

FESTI'TERROIR — 8^E ÉDITION

28 AU 30 AOÛT 2026

DESCRIPTIF

Un espace marché avec un village bio, de la vente et de la dégustation de produits, des stands restauration. Des animations et des concerts semi-accoustiques.

Le lancement du festival aura lieu le **vendredi soir** dès 17h avec la possibilité pour le public de faire l'apéro aux Bastions en présence des stands des domaines viticoles, brasseries, et producteurs et productrices de boissons en tous genres ainsi que de la restauration.

Samedi et dimanche le marché sur l'allée centrale sera ouvert au public dès 10h avec tous les stands et animations.

Nous rééditons cette année la rencontre professionnelle le **vendredi après-midi** entre restaurateur·trice·s (restauration privée et collective), responsables d'achats d'établissement public, producteur·trice·s, artisan·e·s et représentant·e·s des faïtières agricoles.

Tous les stands peuvent venir s'installer dès le vendredi matin 9h.

HORAIRES

VENDREDI 28 AOÛT • 17H–22H (PAS TOUS LES STANDS)

- 9h – 17h Période d'installation des stands / sortie des véhicules du parc obligatoire avant 16:30
- 15h – 16h30 Rencontre professionnelle
- 17h – 22h Ouverture au public

SAMEDI 29 AOÛT • 10H–22H (PAS TOUS LES STANDS)

- 08h – 10h Période d'installation des stands / sortie des véhicules du parc obligatoire avant 9:30
- 10h – 22h Ouverture au public
- 10h – 19h Marché + animations
- 10h – 22h Restauration + boissons + concerts

DIMANCHE 30 AOÛT • 10H–17H (TOUS LES STANDS)

- 08h – 10h Période d'installation des stands / sortie des véhicules du parc obligatoire avant 9:30
- 10h – 17h Ouverture au public
- 17h – 22h Démontage et rangements. Accès voiture dans le parc dès 17:15

TARIFICATION STANDS 2026

A. MARCHÉ AVEC VENTE

PRODUCTEUR·TRICE / TRANSFORMATEUR·TRICE

SAMEDI, DIMANCHE OU SAMEDI + DIMANCHE

80 CHF 1 emplacement, 1 jour (SAMEDI OU DIMANCHE)

150 CHF 1 emplacement, 2 jours (SAMEDI ET DIMANCHE)

Mise à disposition:

- 1 tente / emplacement + tables + bancs

B. MARCHÉ SANS VENTE

ASSOCIATION / COOPÉRATIVE / FONDATION / INSTITUTION / COMMUNE

SAMEDI, DIMANCHE OU SAMEDI + DIMANCHE

60 CHF 1 emplacement, 1 jour (SAMEDI OU DIMANCHE)

100 CHF 1 emplacement, 2 jours (SAMEDI ET DIMANCHE)

Mise à disposition:

- 1 tente / emplacement + tables + bancs

C. DOMAINES + CAVES

VENDREDI SOIR + SAMEDI + DIMANCHE

250 CHF

SOUTIEN EXCEPTIONNEL 2026: en raison de la crise viticole actuelle, le comité a décidé cette année de ne pas augmenter le prix des stands Domaines et Caves, et au contraire de le baisser à 250 CHF.

Mise à disposition:

- 1 tente / emplacement + tables + bancs
- 1 frigo rond OPAGE
- 1 emplacement de stockage dans des chambres froides mutualisées
- vaisselle lavable

D. BOISSONS

DISTILLERIES + BOISSONS SANS ALCOOL

VENDREDI SOIR + SAMEDI + DIMANCHE

350 CHF (250 l'emplacement + 100 de forfait vaisselle)

Mise à disposition:

- 1 tente / emplacement + tables + bancs
- 1 frigo 360l.
- 1 emplacement de stockage dans des chambres froides mutualisées
- vaisselle lavable

E. BRASSERIES

VENDREDI SOIR + SAMEDI + DIMANCHE

500 CHF (250 l'emplacement + 250 de forfait vaisselle)

Mise à disposition :

- 1 tente / emplacement + tables + bancs
- 1 frigo 360l.
- vaisselle lavable

F. RESTAURATION

STANDS & FOODTRUCKS

VENDREDI SOIR (EN OPTION) + SAMEDI + DIMANCHE

500 CHF SAMEDI + DIMANCHE (300 le stand + 200 de forfait vaisselle)

550 CHF VENDREDI SOIR + SAMEDI + DIMANCHE (350 le stand + 200 de forfait vaisselle)

Mise à disposition :

- 1 tente / emplacement + tables + bancs
- 1 frigo 360l.
- vaisselle lavable

Un rabais de 75 CHF / entité est accordé par BioGenève aux entités labellisées BioSuisse. Il sera déduit de votre facture (facturation en septembre 2026).

TARIFICATION EN PLUS

ARTICLE	CATÉGORIE STANDS	PRIX
TENTE / EMPLACEMENT EN PLUS *	A, D, E, F	150 CHF
	B	50 CHF
FRIGO 360 L	TOUS	165 CHF
FRIGO ROND OPAGE	A, B, D, E, F	50 CHF
FORFAIT VAISSELLE	A, B	50 CHF

* Les domaines et caves ne peuvent pas bénéficier d'un stand en plus.

MUTUALISATION & INSCRIPTION 1 JOURNÉE

→ Il est possible de mutualiser les stands. Les entités qui s'inscrivent à plusieurs remplissent **1 bulletin par stand** avec le noms et contacts des différentes entités dans ce stand. Pour les **STANDS C**, l'inscription en commun est limitée à **1 tente pour 2 domaines**.

→ L'inscription pour un seul jour de marché doit être indiqué sur le bulletin d'inscription. Nous mutualiserons les stands en fonction des demandes entre le samedi et le dimanche.

INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription est à remplir et renvoyer au **04 MAI 2026** à contact@festiterroir.ch
Si vous avez montré un intérêt lors des inscriptions aux événements Genève Terroir,
merci également de remplir ce formulaire pour que les informations et besoins soient centralisés.

CONDITION DE PARTICIPATION POUR TOUS

- Vous vous engagez à respecter la [Charte de l'alimentation durable de Festi'Terroir](#)
- Vous vous engagez à suivre les règles de l'organisation en matière de vaisselle réutilisable et n'utilisez aucun plastique ou contenant à usage unique (également valable pour toute denrée en monodose)
- Vous vous engagez à trier tous vos déchets et à utiliser les bacs de tri et de déchets organiques qui seront mis à disposition à cet effet

CONDITION DE PARTICIPATION DOMAINES + CAVES

- Nombre de stands est désormais limité à 12
- Vous serez informé-e-s si vous êtes retenu-e-s pour participer **COURANT MAI**

CONDITION DE PARTICIPATION RESTAURATION

- Nombre de stands limité
- Vous serez informé-e-s si vous êtes retenu-e-s pour participer **COURANT MAI**
- **Une séance d'information pour les stands de restauration à laquelle les participant-e-s sont tenu-e-s d'assister** sera organisée en mai (date à préciser).

INFRASTRUCTURES MISES À DISPOSITION

- tente individuelle 3 x 3 m / 2 x 3 m ou emplacement d'environ la même taille
- tables + bancs à volonté
- raccords électriques pour chaque emplacement selon vos demandes
- fontaine à eau potable au centre de la manifestation
- 2 plonges pour laver la vaisselle raccordée aux égouts (2 pour tout le festival)
- toilettes
- vaisselle lavable avec système de distribution
- places de parc pendant le week-end avec macaron = **1 véhicule par stand**
- signalétique générale et panneau individuel par stand
- surveillance du site de nuit par une entreprise de sécurité (de jeudi soir à lundi matin)
- samaritains pendant tout le festival
- assistance de l'équipe organisationnelle pendant tout le festival
- assistance de l'équipe des électricien-ne-s pendant tout le festival
- système de bons repas pour manger à prix réduit (nombre fixe de 4 par entité pour le week-end)

À CHARGE DES PARTICIPANT·E·S

- multiprises, rallonges pour son stand
- lumières décoratives et d'appoint pour son stand
- décoration

stands avec cuisson :

- protection du sol étanche sous les éléments de cuisson (bâche, plaque de métal)
- extincteurs adéquats (selon ses appareils de cuisson)
- recyclage de l'huile par vos propres moyens
- **stands avec utilisation de gaz :** installation vérifiée par un installateur agréé avec certificat valable pour les 3 jours du festival

INFORMATIONS

Des informations plus précises vous seront fournies ultérieurement sur votre emplacement à l'intérieur du parc des Bastions. Nous vous ferons part également de directives plus précises et ciblées selon le type de stand que vous avez demandé (mesures de sécurité et d'hygiène, mesures de protection des mineur-e-s, formulaire pour la vaisselle, etc...)

Pour tout type de demandes et d'informations vous pouvez contacter :

Alexandra Ruiz
contact@festiterroir.ch
078 826 91 29

CHARTRE DE L'ALIMENTATION DURABLE FESTI'TERROIR*

Élaborée spécifiquement pour le festival, elle est applicable à tous les stands qui proposent une offre de restauration, de dégustation de mets ou de boisson. **EN S'INSCRIVANT, LES PARTICIPANT·E·S S'ENGAGENT À LA RESPECTER**.**

- Les plats que je propose dans mon stand de restauration sont composés uniquement ou quasi exclusivement de produits genevois de saison (ex: légumes, fruits, pains, viandes, poissons du Léman) et possèdent si possible le label GRTA.
- Je fais mon possible pour m'approvisionner un maximum auprès de producteur·trice·s présent·e·s sur le festival (liste en ligne à partir de mi-mai)
- Je m'approvisionne au plus proche (régions voisines ou Suisse) pour les produits qui ne peuvent pas être issus de l'agriculture genevoise.
- Si j'utilise exceptionnellement des produits exotiques ou importés, ceux-ci sont labellisés Fairtrade ou avec d'autres critères de qualité (AOP-IGP, Bio, Max Havelaar, etc.)
- J'expose visiblement et clairement au grand public la provenance de mes produits bruts, transformés ou cuisinés : avant tout nom du producteur·trice ou de la ferme, lieu de production, éventuels labels (ex : GRTA, IP, IGP, BIO, DEMETER, etc.) → **VOIR CARTE DES PROVENANCES PAGE 7**
- Je vise un minimum de 2/3 de plats végétariens proposés sur mon menu
NB : des exceptions sont possibles pour autant que cet objectif soit appliqué pour l'ensemble de la manifestation.
- Si je propose des boissons sur mon stand, il s'agit uniquement de boissons faites maison avec des produits locaux (ex: limonade maison, thé froid maison, etc.)
- Je favorise dans la mesure du possible l'utilisation d'un maximum de produits issus de l'agriculture biologique, mais au minimum 20% de mon assortiment.

* Cette chartre est une déclinaison de la Charte de l'alimentation durable Manifestations applicable pour toute manifestation soutenue par la Ville de Genève ou se déroulant sur son espace public. La chartre Festi'Terroir est plus ambitieuse: cela s'explique par la volonté d'exemplarité du festival ainsi que par son rôle de vitrine pour l'agriculture locale genevoise et l'alimentation durable.

** Des contrôles seront effectués.

ZÉRO DÉCHETS

Notre manifestation est Zéro déchets, applicable à TOUS LES STANDS.

- Je m'engage à suivre les règles de l'organisation en matière de vaisselle réutilisable et je n'utilise aucun plastique ou contenant à usage unique (également valable pour toute denrée en monodose).
- Je m'engage à trier tous mes déchets et à utiliser les bacs de tri et de déchets organiques qui seront mis à disposition à cet effet.

CARTE DES PROVENANCES

Glaces au lait

Lait frais de Genève GRTA	Laiteries Réunies Genève*	Plan-les-Ouates
Crème entière suisse	Laiteries Réunies Genève*	Plan-les-Ouates

Sorbets à l'eau

Rhubarbe, Mûres, Mirabelles	Jardin privé	Thônex
Abricots, Groseilles	Jardin privé	Chêne Bourg
Fraises GRTA	Union Maraîchère de Genève*	Perly
Pastèque GRTA	Union Maraîchère de Genève*	Perly
Tomates GRTA	Union Maraîchère de Genève*	Perly
Chocolat 85 % du Venezuela	Felchlin	Ibach, SZ
Chocolat 70 % du Pérou bio fairtrade	Felchlin	Ibach, SZ
Noisette du Piémont IGP		Italie
Vanille de Madagascar		Madagascar
Crème double suisse	Laiteries Réunies Genève*	Plan-les-Ouates

*Présent·e·s à Festi'Terroir

CARTE DES PROVENANCES

Fruits, légumes et herbes	Ferme du Fond de l'Etang*	Plan-les-Ouates
Fruits, légumes et herbes	Terra Houblon	Plan-les-Ouates
Oignons, carottes, aubergines, choux	Union Maraîchère de Genève*	Perly
Pommes de terre GRTA	Union Maraîchère de Genève*	Perly
Lentilles et pois chiches GRTA	Carthagène*	Versoix
Huile de colza GRTA	Carthagène*	Versoix
Yogourt	Fromagerie des Vergers – CAP	Meyrin
Pain frais	Levain.ch*	Genève
Pièces sucrées	Jeanne Dessert	Carouge
Maté pétillant	Brasserie du Mât*	Genève

*Présent·e·s à Festi'Terroir

Tout nos ingrédients secs et frais viennent de Genève!
Plusieurs de nos fournisseurs permacoles ne sont pas labélisés.