

## Bonnes pratiques des membres de Coord21

### Fiche de description du projet

**Projet: Concours culinaire interservices des employé-e-s de la Ville de Genève**

- Objectifs:**
- Sensibiliser le personnel municipal aux enjeux du développement durable sous l'angle du soutien à l'économie locale, en particulier à travers la promotion d'une production et consommation de produits locaux et de saison.
  - Mobiliser le personnel municipal autour d'une action conviviale et favoriser ainsi la transversalité et la connaissance réciproque des employé-e-s.

Entité responsable: Ville de Genève, Service Agenda 21 – Ville durable

1. Intro	
<p>Brève description du projet</p> <p>Thème dominant ou domaine, aire géographique concernée</p>	<p>A l'occasion de la Semaine du Goût, la Ville de Genève organise un concours culinaire interservices afin de promouvoir auprès de ses employé-e-s une nourriture saine à base d'aliments locaux et de saison.</p>
<p>Raisons d'agir</p> <p>Contexte social, économique, environnemental</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enjeux de santé publique : développer/maintenir une logique de souveraineté alimentaire, ainsi qu'une offre de produits sains et diversifiés.</li> <li>- Enjeux socio-économiques : maintenir et créer des emplois locaux et durables, garantissant une proximité entre consommateurs et producteurs.</li> <li>- Enjeux environnementaux : maintien de zones agricoles (conservation des sols et des paysages, biodiversité) et limitation des transports grâce à la proximité des produits.</li> </ul> <p>La promotion de l'économie locale et durable correspond à l'un des objectifs stratégiques de la Ville de Genève en matière de développement durable (objectif 10 des « engagements d'Aalborg »), qui consiste à sensibiliser les Genevois-e-s, gérants de restaurants et cuisines scolaires aux produits locaux et de saison et à augmenter la part de consommation de ces produits.</p> <p>Le promotion de l'économie locale est également un axe du pôle « économie – emploi » de l'Agenda 21 de la Ville de Genève.</p> <p>Enfin, plus pragmatiquement, cette action répond aussi à un enjeu interne en matière de ressources humaines, à savoir le développement et de consolidation des relations entre employé-e-s de l'administration (corporate building).</p>
Degré de priorité	
Public-cible, bénéficiaires	Employé-e-s de l'Administration municipale.

1. Intro	
Potentiel de reprise par autre collectivité publique, secteur privé, etc.	S'adapte à tous types d'entités publiques ou entreprises.
2. Stratégie	
Adaptation d'un projet existant?	Non
Pertinence, faisabilité	Projet interactif qui permet d'une part de véhiculer un message autour de la thématique « local et de saison » / de rendre concret un des aspects du développement durable, et d'autre part de proposer une activité conviviale entre collègues, assimilable à du « team building ».  L'événement est relativement facile à réaliser mais requiert une logistique assez importante.
Objectif principal	Sensibiliser les employés de la Ville à une production et une consommation de produits locaux et de saison respectueuses de l'homme et de l'environnement.
Objectifs spécifiques	Mobiliser le personnel municipal autour d'une action conviviale et favoriser ainsi la transversalité et la connaissance réciproque des employé-e-s.
Activités, réalisations	Concours culinaire et dégustation.
Méthodologie, utilisation d'outils	- Fiche projet (annexe)  - Validation / acceptation obligatoire par la Conseil Administratif de la Ville de Genève pour le budget et pour permettre aux cuisiniers-ères de prendre quelques heures sur leur temps de travail.  - Ressources humaines et financières transversales (recours au RH pour la diffusion).  - Fiches de salaire mensuelles + courriels pour la communication sur l'événement.
Processus de validation	Chef de service Agenda 21.
Risques - hypothèses au plan institutionnel, politique, socioéconomique, environnemental	Risque d'un refus d'adhésion du Conseil administratif ou de certains directeurs / chefs de service.  Mauvaise circulation de l'information dans les différents services / mobilisation des employé-e-s pas évidente.  Risque d'un investissement important en temps (RH) par rapport au nombre de participants.
Bénéfices attendus qualitatifs et quantitatifs	Donner de l'information / sensibiliser sur les produits agricoles locaux et de saison.  Faire découvrir des producteurs et commerces de proximité offrant des produits locaux.  Redonner le plaisir de cuisiner (nourriture saine, équilibrée, variée, locale) et combattre la standardisation de la « malbouffe ».

<p>Suivi et évaluation</p> <p>Indicateurs, périodicité, responsabilités</p>	<p>Nombre d'employé-e-s participant au concours.</p> <p>Nombre d'employé-e-s participant à la dégustation.</p> <p>Satisfaction des participants, juré-e-s.</p> <p>Investissement financier et RH par rapport à la mobilisation des employé-e-s.</p> <p>Périodicité à définir : Ville de Genève = 2<sup>ème</sup> édition (une par année), mais cette action de sensibilisation pourrait prendre une autre forme à l'avenir.</p>
<p>Délivrables</p> <p>Communication</p>	<p>Livre de recettes des participant-e-s au concours (distribués aux participants, aux juré-e-s, aux partenaires,...)</p> <p>Journal interne ville de Genève.</p>

<b>3. Ressources</b>	
<p>Ressources humaines</p> <p>Pilotage, coordination, responsabilité de la mise en œuvre, personnes ressources, appui technique, mandat, partenariats</p> <p>Estimation du temps de travail</p>	<p>1 collaboratrice Agenda 21 à 10% sur 8 mois.</p> <p>1 civiliste Agenda 21 à 50% sur 5 mois.</p> <p>équipe Agenda 21 (7 personnes) sur ½ journée.</p> <p>1 cuisiner professionnel pour 3 heures.</p> <p>2-3 personnes pour le service pour 3heures .</p>
<p>Ressources financières</p> <p>Investissement initial, frais de fonctionnement, mode de financement</p>	<p>Budget de CHF 8'000.-</p>
<p>Possibilités de soutien</p> <p>par Confédération, Canton, Commune, Coord21, etc.</p>	<p>Ressources humaines (aspect team-building).</p>

<b>4. Mise en oeuvre</b>	
<p>Plan d'action</p>	<p>Mois 1 : concept et validation du projet par la direction.</p> <p>Mois 2 : définition du concept, affinage, mise sur pied du groupe de travail, élaboration du budget (validation du Conseil administratif).</p> <p>Mois 3-6 : mise en œuvre (inscriptions, logistique, communication).</p> <p>Mois 7-8 : réalisation de l'événement et évaluation.</p> <p>Mois 10 : publication du livre de recette.</p>
<p>Planning</p>	

<b>5. Meilleures pratiques</b>	
<p>Bilan</p> <p>Réussites et obstacles rencontrés</p>	<p>(+) Participants très contents de participer (aussi bien au concours, qu'au buffet ou au jury), évènement très convivial. Les cuisinier-e-s jouent bien le jeu du local et de saison.</p> <p>(+) Moyen ludique et convivial de sensibiliser sur le développement durable tout en rapprochant les collaborateurs.</p> <p>(-) Mobilisation difficile des participant-e-s.</p> <p>(-) Logistique pas évidente lors de la 1<sup>ère</sup> édition.</p>

<b>6. Pour plus d'information</b>	
Contacts, porteurs du projet	Gaétan Morel Collaborateur scientifique Service Agenda 21 – Ville durable gaetan.morel@ville-ge.ch