut à servir 1**86 convives payants** supplémentaires **par semaine**. Les stratégies pour atteindre cet objectif comprennent l'augmentation de la fréquentation au déjeuner, l'organisation d'un plus grand nombre d'événements spéciaux et l'élargissement de la sensibilisation de la communauté pour attirer de nouveaux clients.
En mettant en œuvre ces mesures, Refettorio Geneva peut réduire sa dépendance à l'égard des financements extérieurs et continuer à remplir sa mission de durabilité environnementale, d'inclusion sociale et de sécurité alimentaire. La voie à suivre met l'accent sur la croissance, l'innovation et la résilience en tant que piliers clés pour atteindre la durabilité à long terme.

Financials

Fondazione Mater Geneva

Balance sheet at december 31

(in **CHF**)

	2024	2023
Assets		
Current assets		
Treasury	83 927.57	222 254.77
Receivables from third parties	877.60	
Prepayments and accrued income	16 612.79	33 968.38
Total current assets	101 417.96	256 223.15
Non-current assets		
Property, plant and equipment neties	381 828.09	530 126.77
Long-term investments	81 003.	80 803.83
Total non-current assets	462 832.08	610 930.60
Total assets	**564 250.04**	**867 153.75**
Short-term foreign capital		
Debts arising from purchase of goods and services		
Other current liabilities	32 473.76	6 272.31
Other current liabilities related parties	1 159.35	1 159.35
Accrued expenses and deferred income	17 278.	240 401.96
Total short-term borrowings	50 911.70	247 833.62
Shareholders' equity		
Endowment capital	10 000.00	10 000.00
Optional retained earnings	609 320.13	787 172.25
Net income for year	(105 981.79)	(177 852.12)
Total shareholders' equity	513 338.34	619 320.13
Total liabilities	**564 250.04**	**867 153.75**

Fondazione Mater Geneva

Income statement January 1 to December 31

(in **CHF**)

	2024	2023
Operating income		
Net sales of goods and services		
Net equity income	263 271.18	382 707.55
Financial Aid State of Geneva	-	60 000.00
City of Geneva subsidy	15 000.00	15 000.00
Loterie Romande subsidy	-	-
Various Foundation grants	720 324.40	394 600.00
Donations Conmmnes	16 050.00	21 900.00
Private donations received	266 146.76	245 126.29
Total operating	1280 792.34	1 119 333.84
Operating expenses		
Purchase of goods	186 491.28	188 516.01
Purchase, rental of operating equipment	14 987.04	27 523.35
Personnel expenses		
Production personnel costs	625 069. 18	622 082.93
Other personnel expenses	2 638.21	850.55
Other operating expenses		
Premises expenses	199 664.27	184 967.73
Marketing communications	62 367.27	34 987.30
External fees	49 712.70	37 412.80
Administration fees	43 707.27	37 394.83
Insurance and taxes	16 775.44	15 371.40
Donations	37 600.00	-
Depreciation	157 265.35	149 585.77
Financial expenses and interest	538.87	709.03
Total operating expenses	**1 396 816.88**	**1299 401.70**
Operating income	**(116 024.54)**	**(180 067.86)**
Non-recurring income and expenses		
Extraordinary income	10 542.75	10581.95
Extraordinary expenses	(500.00)	(8 366.21)
Total non-recurring income and expenses	10 042.75	2 215.74
Net income for year	**(105 981.79)**	**(177 852.12)**

Finances

Fondazione Mater Genève

Bilan au 31 décembre

(en **CHF**)

	2024	2023
Actif		
Actifs circulants		
Trésorerie	83 927.57	222 254.77
Créances envers des tiers	877.60	
Actifs de régularisation	16 612.79	33 968.38
Total actifs circulants	101 417.96	256 223.15
Actifs immobilisés		
Immobilisations corporelles nettes	381 828.09	530 126.77
Immobilisations financières	81 003.	80 803.83
Total actifs immobilisés	462 832.08	610 930.60
Total actif	**564 250.04**	**867 153.75**
Passif		
Capitaux étrangers à court terme		
Dettes résultant de l'achat de biens et services		
Autres dettes à court tenne	32 473.76	6 272.31
Autres dettes à court tenne parties liées	1 159.35	1 159.35
Passifs de régularisation	17 278.	240 401.96
Total capitaux étrangers à court tennes	50 911.70	247 833.62
Fonds propres		
Capital de dotation	10 000.00	10 000.00
Reserves facultatives issues du bénéfice	609 320.13	787 172.25
Résultat net de l'exercice	(105 981.79)	(177 852.12)
Total fonds propres	513 338.34	619 320.13
Total passif	**564 250.04**	**867 153.75**

Fondazione Mater Genève

Compte de résultat du 1er janvier au 31 décembre

(en **CHF**)

	2024	2023
Produits d'exploitation		
Produits nets des ventes de biens et de prestations de services		
Recettes propres nettes	263 271.18	382 707.55
Aide Financière Etat de Genève	-	60 000.00
Subvention Ville de Genève	15 000.00	15 000.00
Subvention Loterie Romande	-	-
Subvention Fondation diverses	720 324.40	394 600.00
Dons Communes	16 050.00	21 900.00
Dons privés reçus	266 146.76	245 126.29
Total produits d'exploitation	1280 792.34	1 119 333.84
Charges d'exploitation		
Achat de marchandises	186 491.28	188 516.01
Achat, location de matériel d'exploitation	14 987.04	27 523.35
Charges de personnel		
Frais de personnel de production	625 069. 18	622 082.93
Autres frais de personnel	2 638.21	850.55
Autres charges d'exploitation		
Charges de locaux	199 664.27	184 967.73
Communications marketing	62 367.27	34 987.30
Honoraires externes	49 712.70	37 412.80
Frais administratifs	43 707.27	37 394.83
Assurances et taxes	16 775.44	15 371.40
Donations	37 600.00	-
Amortissements	157 265.35	149 585.77
Frais et intérêts financier	538.87	709.03
Total charges d'exploitation	**1 396 816.88**	**1299 401.70**
Résultat d'exploitation	**(116 024.54)**	**(180 067.86)**
Charges et produits exceptionnel		
Produits exceptionnels	10 542.75	10581.95
Charges exceptionnelles	(500.00)	(8 366.21)
Total (charges) et produits exceptionnels	10 042.75	2 215.74
Résultat net de l'exercice	**(105 981.79)**	**(177 852.12)**

8. ECOSYSTEM
L'ÉCOSYSTÈME

A Collaborative Network for Impact

Mater Fondazione operates within a dynamic and interconnected ecosystem, bringing together diverse partners, collaborators, and supporters. This network amplifies our mission to address food insecurity, promote social inclusion, and foster sustainability through collective action and innovation.

Core Components of the Mater Ecosystem

1. **Community Partners**
   Organizations like **Le CARÉ, Carrefour-Rue, La FARCE, L'Armée du Salut, Antenne Sociale de Proximité Servette/Petit-Saconnex/Saint-Jean**, and **La Roseraie** are at the heart of our ecosystem. These trusted partners help us identify community needs, enhance outreach, and ensure that our initiatives effectively serve the most vulnerable populations.

2. **Culinary Collaborators**
   Chefs, culinary experts, and hospitality professionals bring their creativity and expertise to transform surplus food into gourmet meals. Their contributions ensure that we maintain the highest culinary standards while embodying our commitment to zero waste and sustainability.

3. **Advocacy and Policy Organizations**
   Mater collaborates with human rights, food security, and social justice organizations to advocate for systemic change. These partnerships help amplify our voice in influencing policies that address the root causes of food insecurity and promote equity.

4. **Donors and Private Foundations**
   Private foundations and individual donors play a crucial role in supporting our work. Their contributions enable us to expand our initiatives, invest in innovative programs, and maintain financial sustainability. Key foundations and philanthropists share our vision of a fairer, more inclusive society, making it possible to scale our impact.

5. **Academic and Research Institutions**
   Collaborations with universities and research centers allow us to integrate evidence-based practices into our work. These partnerships also help us assess the impact of our programs and contribute to broader conversations on food systems and social innovation.

6. **Volunteers and Supporters**
   Our ecosystem thrives on the dedication of volunteers and supporters who bring their time, skills, and resources to our initiatives. Their involvement is vital to the daily operations of Refettorio Geneva and Mater Fondazione's broader mission.

7. **International Affiliations**
   Mater Fondazione's international affiliations enhance our mission to address food insecurity, promote social inclusion, and advocate for the right to adequate food. Our key partnerships include:
   - Prosperity Partner of the Institute for Global Prosperity (IGP) at University College London (UCL): Collaborating with IGP, we contribute to research and initiatives aimed at redefining prosperity through sustainable and inclusive practices.
   - Third Paradise Embassy for Fondazione Pistoletto: As an ambassador for the Third Paradise initiative, we engage in projects that blend art and social innovation to foster sustainable societal development.
   - Member of Slow Food Switzerland: Aligned with Slow Food's principles, we advocate for good, clean, and fair food, emphasizing local traditions, biodiversity, and sustainable food production.
   - Member of FIAN Switzerland: Partnering with FIAN, we work to promote the right to adequate food, striving to ensure that this fundamental human right is realized for all individuals.
   - Special Consultative Status with the United Nations Economic and Social Council (ECOSOC): This status enables us to actively participate in UN deliberations, contributing to global policy discussions on food security and social inclusion.
   - Participant in the Civil Society and Indigenous Peoples' Mechanism (CSIPM) for Relations with the UN Committee on World Food Security (CFS): Through the CSIPM, we collaborate with a global network to advocate for policies that support food security and the right to food.

Additionally, our founder, Chef Walter el Nagar, serves as an ambassador for the International Fund for Agricultural Development (IFAD) and has been recognized as a Right to Food Hero by the Food and Agriculture Organization (FAO). These roles underscore his commitment to leveraging gastronomy as a tool for social change and his dedication to advocating for the right to food on an international platform.

Interconnectedness and Collaboration

The strength of the Mater ecosystem lies in the interconnectedness of its components. By fostering collaboration across diverse stakeholders, we create a unified force capable of addressing complex social issues. Regular communication and joint initiatives ensure our efforts remain cohesive and responsive to evolving community needs.

Donor Engagement and Impact

Donors and private foundations are critical to our success, providing the financial resources needed to sustain and expand our programs. Their investments allow us to:

- Scale up food recovery and redistribution efforts.
- Enhance the reach and quality of services offered by Refettorio Geneva.
- Develop new initiatives like **Refettorio Zurich** and advocacy campaigns such as the **ECI on the Right to Food**.

A Model for Collective Action

Mater Fondazione's ecosystem exemplifies the power of collaboration in driving social change. By uniting diverse stakeholders under a shared mission, we amplify our impact and create sustainable, inclusive solutions. The continued engagement of donors, private foundations, and community partners ensures that we can meet the challenges of today while building a better tomorrow.

For a visual representation of our ecosystem, explore the interactive **Mater Ecosystem Map**:
Mater Ecosystem Map.

Un réseau de collaboration pour l'impact

Mater Fondazione opère au sein d'un écosystème dynamique et interconnecté, rassemblant divers partenaires, collaborateurs et soutiens. Ce réseau amplifie notre mission de lutte contre l'insécurité alimentaire, de promotion de l'inclusion sociale et de développement durable grâce à l'action collective et à l'innovation.

Composants essentiels de l'écosystème des matières

1. **Partenaires communautaires**
   Des organismes comme **Le CARÉ, Carrefour-Rue, La FARCE, L'Armée du Salut, l'Antenne Sociale de Proximité Servette/Petit-Saconnex/Saint-Jean** et **La Roseraie** sont au cœur de notre écosystème. Ces partenaires de confiance nous aident à identifier les besoins de la communauté, à améliorer la sensibilisation et à veiller à ce que nos initiatives servent efficacement les populations les plus vulnérables.

2. **Collaborateurs culinaires**
   Les chefs, les experts culinaires et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration apportent leur créativité et leur expertise pour transformer les surplus alimentaires en repas gastronomiques. Leurs contributions nous permettent de maintenir les normes culinaires les plus élevées tout en incarnant notre engagement en faveur du zéro déchet et de la durabilité.

3. **Organisations de défense des droits et des politiques**
   Mater collabore avec des organisations de défense des droits de l'homme, de la sécurité alimentaire et de la justice sociale pour plaider en faveur d'un changement systémique. Ces partenariats contribuent à amplifier notre voix pour influencer les politiques qui s'attaquent aux causes profondes de l'insécurité alimentaire et promeuvent l'équité.

4. **Donateurs et fondations privées**
   Les fondations privées et les donateurs individuels jouent un rôle crucial dans le soutien de notre travail. Leurs contributions nous permettent d'étendre nos initiatives, d'investir dans des programmes innovants et de maintenir notre viabilité financière. Des fondations et des philanthropes importants partagent notre vision d'une société plus juste et plus inclusive, ce qui nous permet d'accroître notre impact.

5. **Institutions universitaires et de recherche**
   Les collaborations avec les universités et les centres de recherche nous permettent d'intégrer dans notre travail des pratiques fondées sur des données probantes. Ces partenariats nous aident également à évaluer l'impact de nos programmes et à contribuer à des conversations plus larges sur les systèmes alimentaires et l'innovation sociale.

6. **Bénévoles et sympathisants**
   Notre écosystème prospère grâce au dévouement des bénévoles et des sympathisants qui apportent leur temps, leurs compétences et leurs ressources à nos initiatives. Leur implication est vitale pour les opérations quotidiennes du Refettorio Geneva et pour la mission plus large de Mater Fondazione.

7. **Affiliations internationales**
   Les affiliations internationales de Mater Fondazione renforcent notre mission de lutte contre l'insécurité alimentaire, de promotion de l'inclusion sociale et de défense du droit à une alimentation adéquate. Nos principaux partenariats sont les suivants :
   - Prosperity Partner de l'Institute for Global Prosperity (IGP) de l'University College London (UCL) : En collaborant avec l'IGP, nous contribuons à la recherche et aux initiatives visant à redéfinir la prospérité par des pratiques durables et inclusives.
   - Ambassade du troisième paradis pour la Fondazione Pistoletto : En tant qu'ambassadeur de l'initiative du troisième paradis, nous nous engageons dans des projets qui associent l'art et l'innovation sociale pour favoriser un développement sociétal durable.
   - Membre de Slow Food Suisse : En accord avec les principes de Slow Food, nous défendons une alimentation bonne, propre et juste, en mettant l'accent sur les traditions locales, la biodiversité et la production alimentaire durable.
   - Membre de FIAN Suisse : En partenariat avec FIAN, nous travaillons à la promotion du droit à une alimentation adéquate, en nous efforçant d'assurer que ce droit humain fondamental soit réalisé pour tous les individus.
   - Statut consultatif spécial auprès du Conseil économique et social des Nations unies (ECOSOC) : Ce statut nous permet de participer activement aux délibérations des Nations unies et de contribuer aux discussions politiques mondiales sur la sécurité alimentaire et l'inclusion sociale.
   - Participant au Mécanisme de la société civile et des peuples autochtones (CSIPM) pour les relations avec le Comité des Nations unies sur la sécurité alimentaire mondiale (CSA) : Par l'intermédiaire du CSIPM, nous collaborons avec un réseau mondial pour plaider en faveur de politiques qui soutiennent la sécurité alimentaire et le droit à l'alimentation.

En outre, notre fondateur, le chef Walter el Nagar, est ambassadeur du Fonds international de développement agricole (FIDA) et a été reconnu comme héros du droit à l'alimentation par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Ces rôles soulignent son engagement à faire de la gastronomie un outil de changement social et son dévouement à défendre le droit à l'alimentation sur une plateforme internationale.

Interconnexion et collaboration

La force de l'écosystème Mater réside dans l'interconnexion de ses composantes. En encourageant la collaboration entre les diverses parties prenantes, nous créons une force unifiée capable d'aborder des questions sociales complexes. Une communication régulière et des initiatives conjointes garantissent que nos efforts restent cohérents et répondent à l'évolution des besoins de la communauté.

Engagement et impact des donateurs

Les donateurs et les fondations privées sont essentiels à notre succès, car ils fournissent les ressources financières nécessaires au maintien et à l'expansion de nos programmes. Leurs investissements nous permettent de :

- Intensifier les efforts de récupération et de redistribution des denrées alimentaires.
- Améliorer la portée et la qualité des services offerts par Refettorio Geneva.
- Développer de nouvelles initiatives telles que **Refettorio Zurich** et des campagnes de sensibilisation telles que l'**initiative citoyenne européenne sur le droit à l'alimentation**.

Un modèle d'action collective

L'écosystème de Mater Fondazione illustre le pouvoir de la collaboration dans la conduite du changement social. En réunissant diverses parties prenantes autour d'une mission commune, nous amplifions notre impact et créons des solutions durables et inclusives. L'engagement continu des donateurs, des fondations privées et des partenaires communautaires nous permet de relever les défis d'aujourd'hui tout en construisant un avenir meilleur.

Pour une représentation visuelle de notre écosystème, explorez **la carte** interactive **de l'écosystème du Mater** : *Carte de l'écosystème du Mater*.

9. AKNOWLEDGEMENTS
REMERCIEMENTS

Fondation Albatros, Fondation Alcea, Fondation Aletheia, Fondation André et Cyprien, Association des Parents du Externat des Glacis, AXA - Agence Gaël Palazzotto, BCGE, CA Next Bank, Ville de Carouge, Fondation CMA CGM, Commune de Choulex, Commune de Collonge-Bellerive, Fondation Coromandel, Fondation du Domaine de Villette, Ecole d'Horticulture de Lullier, Ernst Göhner Stiftung, Famsa Foundation, Fondation Philanthropique Famille Firmenich, Food for Soul ONLUS, Fondation Gandur Pour la Jeunesse, Fondation E. et G. Gelbert, Ville de Genève, Commune de Genthod, Commune de Gy, JTI, Fondation Juchum, Diane et Khin Sanda Win, Fondation GPELa Nuit, du Bien Commun, Laure de Perreti de la Roca & Clément Derouvroy, Fondation Leenaards, Les Copains SA, Nicolas Rohner, Oak Foundation, Ô Lumière Sàrl, Ville d'Onex, Fondation Paul Dubrule, Perspektiven Stiftung (Swisslife), Fondation Plein Vent, SV Fondation, Commune de Presinge, Services Industriels de Genève (SIG), Société de la Chapelle Italienne, Ville de Thônex, Richemont SA, Fondation Salvia, Ville de Vernier, Vitol Foundation, Fondation genevoise de bienfaisance,Valeria Rossi di Montelera, Vespir Sàrl, Anais Roch, Alexis Martin, Anne Chirol, Anne-Leonore Boffi, Antoine Maury, Arnaud Lamassiaude, Artur Julia, Aymeric Riverieulx de Varax, Benjamin Frey, Barbara Fazzani, Benjamin Attia, Candice Vogt, Carolina et Arnaud Talabardon, Caroline Von Hunter, Cedric Regad, Chantal Von Arx, Claudio Politi, Christophe Guichard, Christophe Salmon, Cristina Dang, Dalya Mitri, Davide Orifici, Edouard Amoiel, Emmanuel Casalis, Elisabeth Saugy-Hess, Etienne Dinner, Faris Zayd, Federico Folchi-Vici, Felix Velay, François Note, Françoise Fleury, Frédéric Edouard Paul Walder, Gabriel Bonnasse, , Gabriele Eder, Gioia Cacchioli, Guillaume de La Ville, Guy-Laurent Arpino, Ichrak Bennani, James Murphy-O'Connor, Jonathan Bayle, Julien Picard (Antaes), Karim Ferdjani, Kirstin Maclean, Laure Petiteau, Laurent Loup, Ludiwine Arpino, Luigi Salvatore Esposito, Malo Corbin, Manon Raboud, Marc Aubert, Maria José Clamy Boccard, Marie-Madalaine Favennec, Marie-Pascale Paccolat, Masayo Ishokawa, Mayanamx SARL, My Khuong Klaiber, Myriam Foucher, Nadia Sehnaoui, Nathalie Velay, Nelly Morisot-Lazarus, Nicolas Bressoud, Nicolas Gaillard, Nicolas Kirks, Olivier d'Yvoire, Olivier Hamy, Pascal Bang, Philippa Boulle, Philippe Peverelli, Philip Van Woerden, Pierre-Louis de Rougé, Pierre Pradignac, Preben Munch, Radisha Silva, Raquel Crausaz Casanova, Regis Huf, Sabine Ida Terrettaz, Srebrenka Hanak, Shadia Ahmed, Shahrzad Tadjbakhsh Thibaud Barthelme, Thomas Wayne, Valentine Capdeville, Vanessa Frédérique Elodie Tribet, Vincent Toublanc, Virginia Panetti, Virginie Fourier, Wagih Azzam, Yan Steinmyller, Chef Alexandre Jeny, Chef Andrea Polcino, Chef Benjamin Breton, Chef Benjamin Brial, Chef Fadi Kattan, Chef Gabriela Castellanos, Chef Giuseppe dell'Acquila, Chef Injin Kim, Chef GoogGoo, Chef Luis Zuzarte, Chef Mathieu Croze, Chef Nikitas Chatziroubis, Chef Victor Freiburghaus, équipe Pretty Patty, équipe Mandarin Oriental, équipe Novae, Gabriel Adorno, Luc Abbé, Amina Abdulle, Katerina Ainali, Aguste Alweendo, Christina Andersen, Anne-Marie Andreasen, Orlando Angela, Sophie Arredondo-Hug, Neïth Assogbavi, Michel Balli, Jessica Barbagallo, Sophie Barbier-Mueller, David Barillot, Darryl Barrett, Christina Barron, Alya Belkhodja, Nour Belkhodja, Juliette Belliot, Ancian Benjamin, Evelyne Bergay, Sofia Bertolaja, Laura Bivilyte, Myriam Blal, Julie Bobrisow, Monika Bolliger Aidlin, Charlyne Boulet, Philippa Boulle, Gali Boutboul, Anthony Bovet, De Oliveira Brenda, Anne Brochot, Caroline Brunetière, Chiara Bugliesi, Dan Burgat, John Calderon, Marie Camasso, Marcello Campanelli, Carolina Campeas Talabardon, Christine Campeau, Kouami Carlos, Isabel Cassidy Soto, Nila Castellanza, Vanessa Cavallera, Patricia Cernadas, Lucile Chardonnet, Margot Chatelan, Oana Chirea, Greg Chuard, Shivani Ciani, Vanessa Cozza, Nour Damou, Gaia De Maio, Laure De Montauzon, Rodrigo De Pablo, Gabriela De Souza Guedes, Christophe Degain, Carys Douglas, Naïs Doumergue, Guillaume Duchêne, Anne Dupont, Natira Elebe, Justine Ehret, Maximilian Eihausen, Claude Emery, Serena Fadel, Aya Farag, Victor Favoreto, Suzanne Fellay, Amie Figueiredo, Veronica Forcignano, Jean-Marc Foucher, Matthieu Frey, Paul Frey, Daniela Gaus, Elsq Gimenez, Eloise Giorgetta, Beata Godenzi, Sara Goodman, Felix Grailhe, Jerome Grailhe, Lisa Grailhe, Eléonore Gruffel, Clara Guercy, Noelia Gutierrez, Christine Herzig, Anne Hugli, Theresa Helke, Mario Herberz, Gavin Hoey, Julie Hollins, Damien Huaux, Corinna Iezzi, Carolina Isola, Guillaume Jacquemoud, Vrishalee Jadhav, Sebastiano Javaloyes, Sandrine Jeannet, Chloe Jensen, Philippe Karam, Olivia Kehl Fontanella, Bara Konvickova, Natalia Krylova, Daniella Laguna, Gilbert Lam, Beatrice Lappi Isenring, Romane Larchier, Huchon Laurence, Christelle Legrand, Lilou Liegeard, Haoyun Liu, Elisa Llopis Gaspar, Magdalena Lopez, Marisa Lopez, Julien Lotte, Chloé Luisier, Olivier Machet, Mohammed Mafroud, Distrotti Margherita, van Zijll de Jong Mark, Sasha Martin, Giulia Mazzone, Riccardo Mazzoni, Leticia Megias Lastra, Justine Meier, Jenilyn Mercado, Jérôme Mercier, Catherine Minel, Grace Montse, Romina Moschella Del Sordo, Julia Mosseri-Lefebvre, Jess Mouilah, Preben Munch, Mathias Musy, Marianne Nahieh, Carlo Nassetti, Nishat Nishat, Eleonora Nucci, Leonilda Nunes, Kateri O'Neil, Budica Oana, Quentin Ohl, Clotilde Pagot, Jennifer Paladini, Caroline Palivoda, Francesco Perrella, Bianco Pier Paolo, Veronica Pisani, Inès Prieto, Migle Puidokaite, Sylvain Périllat, Alix Queyroux, Hervé Raboud, Ivana Radica Gonzalez, Giulio Ratto, Manuela Rettore, Renata Rettore, Stefano Rettore, Lena Ricq, Jennifer Rietbergen, Yahye Roble, Gaëtan Rohrbach, Marccela Rozo, Jade Saint Girons, Anne-Claude Samb-Bonvin, Sarah Schneider, Sarah Scolari-Liegeard, Pablo Senís, Shifali Sharma, Cristina Sichel Nucci, Hannes Sigurgeirsson, Giulia Simoni, Giulia Simoni, Giulia Soldan, Alexei Soloviev, Chiara Soultanakis Codorello, Marcio Souza, Quincy McAndrew Steele, Beatriz Stevens, Marine Suarez, Vanessa Sublon, Tanguy Talabardon, Zineddine Tarek, Margaux Tordoir, Tatiana Traulsen, Brunelle Tsasa, Irem Tugrul, Ana Tuna Ferreira, Nathalia Turincev, Katalin Tóth, Pamela Ugaz, Véronique Vaisy, Patrice Vercellini, Eric Vivier, Carole Varone, Adèle Viéville, Jane Vrakking, Kun Wang, Jan Walter, Leonie Wechsler, Sophie Weilhammer, Gabriele Williams, Selene Williams, Katrin Wirsching, Serge Yeterian, Alan Yanovich, Naïra Ybargüen, Véronique Zbinden, Ariane Zufferey Chatelan, Christophe Degain, Claire Herren, Shaliy Jiang, Rana Noman, Rachel Polan, Nicolette Verweij Marti, Gizem Ölmezer Falquet, Ala Ho, Ana María Suárez Franco, Armona Pistoletto, Brian Willett, Carline Mainenti, Carsten Berg, Chafik Ben Rouin, Christophe Golay, Damien Huaux, Emma Sofia Lunghi, Fabien Girard, Francesco Saverio Teruzzi, Geneviève Savigny, Guadalupe Ramos-Truchero, Hala Barakat, Hamoudi Shubber, Hani Alkhatib, Héctor Silveira, Hélène Quéau, Jean-Marc Louvin, Joanna Bourke Martignoni, Karine Jacquemart, Larissa Araujo, Lili Balogh, Lorine Azoulai, Magali Ramel, Maria Galbusera, Marie Drique, Matthias Lorimer, Miguel Angel Martin Lopez, Olga Kikou, Owen Gibbons, Paolo Naldini, Pascal Erard, Pauline Verrière, Pierre Maison, Pierre-Etienne Bouillot, Piroska Kallay, Ramona Duminicioiu, Remy Kalter, Sarah Brand, Sibylle Dirren, Thomas Marsch, Tomaso Ferrando, Yann Cerf, Zita Dusa.

MATER CUCINA DEMOCRATICA

MATER FONDAZIONE
Rue de Bourgogne 25, 1203 Genève
materfondazione.com
info@materfondazione.com
FONDATION D'UTILITÉ PUBLIQUE À BUT NON LUCRATIF
VAT - CHE-137.499.189

PHOTO CREDITS: MATER FONDAZIONE
GRAPHIC DESIGN: FONDAZIONE PISTOLETTO CITTADELLARTE - L.OGRYZKO