

Charte de l'alimentation durable pour les manifestations en Ville de Genève

Toute manifestation festive, culturelle ou sportive organisée ou soutenue par la Ville, ou encore se déroulant dans l'espace public, s'engage à respecter les principes suivants :

- Faire preuve d'un maximum de transparence et indiquer les provenances des aliments
- Favoriser les produits locaux¹, boissons comprises, y compris par la vente directe
- Favoriser les produits de saison
- Bannir les espèces de poissons en danger ou issus d'élevage critique²
- Privilégier les produits issus de modes de production durables, notamment production intégrée, biologique ou biodynamique et élevage en plein air
- Varier les sources de protéines en diminuant l'importation et la consommation de produits carnés, tout en favorisant les filières d'élevage locales
- Privilégier les produits issus du commerce équitable et des prix rémunérateurs aux producteur-trice-s, y compris au niveau local et tout au long de la filière
- Éviter le gaspillage alimentaire
- Réduire les emballages des denrées alimentaires et faire recours à la vaisselle réutilisable, y compris pour les plats à l'emporter

Ces principes fondamentaux sont associés à l'atteinte **d'objectifs quantitatifs de référence** (valeurs cibles applicables aux quantités commandées) :

- Produits alimentaires suisses : min 70%
- Produits alimentaires Genève Région Terre Avenir « GRTA » : min 30%
- Boissons genevoises et artisanales sans alcool, produites à Genève : min 50%
- Vins genevois : 100%
- Bières artisanales et spiritueux produits à Genève : min 50%
- Produits biologiques : min 20%
- Poissons non menacés : 100%
- Viande : 100% GRTA ou suisse
- Produits carnés : max 10% de l'offre salée³
- Produits de saison : min. 80%
- Produits « exotiques » labellisés Fairtrade / commerce équitable : 100%
- Sacs en plastique et vaisselle à usage unique : 0%

Ces objectifs quantitatifs constituent une référence et un idéal vers lequel tendre. Ils suivent les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). Des contextes particuliers peuvent justifier certaines variations. Ces objectifs cibles sont par ailleurs susceptibles d'être réévalués régulièrement.

¹ C'est-à-dire en priorité genevois ou labellisé GRTA, à défaut régionaux ou suisses

² Voir par exemple le guide proposé par le WWF : <https://www.wwf.ch/fr/guide-poissons>

³ Cette proportion correspond à environ deux plats servis sur trois. Elle peut être, au choix, appliquée pour chaque stand ou répartie sur l'ensemble de la manifestation.