

TABLE RONDE AGPG · 16 JUIN 2026

La diversité gustative, un levier de différenciation.

Le rôle de la restauration, du champ à l'assiette.

Romain Oeggerli — Vice-président de la SCRHG

Le secteur le plus sous pression de Suisse romande

4 sur 10

des cafés-restaurants genevois ferment
en moins de deux ans



≈ 2 800 établissements publics dans le canton · autant qu'à Bruxelles, trois fois plus peuplée.

Le restaurant : là où la diversité devient désirable

Faire goûter avant de faire acheter.

- Gemüse Kebab : des légumes de saison dans le kebab (asperge, panais).
- Résultat : ça plaît. Les gens sont curieux et ouverts à la nouveauté.



Ce qu'on construit, concrètement

Deux des huit mesures de la démarche cantonale SADT (portée par Ma-Terre) — celles qui concernent le plus la restauration.

Bons du terroir

Réduction de l'ordre de 20% sur les achats locaux certifiés, et primes pour les restaurants les plus engagés.

Plateforme logistique

Relier les petits producteurs aux restaurateurs, pour lever le frein du sourcing.

Portée par Ma-Terre · études de faisabilité · résultats le 16 octobre

La boucle se referme entre nous.



Producteurs — osez la diversité et la saison.

Institutions — soutenez les outils qui relient producteur et restaurateur.

Public — demandez-la. En commandant, vous votez.

Mardi 23 juin — Journée du Système Alimentaire Durable

Espace d'Après-GE, Genève · 8h30–13h · avec GastroFutura, Après-GE et Ma-Terre

« *L'alimentation durable, un privilège de bobos ?* »