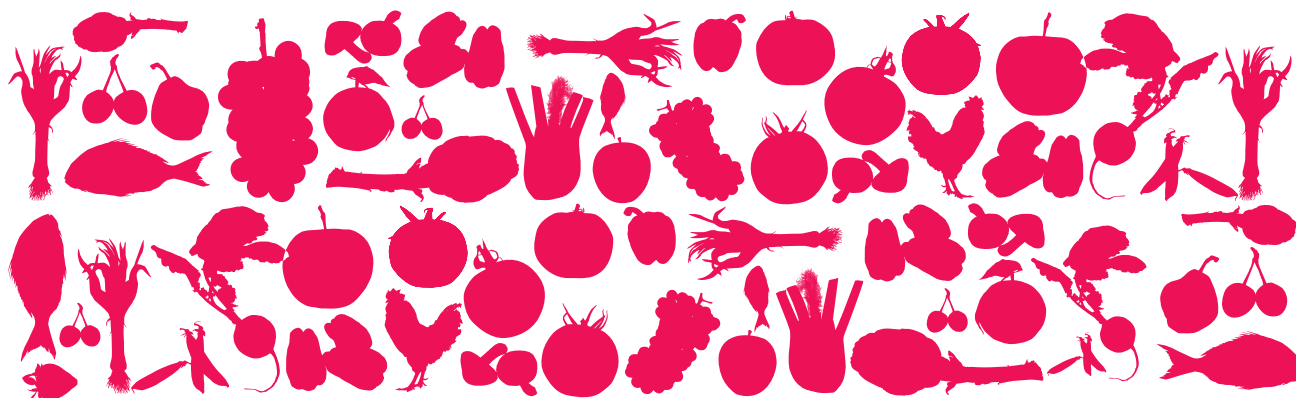


10. ÉCONOMIE LOCALE

VERS PLUS DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Garantir la production d'aliments régionaux de qualité, en quantité suffisante et à des coûts acceptables constitue un défi majeur. En effet, les quantités produites demeurent limitées au niveau local et leurs prix sont parfois plus élevés que les produits importés. Il s'agit de promouvoir des modes de production et consommation responsables, tout en limitant les transports générés par les livraisons.



AUJOURD'HUI, QUE FAIT LA VILLE DE GENÈVE?

L'accroissement des produits régionaux et de saison dans les restaurants scolaires et les crèches, dans les buvettes, les cafés et les restaurants mis en gérance par la Ville de Genève est une manière de soutenir l'économie locale :

- Soutien aux restaurants scolaires et aux crèches labellisés « Fourchette verte »
- Partenariats entre les producteurs locaux et les cantines publiques
- Campagne de sensibilisation aux produits locaux et de saison (p. ex. Semaine du Goût)

ET DEMAIN?

« La Ville de Genève augmente de manière significative la part des produits locaux et de saison consommés au sein des établissements publics, propriété de la Ville de Genève ».



La Ville de Genève s'engage à :

- Augmenter encore la part de produits locaux et de saison dans les établissements publics
- Sensibiliser les cuisinier-ère-s des cantines
- Proposer des animations dans les écoles autour des produits locaux et de saison
- Renforcer les partenariats avec les producteur-trice-s de la région
- Inciter les partenaires publics et privés à participer à la Semaine du Goût

Vous aussi, participez :

- Consommez des produits locaux et de saison

