



EN VILLE DE GENÈVE
DU 15 AU 25 SEPTEMBRE 2016

**DU CHAMP À L'ASSIETTE, MANGEZ LOCAL
ET DE SAISON DANS 50 RESTAURANTS**

WWW.SEMAINEDUGOUT-GE.CH



Bilan 2016

Quelques chiffres clé

- ✓ Une participation de 52 restaurants
- ✓ 17'000 programmes distribués dans plus de 100 lieux publics et privés
- ✓ 80'000 personnes atteintes à travers la page Nourrir la Ville sur Facebook et près de 50'000 pour l'événement de la soirée d'inauguration
- ✓ Plus de 300 personnes présentes à la soirée d'inauguration
- ✓ Une douzaine d'ateliers et d'animations réalisés par les restaurants

Evaluation des restaurants

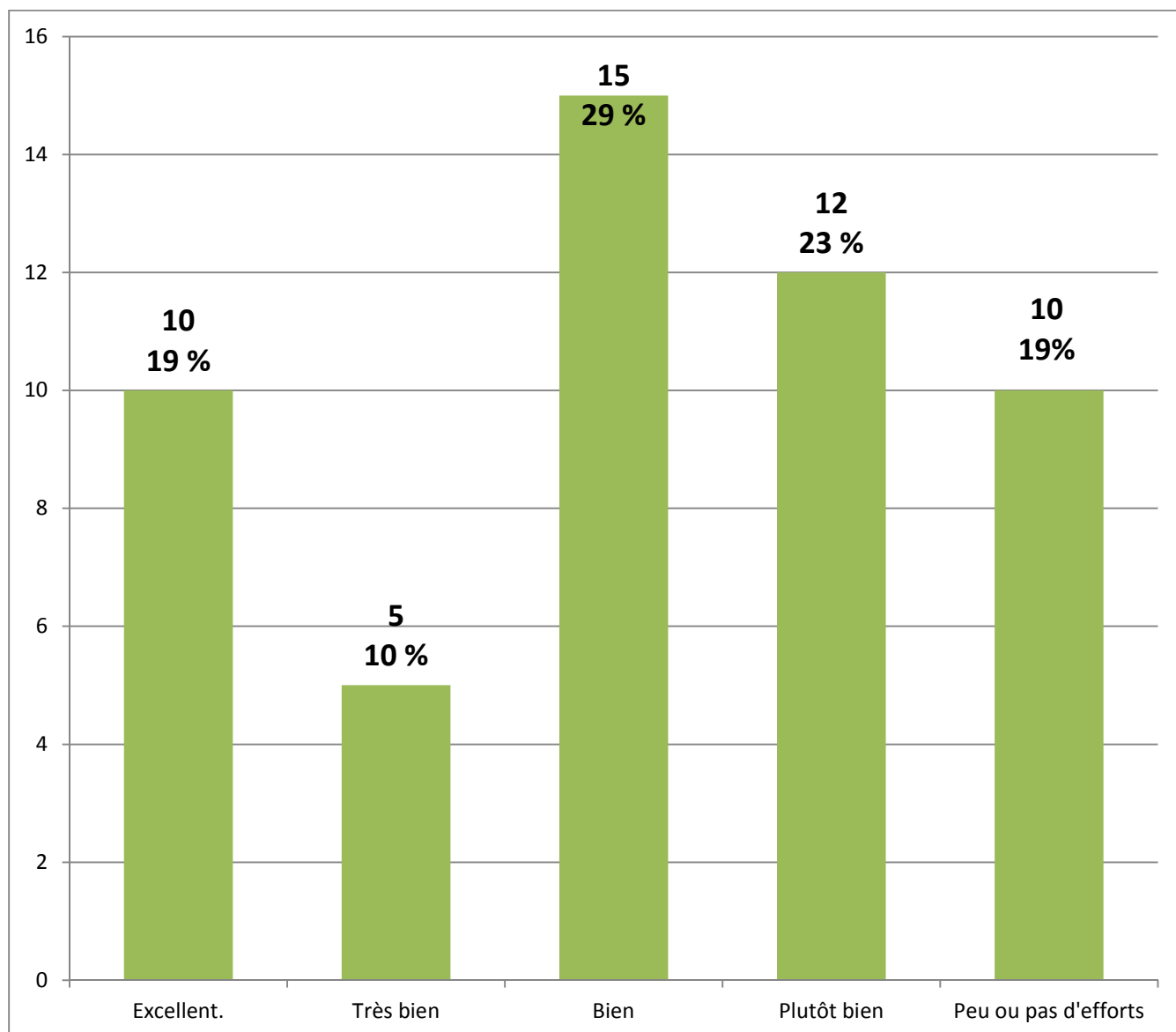
Critères d'évaluation

- ✓ Respect de l'engagement de base (cahier des charges)
- ✓ Traçabilité, transparence, visibilité
- ✓ Qualité des plats et des produits
- ✓ Effort, originalité, transversalité
- ✓ Appréciation globale

Notation

- 1 = Pas du tout
- 2 = Pas vraiment
- 3 = Plutôt bien
- 4 = Bien
- 5 = Très bien
- 6 = Excellent

- 52 établissements évalués au total, dont 40 par un jury professionnel dans le cadre du Prix, selon les critères d'évaluation exposés ci-dessus.
- 30 établissements (60%) ont un engagement jugé entre « excellent » et « bien ».
- 10 établissements ne respectent « pas du tout » ou « pas vraiment » le cahier des charges.



La participation au Prix tire légèrement l'engagement des restaurants vers le haut :

- Moyenne des 40 établissements participant au Prix = 3,6 (proche de « bien »).
- Moyenne des 12 établissements ne participant pas au Prix = 3,2 (proche de « plutôt bien »).

Prix de la Semaine du Goût



1er prix (CHF 3'000.-) : CAFÉ CUBA (Nicolas Baillieul)

2ème prix (CHF 2'000.-) : LE GREEN SPOT (Francis Weil)

3ème prix (CHF 1'500.-) : LE FIX (Guillaume Chabry)

4ème prix (CHF 1'000.-, offert par la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Genève) : LA FABRIQUE (Philippe Rielle)

Inauguration commune

«Du champ à l'assiette», jeudi 15.09, Promenade de la Treille

- Présentation du programme 2016
- Dégustation de poissons du lac, bières et sirops artisanaux, vins genevois, légumes, légumineuses et charcuteries de la région
- Set musical de Dj Olga (Gypsy Sound System)

En présence de Sandrine Salerno, Conseillère administrative, et Luc Barthassat, Conseiller d'Etat

Organisation : Ville de Genève, en partenariat avec l'OPAGE, l'Etat de Genève (DETA) et la Semaine du Goût

Stands invités: Brasseries de la Pièce et du Virage, Famille Courtois, Fédération des sociétés de pêche genevoises, la Fourchette, OPAGE, La Genevoise du terroir.



Points d'amélioration

Dans les points qui restent à améliorer les prochaines années chez les restaurants participants, on retrouve souvent les éléments suivants :

- Cartes intéressante et bon respect des consignes, mais peu ou pas de valorisation de l'action dans l'établissement ;
- Suggestions de la Semaine du Goût (en surplus de la carte habituelle) non intégrées dans une démarche globale / transversale ;
- Indication des provenances parfois floues ou partielles.

Deux exemples de valorisation des produits : Le Fix (1) et L'Epicentre (2)



Notre menu de la semaine du goût et nos maraîchers

Pain blanc de Voatsiperifery

noisette du
Piémont



courgette
de chez Daniel

Pili pili vert



Boeuf Vaudois
de chez Vogt

pêche de vigne
de chez Pierrick

Romarin



mozzarella genevoise
de chez Casa

Truffe d'été
de chez Renato Luis



Tomate
de chez Daniel

Baies sauvages de Lai Chau



basilic de
chez Pascal



Oeuf de caille

Aubergine et
haricot jaune
de chez Daniel

Pain de singe



Férra de chez Julien



Bettrave de chez
Daniel



Mousse de Férra

Mûre de chez Pierrick

Marjolaine



Chocolat



Pomme

des jardins de Cocagne et de chez Daniel

Mélange de paprika



Paivrons de
chez Daniel



Olive



bisque fumée



Pain
de chez Gloria



Écrevisses du Léman
de chez Julien

Lime du désert



Légumes croquants
de chez Daniel,
Pierrick et
du jardin de
Cocagne



Artichaut
Breton

Tartine de
livèche au Cénovis



Grenouille de
Vallorbe

Flageolet et
oseille de
chez Daniel

Combara-réglisse



Pomme de terre
de chez
David



Veau de Suisse

Fenouil de chez Daniel

Champignon
des bois de Haut-Savoie

Mignardises



Toutes les herbes acrobatiques viennent de chez Pascal Müller à Confignon.

Nos maraîchers: Julien Monney à Hermance / Vogt à Aigle / Daniel Chaffard à Neydens / Pierrick à Veyrier / Les Jardins de Cocagne à Avully / Agneau de chez Françoise Chuat Vuissot à Pardagny.

Graphisme: Tina Schwingel

Quelques conseils aux restaurants

Pour bien réussir votre Semaine du Goût, voici quelques conseils :

- ✓ **Anticiper** en planifiant vos menus et vos commandes à l'avance ;
- ✓ Vous orienter vers des **produits de garde** dont les stocks varient peu ;
- ✓ Garder une certaine **flexibilité** de changement des menus en fonction de la saisonnalité et des produits disponibles ;
- ✓ Etre labellisé **GRTA** et utiliser la Plateforme de distribution ;
- ✓ Lorsque c'est possible, **travailler en direct** et en amont avec les producteurs et productrices, ce qui permet de garantir la traçabilité, voire de planifier la culture ou l'élevage de certains produits.
- ✓ **Grouper des commandes** et échanger vos bons plans entre restaurants ;
- ✓ Mettre en place des **contrats ou commandes à l'année** ou sur toute la saison, ce qui permet à la production et la distribution de mieux aligner son offre ;

Bénéfices de la Semaine du Goût

De nombreux impacts positifs sont à relever. Parmi ceux-ci :

- ✓ Une adhésion grandissante aux valeurs de la Semaine du Goût ;
- ✓ Un événement considéré comme une opportunité de changement et d'amélioration ;
- ✓ Une occasion de découvrir de nouveaux fournisseurs et, pour certains, d'y recourir toute l'année ;
- ✓ Un souci croissant de la traçabilité, se traduisant notamment par la labellisation GRTA à l'année de plusieurs établissements participants ;
- ✓ Une impulsion pour de nouvelles formes de cuisine, de nouvelles recettes et expérimentations ;
- ✓ Une action généralement perçue de manière très positive par la clientèle.

Partenaires et remerciements

La Ville de Genève remercie chaleureusement les **52 restaurants** qui se sont prêtés au jeu sur base volontaire.

Elle remercie également les **producteurs et productrices de la région** grâce à qui la population genevoise peut retrouver des bons produits locaux dans son assiette.

Enfin, elle remercie les **partenaires** de l'édition 2016, avec lesquels d'excellentes synergies ont été menées, notamment pour organiser l'inauguration commune :

La Semaine du Goût, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), l'Etat de Genève (DETA), l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) et LaFourchette.

La Semaine du Goût en Ville de Genève est coordonnée par le
Service Agenda 21 – Ville durable
Responsable de projet
Gaétan Morel
T. +41 22 418 22 42
gaetan.morel@ville-ge.ch