

Forum de l'alimentation durable 12-16 octobre 2020



Le gaspillage
alimentaire

geneve.ch/automnedugout

Swiss Food
Academy

MA-Terre
MAISON DE L'ALIMENTATION
DU TERRITOIRE DE GENEVE

15
ans
partage



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture

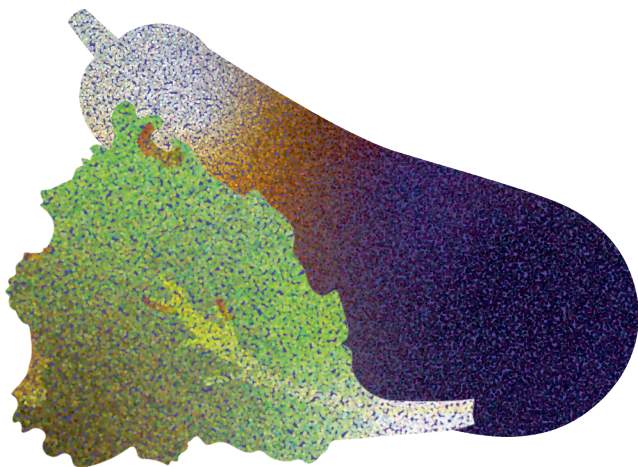


Autour de la **Journée mondiale de l'alimentation**, la Ville de Genève et ses partenaires proposent à la population genevoise la deuxième édition d'un forum consacré à l'alimentation durable.

L'édition 2020 se déroulera **du 12 au 16 octobre**, dans différents lieux de Genève. Elle vise à regrouper citoyen-ne-s, agriculteurs et agricultrices, acteurs et actrices de l'alimentation durable et population genevoise pour **discuter du contenu de nos assiettes** et plus globalement de notre **rapport à la nourriture**.

Le fil rouge thématique de cette édition sera **le gaspillage alimentaire**.

Pour plus d'informations :
geneve.ch/automnedugout



Programme

Lundi 12 octobre

19h – 21h

Atelier lacto-fermentation à base de légumes et de fruits

Présentation de la méthode, mise en bocal et dégustation de jus de fruits et légumes avec la cheffe Pia Gans de St. Pré

Organisée par Swiss Food Academy
Maison de l'alimentation MA-Terre
Chemin Moïse-Duboule 2

Prix : CHF 15.-

Réservation obligatoire

076 579 67 78

contact@swissfoodacademy.ch

Mardi 13 octobre

19h – 21h

Chiche ! Des insectes dans nos assiettes

Présentation sur le monde des insectes, élaboration et dégustation d'un burger et d'un muffin sucré à base d'insectes avec le chef Rémy Tranchida

Organisée par Swiss Food Academy
Maison de l'alimentation MA-Terre
Chemin Moïse-Duboule 2

Prix : CHF 15.-

Réservation obligatoire

076 579 67 78

contact@swissfoodacademy.ch

Mercredi 14 octobre

Ateliers sur le gaspillage alimentaire en duo (adulte / enfant) :

13h30 – 15h30

Cuisine « anti-gaspi »

- Courte présentation sur le gaspillage alimentaire par Marc Delbreil
- Atelier cuisine anti-gaspillage avec des fanes de légumes et deux formats proposés avec le chef Ludovic Roy :
 - La Soupe glacée de courgette aux fanes de radis
 - Les Fleurs farcies à la ricotta

15h30 – 17h30

Crée ton emballage ludique et durable pour le goûter !

- Courte présentation sur le gaspillage alimentaire par Marc Delbreil
- Préparation du Bee-Wrap par duo et dégustation du goûter par la cheffe Pia Gans de St. Pré

Organisée par Swiss Food Academy
Maison de l'alimentation MA-Terre
Chemin Moïse-Duboule 2

Prix : CHF 15.- par duo

Réservation obligatoire

076 579 67 78

contact@swissfoodacademy.ch

Programme (suite)

Mercredi 14 octobre
18h30

Remise des prix du
Concours genevois
de la Semaine du Goût

Cérémonie de présentation des
lauréat-e-s du Concours 2020
www.semainedugout-ge.ch

Palais Eynard
Rue de la Croix-Rouge 4
Nombre de places limité
Inscription obligatoire et informations
agenda21@ville-ge.ch

Jeudi 15 octobre
18h30

Conférence publique

*18% de gaspillage alimentaire dans
les ménages genevois, et si on disait
stop ?*

Avec Flora Madic, Déléguée à la transition
environnementale (État de
Genève) et Xavier Patry, Directeur de
l'Union Maraîchère de Genève (UMG)

Le 6^e sens

Par Philippe Ligron, responsable de la
« Food experience » et animateur RTS
*Que mangeons-nous et pourquoi nous
sommes nous laissés conditionner à
acheter des aliments qui n'en sont plus ?*

MEG – Musée d'ethnographie, Genève
Boulevard Carl-Vogt 65-67

Entrée gratuite, inscription obligatoire
agenda21@ville-ge.ch

Vendredi 16 octobre
Journée mondiale
de l'alimentation

11h – 15h
Hall central de la gare
Cornavin

Stand d'information sur la lutte contre
le gaspillage alimentaire en présence
de personnalités du monde politique,
culturel ou médiatique

Organisée par la Fondation Partage
et la FAO – Organisation des
Nations Unies pour l'alimentation
et l'agriculture.

