

Assurer à tous une
nourriture bonne,
propre et juste :
où en sommes-nous à
Genève ?



Slow Food
Genève



***Table ronde débat – Mercredi 5 octobre 2016 à 18h30
Maison du Futur à Vessy / Genève***

Bio, local, santé humaine, santé de la Terre.

Nous tous sommes à la recherche de meilleurs équilibres.

***Depuis 30 ans, Slow Food se bat pour la qualité et la diversité de la
production et de la consommation alimentaire. Que faisons-nous au
quotidien pour changer les choses ?***



<https://www.facebook.com/events/138896399890634/>

Mercredi 5 octobre 2016 de 18H30 à 20H30
Maison du Futur – Route de Vessy 49 – 1234 Vessy
Entrée libre

Accès : en bus > Lignes tpg 11 et 21, arrêt Bout-du-Monde
en voiture > Parking du Centre sportif ou du
Tennis-club de Champel

Programme de la rencontre

Comment les différents acteurs du secteur agricole et alimentaire genevois se positionnent face à la mission et la philosophie de Slow Food ?

18H30 : Accueil par **Jean-Marc Imhof** & **Marianna Massa**, membres du Convivium Slow Food Genève. Présentation des activités et des projets Slow Food à Genève.

18hH45 : **Josef Zisyadis**, Co-président Slow Food Suisse et ancien Conseiller d'Etat vaudois, expose le « Bon, propre et juste » et présente un premier bilan de la Semaine du Goût 2016.

19H00 – 19H45 : Table ronde-débat avec

- **John Schmalz**, Président de l'OPAGE (Office de promotion des produits Agricoles de Genève).
- **Gilles Miserez**, directeur du CFPne-Lullier (Centre de formation professionnelle Nature et Environnement).
- **Chantal Lonati**, Restauratrice à «La Colombière» et Présidente du comité genevois de la Semaine du Goût.
- **Josef Zisyadis**, Co-président Slow Food Suisse.
- **René Longet**, modérateur de la table ronde. Expert en développement durable, ancien maire de la ville d'Onex et auteur du livre « Alimentation, les bons choix »

19H45 – 20H30 : Dégustation de produits GRTA (Genève Région-Terre Avenir) offerts par l'OPAGE et rencontre avec des producteurs genevois.

