



Genève, le 25 septembre 2019
Aux représentant-e-s des médias

Communiqué de presse conjoint du département du territoire (DT) et de Genève Terroir

Le terroir genevois à l'honneur au plus grand marché des terroirs suisses à Courtemelon

Les 28 et 29 septembre 2019, le canton de Genève sera l'hôte d'honneur du Concours & Marché suisse des produits du terroir à Courtemelon (Jura), événement organisé par la Fondation rurale interjurassienne (FRI). Cet événement permet de mettre en valeur le travail des agriculteurs et des artisans de bouche et de rapprocher les consommateurs des producteurs locaux. Une occasion unique de découvrir la diversité du terroir genevois!

Tous les deux ans environ, 15'000 gourmets et passionnés du terroir se retrouvent à Courtemelon (Jura) pour deux jours de découverte des produits du terroir de toutes les régions de Suisse proposés par près de 180 exposants.

La marque de garantie "Genève Région – Terre Avenir", porte-drapeau de l'agriculture genevoise

En tant qu'invité d'honneur de la 8ème édition du Concours & Marché Suisse des produits du terroir, le canton de Genève sera présent à Courtemelon au cœur du grand marché des produits du terroir avec une vingtaine de producteurs représentant l'ensemble des filières agricoles. Lors de la cérémonie d'ouverture, le samedi 28 septembre, M. Mauro Poggia, conseiller d'Etat chargé du département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES), rappellera que Genève est un canton résolument agricole, avec un tiers de sa surface dévolue à la production alimentaire et près de 400 exploitations familiales œuvrant quotidiennement pour une production locale durable et de qualité.

Depuis plus de dix ans, le canton s'est engagé à soutenir une agriculture de proximité durable à travers la marque de garantie "Genève Région – Terre Avenir (GRTA)", fondée sur les valeurs de qualité, proximité, traçabilité et équité. Elle a été la première marque en Suisse à fédérer producteurs, grande distribution, syndicats et consommateurs. Lors de cet événement, les visiteurs auront l'occasion de découvrir la diversité des produits certifiés GRTA. Par ailleurs, une Conférence internationale sur le thème "Qualité – Valeur Ajoutée – Avenir" est organisée le vendredi 27 septembre en marge du marché.

Une vitrine pour l'agriculture genevoise

Les visiteurs pourront notamment déguster les vins de dix domaines viticoles qui illustreront la grande diversité du troisième vignoble de Suisse. Toute une série de spécialités de très haute qualité seront proposées à la dégustation (par exemple Sauvignon Blanc, Gewürztraminer,

Cabernet Sauvignon, Merlot...). Ils accompagneront les traditionnels Chasselas et Gamay, également lors d'ateliers organisés en marge du marché ou lors des différentes cérémonies officielles.

Genève est par ailleurs le berceau de la culture maraîchère en Suisse. Au 17^e siècle, les Huguenots fuyant les guerres de religion sont venus se réfugier à Genève avec dans leurs poches un bien précieux: les semences de variétés emblématiques comme par exemple le Cardon épineux AOP, qui sera présenté à Courtemelon en collaboration avec l'Union maraîchère genevoise (UMG). Les cardons seront également à la carte d'un petit restaurant genevois qui les fera découvrir aux visiteurs avec l'emblématique longeole IGP, charcuterie incontournable de la gastronomie genevoise, qui célèbre cette année sa dixième année d'obtention de l'indication géographique protégée (IGP). D'autres produits des élevages genevois seront présentés par deux bouchers, notamment des charcuteries issues du premier et plus grand élevage de bisons de Suisse situé à Genève.

Outre le cardon, les maraîchers genevois cultivent une centaine de variétés de légumes et la culture maraîchère la plus répandue à Genève est celle de la tomate. Une tomate sur cinq consommée en Suisse provient de Genève. Les enfants pourront les cuisiner et les déguster lors d'un atelier proposé avec la Genevoise Annick Jeanmairat de *Pique-Assiette*.

La tradition horticole historique du canton sera également mise à l'honneur avec la présence du Centre de formation professionnelle nature et environnement de Lullier, première école d'horticulture de Suisse romande, fondée en 1887. L'école présentera une collection de variétés de pommes et fera déguster de la farce de poires à rissoles ou poire "Marlioz", une ancienne variété faisant partie intégrante du patrimoine culinaire genevois.

Enfin, la majeure partie des surfaces cultivées à Genève est consacrée aux grandes cultures (plus de 50% de la surface agricole du canton) avec notamment céréales et oléagineux tels que le colza et le tournesol. On retrouve ces céréales maltées dans les bières de plusieurs brasseurs artisanaux locaux que les visiteurs de Courtemelon pourront découvrir lors d'un atelier et au restaurant.

Le terroir genevois en un clic

Acteur essentiel de la promotion du tourisme genevois et également présent à l'événement, Genève Tourisme conviera les visiteurs à poursuivre la découverte de ce riche patrimoine culinaire lors d'une visite du canton, lors de grands événements emblématiques comme les Caves ouvertes, dont la prochaine édition aura lieu le 16 mai 2020, ou encore en découvrant la plus grande balade viticole de Suisse (voir sur la carte interactive du terroir et de la nature: www.geneveterroir.ch/carte).

Concours & Marché Suisse des produits du terroir: programme complet sur www.concours-terroir.ch/programme/conference-internationale

Pour toute information complémentaire:

Mme Alessandra Roversi, chargée de projets à Genève Terroir, T. 079 643 07 43, e-mail: aroversi@geneveterroir.ch