

# Des fraises en hiver? Une aberration qui pénalise les produits locaux

**SENSIBILISATION** • *Le canton de Genève et certaines communes agissent en faveur de l'environnement et de l'économie locale en encourageant une alimentation de saison.*

**QUENTIN BOHLEN**

Des fraises en hiver? Une aberration qu'on voit partout sur les étalages des grands distributeurs. Des manifestations ont eu lieu mardi et mercredi dans toute la Suisse pour dénoncer l'importation de fruits et légumes «hors saison». Que peut-on faire pour lutter contre cette concurrence déloyale pour les produits indigènes?

Plusieurs labels ont été mis en place afin de soutenir une agriculture de proximité. C'est le cas de la fourchette verte ou du label «Genève Région-Terre Avenir» (GRTA). Le premier promoteur surtout l'offre de plats du jour équilibrés, tout en incitant les restaurants à «favoriser les produits locaux et de saison».

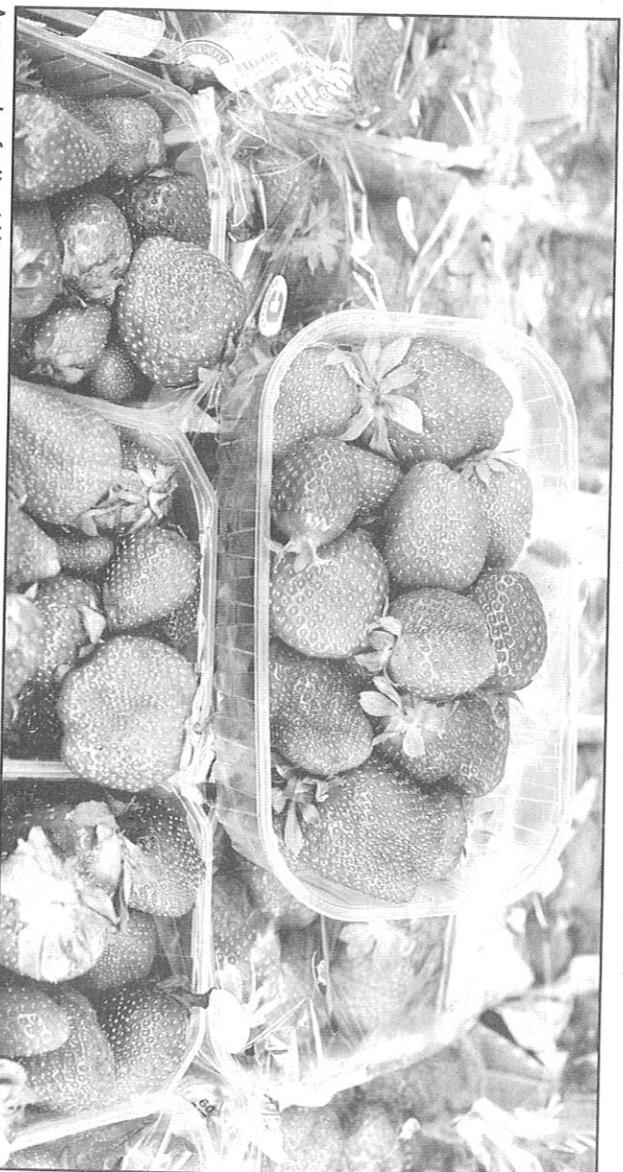
## Importante promotion

Le second prend la forme d'une étiquette certifiant la localisation de la production.

Créé par le canton de Genève, à la suite de l'acceptation de la loi sur la promotion de l'agriculture adoptée en 2005, il bénéficie d'une importante promotion auprès de la population genevoise.

Pour le canton, le choix de la sensibilisation et de la promotion n'en est pas vraiment un, puisqu'il n'est pas en mesure de donner des consignes aux importateurs, expliquait la députée verte Anne Mahrer, lors de la manifestation d'hier à Genève, sur la place de la Fusterie.

La Direction générale de l'agriculture et l'Office de promotion des produits agricoles (OPAG) offrent également aux communes leur expertise en matière de sensibilisation. Cependant, souligne Elodie Marafico, «nous le faisons à leur demande, ce sont elles qui doivent prendre l'initiative de nous contacter» (lire ci-contre). I



Au rayon des fruits et légumes «hors saison», les fraises sont particulièrement présentes. KEVSTONE

## SENSIBILISER LES ENFANTS

**Ouvrir les jeunes** aux produits locaux et de saison? Vernier et Onex font office de pionniers à Genève. La commune de la rive droite alloue même depuis trois ans un supplément budgétaire à ses établissements pour les aider dans cette mission.

En juin 2010, les cuisines scolaires vernioliannes ont ainsi proposé toute une série d'ateliers découverte: «D'où vient ce que tu manges?», «Les fruits et légumes de saison à Genève», ou encore découvrir les herbes aromatiques. Cette année, la commune réité-

tera l'expérience à partir de mai avec une animation autour de pâtes faites avec des produits régionaux et certifiées bio. Qui plus est, les enfants bénéficient tout au long de l'année de menus préparés avec des produits labellisés GRTA.

De l'autre côté du Rhône, Onex peut compter sur sa fameuse Semaine du goût mais sensibilise aussi, en collaboration avec l'OPAGE, au sein des écoles primaires. Quant à la Ville de Genève, elle rejoindra le mouvement dès le mois de mai. QBN