



Communiqué de presse
22 août 2023

Festi'Terroir 2023 : près de 15'000 personnes à la rencontre de la production biologique et de la vente directe

La cinquième édition de Festi'Terroir, du vendredi 18 au dimanche 20 août 2023 au parc des Bastions à Genève, s'est déroulée sous une forte chaleur qui n'a pas pour autant découragé le public genevois. Avec plus de 80 exposant-e-s, cette manifestation a connu un nouveau succès. De la boulangerie, des fromages et des charcuteries, aux fruits et légumes en passant par les limonades, les bières, les vins ou encore le miel, on y retrouvait la grande diversité des produits de l'agriculture locale, avec la complicité des artisan-e-s qui transforment cette matière brute.

Festi'Terroir a pour objectif de faire connaître aux citoyen-ne-s les artisan-e-s de bouche et paysan-e-s actifs sur le territoire genevois. Mais pas seulement : l'événement vise tout particulièrement à mettre en lumière celles et ceux qui pratiquent la vente directe (à la ferme, dans les épicerie-s ou via des paniers), qui cultivent les liens avec les « mangeur-euse-s » et qui accordent une grande attention à l'écologie. Une proportion importante de producteur-trice-s présente-s est ainsi labellisée BIO.

« Le festival est une rare occasion de nous retrouver et d'échanger entre nos différents corps de métiers, à tous les échelons de la production, la transformation et la distribution », explique Sophie Hodel, éleveuse de chèvres à la Touvière. « Par exemple ce week-end, nous avons pu renforcer nos liens avec l'épicerie la Fève à Meyrin ».

Venir une fois par année à Festi'Terroir, c'est bien, mais où trouve-t-on ces produits le reste de l'année ? Les producteur-trice-s présent-e-s ont l'occasion d'informer les potentiel-le-s client-e-s sur leurs différents canaux de distribution. Les épicerie-s comme le Nid, l'Arcade ou la Fève, les magasins à la ferme, les marchés ou encore les paniers hebdomadaires, autant de moyens de retrouver ces produits en tout temps. « Nos fromages de chèvre se retrouvent également à la carte d'une quinzaine de restaurants genevois », commente Sophie Hodel.

En prenant le pouls des marchand-e-s de l'allée, une préoccupation revient souvent : « Le contact avec la population est extrêmement apprécié et la présence à Festi'Terroir est très importante, mais pour pérenniser nos entreprises, il est essentiel que les consommateur-trice-s achètent les produits locaux tout au long de l'année. Il y a de nombreuses options pour se fournir en denrées de proximité », affirme Guillaume Lambert, responsable d'Espace Terroir et des Jardins de Charrot. A ce propos, la Ville de Genève recense les bonnes adresses pour se fournir en produits de la vente directe et/ou biologique dans un répertoire qui permet de s'y retrouver en un coup d'œil. Il a été largement distribué durant le week-end.

Les liens avec la restauration sont aussi essentiels, et pas seulement pour l'assiette. Fournisseur et producteur de boissons artisanales et locales chez La Genevoise du Terroir, Thierry Desbaillet vient aussi à Festi'Terroir pour rencontrer des professionnel-le-s : « Excepté le vin, les jus, sirops et limonades locales sont encore peu mis à la carte de la restauration. Pourtant, nous pouvons fournir toute la gamme du petit-déjeuner à l'apéritif ».

En attendant de voir leurs carnets de commandes grossir après le plein de contacts du week-end, la plupart des stands ont pu écouler leurs marchandises et souvent avec un certain succès. La Boulangerie de Peney, par exemple, a vendu près d'une tonne de pain en deux jours. « La Ville de Genève se réjouit du succès de ce week-end, du lien créé entre ville et campagne, ainsi que des synergies engendrées entre les différent-e-s acteurs et actrices de l'alimentation durable. Elle va continuer à promouvoir les produits locaux dans le cadre de son programme « Nourrir la ville » et sa Stratégie climat », relève Alfonso Gomez, Maire.

Festi'Terroir, c'est aussi un exemple en matière gestion des déchets. La vaisselle utilisée est entièrement lavable, sans consigne. Au total, ce sont près de 30'000 unités de vaisselle qui auront circulé pendant les trois jours, avec l'accompagnement précieux des jeunes de la Boîte à Boulots qui effectuent le tri.

Coordonné par la Ville de Genève, ce rendez-vous annuel est le fruit de la collaboration entre l'association Bio Genève, l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Genève Terroir) et la Ville de Genève.

- Répertoire des bonnes adresses pour manger local : www.geneve.ch/consommer-local
- Liste des producteurs et productrices BIO : www.biogeneve.ch/producteurs
- Liste des producteurs et productrices en vente directe : www.geneveterroir.ch/fr/vente

Contact pour les médias :
Anne Bonvin Bonfanti
022 418 22 43 ou 079 594 14 92
anne.bonvin-bonfanti@ville-ge.ch