

Communiqué de presse

29 septembre 2022

A Table ! Mangeons local et durable, du 1^{er} au 30 octobre à Genève

Anciennement appelé Mois du Goût, « A Table ! Mangeons local et durable » est le rendez-vous gourmand de l'automne. L'occasion pour la population de (re)découvrir à la fois ses restaurants préférés et leurs complices, les producteur-trice-s et artisan-e-s de la région. Pas moins de 56 restaurants s'engagent à cette occasion pour une cuisine plus responsable, tout en participant au Concours de la restauration durable. Une dotation exceptionnelle de CHF 27'500 viendra récompenser les plus méritant-e-s. Ce projet s'inscrit dans un programme intitulé « l'Automne de l'alimentation durable ».

L'alimentation représente, selon les calculs, entre 20 à 30% de notre impact environnemental et constitue ainsi un levier important pour baisser nos émissions de gaz à effet de serre. Chacun-e est concerné-e par le changement climatique, et les restaurants font partie des acteurs clés pour promouvoir et favoriser la transition vers une alimentation locale, saine et respectueuse de la planète.

Avec « A Table ! Mangeons local et durable » et le Concours de la restauration durable qui y est associé, les restaurants sont encouragés à mettre en œuvre et valoriser le changement de pratiques culinaires. Cet événement, qui a lieu du 1^{er} au 30 octobre, est aussi l'occasion de mettre en lumière les artisan-ne-s et producteur-trice-s de la région, qui sont au cœur du métier de la restauration. La population genevoise est de son côté invitée à se mettre à table et à soutenir l'écosystème alimentaire local.

Un Concours, dont la dotation générale a une nouvelle fois été revue à la hausse, vient récompenser les participant-e-s les plus engagé-e-s. Grâce aux soutiens des partenaires tels que Genève Terroir, la République et canton de Genève (Service cantonal du développement durable), ainsi que les faitières de la branche représentées par la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH) et la Société des Hôteliers de Genève (SHG), mais aussi Bio Suisse, huit prix seront remis cette année. Quatre distinctions, attribuées par le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et Swiss Fair Trade, viennent compléter le palmarès. La remise des prix aura lieu le lundi 14 novembre au Palais Anna et Jean-Gabriel Eynard.

Julia Drotkowski-Noverraz, gérante du restaurant La Belotte, lauréate du Prix de l'Encouragement en 2021 : « La première participation de La Belotte au Concours a été une révélation et le début d'une nouvelle aventure. Nous avons pris conscience non seulement de la richesse de notre terroir, mais également de sa diversité et de sa qualité. Le fabuleux travail de tous ces agriculteur-trice-s et artisan-e-s locaux, en collaboration avec les amoureux de la cuisine, rend possible une alimentation saine, consciente et écologique. »

Pour M. Alfonso Gomez, Conseiller administratif de la Ville de Genève en charge du Département des finances, de l'environnement et du logement, « les restaurants jouent le jeu de l'agriculture de proximité et redoublent d'efforts durant ce mois d'octobre pour valoriser et concocter des recettes créatives de saison et plus respectueuses de l'environnement. En suivant la Charte du Concours, ils font également un effort sur la traçabilité et sur la diversité des produits utilisés. Je les en remercie d'avance et me réjouis de découvrir ces plats sublimes par des chef-fe-s talentueux-euses et engagé-e s ».

Pour M. Antonio Hodgers, Conseiller d'Etat en charge du département du territoire, « cette initiative offre la possibilité aux restaurateurs et restauratrices de découvrir de nouvelles pratiques culinaires innovantes et de se former à la cuisine végétarienne tout en valorisant des produits locaux et de saison. Le plaisir à table se conjugue parfaitement avec une alimentation saine dans le respect de notre environnement et de la protection du climat ».

Le projet « A Table ! » s'inscrit dans un programme intitulé l'Automne de l'alimentation durable. Les Genevois-es sont invité-e-s à se rassembler pour réfléchir au contenu de leurs assiettes et de leur rapport à la nourriture. Des ateliers, deux conférences publiques, la soirée de remise des prix de « A Table ! », la soirée de distinction Fair Trade Town : découvrez tout le programme dans l'agenda de l'Automne sur : www.geneve.ch/automne-alimentation-durable

Le projet « A Table ! Mangeons local et durable » est coordonné par le Service Agenda 21 – Ville durable de la Ville de Genève, en collaboration avec le Service cantonal du développement durable et Genève Terroir, et en partenariat avec la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève (SCRHG), le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôteliers (GPRH), la Société des Hôteliers de Genève (SHG), Bio Suisse, le Label Fait Maison, ma-terre (Maison de l'alimentation du territoire de Genève), l'Association genevoise pour la promotion du Goût (AGPG) et Swiss Fair Trade.

« A Table ! Mangeons local et durable » est un événement qui répond à plusieurs objectifs de la Stratégie climat de la Ville de Genève. Retrouvez toutes les mesures de la Stratégie climat sur : www.geneve.ch/strategie-climat

Toutes les informations à retrouver sur le site : www.atable-geneve.ch



Contacts pour les médias :

Ville de Genève
Anne Bonvin Bonfanti
Conseillère de direction, Département des finances, de l'environnement et du logement
anne.bonvin-bonfanti@ville-ge.ch, 079 594 14 92

République et canton de Genève
Pauline De Salis
Secrétaire générale adjointe, Département du Territoire
pauline.desalis@etat.ge.ch, 076 304 20 66