

Forum de l'alimentation durable

11-16 octobre 2021



Autour de la **Journée mondiale de l'alimentation**, la Ville de Genève et ses partenaires proposent la 3^e édition du Forum de l'alimentation durable. L'édition 2021 se déroule dans différents lieux de Genève.

Ce Forum 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. Une occasion de se rencontrer entre différents corps de métiers et secteurs de l'alimentation, de discuter, de se mettre en cuisine et de déguster.

geneve.ch/forumalimentation



Lundi 11 octobre

19h–21h

Atelier [pour adultes]

« Les légumes anciens »

Espace quartier Plainpalais
rue des Minoteries 3

Inscriptions et informations :
reservation@swissfoodacademy.ch
organisé par Swiss Food Academy
Atelier 25 chf

Mercredi 13 octobre

14h–16h

Atelier duo [parents-enfants]

« Les pommes de terre »

Espace de quartier Jonction
rue Michel-Simon 7

Inscriptions et informations :
reservation@swissfoodacademy.ch
organisé par Swiss Food Academy
Atelier 15 chf

Mardi 12 octobre

18h–21h

Atelier cuisine vegan

« 0 km »

Avec Abigail Antilen de
l'Alliance des chefs Slow Food

ma-terre
chemin Moïse-Duboule 2

Inscriptions et informations :
contact@ma-terre.ch
organisé par la Maison
de l'Alimentation du Territoire
de Genève – ma-terre

18h–20h

Cérémonie de remise

des prix du concours

du « Mois du Goût » 2021

Palais Anna et
Jean-Gabriel Eynard
rue de la Croix-Rouge 4

Inscriptions et informations :
Nombre de places limité,
inscription obligatoire :
agenda21@ville-ge.ch

Jeudi 14 octobre

18h–21h30

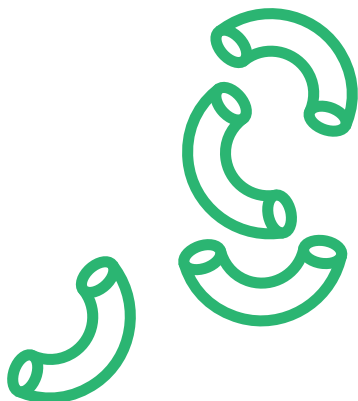
Atelier cuisine

« zéro déchet »

Avec Sonia Ezgolian

ma-terre
chemin Moïse-Duboule 2

Inscriptions et informations :
contact@ma-terre.ch
organisé par la Maison
de l'Alimentation du Territoire
de Genève – ma-terre



Jeudi 14 (suite)

18h30–21h « Tout savoir sur les modes de production agricole »

Conférence publique

Introductions

« Normes et labels »

Francesco Dal Sasso, enseignant vacataire HEPIA et adjoint scientifique (Etat – OCAN)

« Nouvelles techniques agro-écologiques : l'exemple de l'agriculture de conservation »

Nicolas Courtois, conseiller agricole AgriGenève

Table ronde

« Enjeux et défis d'une reconversion biologique »

Avec des représentant-e-s de la production genevoise (conventionnelle et bio);
modération Pascaline Minet,
Le Temps

Maison des Associations, Salle Gandhi-Carlson rue des Savoises 15

Organisation: Ville de Genève;
ma-terre; Mouvement pour
une agriculture paysanne
et citoyenne (MAPC)

Vendredi 15 octobre

11h–18h Journée mondiale de l'alimentation

Distribution de soupe
à base de légumes invendus

Animations et stand d'infos:

Fondation Partage; FAO – Organisation mondiale pour l'alimentation et l'agriculture; ma-terre

**Gare Cornavin,
Hall central**

Samedi 16 octobre

9h–16h30 Atelier [pour adultes] « Pain au levain »

**Levain
rue du Simplon 7**

Inscriptions et informations:

reservation@swissfoodacademy.ch
organisé par Swiss Food Academy
Atelier 50 chf, repas de midi inclus

11h–18h Journée mondiale de l'alimentation

Distribution de soupe
à base de légumes invendus

Animations et stand d'infos:

Fondation Partage; FAO – Organisation mondiale pour l'alimentation et l'agriculture; ma-terre

**Gare Cornavin,
Hall central**