MAISON DE L'ALIMENTATION
DU TERRITOIRE DE GENÈVE

ÉTUDE PORTANT SUR LA QUESTION DE L'ALIMENTATION DURABLE ET LE RENFORCEMENT DES LIENS VILLE-QUARTIERS-CAMPAGNE

MA-Terre
Maison de l'alimentation du territoire de Genève

Janvier 2021

Étude réalisée sur mandat de l'Office de Urbanisme de la République et du Canton de Genève. Analyse et rédaction par Mme Clarisse Delaville, en stage à MA-Terre d'octobre 2020 à janvier 2021. L'élaboration de la partie « sensibilisation à l'alimentation saine et durable » a été réalisée par Mme Marianna Massa, enseignante à Genève. L'étude de Nicolas Lucchini sur la démarche de système alimentaire territorial à l'échelle de la commune de Meyrin est présentée en annexe.

MA-Terre
Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève

Chemin Moïse-Duboule 2, 1209 Genève.
Tél. 078 667 57 97
www.ma-terre.ch
contact@ma-terre.ch

Table des matières

1. INTRODUCTION 4

2. UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE : CONCEPT ET ENJEUX 4

A. LES CONCEPTS 4
i. Régime alimentaire durable 4
ii. Droit à l'alimentation 4
iii. La sécurité alimentaire 5
iv. La souveraineté alimentaire 7
B. LES ENJEUX 7
i. Santé 7
ii. Social 8
iii. Économie 8
iv. Culture 8
v. Environnement 8

3. DIAGNOSTIQUE DE LA SITUATION DE L'ALIMENTATION À GENÈVE 9

A. LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES MONDIALISÉS 9
B. LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES GENEVOIS 10
C. L'AGRICULTURE GENEVOISE 12
i. Le contexte suisse 12
ii. Le contexte cantonal 13
iii. État des lieux par filières 15
D. LA SANTÉ DES GENEVOIS 17
E. L'ENVIRONNEMENT 18
F. SITUATION SOCIALE, CULTURELLE ET ÉCONOMIQUE GENEVOISE 19
G. LES PARTIES PRENANTES DANS LA QUESTION DE L'ALIMENTATION SAINE ET DURABLE 20

4) UNE DÉMARCHE VERS DES RÉGIMES ALIMENTAIRES SAINS ET DURABLES 21

A. UNE PISTE DE RÉFLEXION : UNE DÉMARCHE DE SYSTÈME D'ALIMENTATION DURABLE TERRITORIALISÉ 21
B. LA PERTINENCE DE L'ÉCHELLE CANTONALE 25
C. INSTANCE DE GOUVERNANCE ET SES CRITÈRES DE RÉUSSITE 25
D. LES INITIATIVES ÉVENTUELLES 27
i. Sensibilisation à l'alimentation saine et durable 28
i.1 Pourquoi faire de la sensibilisation à grande échelle ? 28
i.2 Pistes d'actions envisageables pour l'association MA-Terre et ses partenaires 32
i.2.1Mettre en place des ateliers pour les élèves du Secondaire (jeunes) 32
i.2.2 Créer un plus vaste réseau de fermes urbaines (tout public) 33
i.2.3 S'équiper d'une cuisine mobile (tout public) 34
i.2.4 Élargir et renforcer la formation des professionnels de la santé et des cuisiniers 35
i.2.5 Proposer les « Bons Jeunes » toute l'année (jeunes) 35
i.2.6 Produire des documents en plusieurs langues (pour les résidents étrangers) 36
i.2.7 Former la classe dirigeante (responsables dans la fonction publique, politiciens,...) 36
i.2.8 Communiquer plus via les réseaux sociaux (jeunes) 1
ii. Un système alimentaire territorialisé à l'échelle communale 2

5) CONCLUSION 2

6) RÉFÉRENCES 3

7) ANNEXES 1

ANNEXE I – UNE DÉMARCHE DE SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ SUR LA COMMUNE DE MEYRIN PAR NICOLAS LUCCHINI. 1
ANNEXE II - PARTIES PRENANTES AUTOUR DE L'ALIMENTATION A GENEVE. 85
ANNEXE III – LES POLITIQUES PUBLIQUES CANTONALES LIEES A L'ALIMENTATION, 2019. 1

1. Introduction

Le canton de Genève, territoire aux multiples facettes, est composé d'une ville vibrante au rayonnement international ainsi que d'un territoire agricole diversifié et innovant, parsemé de différentes communes rurales. La Suisse est insérée dans la mondialisation et l'alimentation des genevois est influencée par celle-ci. Le système alimentaire mondialisé, bien que permettant un choix infini de produits à se mettre sous la dent, a un impact important sur l'environnement et l'économie locale tout en produisant des inégalités sociales. Dans ce contexte, il est important de permettre aux genevois d'avoir une alimentation durable ancrée dans le territoire, qui renforce les liens entre zones et acteurs urbains et ruraux. Cette étude menée par la Maison de l' Alimentation du Territoire de Genève (MA-Terre) rend compte des enjeux de l'alimentation saine et durable, établit un diagnostic de la situation actuelle à Genève et propose des pistes de réflexion quant à la réponse à apporter aux enjeux d'une alimentation saine et durable au travers d'une possible démarche de système alimentaire durable territorialisé.

2. Une alimentation saine et durable : concept et enjeux

a. Les concepts

i. Régime alimentaire durable

Selon la FAO, les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.[1]

ii. Droit à l'alimentation

A l'international, le droit à l'alimentation est reconnu dans de nombreux instruments juridiques, qu'ils soient contraignants ou non, mais reste l'un des droits humains les moins réalisés. Il est notamment reconnu à l'art. 25 al. 1 de la *Déclaration universelle des droits de l'homme* (DUDH) et à l'art. 11 du *Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels* (PIDESC, Pacte ONU I). Cet article consacre le droit à une alimentation adéquate (art. 11 al. 1 PIDESC) ainsi que le cœur fondamental de ce droit, le droit d'être à l'abri de la faim (art. 11 al.2 PIDESC). La définition internationale du droit à l'alimentation, proposée dans le *Commentaire général n° 12 sur le droit à une alimentation adéquate* du Comité des droits économiques, sociaux et culturels (CESCR) de 1999, est fortement liée à la définition de la sécurité alimentaire adoptée lors du Sommet mondial de l'alimentation (1996). Le droit à une alimentation adéquate est réalisé lorsque chaque homme, femme et enfant, seul ou en communauté avec d'autres, a physiquement et

[1] FAO, *Sustainable Diets and Biodiversity,* 2010, 7. http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf

économiquement accès à tout moment à une nourriture adéquate ou aux moyens de se la procurer. Le droit à une alimentation suffisante est d'une importance primordiale pour la jouissance de tous les droits humains. Le CESCR considère que le droit à l'alimentation correspond aux éléments suivants :

> La disponibilité de nourriture exempte de substances nocives et acceptable dans une culture déterminée, en quantité suffisante et d'une qualité propre à satisfaire les besoins alimentaires de l'individu ; l'accessibilité ou possibilité d'obtenir cette nourriture d'une manière durable et qui n'entrave pas la jouissance des autres droits de l'homme.[2]

La Suisse a ratifié le PIDESC et s'engage donc à respecter, protéger et réaliser le droit à une alimentation adéquate. Elle ne reconnait toutefois pas de justiciabilité à ce droit : un individu ne peut pas juridiquement poursuivre la Suisse lorsqu'il considère que son droit à l'alimentation n'est pas réalisé. Dans la Constitution suisse, le droit justiciable qui se rapproche le plus d'un droit à l'alimentation est le droit à des conditions minimales d'existence (droit d'obtenir de l'aide dans des situations de détresse) prévu à l'art. 12 Constitution. Dans la Constitution genevoise, l'art. 39 Constitution GE proclame le droit à un niveau de vie suffisant, ce qui, bien que peu précis, inclue le droit à l'alimentation sans en détailler les notions.

iii. La sécurité alimentaire

La définition la plus largement acceptée de la sécurité alimentaire est celle adoptée lors du Sommet mondial de l'alimentation de 1996 :

> La sécurité alimentaire existe lorsque toutes les personnes, à tout moment, ont un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. [3]

Selon cette définition, cinq piliers sont au cœur du concept de sécurité alimentaire : la disponibilité, l'accès, l'utilisation, la stabilité et la qualité des aliments.[4] La disponibilité correspond à l'adéquation de l'offre alimentaire, c'est-à-dire qu'il faut produire suffisamment de nourriture pour répondre aux besoins de chacun. L'accès correspond à un concept de bien-être individuel et fait écho à ce que le prix Nobel Amartya Sen a décrit :

---

[2] FAO et OMS, *Régimes alimentaires sains et durables – Principes directeurs*, 2020, Rome, p. 8. https://doi.org/10.4060/ca6640fr ; Comité des Nations Unies des droits économiques, sociaux et culturels (CESCR), *General Comments : le droit à une nourriture suffisante (art. 11)*, E/C.12/1999/5, 1999. https://undocs.org/fr/E/C.12/1999/5

[3] FAO, *Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*, World Food Summit (Rome, 13-17 November 1996) FAO (063)/F688. (Traduction libre)

[4] Ruosi Zhang, 'Food security: food trade regime and food aid regime',(2004) 7 Journal of International Economic Law 565, 566 ; Christopher B. Barrett, 'Food or Consequences: Food Security and Its Implications for Global Sociopolitical Stability' in Christopher B. Barrett (ed), *Food Security and Sociopolitical Stability* (Oxford University Press 2013) 6.

> La famine est la caractéristique de certaines personnes qui n'ont pas assez de nourriture pour manger. Ce n'est pas la caractéristique du manque de nourriture. Si le manque de nourriture peut causer la famine, ce n'est qu'une possible cause parmi d'autres.[5]

La dimension de l'accès concerne donc la demande : les individus peuvent-ils obtenir une alimentation de qualité suffisante, compte tenu de leurs revenus, des filets de sécurité sociale nationaux et des infrastructures existantes ? L'augmentation des prix des denrées alimentaires et les pics de chômage peuvent avoir un impact négatif sur la variable « accès ».[6] L'élément d'utilisation se concentre sur l'utilisation efficace des aliments accessibles, en examinant les choix alimentaires des individus et des ménages, et en analysant les conditions de santé pour déterminer si l'état de santé d'un individu permet une absorption satisfaisante des nutriments. La stabilité est l'aspect temporel de la sécurité alimentaire. Une distinction est faite entre l'insécurité alimentaire chronique, associée à des problèmes structurels, et l'insécurité alimentaire transitoire, qui correspond à des interruptions temporaires de la disponibilité et de l'accès dans la plupart des cas.[7] Les aliments doivent également avoir de bonnes qualités nutritionnelles et être propres à la consommation humaine. Outre ces éléments, la sécurité alimentaire englobe la nécessité pour les individus d'avoir accès à une alimentation qui leur soit socialement acceptable et conforme à leurs croyances religieuses et à leurs valeurs éthiques.[8] Pour être pertinent, le concept de sécurité alimentaire doit tenir compte des comportements individuels des ménages en matière de répartition de la nourriture.[9] Il est également nécessaire de considérer, au-delà des questions purement alimentaires, l'accès à l'eau potable, la présence d'un système d'assainissement adéquat et l'accès à un système de soins de santé fonctionnel.[10]

L'insécurité alimentaire correspond aux situations où ces multiples critères ne sont pas remplis. La malnutrition englobe tant la sur-nutrition la sous-nutrition. Dans les pays dits développés comme la Suisse, le phénomène majoritaire de malnutrition résulte dans le surpoids, l'obésité et les maladies non transmissibles. Ces derniers ont contribué en 2018 à 4 millions de décès dans le monde entier. Aujourd'hui, 2 milliards d'adultes et 40 millions d'enfants de moins de cinq ans sont en surpoids. Plus de 670 millions d'adultes et 120 millions de filles et de garçons (entre 5 et 19 ans) sont obèses dans le monde.[11]

La notion de sécurité alimentaire est ancrée dans la Constitution suisse à l'article 104a depuis 2017. Afin d'assurer l'approvisionnement de la population en denrées alimentaires, l'État doit créer les conditions pour la préservation des bases de la production agricole, notamment des terres agricoles ; une production de denrées alimentaires adaptée aux conditions locales et utilisant les ressources de manières efficiente ; une agriculture et un secteur agroalimentaire répondant aux

---

[5] Amartya Sen, *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation* (Oxford University Press 1983) 1. (Traduction libre)
[6] Barrett supra note 4, 6.
[7] Ibid 7.
[8] Per Pinstrup-Andersen, 'Food Security: Definition and Measurement' (2009) 1 Food Security 5, 6.
[9] Ibid 5.
[10] Ibid.
[11] FAO et OMS supra note 2, 5.

exigences du marché; des relations commerciales transfrontalières qui contribuent au développement durable de l'agriculture et du secteur agroalimentaire; une utilisation des denrées alimentaires qui préserve les ressources.

iv. La souveraineté alimentaire

La souveraineté alimentaire correspond à ce qu'Hanna Arendt appelle le « droit d'avoir des droits ». Ce concept, popularisé par le mouvement Via Campesina, peut donc être définie comme le droit d'avoir des droits sur l'alimentation. Toutefois, il existe tant de définitions de la souveraineté alimentaire qu'il est parfois difficile d'appréhender la notion. Cette variété de définitions découle du fait que la souveraineté alimentaire est un appel au droit des peuples à façonner et à élaborer leur propre politique alimentaire. C'est un concept porté à l'origine par les acteurs de la société civile. La souveraineté alimentaire fut historiquement opposée à la sécurité alimentaire qui était une définition plus étatique, se focalisant sur la production et la stabilisation des prix. Le concept de sécurité alimentaire a évolué depuis ses débuts (1974) et incorpore maintenant des considérations sociales, ce qui diminue l'opposition entre souveraineté et sécurité alimentaire. A l'inverse de la souveraineté alimentaire, la définition de sécurité alimentaire ne prend pas en compte la dimension de contrôle social, démocratique du système alimentaire : il serait donc possible d'être 'food secure' dans une dictature.[12] La souveraineté alimentaire met l'accent sur le besoin d'établir un système démocratique relatif à l'alimentation, dans lequel les préoccupations et propositions des consommateurs et des producteurs sont entendues. Ainsi, la souveraineté alimentaire est le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite selon des méthodes écologiques et durables, ainsi que le droit des peuples à définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles.[13]

b. Les enjeux

Une alimentation saine et durable, basée sur les notions évoquées ci-dessus de droit à l'alimentation, de sécurité et de souveraineté alimentaire, permet de répondre aux enjeux contemporains majeurs.

i. Santé

L'alimentation saine et durable vise une diminution des problèmes de surpoids et de maladies non-transmissibles (diabète, pathologies cardiaques, accidents vasculaires cérébraux et cancers).[14] Dans les pays développés comme la Suisse, il faudra diminuer la consommation d'aliments trop gras, trop salés, trop sucrés.[15] Une diminution de la consommation de produits transformés est nécessaire. La consommation moyenne de viande doit être réduite et la consommation de fruits et

---

[12] Raj Patel, 'Food sovereignty', (2009) 36 : 3 The Journal of Peasant Studies, 663-706.
[13] Via Campesina, *Nyéléni Declaration Sélingué*, 2007, Mali : Forum for Food Sovereignty. http://www.foodandwaterwatch.org/world/global-trade/NyeleniDeclaration-en.pdf/view
[14] United Nations System Standing Committee on Nutrition, *Des régimes alimentaires durables pour la santé des populations et de la planète*, 2017. https://www.unscn.org/uploads/web/news/document/Climate-Nutrition-Paper-FR-nov-2017-WEB.pdf
[15] WHO, *Principes d'un régime sain pour adultes*, 2015.

légumes augmentée. Il faut un solide apport en céréales complètes et en légumineuses et éviter les carences en vitamines et minéraux. Les produits alimentaires ayant le moins de résidus possible seront à privilégier et la notion de valeur nutritive devra être placée au cœur de la réflexion. Une alimentation saine au travail (repas hors domicile) doit être encouragée et il faudra arriver à un juste équilibre entre apport et dépenses énergétiques, pour « manger juste assez ». La sensibilisation est primordiale.

ii. Social

L'alimentation saine et durable doit être accessible à tous sur le plan économique.[16] Elle doit être à la portée de tous tant au niveau du prix que de l'accessibilité logistique des structures d'approvisionnement en produits alimentaires. L'alimentation saine et durable doit intégrer une dimension sociale permettant à toute la population de manger sainement.

iii. Économie

Les différentes parties prenantes doivent être justement rétribuées et l'accent sera mis sur la production locale, avec le renforcement des partenariats entre producteurs et consommateurs. Les emplois locaux tant au niveau de la production que de la transformation et de la distribution doivent être valorisés. Les conditions salariales doivent être bonnes et les emplois locaux de l'alimentation doivent être maintenus et développés. Dans une démarche d'alimentation saine et durable et afin d'assurer une bonne résilience du système alimentaire, la production agricole est diversifiée.

iv. Culture

L'alimentation saine et durable doit être culturellement acceptable pour toutes les populations présentes sur le territoire.[17] Étant une phénomène social et culturel fort, l'alimentation doit participer à la préservation du patrimoine du territoire (paysages, techniques, gastronomie).

v. Environnement

L'alimentation saine et durable doit avoir de faibles impacts sur l'environnement.[18] L'impact de l'alimentation sur la qualité de l'eau, de l'air et des sols doit être diminué. Le transport de denrées alimentaires compte pour beaucoup dans l'impact environnemental. La consommation de produits locaux, diminuant le transport, permettra de réduire l'impact de l'alimentation sur la qualité de l'air et diminuera en partie la participation de l'alimentation au réchauffement climatique. Les productions doivent être diversifiées et il doit être fait recours à des stocks halieutiques non menacés. Les régimes alimentaires moins riches en produits carnés permettront de diminuer les émissions de gaz à effet de serre. Il s'agira de consommer moins de viande tout en mangeant de la viande locale de qualité. Il faudra réduire les pertes et le gaspillage alimentaire en passant par

[16] FAO et OMS supra note 2.
[17] FAO et OMS supra note 2, 5.
[18] Ibid.

la sensibilisation mais aussi par des innovations sur les dates de péremption et la conservation alimentaire. Sur le territoire genevois, comme explicité ci-dessous, la production agricole, toutes pratiques confondues, est engagée depuis longtemps autour de cet enjeu majeur et devra continuer à tendre vers la durabilité.

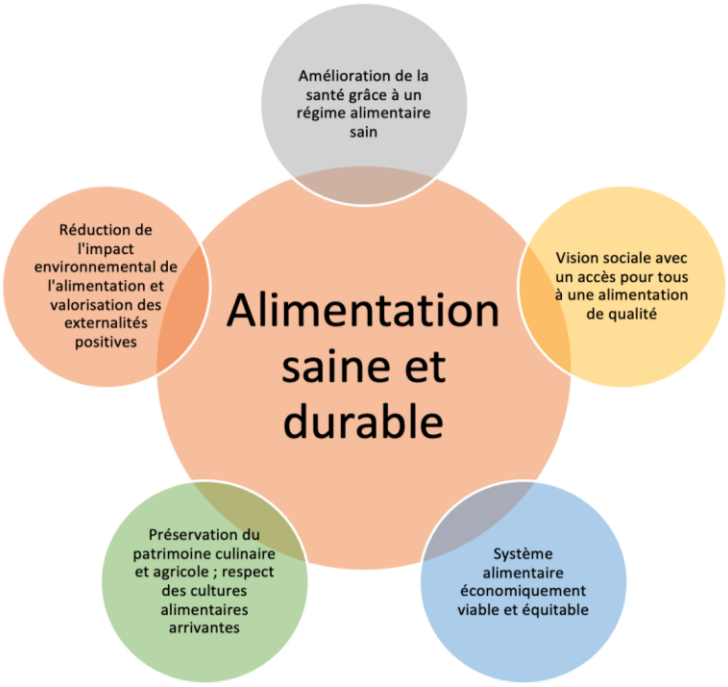


Fig. 1. Les enjeux clefs d'une alimentation durable

3. Diagnostique de la situation de l'alimentation à Genève

a. Les systèmes alimentaires mondialisés

Avec l'avènement des chaînes globales de valeur (CGV) agro-industrielles, les externalités négatives sur le climat, la biodiversité, la santé ainsi que les inégalités de revenus sont particulièrement intenses dans le domaine vital de l'alimentation.[19] Depuis la deuxième moitié du 20ème siècle, les CGV agro-industrielles concentrées sont en expansion. Elles sont souvent mondialisées, gouvernées dans un objectif de maximisation de profit et caractérisées par un partage inégal de la valeur créée.[20] Un élément fondamental des problèmes du système alimentaire est la concentration du pouvoir à chaque étape de la chaîne de valeur alimentaire au sein d'un nombre de plus en plus restreint de sociétés multinationales, ce qui rend difficile l'établissement

[19] J.L. Raston et J.-M. Meynard, 'L'urgence de systèmes alimentaires territorialisés', *The conversation*, 21 avril 2020, accès en ligne le 9 novembre 2020. https://theconversation.com/lurgence-de-systemes-alimentaires-territorialises-136445
[20] Ibid.

de chaînes d'approvisionnement alternatives.[21] Le producteur ne reçoit qu'une infime part du prix du produit payé par le consommateur. Les marchés mondialisés des matières premières agricoles font face à une grande volatilité des prix, dans un contexte financier dominé par un petit nombre de bourses.[22] Ce contexte de CGV agro-industrielles mondialisée est peu propice à la réalisation du droit à l'alimentation pour tous.

Les CGV mondialisés poussent les agriculteurs à se spécialiser dans la production de produits pour lesquels ils sont le plus compétitifs. Cela entraîne une réduction de la diversité génétique présente, un usage accru d'intrants et l'exposition à des risques sanitaires et économiques plus importants.[23] Le système agroalimentaire mondialisé dominant se rapproche rapidement de ses limites écologiques, sociales et économiques. Les émissions de gaz à effet de serre dans la production et le transport, le gaspillage alimentaire, les inégalités sociales qui se creusent ne sont que quelques facteurs qui démontrent que le système agroalimentaire basé sur la production et la consommation de « *food from nowhere* » n'est plus tenable.

La modernisation agricole des dernières décennies a entraîné une dissociation des enjeux agricoles et alimentaires. Malgré leurs interdépendances, l'agriculture et l'alimentation sont souvent traitées séparément tant dans le discours scientifique que dans les politiques publiques.[24] La demande et l'offre pour les produits durables et locaux, portée par la mobilisation de la société civile, ne cessent de grimper et constituent aujourd'hui un enjeu économique important.[25] Il est donc temps de se tourner vers la gouvernance alimentaire locale, puisque le système actuel n'est pas durable à long terme et les alternatives existent (Beck, 2019, 829).[26]

Constat :

- **Des systèmes alimentaires de plus en plus mondialisés.**
- **Des externalités négatives sur la santé, le social et l'environnement.**
- **Un risque pour la résilience alimentaire des territoires.**

➔ **Un besoin de redevenir acteurs de la gouvernance alimentaire sur le territoire.**

b. La consommation alimentaire des genevois

L'enquête nationale MenuCH, publiée en 2017, rappelle que la population suisse, dans l'ensemble, continue de manger de manière trop peu équilibrée.[27] Selon cette étude, la consommation de viande reste trop importante chez les suisses, surtout chez les hommes : elle est

[21] Tony Beck, 'Disruptive Food supply chains : bringing it all back home', *The Oxford Handbook of Food*, Water and Society, 2019, 829.
[22] Raston et Meynard supra note 19.
[23] Ibid.
[24] C. Lamine et Y. Chiffoleau, 'Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis', (2016) 232(4) *Pour* 225-232, 225.
[25] Noé Guiraud et al., 'Une Géographie Des Circuits Courts En Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. État Des Lieux Et Potentialités De Développement.', (2014) 43(4) *L'Espace Géographique* 356–373, 358.
[26] Beck supra note 21, 829.
[27] S Logean, 'Trop copieux, trop gras, trop sucrés : les repas suisses passent mal', *Le Temps*, 2017, accès le 9 novembre 2020. https://www.letemps.ch/sciences/copieux-gras-sucres-repas-suisses-passent-mal

de 780g par personne et par semaine, alors que la quantité recommandée est de 240g. Les suisses consomment trop de sucreries et de snacks salés, environ quatre fois les quantités recommandées. Sont montrés du doigt la consommation d'aliments industriels riches en graisses saturées et en sucre, le stress et l'anxiété. Les suisses consomment trop peu de fruits et de légumes, de fruits à coque et d'huiles végétales. Les repas hors domicile, notamment le midi, sont souvent trop riches et trop copieux.[28]

Le bulletin nutritionnel suisse de 2019 note une baisse significative de l'utilisation par personne de viande de porc, de lait, de céréales, de sucre et de boissons alcoolisées. L'utilisation de viande de volaille augmente, tout comme la consommation de produits dits « tendance », comme les avocats ou le quinoa. Une certaine prudence doit toutefois être adoptée à la lecture de ces constats, puisque le tourisme d'achat (notamment d'alcool) pourrait influencer ces résultats.[29] On observe un recul de l'utilisation par personne de produits d'origine animale. Bien qu'une diminution soit bénéfique nutritionnellement, il faut garder à l'esprit que les produits issus de l'élevage sont la source substantielle de diverses vitamines et substances minérales, notamment la vitamine B12.[30]

Une étude sur les habitudes alimentaires des genevois a été menée en 2017 afin de voir quelle a été l'évolution des habitudes alimentaires genevoises au cours des deux dernières décennies.[31] Les résultats de cette étude sont cohérents avec la littérature décrivant les habitudes alimentaires des pays occidentaux de manière générale. A Genève, comme ailleurs, les femmes et les personnes ayant une formation supérieure adoptent un régime alimentaire plus sain. En vieillissant, les genevois tendent aussi à adopter un régime alimentaire plus sain.[32] Au cours des vingt dernières années, les genevois qui ont le plus amélioré leurs habitudes alimentaires sont les personnes peu qualifiées, ce qui a conduit à un rétrécissement des différences dans les habitudes alimentaires en fonction de l'éducation. Les groupes plus âgés ont montré des changements moins importants dans leurs habitudes alimentaires que les groupes plus jeunes.[33]

Constat :

- **Dans l'ensemble, des repas trop peu équilibrés.**
- **Des habitudes alimentaires qui tendent à s'améliorer.**
- **Une dimension sociale et sociologique forte dans les choix alimentaires.**

➔ **Un besoin de sensibiliser la population à une alimentation saine et durable, en promouvant les produits de saison, non ultra-transformés, de qualité et locaux.**

➔ **Un besoin de fournir un accès à <u>toute</u> la population à des produits locaux, savoureux et de qualité.**

---

[28] Ibid.

[29] L. Obrist, B. Walther et A. Schmid, 'Analyses de tendances relatives à l'utilisation des denrées alimentaires en Suisse', *Bulletin nutritionnel suisse*, 2019, 6.

[30] Ibid.

[31] Pedro Marques-Vidal, Jean-Michel Gaspoz, Jean-Marc Theler et Idris Guessous, 'Twenty-year trends in dietary patterns in French-speaking Switzerland: toward healthier eating', (2017) 106(1) *The American Journal of Clinical Nutrition* 217–224.

[32] Ibid.

[33] Ibid.

c. L'agriculture genevoise

i. Le contexte suisse

La politique agricole suisse se base principalement sur la Constitution fédérale (art. 104 Cst) et sur la loi fédérale sur l'agriculture (LAgr). Cette loi fédérale est régulièrement révisée et amendée, une révision est actuellement en projet et la prochaine version entrera en vigueur au 1er janvier 2022. La loi actuelle est entrée en vigueur en 2019. Le parlement a adopté le 7 mars 2017 l'arrêté fédéral sur les enveloppes financières agricoles pour 2018-2021 pour l'amélioration des bases de production et des mesures sociales, la production et les ventes et les paiements directs (PA 2018-2021). La loi fédérale sur le droit foncier rural (LDFR, 1991, dernière version 2014), la loi fédérale sur l'aménagement du territoire (LAT, 1979, dernière version 2019), la loi sur les épizooties (LFE, 1966, dernière version 2020) et la loi fédérale sur le bail à ferme (LBFA, 1985, dernière version 2014) sont aussi importantes pour l'agriculture genevoise. En 2019 ont été approuvées par le Conseil Fédéral plusieurs ordonnances agricoles.[34]

Avec l'ouverture des marchés agricoles, les paiements directs se généralisent dès 1999 et ils permettent de rétribuer les agriculteurs suisses pour les prestations d'intérêt général fournies, en compensation des pertes de compétitivité associées à l'ouverture des marchés. Les payements directs, qui concernent notamment les prestations écologiques et en faveur du paysage, représentaient en 2018 21% des ressources totales du secteur agricole suisse (AgriGenève, 2018, p.4). La libéralisation des marchés agricoles ainsi que les orientations des politiques publiques ont engendré des mutations dans les choix de production. L'ordonnance sur les paiements directs versés dans l'agriculture (OPD, 2013, dernière version 2020) règle les conditions et la procédure liées au versement des paiements directs et fixe leur montant. Les paiements directs sont versés pour les contributions au paysage cultivé ; à la sécurité de l'approvisionnement ; à la biodiversité ; à la qualité du paysage, au système de production ; à l'utilisation efficiente des ressources ; et la contribution de transition. Ces paiements sont versés lorsque les exigences liées aux prestations écologiques requises (PER) sont satisfaites dans l'ensemble d'une exploitation agricole (art. 11 ss OPD).

[34] Ordonnance sur l'importation de produits agricoles (CF), ordonnance relative à la banque de données sur le trafic des animaux (CF), Ordonnance sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux, des additifs destinés à l'alimentation animale et des aliments diététiques pour animaux (DEFR), Ordonnance sur le pesage des animaux abattus (DEFR).

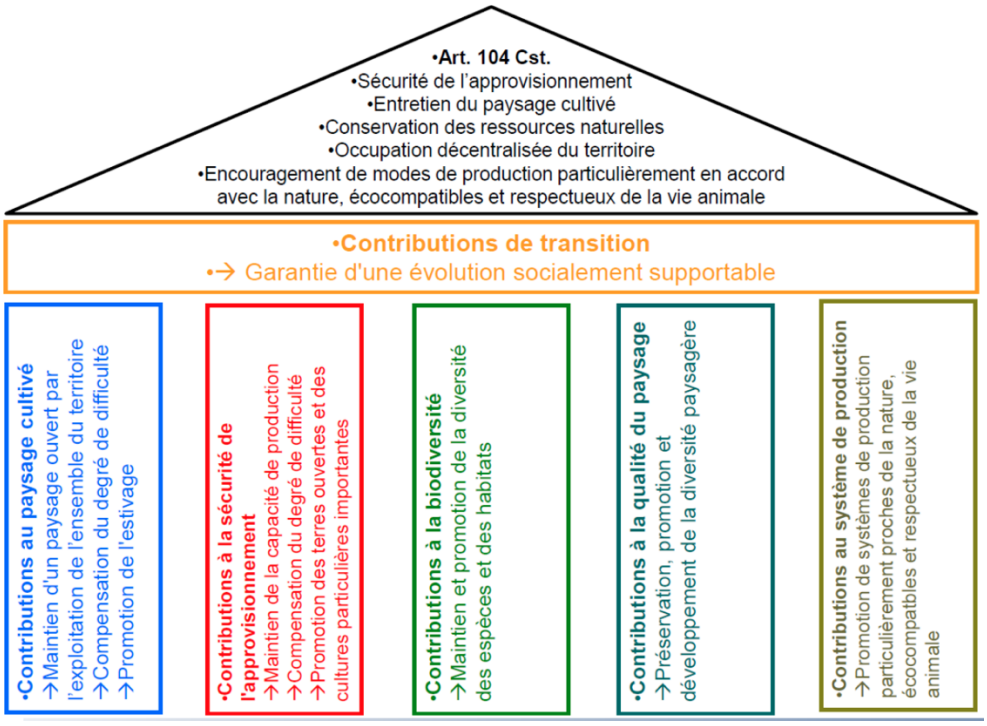


Fig. 2. Schéma de la politique agricole suisse

L'initiative populaire « sécurité alimentaire » a été acceptée le 24 septembre 2017 et se traduit par l'art. 104a Cst, décrit ci-dessus. Elle avait comme objet de renforcer l'approvisionnement de la population en denrées alimentaires indigènes diversifiées et durables.

L'initiative populaire « Pour la souveraineté alimentaire. L'agriculture nous concerne toutes et tous » a été rejetée par le peuple et les cantons le 23 septembre 2018. Cette initiative visait à réorienter la politique agricole vers une agriculture de petite paysannerie, plutôt familiale, et à promouvoir l'agriculture durable, diversifiée n'ayant pas recours au génie génétique.

L'initiative populaire « Pour des denrées alimentaires saines et produites dans des conditions équitables et écologiques (initiative pour les aliments équitables) », a été rejetée le 23 septembre 2018. Elle visait à renforcer l'offre de denrées alimentaires d'origine suisse ou étrangère produites de manière durable et équitable.

ii. Le contexte cantonal

Au niveau cantonal, les art. 163 Cst GE (principes de l'aménagement du territoire) et 187 Cst GE (agriculture) sont importants. L'État de Genève encourage une agriculture diversifiée et de qualité, respectueuse de l'environnement et de proximité. Il prend des mesures pour réduire les risques liés à l'utilisation de produits phytosanitaires et encourage les alternatives à ces produits. Il promeut les produits agricoles du canton et soutient la formation et l'emploi dans l'agriculture. La loi d'application de la loi fédérale sur l'aménagement du territoire (LaLAT), la loi sur la promotion de l'agriculture (LPromAgr), la loi sur les améliorations foncières (LAmF) et la loi sur la viticulture (LVit), la loi d'application des ordonnances fédérales sur les contributions versées aux

exploitants agricoles (LaOCEA) et la loi visant à promouvoir des mesures en faveur de la biodiversité et de la qualité du paysage en agriculture (LMBA) sont aussi des textes clefs pour l'agriculture genevoise. Le canton de Genève interdit la production agricole d'organismes génétiquement modifiés (art. 6A LPromAgr).

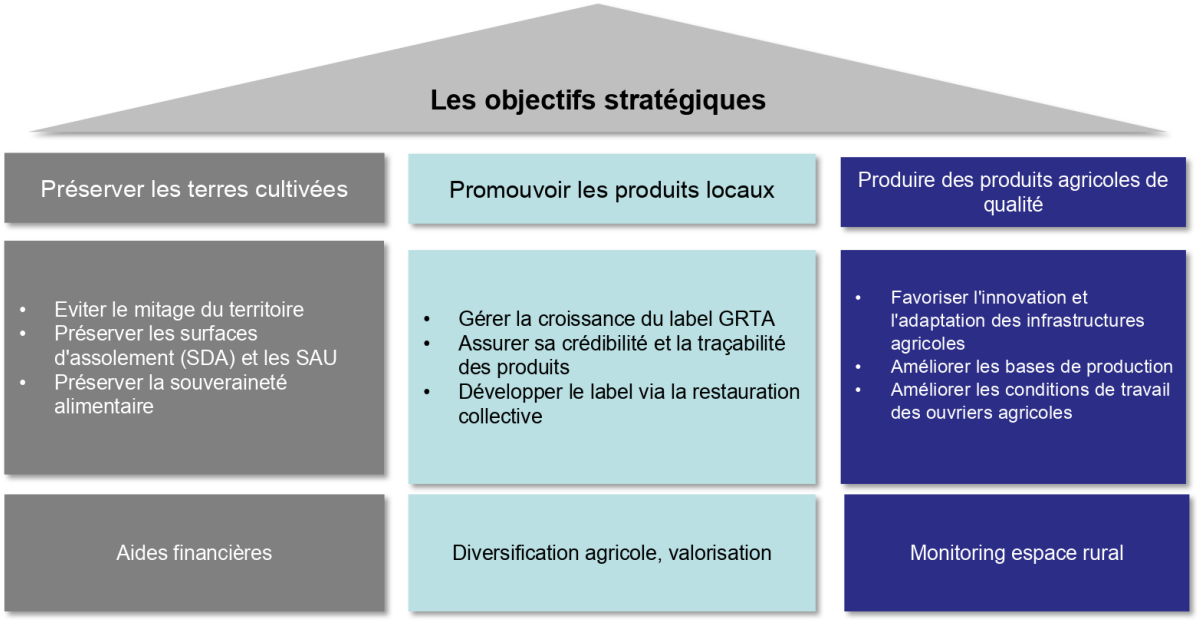


Fig. 3. Schéma de la politique agricole cantonale

La superficie de la zone agricole était de 12711 ha en 2017, soit 45% du territoire du canton. La surface agricole utile était de 10'050 ha en 2017, soit 36% de la surface cantonale. La superficie de la zone agricole spéciale est de 347 ha soit 2,7% de la surface agricole utile. En 17 ans, de 2000 à 2017, 5% de la surface agricole utile du canton a disparu. Cette perte de surface limite les exploitations dans leurs possibilités d'agrandissement. Les politiques publiques conditionnent les choix des producteurs : les surfaces en augmentation concernent les productions non vivrières, en particulier les surfaces de promotion de la biodiversité. En 2018, on compte 386 exploitations agricoles genevoises, alors qu'on en recensait encore 488 en 2000. Cette diminution du nombre d'exploitations s'accompagne d'une augmentation de la surface moyenne par exploitation, passant de 24.2 ha en 2000 à 29.3 ha en 2018. Les grandes cultures, la viticulture et les cultures maraîchères constituent l'essentiel de la production agricole du canton bien qu'une diminution de production soit à constater dans tous les types de production végétale. Cette diminution s'explique par l'attrait économique des surfaces de promotion de la biodiversité introduites dans la politique agricole en comparaison avec les prix bas des marchés. Entre 2011 et 2019, on assiste à une forte poussée de l'agriculture biologique dans le canton : 14 exploitations biologiques en 2011 et 51 exploitations biologiques en 2019.[35]

Depuis les années 2000, les exploitations développent des activités visant à diversifier leurs revenus : vente directe, accueil à la ferme, agrotourisme. A cela s'ajoutent des actions de

[35] République et canton de Genève Statistiques cantonales, *Agriculture et sylviculture*, accès le 28 janvier 2021. https://www.ge.ch/statistique/domaines/apercu.asp?dom=07_02

communication et de sensibilisation à l'agriculture genevoise. La marque de garantie « Genève Région – Terre Avenir GRTA » a vu le jour en 2004, sous impulsion de l'État de Genève, pour permettre d'identifier les produits agricoles locaux. Elle garantit, grâce à un cahier des charges précis et contrôlé, le respect des critères de proximité, de qualité, de traçabilité et d'équité. En 2018, sur les 368 exploitations agricoles du canton, 280 d'entre elles proposaient des produits certifiés GRTA. Les exploitations restantes sont essentiellement viticoles et bénéficient de l'AOC Genève comme système d'identification.[36] D'une manière globale, 50% de la production genevoise est consommée à l'extérieur du canton.

Il est intéressant de connaître le taux net d'auto-approvisionnement du canton. En 2009, le taux net d'autosuffisance (énergie indigène) du canton de Genève était de 15%, la région Franco-Valdo-Genevois ayant un taux d'autosuffisance net (énergie indigène) de 31%.[37] En comparaison, le taux net d'auto-approvisionnement de la Suisse en général (en tenant compte de la production animale produite uniquement à l'aide de fourrages suisses) se situe à 52% en 2017 : la consommation de denrées alimentaires est donc couverte à 52% en termes d'énergie assimilable par de la production suisse.[38]

iii. État des lieux par filières

La production de grandes cultures, dont le prix a chuté, a diminué alors que les cultures spéciales (fruits et légumes, viticulture et horticulture) ont augmenté. En Suisse, la production de céréale est passée de 12% de la production totale à 7% sur la période 1990-2016, alors que les cultures spéciales ont, sur la même période, augmenté de 17% à 24%. A Genève, 95 à 99% du blé est cultivé en extenso, c'est-à-dire sans pesticides et sans antifongiques. Dans le cadre des PER, des mesures préventives sont prises, telles que la rotation des cultures et le sarclage. La production vivrière diminue dans les cultures végétales, à l'exception des légumineuses et du soja. La culture du soja est en augmentation pour répondre à la demande en fourragères protéagineuses utilisée par la filière carnée. Environ 250 producteurs assurent la production de blé. L'orge est la deuxième céréale la plus produite, suivie du triticale, de l'avoine, du seigle, de l'épeautre et du millet. Ces productions sont essentiellement destinées à l'industrie fourragère et oléicole. La production de légumineuses est essentiellement destinée à l'affouragement, à l'exception de la lentille. La moitié de la production de céréales est vendue hors canton.

Seuls 50% des **légumes** sont consommés localement sur le territoire du canton. Les légumes les plus cultivés sont les tomates, les salades, la courge et les cadrons. La filière maraîchère est bien structurée et l'écoulement dépend pour les 2/3 de la grande distribution. Les surfaces de production arboricoles diminuent. Pour les fruits, la vente directe représente un volume très marginal de la production, Geiser et Lémanfruit assurent la mise en marché des fruits produits dans le canton. L'autosuffisance en légumes est de 5%, et est de 20% pour les fruits.

---

[36] AgriGenève, *L'agriculture genevoise en 2030,* 2018, 4-16. https://www.agrigeneve.ch/images/AG2030-1phase-web.pdf

[37] Jérôme Faessler, David Gallay, Bernard Lachal, *Métabolisme agricole franco-valdo-genevois : état des lieux et synthèse*, 2010. https://www.ge.ch/document/2265/telecharger

[38] Office fédéral de la statistique, *Part de la production indigène à la consommation totale,* 2018. https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/alimentation.assetdetail.14742872.html

En ce qui concerne **l'élevage**, on assiste aussi à des modifications. La part de l'élevage porcin a baissé tandis que les parts de la production bovine et de l'aviculture ont augmenté. En règle générale, la production animale se maintient. L'agriculture genevoise n'est pas orientée vers la production animale : le type d'exploitation le plus courant couple les grandes cultures à la production viticole. Toutefois, environ 50 exploitations pratiquent la polyculture avec des animaux (porcs, ovins, équins) et près de 40 avec des bovins. Le nombre de bovins et de petits ruminants reste stable. La force de la filière viande genevoise est la proximité des consommateurs. Le canton de Genève dénombre 4 abattoirs et la grande partie de l'élevage régional se trouve dans l'Ain et la Haute Savoie qui bénéficient des abattoirs. Deux petits abattoirs sont maintenus sur le canton, au service des bouchers artisans locaux et de la vente directe. Les producteurs produisent pour le label GRTA mais aussi des labels nationaux comme IP Suisse, Naturabeef et Bio. 40% de la production est écoulée par les artisans bouchers et la vente directe et 60% via la grande distribution. L'activité de transformation et traiteur est importante et nécessite un approvisionnement en provenance des zones franches et en dehors du canton. Le taux d'autosuffisance à Genève pour la viande de bœuf est de 4%, et est de 0.6% pour la viande de porc. La grande diversité culturelle du canton s'accompagne d'une diversité culinaire. L'agriculture genevoise attache de l'importance à cette diversité, notamment au niveau de l'élevage, et les paysans genevois fournissent des biens alimentaires correspondant à une production Halal pour la viande d'agneau, de chèvre et de volaille.

La filière **lait** est ancrée dans la région franco-valdo-genevoise qui permet d'alimenter en suffisante les laiteries réunies de Genève (LRG). Le maintien de l'activité laitière dans la région conditionne le maintien de la production de lait à Genève et sa transformation en produits laitiers GRTA. Les LRG sont un important centre de transformation de la production laitière régionale.

La production **viticole** se maintient et Genève est le troisième canton producteur de vins de Suisse. La vente des encavages privés et de la cave de Genève SA se fait pour l'essentiel vers les consommateurs genevois, en vente directe à la cave, par la grande distribution mais aussi dans les restaurants. Le vin genevois reste encore confidentiel au-delà du canton de Genève.

Constat :

- **Une faible couverture des besoins alimentaires de la population locale.**
- **L'offre de biens alimentaires par l'agriculture genevoise est diversifié, malgré un territoire exigu et urbanisé.**
- **Une offre de produits locaux en circuits courts et de proximité bien développée.**
- **Une agriculture qui continue à mener ses efforts pour une réduction de l'impact environnemental.**
- **Une agriculture qui réalise des externalités positives sur le territoire genevois : emplois, gestion de l'eau, cadre de vie, loisirs, environnement.**

➔ **Un besoin d'augmenter la production agricole diversifiée sur le canton pour plus de résilience.**
➔ **Un besoin d'orienter plus fortement les consommateurs vers les circuits courts et de proximité existants.**

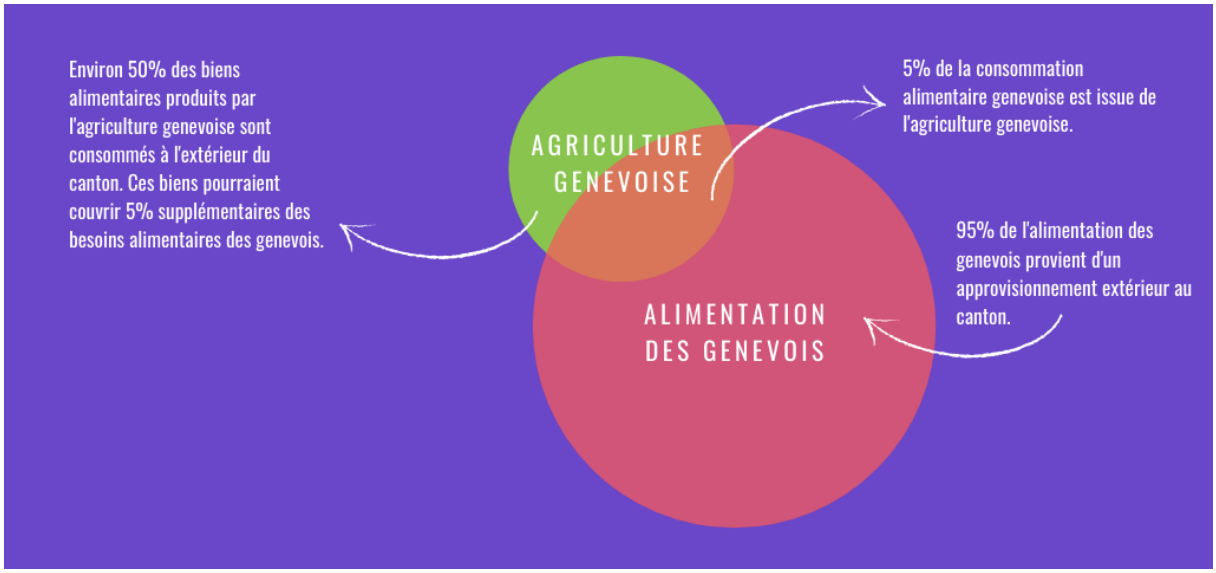


Fig. 4. Situation actuelle du lien entre agriculture genevoise et alimentation des genevois. L'objectif serait d'augmenter la consommation de biens alimentaires issus de l'agriculture genevoise sur le territoire.

d. la santé des genevois

La surcharge pondérale et l'obésité n'ont cessé d'augmenter en Suisse depuis les premières mesures effectuées en 1990. Les femmes restent moins sujettes à la surcharge pondérale et à l'obésité que les hommes : respectivement 19% et 11% des femmes et 41% et 14% des hommes. Les personnes en surpoids tendent à être mariés, travailler plus d'heures tout en gagnant moins que les personnes ayant un poids considéré comme normal. Les personnes en surpoids ont en moyenne un niveau de formation moins élevé que les autres. Les personnes indiquant une alimentation plutôt mauvaise sont principalement les jeunes adultes à faible revenu vivant chez leurs parents.[39] L'augmentation de l'obésité est clairement corrélée à l'industrialisation croissante de l'alimentation et aux quantités de sucre et de sel utilisées dans les aliments transformés. Sarcastiquement, de nombreux ménages passent plus de temps à regarder des émissions culinaires qu'à cuisiner par eux-mêmes, le temps consacré à la préparation des repas diminuant au fil des décennies.[40] Le surpoids et autres maladies chroniques d'origine alimentaire, comme le diabète de type 2, sont des facteurs aggravants de pathologies respiratoires et cardiovasculaires, ce qui est flagrant notamment dans le contexte de la pandémie de COVID-19.[41] Dans le canton de Genève en 2017, 41 % des personnes âgées de 15 ans ou plus présentent un surpoids (obésité : 11 %). Les hommes sont plus touchés que les femmes (respectivement 50 % et 32 %, tous âges confondus).[42]

[39] Nicole Bender, Kaspar Staub, Linda Vinci, David Fäh, Jean-Philippe Krieger, Giulia Pestoni et Sabine Rohrmann, 'Mode de vie et statut en Suisse : en quoi les personnes en surcharge pondérale se différencient-elles des personnes ayant un poids normal ?', *Bulletin nutritionnel suisse*, 2019.
[40] Beck supra note 21, 828.
[41] Raston et Meynard supra note 19.
[42] République et canton de Genève Statistiques cantonales, *La santé des genevois en 2017 et comparaison depuis 1992*, 2020, 7. https://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2020/analyses/communications/an-cs-2020-63.pdf

Constat :

- **L'alimentation joue un rôle crucial dans la santé générale de la population.**
- **Le surpoids, l'obésité et les maladies chroniques d'origine alimentaire pourraient être évitées dans de nombreux cas en adoptant une alimentation plus saine.**

➔ **La population genevoise doit davantage être sensibilisée aux enjeux de santé liés à l'alimentation.**
➔ **Les genevois doivent pouvoir décider des standards de qualité alimentaire à appliquer dans une optique de santé publique.**
➔ **<u>Toute</u> la population genevoise doit pouvoir avoir accès à des aliments sains et durables.**

e. L'environnement

En Suisse, 28% de la charge environnementale de la consommation vient de l'alimentation, avant la mobilité et le logement. Le secteur ne compte que pour 7% de la valeur ajoutée brute nationale, cela signifie qu'il contribue de manière disproportionnée à la charge environnementale. [43] On réduirait de moitié cette charge environnementale si une majorité d'individus vivant en Suisse adoptait un régime alimentaire durable.[44] Le système agro-alimentaire suisse, c'est-à-dire toute la chaine comprenant la production, la transformation et la distribution de biens alimentaires, est la source de 17% des émissions de gaz à effet de serre en Suisse, la plupart étant attribuables à la production de viande et de lait. Les contraintes du territoire suisse, dont les zones de montagnes contraignent à favoriser l'élevage, doivent être comprises, afin d'aborder cette question des émissions de gaz à effet de serre dans sa globalité et sa complexité. L'agriculture a aussi un impact environnemental par son usage de surfaces et d'eau. L'impact environnemental de l'industrie de transformation alimentaire, du commerce et de la distribution est relativement bas en comparaison. Près des deux tiers de l'empreinte écologique de la consommation alimentaire suisse surviennent à l'étranger, via l'importation d'aliments destinés à la consommation humaine, de fourrage et de matières premières.[45]

Le canton de Genève est en Suisse pionnier dans la mise en place de réseaux agro écologiques (1995). Près de 15% des surfaces agricoles à Genève sont inscrites à la promotion de la biodiversité, soit plus du double de ce qui est exigé par les autorités fédérales. Ainsi, même si l'agriculture pèse lourd sur l'environnement, l'agriculture genevoise réalise des efforts depuis longtemps pour augmenter sa durabilité.

---

[43] Programme national de recherche PNR 69, *Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable*, 2020, 37. http://www.pnr69.ch/SiteCollectionDocuments/PNR69_Synthese_brochure_FR_web.pdf
[44] Service Cantonal du Développement Durable, Office cantonal de l'environnement, Office cantonal de l'agriculture et de la nature, *Impacts environnementaux des déchets alimentaires issus des ménages Genevois*, 2020. https://www.ge.ch/document/enquetes-habitudes-alimentation-genevois ; Fédération Romande des Consommateurs, *Étude comparative sur les budgets alimentaires selon divers régimes*, 2017. https://www.frc.ch/wp-content/uploads/2017/08/etude_panierdurable.pdf
[45] PNR 69 supra note 43, 41.

En Suisse, 2,6 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées par an, les deux tiers étant évitables. Chaque habitant gaspille en moyenne 190 kg d'aliments encore consommables par an. La plus grande part du gaspillage alimentaire, 39% et donc environ 900'000 tonnes par an, a lieu au sein des ménages.[46]

Constat :

- **L'alimentation a un impact important sur l'environnement, notamment l'agriculture et l'importation de denrées alimentaires. L'agriculture genevoise ne produit toutefois que peu de viande et de lait.**
- **Le gaspillage alimentaire est élevé au niveau des ménages.**

➔ **Besoin d'une meilleure coordination entre les différents acteurs de l'alimentation pour une meilleure durabilité.**
➔ **Adoption d'un régime alimentaire durable, avec des produits locaux de qualité et de saison.**
➔ **L'agriculture genevoise doit continuer ses efforts de durabilité.**
➔ **Besoin d'une sensibilisation accrue au gaspillage alimentaire.**

f. Situation sociale, culturelle et économique genevoise

En 2017, les ménages suisses ont consacré environ 12% de leur budget à l'alimentation, soit près de 1200 francs par mois en moyenne,[47] contre 40% en 1913.[48] Les ménages genevois consacrent 6.4% de leur budget à l'alimentation.[49] Le taux de risque de pauvreté est de 19 % dans le canton de Genève.[50]

Genève est une ville multiculturelle, les régimes alimentaires doivent tenir compte des particularités et des divers patrimoines alimentaires. A la fin 2019, la population résidante étrangère représente 40 % de la population totale du canton.

Bien que l'agriculture contractuelle de proximité évolue d'un phénomène de niche à des systèmes plus structurés, elle peine à obtenir une acceptation de larges segments du public.
80% des membres de ces réseaux alimentaires ont une éducation de niveau supérieur ou appartiennent à la classe moyenne ou supérieure.[51]

En 2017, la filière agroalimentaire réunit 11% de tous les emplois recensés en Suisse. Ces emplois se concentrent principalement dans la restauration, la production primaire (agriculture et pêche) et le commerce de détail. Le secteur agricole genevois emploie 1990 personnes en 2019, dont

[46] Ibid 43.
[47] Office fédéral de la statistique, *Agriculture et alimentation*, 2020, 17.
[48] Mes choix environnement, *L'impact de l'alimentation sur l'environnement.* Accès le 28 janvier 2021. https://www.meschoixenvironnement.ch/mes-choix-alimentation/#1482409678725-98019aa2-087d
[49] Office cantonal de l'agriculture et de la nature, *L'agriculture genevoise en chiffres*, 2017.
[50] République et canton de Genève Statistiques cantonales, *Revenu et fortune des ménages genevois,* 2019, 8. https://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2019/analyses/communications/an-cs-2019-60.pdf
[51] PNR 69 supra note 43, 41.

plus d'un quart de femmes. Le produit brut de l'agriculture genevoise correspond à environ 230 millions de CHF.

Constat :

- **La part moyenne du budget alloué à l'alimentation est faible à Genève.**
- **Il existe de grandes disparités sociales à Genève.**
- **Les personnes ayant un revenu et un niveau d'éducation bas ne font pas usage des structures de vente directe (manque de moyens, de proximité, de légitimité).**
- **Le secteur de l'alimentation est générateur d'emplois et est un pan important de l'économie.**

→ Il est primordial que toute la population puisse avoir accès à une alimentation saine et de qualité.
→ Le secteur de l'alimentation peut être un levier de cohésion sociale et d'opportunités économiques durables.

g. Les parties prenantes dans la question de l'alimentation saine et durable

Afin d'arriver à des régimes alimentaires sains et durables, une large palette d'acteurs doit s'engager dans cette direction. Les parties prenantes dans le domaine de l'alimentation à Genève sont nombreuses. Les producteurs et les regroupements de producteurs sont des acteurs clefs. L'administration cantonale, ainsi que la ville de Genève et les communes genevoises sont essentielles. Les acteurs de la distribution jouent aussi un rôle, que ce soient les grandes marques de distribution ou les initiatives de vente en circuit court et de proximité comme les paniers, la vente directe ou les marchés de producteurs. La restauration, et surtout la restauration collective, peut être un levier majeur dans la promotion de régimes alimentaires sains et durables. Les établissements et organismes de formation, spécialisés dans l'alimentation ou non, sont aussi indispensables afin de sensibiliser ainsi que développer des recherches et projets autour d'une alimentation saine et durable. Les acteurs de la société civile seront aussi primordiaux pour proposer des innovations tendant à la généralisation de régimes alimentaires sains et durables. D'autres acteurs de la transformation, de la valorisation des déchets, du tourisme, de la promotion de l'agriculture genevoise, du gaspillage alimentaire sont aussi importants pour s'engager sur la voie de l'alimentation saine et durable. L'acteur clef est avant tout le consommateur. Il doit être sensibilisé aux enjeux contemporains et jouer le jeu lors de ses achats. La variable de la demande est un puissant outil incitateur pour se tourner vers une alimentation saine et durable.

➔ En annexe, une liste des différentes parties prenantes autour de l'alimentation identifiées sur le territoire genevois.

4) Une démarche vers des régimes alimentaires sains et durables

a. Une piste de réflexion : une démarche de système d'alimentation durable territorialisé

Selon Louis Malassis, un système alimentaire « est la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture ». Les fondamentaux des systèmes alimentaires durables territorialisés sont : des objectifs d'alimentation durable (comme définie par la FAO) et de souveraineté alimentaire, une économie de proximité écosystémique et une gouvernance participative.

Un SADT est une démarche transversale entreprise au sein d'un territoire, entre acteurs publics et privés, afin que la population d'un territoire puisse adopter des régimes alimentaires sains et durables.

Le terme de système alimentaire durable territorialisé a une dimension **systémique** qui met en avant les inter-relations en jeu entre acteurs de l'alimentation et une dimension **transversale** permettant de mettre en avant les enjeux liés à l'alimentation : préservation de l'environnement, santé, lien social, emplois locaux, etc.

Un SADT répond aux enjeux des régimes alimentaires durables définis par la FAO :[52]

- **Une alimentation de qualité accessible à tous**
- **Une contribution positive sur la santé**
- **Une empreinte minimale sur l'environnement**
- **Un système économique équitable et performant**

Les systèmes d'alimentation locaux se sont multipliés ces vingt dernières années, producteurs et consommateurs recherchant des alternatives aux chaines alimentaires mondialisées. Enracinés dans des lieux bien définis, les systèmes locaux visent à être économiquement viables pour les agriculteurs et les consommateurs, à utiliser des pratiques de production et de distribution écologiquement satisfaisantes et à renforcer l'équité sociale et la démocratie pour tous les membres d'une communauté.[53] Ce sont des démarches entreprises par des réseaux d'acteurs publics et/ou privés coopérant afin de construire des systèmes alimentaires plus justes sur le plan social, robustes économiquement, durables et qui mettent les agriculteurs en contact avec les consommateurs aussi directement que possible.[54]

Les SADT sont un élément clé dans la constitution de formes de développement et de sécurité alimentaire plus durables. Ils sont composés d'un ensemble d'acteurs : acteurs et structures des filières de production, transformation, distribution, consommation, de la recherche, des

[52] Centre ressource du développement durable, *Premiers Décryptages des Systèmes Alimentaires Durables Territorialisés,* 2018.
[53] Kirstie O'Neill, 'Localized food systems – what role does place play?', (2014) 1(1) Regional Studies 82-87, 82.
[54] Ana Moragues-Faus, Terry Marsden, Barbora Adlerová et Tereza Hausmanová, 'Building Diverse, Distributive, and Territorialized Agrifood Economies to Deliver Sustainability and Food Security', (2020) 96(3) *Economic Geography* 219-243, 238.

régulations et politiques publiques (réglementations sur la qualité des produits, les produits sanitaires, …), consommateurs et société civile.[55] Le but est de résoudre dans une perspective intersectorielle plusieurs enjeux : durabilité environnementale, santé publique, développement économique et justice sociale.[56]

Le territoire est délimité par la consommation.[57] Au cœur du SADT se trouve la notion primordiale de **proximité** - tant géographique que relationnelle entre tous les espaces et les acteurs. La proximité facilite la concertation et le partage d'information.[58] La mise en place d'un SADT requiert la coordination des acteurs locaux et régionaux dans le domaine de l'alimentation pour aboutir à la durabilité du système alimentaire.[59]

Les expériences de systèmes alimentaires locaux sont encore assez récentes et il n'est donc pas possible à ce stade de prédire les effets à long terme. Les impacts à court terme sont eux désormais visibles dans différentes régions du monde : des dispositifs formels de gouvernance alimentaire sont mis en place, l'alimentation est reconnue comme enjeu social et comme champ de compétence des collectivités territoriales, et les acteurs locaux et régionaux sont mobilisés.[60]

Fig. 5. Les piliers d'un SADT

La mise en place d'une démarche de système alimentaire durable territorialisé permet de répondre au niveau du territoire aux enjeux contemporains de l'alimentation (environnement, social, culturel, santé, économie) en s'appuyant sur les concepts de régimes alimentaires durables et de

[55] Lamine et Chiffoleau supra note 24, 228-229.
[56] P. Bissardon et M. Boulianne, 'Gouvernance alimentaire territorialisée : Le cas des collectivités canadiennes', *Alimentation et proximités : Jeux d'acteurs et territoires*, 2016, 323.
[57] Guiraud supra note 25, 361.
[58] Bissardon et Boulianne supra note 56, 323.
[59] Ibid.
[60] Ibid 325.

souveraineté alimentaire. La souveraineté alimentaire propose une gouvernance démocratique de l'alimentation, afin de donner à la population d'un territoire les moyens de décider par elle-même du système alimentaire qu'elle veut pour son territoire. Le SADT est une démarche participative et représentative, qui permettrait de décider des grandes orientations de l'alimentation genevoise de façon démocratique. La population et les acteurs publics et privés de l'alimentation pourraient se retrouver autour d'une démarche commune et décider ensemble des initiatives à mettre en place afin d'avoir un effet bénéfique sur le territoire et la population. Un SADT permettrait au niveau du canton de prendre des initiatives de fond afin de renverser le paradigme dominant de système alimentaire mondialisé. Des décisions collégiales pourraient être prises sur, à titre d'exemple, les standards de qualité alimentaire, la juste rémunération des acteurs de la chaîne alimentaire, les conditions de travail, les politiques environnementales, etc.

A peine 15 km en moyenne séparent une exploitation agricole du centre-ville de Genève et pourtant, les produits locaux sont encore peu présents dans l'alimentation de la population genevoise. L'agriculture genevoise peut couvrir seulement 10% des besoins énergétiques de la population genevoise. Bien que ce taux d'autosuffisance théorique est très faible, la moitié de la production agricole cantonale est exportée. La démarche de SADT permettrait d'encourager une production agricole diversifiée au sein du canton. Le SADT orienterait plus fortement les consommateurs vers les produits durables et de qualité de l'agriculture nourricière genevoise. Pour l'instant, des initiatives de niche offrant des circuits courts et de proximité existent. La consommation de produits agricoles locaux doit être stimulée, afin que l'offre rencontre une demande forte et qu'ensuite l'augmentation de la production agricole diversifiée sur le canton fasse sens, répondant à des besoins locaux croissants. Une re-territorialisation de l'alimentation au travers d'un SADT permettrait de réduire l'impact climatique de la chaîne alimentaire. Grâce au SADT et sa démarche participative, on trouverait des solutions locales adaptées aux grands enjeux environnementaux pour continuer dans la lancée des efforts déjà réalisés par les acteurs locaux de l'alimentation, en particulier l'agriculture.

Les enjeux de santé et de consommation sont importants. La démarche de SADT permettrait de favoriser les régimes alimentaires sains et durables. Les produits locaux, pouvant arriver à maturation dans les champs puisque le transport est limité, ont un goût et des valeurs nutritives excellentes. La consommation de produits locaux et de saison peu transformés peut redonner le goût de cuisiner et a des effets positifs sur la santé publique. Ainsi, à travers une sensibilisation aux enjeux de santé de l'alimentation et en promouvant la consommation de produits locaux de qualité, une démarche de SADT peut contribuer à améliorer la santé des genevois et leurs habitudes alimentaires.

La dimension sociale de l'alimentation saute aux yeux. Les populations les plus défavorisées et/ou les moins éduquées pâtissent le plus souvent de régimes alimentaires peu équilibrés. Certaines parties de la population ne consomment pas encore dans des logiques de circuits circuit court et de proximité, par un manque de moyen, de temps, d'accessibilité géographique, un sentiment de non-légitimité ou une combinaison de ces différents facteurs. Pour répondre aux critères de la sécurité alimentaire, l'alimentation proposée sur le territoire doit être de qualité et répondre aux valeurs culturelles, religieuses et éthiques des différentes populations. Le SADT, à l'échelle du

canton, permettrait d'agir avec finesse sur cette variable. Les acteurs publics et privés du canton sont au plus près de la réalité sociale et sont légitimes à mettre en place des initiatives permettant à toutes et à tous d'accéder à des régimes alimentaires sains et durables. De plus, au niveau économique, travailler avec les filières agricoles locales et les acteurs de la chaîne alimentaire locale permet de maintenir le thème de l'équité des prix au cœur des préoccupations. Par la revalorisation des acteurs locaux de l'alimentation et la prise en compte de la dimension sociale, la démarche de SADT peut se révéler être un levier important de cohésion sociale et d'opportunités économiques durables sur le territoire.

La possible création d'un SADT à Genève fait écho à une attente citoyenne. Les votations du 23 septembre 2018 pour la souveraineté alimentaire et une alimentation saine et équitable, bien que rejetées au niveau national, ont été plébiscitées en Suisse romande. Le Conseil d'État de Genève a déclaré l'urgence climatique le 4 décembre 2019 et s'est fixé comme objectif d'atteindre la neutralité carbone en 2050. La pandémie de la COVID-19 ne fait qu'accentuer la prise de conscience face aux problèmes environnementaux et sociaux. La COVID-19 affecte plus gravement les malades en surpoids ou diabétiques et la pandémie met en avant la fragilité et le manque de résilience du système alimentaire mondialisé. Un nombre croissant de genevois se tourne vers les agriculteurs locaux pour se fournir en produits locaux et de qualité.

Fig. 6. Les possibles bénéfices d'une démarche alimentaire sur le territoire genevois.

b. La pertinence de l'échelle cantonale

Les autorités locales et cantonales possèdent un bon nombre de champs de compétences importants pour la gouvernance alimentaire : l'aménagement du territoire, le zonage foncier, les transports, la gestion des déchets, la protection des terres agricoles, la mise en place d'infrastructures de compostage, le soutien aux banques alimentaires.[61] Il est primordial de maîtriser le cadre légal, notamment avec les critères de qualité alimentaire et l'action du chimiste cantonal mais aussi avec la loi sur la promotion de l'agriculture. De plus, les cantons regorgent d'acteurs dynamiques de la société civile bien ancrés dans la réalité locale, ce qui rend pertinent leur action sur la question alimentaire dans le but de rapprocher les acteurs locaux. L'échelle du canton permet d'identifier des acteurs du système alimentaire au-delà du cercle des agriculteurs et de mettre en relief les interactions existant au sein du monde agricole mais aussi avec le monde non-agricole.[62] Canton, ville, quartier sont autant d'échelles locales qui peuvent être adoptées. Le plus important reste d'entreprendre une démarche de SADT là où il y a un intérêt suffisamment fort pour développer un tel projet.[63] Les SADT sont concevables à l'échelle des États ou des régions de la plupart des pays du monde, avec une gouvernance territoriale et un maillage national et macro-régional basé sur le co-développement. [64]

La directrice de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN), Mme Valentina Hemmeler, considère que l'alimentation qualifiée de « locale » correspond, à Genève, au territoire du Grand Genève. Pour le démarrage d'un processus de SADT, l'échelle du Grand Genève, qui correspond au territoire défini par la consommation, peut toutefois poser problème en raison du contexte transfrontalier. Il serait ainsi pertinent de démarrer cette démarche au niveau du canton de Genève, puisque la maîtrise du cadre légal et politique est primordiale. Par la suite, après une première consolidation au niveau cantonal, le territoire du Grand Genève serait le périmètre vers lequel il faudrait tendre puisqu'il correspond au bassin de consommation. Rappelons que la détermination géographique d'un SADT se fait par la dynamique de consommation et par l'engagement (ou non) des acteurs locaux – le territoire d'un éventuel SADT genevois ne serait donc pas fixe mais varierait en fonction de l'action et de l'engagement des parties prenantes locales.

c. Instance de gouvernance et ses critères de réussite

La gouvernance peut être définie comme l'ensemble des mécanismes permettant à diverses parties prenantes de diriger ou d'orienter un processus dans une direction souhaitée. Un des aspects pionniers de la gouvernance est l'accent qu'elle met sur la diversité des acteurs impliqués ou à impliquer, afin d'orienter l'action. Cette diversité est présentée comme une garantie contre la prise de pouvoir par un seul acteur ou type d'acteur, et comme une façon d'intégrer différents points de vue tant sur le processus lui-même que sur la façon de le piloter. Le défi de la gouvernance est sa capacité à coordonner les actions d'une multitude d'acteurs et à intégrer leurs différents points de

[61] Bissardon et Boulianne supra note 56, 332.
[62] C. Lamine, 'Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux', (2012) 20(1) Terrains & travaux 139-156, 140.
[63] Bissardon et Boulianne supra note 56, 332.
[64] Raston et Meynard supra note 19.

vue.[65] Pour prendre en compte efficacement la diversité des dynamiques et des acteurs et réaliser une coopération fructueuse, il ne faut pas partir avec une vision naïve des processus d'intégration de tous les acteurs, ce qui masquerait d'éventuels processus de conflits, de domination ou d'exclusion qui pourraient intervenir lors de l'établissement d'un SADT.[66] Concurrence et coopération entre acteurs ou activités ne s'opposent pas forcément, et peuvent mener à former une ambiance favorable à la performance, tant individuelle que collective.[67] Rendre compatibles entre eux les valeurs et les intérêts qui sous-tendent les différentes stratégies de transition apparaît à la fois comme un préalable et un résultat de la gouvernance.[68]

MA-Terre pourrait être une structure de gouvernance pour une éventuelle démarche de SADT sur le territoire genevois. L'instance de gouvernance d'un SADT est primordiale puisque c'est d'elle que découlent toutes les prises de décision et d'initiatives sur l'alimentation saine et durable. Une instance de gouvernance doit permettre une démarche participative et s'assurer de la représentativité des acteurs présents. MA-Terre est une association regroupant des acteurs de l'alimentation publics et privés et abordant la thématique de l'alimentation dans toute sa transversalité. MA-Terre serait la plateforme idéale pour entreprendre une démarche de SADT sur Genève puisqu'elle pourrait servir de base pour un dialogue entre toutes les parties prenantes de l'alimentation à Genève et s'appuierait sur sa perspective interdisciplinaire.

A la lumière des expériences de SADT réalisées dans d'autres parties du monde, pour que la gouvernance d'un SADT soit un succès, certains éléments sont primordiaux. Au début de la démarche, les parties prenantes doivent se mettre d'accord sur un diagnostic initial partagé et clair de la situation existante autour de l'alimentation et des grands défis à relever. Il faudra en tout temps adopter une approche participative et inclusive et baser la prise de décision au maximum sur le consensus. Les questions de financement (de l'instance de gouvernance et des initiatives) sont primordiales et devront être traitées dès le début. La transparence et l'auto-évaluation permettront d'améliorer la gouvernance et de rester légitime. La gouvernance réflexive implique que les acteurs remettent régulièrement en cause leurs représentations et leurs attentes, avec la possibilité d'intégrer de nouvelles attentes dans le processus. Il faudra pour cela dépasser les relations de pouvoir entre les acteurs et l'influence potentielle des acteurs dominants.[69] Afin de mesurer l'avancement et l'impact des différentes initiatives mises en place par l'instance de gouvernance, des objectifs clairs devront être fixés et il faudra se mettre d'accord sur les indicateurs de performance et la temporalité de réalisation. Enfin, la construction d'un SADT impliquera des politiques publiques volontaristes considérant l'alimentation comme un bien commun qui doit être régulé par la puissance publique et diversité d'acteurs.[70] La question alimentaire ne doit pas être dominée par quelques grands acteurs privés. L'implication forte des pouvoirs publics est fondamentale et cruciale pour la création d'un SADT. Le soutien des pouvoirs publics et la visibilité accrue par leur présence dans l'élaboration d'un SADT est primordiale.

---

[65] P. Triboulet et al., 'Towards an Integrated Framework for the Governance of a Territorialised Agroecological Transition', Agroecological Transitions: From Theory to Practice in Local Participatory Design, 2019, 122.
[66] Lamine et Chiffoleau supra note 24, 229.
[67] Guiraud et al supra note 25, 357.
[68] Triboulet et al supra note 65, 131-132.
[69] Triboulet et al supra note 65, 123.
[70] Raston et Meynard supra note 19.

d. Les initiatives éventuelles

Les initiatives découlent de la mise en place d'une démarche de SADT. Les initiatives doivent être réfléchies et mises en œuvre de façon participative et représentative. Ainsi cette étude ne propose pas d'initiatives particulières, puisqu'il s'agirait alors d'empiéter sur la compétence décisionnelle d'un éventuel futur SADT genevois. On exposera toutefois un élément fondamental pour des initiatives pérennes et bénéfiques : la prise en compte de la dimension sociale dans chaque projet ou initiative.

Les populations les plus fragiles sont les premières touchées par les perturbations affectant notre système alimentaire et doivent ainsi être mises au premier plan et être associées dans l'élaboration d'un SADT. Il ne faut pas idéaliser les actions prises dans le cadre d'un SADT et il faut garder à l'esprit que la mise en place de nouveaux systèmes d'approvisionnement peut reproduire les inégalités sociales inhérentes aux systèmes alimentaires globalisés : idéaliser le local sans résoudre les inégalités sociales existantes dans la production et la consommation revient à créer une nouvelle répartition de perdants et de gagnants, qui ressemblerait fortement à la cartographie des inégalités déjà présentes.[71] Il faudra inciter toute la population à repenser ses modes d'approvisionnement et lui procurer les moyens de le faire, pour que le SADT ne soit pas perçu comme une initiative des plus riches et plus éduqués, ce qui le décrédibiliserait. Un système territorialisé durable devra prendre en compte cette dimension sociale cruciale pour réaliser un changement réel et rester légitime aux yeux de tous. Les principes de sécurité alimentaire et de droit à l'alimentation peuvent guider l'action de la gouvernance d'un SADT pour permettre au plus grand nombre de consommateurs d'avoir accès et de réaliser l'achat de produits durables. La question de justice sociale est centrale dans l'élaboration d'un SADT : qui pourra accéder à des produits locaux de qualité et qui en sera exclu ? Une critique, qui s'avère potentiellement justifiée, voit les systèmes alimentaires locaux comme une initiative de personnes blanches de classe moyenne, partageant les mêmes idées, ayant des valeurs similaires et étant arrivées à des conclusions identiques sur la façon dont le système alimentaire doit être changé.[72] La démarche de SADT ne doit pas tomber dans cet écueil et doit mettre la dimension sociale au cœur de son projet afin d'avoir un impact réel et rester légitime.

Sont aussi proposés deux exemples d'action, une initiative de sensibilisation et un système de SAT au niveau de la commune de Meyrin, afin d'ouvrir les perspectives de futurs leviers d'actions.

[71] Moragues-Faus, Marsden, Adlerová et Hausmanová supra note 54, 225.
[72] Beck supra note 21, 834.

i. Sensibilisation à l'alimentation saine et durable

i.1 Pourquoi faire de la sensibilisation à grande échelle ?

« La Terre nourrit le genre humain depuis la nuit des temps, mais ses ressources sont limitées ; ce n'est qu'en adoptant des choix politiques judicieux et un style de vie vertueux qu'il sera possible à l'avenir de trouver un équilibre entre disponibilité équitable des ressources et leur consommation » (Charte de l'Exposition universelle de Milan, 2015).

Premièrement, nous constatons que nos habitudes de vie, deviennent de plus en plus insoutenables pour notre planète notamment à cause de la surconsommation. Afin de limiter ou arrêter les dégâts dus à nos comportements, il est essentiel de mettre en place des programmes de sensibilisation et de formation visant à accroître les connaissances des nouvelles générations (Environnement 2030, projet cantonal de la protection de l'environnement, DETA).

De nos jours, il faut être conscients que la formation des générations futures en matière d'alimentation et d'éducation au goût ne peut pas se limiter exclusivement aux institutions scolaires ; en effet, « l'apprentissage du bien manger est une responsabilité individuelle et collective qui doit être assumée par les écoles, les politiques, les associations, les coopératives, les centres culturels, les familles et toute autre réalité désireuse de le faire » (https://www.slowfood.com). Il est donc important qu'une offre de formation et d'éducation plus ample soit proposée au niveau cantonal et national afin d'impliquer de façon plus synergique les divers acteurs de notre pays.

Ces programmes de sensibilisation doivent surtout viser la promotion de la santé et le respect de la nature par le biais des thèmes de l'agriculture et de l'alimentation durable afin de déclencher un changement de paradigme. Une attention spécifique doit être destinée aux jeunes qui seront amenés à adopter une posture critique en se questionnant davantage sur les thématiques en lien avec l'alimentation et le développement durable. Le but ultime est d'arriver à obtenir de leur part des comportements plus éco-responsables dans la vie quotidienne et dans leurs futures activités professionnelles.

Deuxièmement, dans cette étude, nous voulons souligner le fort éloignement des citadins du monde rural. Autrefois, les jeunes quittaient la campagne et sa vie difficile mais, ils gardaient quand même un lien avec la réalité agricole grâce aux grands-parents, aux oncles ou aux parents qui avaient choisi d'y rester. Aujourd'hui, dans un canton comme celui de Genève, ce type de lien est assez réduit. Il est vrai que les politiques actuelles encouragent toujours plus les activités potagères dans les zones urbaines et périurbaines afin de soutenir le maintien de la biodiversité mais, ces activités ne garantissent pas forcément un véritable retour aux sources accompagné par un changement profond sur le plan individuel ainsi que collectif.

Des programmes de sensibilisation ciblés et de longue durée sont des outils indispensables pour retisser ce lien ville- campagne, pour faire prendre conscience aux citadins du travail dur et silencieux de nos paysans qui méritent d'avoir la juste reconnaissance de la part des consommateurs. Si les habitants des villes redécouvrent les produits frais de la campagne, s'ils mettent un visage sur ceux et celles qui les cultivent ou les produisent, il sera aussi possible d'accroître le réseau des circuits courts, de faire sortir les paysans et les artisans de cette forme d'anonymat imposée par la grande distribution.

A long terme, les objectifs visés par cette campagne de sensibilisation seront de permettre aux producteurs l'acquisition de nouveaux clients, d'améliorer la qualité de vie en milieu urbain tout en amenant des nouvelles dynamiques en milieu rural ainsi que de réduire le gaspillage de certains aliments parce que pas calibrés ou pas très esthétiques, donc ne répondant pas aux critères de vente de la grande distribution.

Troisièmement, dans les derniers temps, nous assistons à l'installation de bacs de terre ou à la création de petits jardins dans les parcs, les cours ou sur les toits des bâtiments du monde entier grâce à des mouvements tels que les Incroyables Comestibles. Apparentement, leur but premier est de créer des liens sociaux, de s'amuser à cultiver des fleurs, des légumes ou des petits fruits mais, cette pratique est loin d'être un simple divertissement. Ces formes simples de jardinage urbain ont un objectif bien plus étendu : permettre aux citadins de renouer avec la nature grâce à des projets dans lesquels on se salit à nouveau les mains de terre. Semer, planter, récolter signifie redécouvrir des véritables légumes qui ne sont pas coupés et emballés dans du plastique et provenant de l'autre partie du monde. Cela signifie aussi donner l'envie de se nourrir à nouveau sainement en retissant ce lien avec la terre qui a été perdu.

En outre, les ateliers de jardinage permettent aux jeunes de développer nombreuses compétences qui ont été déjà mises en évidence au dix-huitième siècle par Rousseau et Pestalozzi ; puis, au tournant du vingtième siècle par d'autres pédagogues comme Maria Montessori et Rudolf Steiner. Si nous faisons, par exemple, référence à la pédagogie de Steiner, ce dernier nous rappelle l'importance de développer chez les jeunes un délicat
« équilibre entre l'intellect, l'émotionnel et le manuel » indispensable pour mieux faire face aux défis de demain. Cette fusion entre le manuel et l'émotionnel serait possible, par exemple, grâce à diverses activités dans les fermes permettant aux jeunes la redécouverte du monde agricole, d'une vie plus lente qui respecte le rythme des saisons afin de rétablir un nouveau équilibre avec eux-mêmes et la nature qui les entoure.

Par ailleurs, il ne faut pas oublier les bienfaits de la « jardino-thérapie » étant donné que le lien à la Terre permet aux personnes déprimées, anxieuses ou malades de retrouver une nouvelle harmonie et un équilibre profond tel que montré par Anne Ribes, autrice de Toucher la terre. Jardiner avec eux qui souffrent (Paris, 2005). Les jeunes sont, à l'image de notre société de voraces consommateurs, soucieux de la dernière nouveauté technologique ou vestimentaire mais, sont de moins en moins nombreux à jouer et à se promener en plein air. Le syndrome du manque de nature et ses conséquences sur le développement (manque d'attention, hyperactivité, perte de sensorialité, etc.) deviennent de plus en plus connus.

La littérature scientifique montre comme l'immersion régulière dans la nature peut contribuer à réduire significativement le stress et les symptômes de troubles de l'attention, tout en renforçant le système immunitaire, en améliorant la qualité du sommeil, en favorisant les relations sociales, en diminuant le stress quotidien sans faire recours aux médicaments (http://www.un.org/french/ga/special/sids/agenda21/action36.htm).

Figure 1 – Les bienfaits du contact avec la nature

Des programmes de sensibilisation tout public, visant à rapprocher les citadins à la terre, peuvent donc contribuer à lutter contre ce que le journaliste américain Richard Louv a appelé le syndrome de manque de nature ou Nature Deficit Disorder, à savoir l'ensemble des symptômes physiologiques et/ou psychologiques liés à un enfermement des enfants et des adultes dans des espaces clos suite à une urbanisation de plus en plus croissante (Louv, 2005).

Ensuite, un autre aspect important qui serait pris en compte dans ces programmes de sensibilisation est celui de l'hygiène de vie. Le but premier d'un système alimentaire est de nourrir la population sainement en garantissant un apport nutritionnel adéquat, suffisant et durable. Selon l'OMS, face à la mondialisation de l'industrie agro-alimentaire, à la standardisation de nos aliments, à la sédentarisation et à l'augmentation des maladies chroniques liées à la malbouffe, la sensibilisation et la formation au sujet de l'alimentation saine, dans les pays avec des revenus élevés, sont de plus en plus urgentes.

Selon les données de l'OFSP (Office fédéral de la santé publique) et de l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires), les denrées alimentaires n'ont jamais été plus sûres. Cependant, aujourd'hui, c'est la dégradation des habitudes alimentaires des Suisses qui pose problème (extrait de la Tribune de Genève du 16 mars 2017).

Les Suisses se nourrissent souvent de manière déséquilibrée. Globalement, au niveau national, nous continuons à consommer trop de graisses saturées, de produits sucrés ou salées ainsi moins de fruits, de légumes et de céréales que ne le nécessiterait une alimentation saine et équilibrée ; de plus, l'excès de poids est un phénomène en augmentation aussi chez les jeunes suisses.

L'OSAV a souligné, à de nombreuses reprises, l'importance de développer une stratégie suisse de nutrition (OSAV, Stratégie de nutrition 2017-2024) qui vise à permettre aux diverses institutions présentes sur le territoire suisse de mieux cibler les actions permettant de corriger les habitudes et comportements alimentaires au niveau national.

Enfin, il est à relever que les objectifs fixés dans une future campagne de sensibilisation à grande échelle mise en place au niveau cantonal par des services et des associations telles que MA-Terre, DIP, Forchette Verte, Opage, Slow Food, etc seront en phase avec les « Objectifs de développement durable » du programme de l'Agenda 2030, en particulier avec les 6 ODD listés ci-dessous :

Figure 2 – Objectifs de l'Agenda 2030
tirée de https://www.eda.admin.ch/agenda2030/fr/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html

Pour conclure, les points 50, 51 et 53 du programme de l'Agenda 2030 (adopté par l'Assemble générale des Nations Unies en 2015) et les pistes proposées par le secteur de l'éducation de l'Unesco (www.education21.ch/fr/17-odd), résument bien un des aspects cruciaux du développement durable : nous sommes peut-être la dernière génération qui peut sauver la planète. Le pilier portant du changement est représenté par les jeunes avec leur capacité d'action et leur créativité. Dans le programme Education 2030, nous pouvons lire aussi « L'éducation est la clé d'une vie meilleure pour tous et le fondement de toute société forte.... Pour réaliser nos objectifs de développement durable, nous devons permettre à chaque enfant ...d'apprendre » (Anthony Lake, Directeur Unicef). Pour ce faire, il faut investir plus pour créer des situations d'apprentissage au-delà des murs des classes pour que nos jeunes soient capables de comprendre pleinement les enjeux de demain.

i.2 Pistes d'actions envisageables pour l'association MA-Terre et ses partenaires

i.2.1Mettre en place des ateliers pour les élèves du Secondaire (jeunes)

Les ateliers doivent s'adresser en particulier aux jeunes de 9ème et 10èmeHarmos (Secondaire I). Ils peuvent être inspirés de la pédagogie de l'*Action-Learning* (formation-action ou apprentissage par action). Ainsi, lors des ateliers proposés, les élèves seront amenés à réaliser les différentes étapes de la démarche scientifique, c'est-à-dire, ils seront amenés à

- ✓ Tester et expérimenter
- ✓ Se questionner en observant leurs propres actions et le monde qui les entoure

Ils aborderont et développeront les thèmes prévus dans le PER (Plan d'Études Romandes – CIIP,2010) pour les disciplines telles que la biologie, l'éducation nutritionnelle, la géographie, etc.

Exemples de thèmes traités en biologie au Secondaire I :

- Classes de 9ème année : vivant - non vivant, organismes autotrophes, réseaux trophiques des milieux naturels, rôle de la photosynthèse, reproduction végétale, etc.
- Classes de 10èmeannée : les niveaux d'organisation du vivant, étude des impacts de l'homme sur les écosystèmes, préservation de la biodiversité, empreinte écologique.

Exemples de thèmes traités en éducation nutritionnelle au Secondaire I :

- Classes de 9ème année : percevoir l'importance de l'alimentation en prenant conscience de la variété des aliments, en connaissant leur origine (ex. labels suisses), en distinguant les aliments qui composent un repas équilibré, en différenciant les particularités des nutriments et de leurs rôles dans notre organisme, etc.

Exemples de thèmes traités en géographie au Secondaire I :

- Classes de 9ème année : De la production à la consommation d'un bien courant d'origine agricole (*soja, sucre, etc*).

En ce qui concerne les élèves du Secondaire II, les ateliers proposés vont s'adresser en particulier aux élèves des CFPP (Centres de formation préprofessionnelle), des CTP (Centres de transition professionnelle), de l'ACPO (Accueil du post obligatoire) et du Collège pour adultes. L'avantage pour ces classes est que leurs grilles horaires sont moins chargées et plus souples en comparaison à celles des collèges ; cela permettrait une intégration plus simple des ateliers susmentionnés au cursus scolaire.

Ces ateliers auront lieu principalement dans les fermes urbaines genevoises ou dans d'autres exploitations agricoles aptes à proposer des activités aux jeunes. L'aide des enseignants accompagnants est primordial ; ils auront donc un rôle actif pendant l'atelier et ils pourront, avec leurs connaissances scientifiques et pédagogiques, intégrer les notions présentées par les agriculteurs.

Les objectifs (liste non exhaustive) de ce type d'ateliers seront de :

- Sensibiliser les jeunes à l'importance de devenir des citoyens responsables et capables d'adopter un style de vie acceptable pour la planète.
- Renforcer le lien entre la ville et la campagne, les entreprises et les écoles, ...
- Expliquer aux jeunes l'origine des aliments qu'ils peuvent retrouver dans leur assiette.

- Les encourager et les aider à choisir des produits de proximité et de saison.
- Leur faire découvrir les traditions agroalimentaires de la Suisse en allant à la rencontre des producteurs locaux (agriculteurs, apiculteurs, fromagers, etc.).
- Leur permettre d'acquérir des connaissances sur l'importance d'une alimentation saine et équilibrée.
- Apprendre aux élèves à collaborer avec des associations , ONG, communes, etc.
- Développer le sens du partage avec les autres et du lien avec la Terre.
- Transmettre ces acquis à leurs familles.

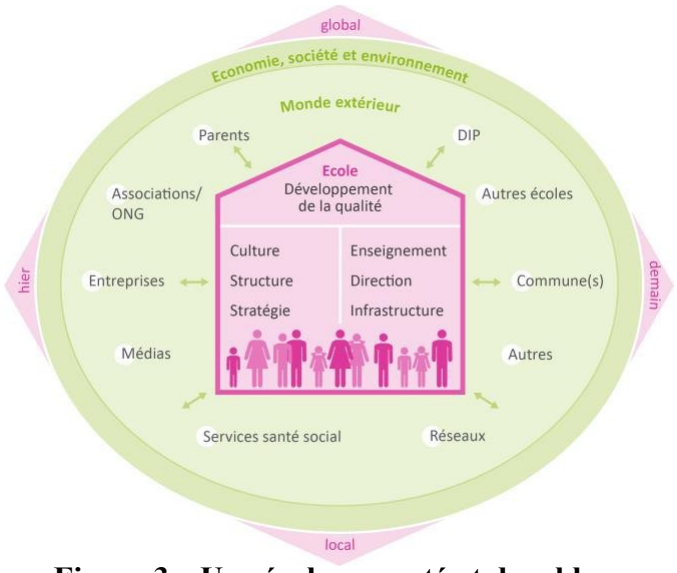


Figure 3 – Une école en santé et durable
tirée de http://www.reseau-ecoles21.ch/sites/default/files/docs/fr/perspectives_ecoles_en_sante_et_durables_reseau_decoles21

i.2.2 Créer un plus vaste réseau de fermes urbaines (tout public)

De nos jours, la grande distribution a pris la place des petits marchés à la ferme. De plus en plus, les consommateurs se sont éloignés de la terre et les relations étroites, avec les personnes qui produisent notre nourriture, sont réduites au minimum.
La création d'un plus vaste réseau de fermes urbaines répondrait au besoin de rendre tous les citoyens acteurs d'une alimentation locale, saine et de saison, de favoriser au maximum la souveraineté alimentaire ainsi que de pouvoir renouer avec le monde agricole.

Les objectifs clés des activités proposées seront de :

- ✓ Renouer avec la terre (vivre en harmonie avec la nature).
- ✓ Prendre conscience de l'importance vitale de notre terre nourricière (lien essentiel entre les humains et les cycles des écosystèmes).
- ✓ Cultiver et consommer nos propres fruits et légumes (renforcement du principe de souveraineté alimentaire).
- ✓ Changer notre style de vie : prendre du temps pour préparer des repas frais. Redécouvrir le vrai goût des produits frais, arrivés à maturation sur la plante pour donner l'envie de consommer des produits locaux et de saison.
- ✓ Connaitre la saisonnalité et les caractéristiques de variétés locales.
- ✓ Tisser des liens avec d'autres acteurs (importance de renforcer le lien social, professionnel et intergénérationnel).

Les activités proposées par les fermes urbaines (gérées par l'association MA-Terre), exploitations agricoles et par certains jardins scolaires (gérés par le DIP) sont à considérer comme un moyen de sensibilisation pertinent pour approcher l'observation et l'expérimentation directe de la nature, ainsi que des actions de l'homme sur la nature.

Ces lieux de partage et découverte peuvent ainsi devenir un dispositif indispensable de l'EDD (Éducation au Développement Durable) permettant notamment de répondre à nombreuses exigences scolaires telles que l'éducation à la santé, à l'environnement, à l'alimentation, au goût, à la sensorialité et à la citoyenneté.

i.2.3 S'équiper d'une cuisine mobile (tout public)

Certaines entreprises agricoles, écoles, EMS ou associations genevoises ne disposent pas d'une cuisine qui puisse proposer des ateliers de cuisine après une conférence, un débat ou une visite de l'exploitation.

Une solution serait que le canton de Genève puisse mettre à disposition de la collectivité une cuisine mobile selon le modèle de la Slow Mobile utilisée par Slow Food CH. Cet outil peut compléter le programme de sensibilisation et d'éducation à une alimentation saine et durable proposé au sein des fermes urbaines. En effet, une cuisine mobile peut être facilement déplacée de lieu en lieu pour permettre d'aborder concrètement les thèmes en lien avec l'alimentation durable et l'éducation au goût.

En 2017, lors de la Semaine du Goût, des cours de cuisine ont été proposés dans une cuisine mobile aux élèves des écoles genevoises, aux mineurs non accompagnés du foyer de l'Etoile à Carouge et à des jeunes de 20-30 ans. Ces ateliers avaient rencontré un énorme succès auprès de la population. De plus, plusieurs associations auraient souhaité prolonger l'expérience en voulant utiliser la roulotte pour d'autres activités.

En se basant sur cette expérience positive, l'idée serait que l'association MA-Terre puisse se doter de sa propre roulotte-cuisine pour aller à la rencontre des familles défavorisées, des migrants, des personnes âgées et de toute personne intéressée à la découverte d'une alimentation saine, des produits du terroir et des différentes cultures culinaires.

Ce concept fédérateur pourrait voir le jour grâce au soutien financier de l'Opage, de AgriGenève, du DIP, de la DGAN et aux competences d'organisations publiques ou privées telles que la Fédération romande des consommateurs, Fourchette Verte, Slow Food, etc.

Le public cible de ces cours de cuisine peut être assez varié et ces activités toucheraient certaines tranches de la population genevoise qui n'ont pas toujours la possibilité de se déplacer tels que :

- ✓ Les Établissements médicaux sociaux (EMS).
- ✓ Certains patients hospitalisés depuis très longtemps aux HUG.
- ✓ L'Association des Familles Monoparentales (AFM). L'Hospice Général et certains foyers du canton.
- ✓ Les maisons de quartier et les Centres de loisirs (FASE).

i.2.4 Élargir et renforcer la formation des professionnels de la santé et des cuisiniers

Notre sécurité alimentaire est strictement liée à des systèmes alimentaires locaux, résilients, et bien diversifiés (référence avec l'Objectif du développement durable n°2). Afin de créer et de maintenir cette résilience du système alimentaire genevois, il est important de soutenir les circuits courts, de réduire la dépendance des denrées alimentaires étrangères, de diversifier au maximum notre production, etc.

Pour ce faire, il est essentiel de renforcer le lien entre le monde agricole et les professionnels de la santé ainsi que les cuisiniers qui sont, au quotidien, les acteurs principaux et les messagers auprès de la population en matière d'alimentation saine et durable. Cette synergie entre le secteur agricole et ces professionnels peut se concrétiser en proposant plusieurs visites des exploitations agricoles genevoises ainsi que des formations directement dans les fermes urbaines pour les apprentis du CFP SHR (Centre de formation professionnelle Services et Hôtellerie-Restauration), les étudiants de EHG (École Hôtelière de Genève) et les étudiants de la filière de Nutrition et Diététique de l'HEDS de Genève (Haute école de santé).

L'association MA-Terre, dans son rôle de pivot d'un large réseau interdisciplinaire, aurait les compétences et les moyens adéquats pour diriger toutes ces activités ainsi que pour concevoir des outils pédagogiques diversifiés visant à informer ces différents acteurs de la réalité agricole locale. L'objectif, à long terme, est que ces professionnels puissent accompagner au quotidien les consommateurs vers un changement durable de leurs comportements alimentaires.

i.2.5 Proposer les « Bons Jeunes » toute l'année (jeunes)

Le concept des « Bons Jeunes », visant à encourager la découverte de la gastronomie locale, est né avec la Semaine Suisse du Goût. En pratique, il s'agit de proposer aux jeunes un menu gastronomique de 4 plats accompagnés de 4 onces de vin pour seulement 60.- CHF.

L'initiative est actuellement destinée aux jeunes de 16 à 25 ans et une bonne partie des grandes tables de Suisse y participent pendant la Semaine du Goût.

L'idée innovante serait de proposer des « bons jeunes » tout au long de l'année et pas seulement pendant une courte semaine. L'Opage et autres institutions publiques pourraient soutenir l'initiative des « Bons Jeunes » ; l'association MA-Terre et le réseau des fermes urbaines pourraient se charger de la divulgation et de la distribution de ces bons lors des différents ateliers de sensibilisation.

Les jeunes intéressés pourront aussi s'inscrire en ligne pour réserver leur place selon les dates annoncées par les restaurateurs et le paiement sera effectué sur place.

Les points forts de cette initiative sont que les restaurateurs peuvent accueillir une nouvelle clientèle en proposant des prix accessibles et les jeunes ont la possibilité de découvrir la gastronomie locale, les produits de nos régions judicieusement élaborés par nos chefs et ainsi avoir envie de changer leur manière de s'alimenter au quotidien (moins de burgers, frites et pizzas).

i.2.6 Produire des documents en plusieurs langues (pour les résidents étrangers)

Le multilinguisme est une particularité de Genève. Notre ville accueille chaque année près de 20'000 nouveaux habitants. La Ville de Genève, sur son site, donne des informations administratives aux nouveaux arrivants via des documents traduits en 5 langues telles que l'albanais, l'espagnol, le portugais, … (https://www.geneve.ch/fr/public).

Malheureusement, la majorité des brochures et documents existants sur le thème de l'agriculture locale ainsi que les ateliers qui traitent de l'alimentation durable ne sont qu'en langue française ou anglaise ; ce qui réduit le nombre de personnes pouvant être touchées par ces programmes de sensibilisation et/ou d'information.

Une étude menée par l'équipe du Docteur Pedro Marquez-Vidal du CHUV montre, par exemple, que les « résidents originaires du Portugal et d'Espagne ont conservé des habitudes alimentaires méditerranéennes et se nourrissent plus sainement que les personnes nées en France ou en Suisse ». Cette tranche de population, malgré son intérêt pour des produits locaux et de saison, risque de se tourner vers l'alimentation industrielle proposée par les grandes surfaces par manque d'informations adéquates.

L'association MA-Terre pourrait se charger de la rédaction et de la production de ces documents en diverses langues et par la suite, de leur distribution auprès des élèves et des familles allophones en particulier pendant les ateliers de sensibilisation.

i.2.7 Former la classe dirigeante (responsables dans la fonction publique, politiciens, …)

Dans ce programme de sensibilisation aux enjeux liés à l'agriculture locale et à l'alimentation durable, il ne faut pas oublier la classe dirigeante afin qu'elle puisse, au quotidien, donner le bon exemple à la population et induire ainsi un changement de paradigme à long terme.

En 2018, un petit groupe de politiciens et de chefs étoilés de Suisse a lancé un appel « *Au droit de bien manger* ». Ils dénonçaient le fait qu'une partie privilégiée de la population suisse a accès à une éducation au goût et à des produits de qualité, tandis qu'une autre partie est soumise aux dictats de l'industrie agro-alimentaire. « Cette fracture est certes, largement liée aux revenus et aux catégories sociales, mais elle est aussi profondément culturelle. Elle est liée à la place de l'alimentation dans la vie, à une culture du goût qui se construit dès l'enfance, à un savoir-faire qui se transmet ou s'apprend » (Appel *Au droit de bien manger*).

Une autre fracture, mise en évidence par cet appel, est celle qui sépare le monde agricole des consommateurs suite à l'éloignement des consommateurs de l'agriculture vivrière.

Il serait souhaitable que nos élus et nos employeurs soient aussi sensibilisés à cette problématique alimentaire pour pouvoir agir sur des fronts divers.

- Afin de soutenir, encourager et valoriser nos fermes, toute la restauration collective devrait proposer au quotidien une majorité de produits locaux avec des menus sur lesquels sont cités les noms et les adresses des producteurs qui ont fourni les matières premières. Les gens auront ainsi la possibilité de recontacter les producteurs pour se faire livrer leurs produits ou de se rendre au marché de la ferme.
- Il faudrait proposer des courtes formations en entreprise (2-3 fois par année et en plusieurs langues) pour expliquer aux personnes que les légumes ou les fruits locaux sont certes, plus chers que les légumes provenant de l'étranger et d'une production industrielle, mais que nos produits sont une garantie de qualité, de fraicheur et d'éthique. Sans oublier que les circuits courts, les épiceries locales, le retour aux marchés paysans sont notre avenir selon les principes de base du développement durable cités en début de ce texte.

i.2.8 Communiquer plus via les réseaux sociaux (jeunes)

Les réseaux sociaux se positionnent à la première place comme moyen de communication des nouvelles générations.

Pour espérer toucher un maximum de jeunes, il serait judicieux de proposer des vidéos qui mettent en valeur les produits locaux, le contenu de nos assiettes et notre rapport avec la nourriture ainsi que le travail quotidien des agriculteurs et agricultrices de notre région.

Actuellement, la majorité des acteurs de l'alimentation durable communiquent surtout via Facebook, mais il a été mis en évidence que ce dernier fait partie des « vieux réseaux » avec un public de plus en plus âgé, ce qui est tout de même intéressant si on souhaite cibler la tranche d'âge des 35-45 ans. Cependant, pour arriver à faire passer le message aux jeunes, il serait mieux d'agir via Snapchat, Instagram ou Tik-Tok.
L'idée serait de diffuser des vidéos sur ces réseaux, par exemple des recettes faciles et rapides à préparer. Certains chefs de l'équipe des Chef's Goutatoo de Genève pourraient être invités dans la nouvelle cuisine de l'association MA-Terre et être filmés pendant la réalisation de ce type de recettes qui mettent à l'honneur les produits du terroir ainsi que des produits sous-exploités de notre région.
Il serait aussi envisageable que l'association MA-Terre, en collaboration avec le DIP, lance un concours auprès des écoles genevoises en demandant aux jeunes de réaliser des vidéos avec leurs smartphones sur la thématique de l'alimentation durable en mettant aussi en évidence les enjeux fondamentaux mais dans une optique différente. Par exemple, il est possible d'agir via le Festival Reflex ; depuis 2015, le service écoles-médias et le Festival Visions du Réel proposent le Festival romand du cinéma des écoles et de la jeunesse. (https://festivalreflex.ch)
En s'adressant exclusivement aux jeunes de 12 à 26 ans scolarisés ou domiciliés en Suisse Romande, le Festival Reflex propose de réaliser des courts métrages de trois minutes sur des thèmes d'actualité permettant aux jeunes d'exprimer leur vision du monde et du futur.Ces vidéos pourront, par la suite, être diffusées sur les réseaux susmentionnés et deviendront probablement la meilleure manière pour faire passer des messages positifs et prometteurs aux jeunes de la génération Z.

Cette étude vise à mettre en avant le potentiel d'une campagne de sensibilisation continue et puissante auprès de la population genevoise ainsi que des pistes d'action insuffisamment exploitées à ce jour. La mise en place des diverses propositions citées ci-dessus et la transmission de l'offre via des ressources pédagogiques de qualité à toutes les parties prenantes (DIP, EMS, HUG, foyers, restaurateurs, collectivité, etc.) représentent le travail qui peut être rapidement fourni par l'association MA-Terre et ses divers partenaires.
MA-Terre, en se basant sur les compétences interdisciplinaires de ses adhérents, est bien loin d'être seulement une association complémentaire ; en effet, elle a les potentialités de générer un cercle vertueux entre comportements alimentaires citoyens, politiques publiques et modes de productions tout en mettant en valeur les spécificités de notre territoire ainsi que le travail des agriculteurs genevois ; sans oublier bien évidemment que la qualité de notre environnement et de notre santé sont les facteurs essentiels de l'épanouissement de notre société et des générations futures.

ii. Un système alimentaire territorialisé à l'échelle communale

En annexe I, une analyse du projet de développement d'un système alimentaire territorialisé à l'échelle communale au niveau de la commune de Meyrin. Réalisée par M. Nicolas Lucchini, architecte du projet de l'éco quartier des Vergers, cette étude permet de se rendre compte du maillage d'acteurs de l'alimentation au niveau communal et met en lumière le processus de mise en place d'un système alimentaire territorialisé.

5) Conclusion

Cette étude fait état de la situation alimentaire genevoise actuelle et la replace dans le contexte des enjeux alimentaires contemporains. Les notions de sécurité alimentaire et de souveraineté alimentaire sont au cœur de la constitution de régimes alimentaires sains et durables. Les enjeux de l'alimentation sont très variés et d'une importance cruciale. L'alimentation saine et durable est un levier incroyable pour une amélioration significative de la situation dans les domaines sociaux, économiques et environnementaux. L'alimentation saine et durable répond aussi à un enjeu culturel et peut permettre une intégration de la diversité culturelle alliée à une préservation du terroir cantonal. Se réapproprier la question alimentaire au niveau du canton permettrait d'agir de façon transversale avec des acteurs locaux, publics et privés, afin de répondre aux défis alimentaires contemporains. Une grande attention devra être accordée à l'aspect social afin que toutes et tous puissent bénéficier d'une alimentation saine et durable.

6) Références

AgriGenève, *L'agriculture genevoise en 2030,* 2018, 4-16. https://www.agrigeneve.ch/images/AG2030-1phase-web.pdf

Barrett, 'Food or Consequences: Food Security and Its Implications for Global Sociopolitical Stability' in Christopher B. Barrett (ed), *Food Security and Sociopolitical Stability* (Oxford University Press 2013).

Beck, 'Disruptive Food supply chains : bringing it all back home', *The Oxford Handbook of Food*, Water and Society, 2019.

Bender, Staub, Vinci, Fäh, Krieger, Pestoni et Rohrmann, 'Mode de vie et statut en Suisse : en quoi les personnes en surcharge pondérale se différencient-elles des personnes ayant un poids normal ?', *Bulletin nutritionnel suisse*, 2019.

Bissardon et Boulianne, 'Gouvernance alimentaire territorialisée : Le cas des collectivités canadiennes', *Alimentation et proximités : Jeux d'acteurs et territoires*, 2016.

Centre ressource du développement durable, *Premiers Décryptages des Systèmes Alimentaires Durables Territorialisés,* 2018.

Comité des Nations Unies des droits économiques, sociaux et culturels (CESCR), *General Comments : le droit à une nourriture suffisante (art. 11)*, E/C.12/1999/5, 1999. https://undocs.org/fr/E/C.12/1999/5

Faessler, Gallay, Lachal, *Métabolisme agricole franco-valdo-genevois : état des lieux et synthèse*, 2010. https://www.ge.ch/document/2265/telecharger

FAO et OMS, *Régimes alimentaires sains et durables – Principes directeurs*, 2020, Rome.

FAO, *Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*, World Food Summit (Rome, 13-17 November 1996) FAO (063)/F688.

FAO, *Sustainable Diets and Biodiversity,* 2010, 7. http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf

Fédération Romande des Consommateurs, *Étude comparative sur les budgets alimentaires selon divers régimes*, 2017. https://www.frc.ch/wp-content/uploads/2017/08/etude_panierdurable.pdf

Guiraud et al., 'Une Géographie Des Circuits Courts En Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. État Des Lieux Et Potentialités De Développement.', (2014) 43(4) *L'Espace Géographique* 356–373.

Lamine et Chiffoleau, 'Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis', (2016) 232(4) *Pour* 225-232.

Lamine, ‘Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux’, (2012) 20(1) Terrains & travaux 139-156.

Logean, ‘Trop copieux, trop gras, trop sucrés : les repas suisses passent mal’, *Le Temps*, 2017, accès le 9 novembre 2020. https://www.letemps.ch/sciences/copieux-gras-sucres-repas-suisses-passent-mal

Marques-Vidal, Gaspoz, Theler et Guessous, ‘Twenty-year trends in dietary patterns in French-speaking Switzerland: toward healthier eating’, (2017) 106(1) *The American Journal of Clinical Nutrition* 217–224.

Mes choix environnement, *L’impact de l’alimentation sur l’environnement.* Accès le 28 janvier 2021. https://www.meschoixenvironnement.ch/mes-choix-alimentation/#1482409678725-98019aa2-087d

Moragues-Faus, Marsden, Adlerová et Hausmanová, ‘Building Diverse, Distributive, and Territorialized Agrifood Economies to Deliver Sustainability and Food Security’, (2020) 96(3) *Economic Geography* 219-243.

O’Neill, ‘Localized food systems – what role does place play?’, (2014) 1(1) Regional Studies 82-87.

Obrist, Walther et Schmid, ‘Analyses de tendances relatives à l’utilisation des denrées alimentaires en Suisse’*, Bulletin nutritionnel suisse*, 2019.

Office cantonal de l’agriculture et de la nature, *L’agriculture genevoise en chiffres*, 2017.

Office fédéral de la statistique, *Agriculture et alimentation*, 2020.

Office fédéral de la statistique, *Part de la production indigène à la consommation totale,* 2018.

Patel, ‘Food sovereignty’, (2009) 36 : 3 The Journal of Peasant Studies, 663-706.

Pinstrup-Andersen, ‘Food Security: Definition and Measurement’ (2009) 1 Food Security 5.

Programme national de recherche PNR 69, *Alimentation saine issue d’une production alimentaire durable*, 2020. http://www.pnr69.ch/SiteCollectionDocuments/PNR69_Synthese_brochure_FR_web.pdf

Raston et Meynard, ‘L’urgence de systèmes alimentaires territorialisés’, *The conversation*, 21 avril 2020, accès en ligne le 9 novembre 2020. https://theconversation.com/lurgence-de-systemes-alimentaires-territorialises-136445

République et canton de Genève Statistiques cantonales, *Agriculture et sylviculture*, accès le 28 janvier 2021. https://www.ge.ch/statistique/domaines/apercu.asp?dom=07_02

République et canton de Genève Statistiques cantonales, *La santé des genevois en 2017 et comparaison depuis 1992*, 2020.

https://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2020/analyses/communications/an-cs-2020-63.pdf

République et canton de Genève Statistiques cantonales, *Revenu et fortune des ménages genevois,* 2019, 8. https://www.ge.ch/statistique/tel/publications/2019/analyses/communications/an-cs-2019-60.pdf

Sen, *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation* (Oxford University Press 1983).

Service Cantonal du Développement Durable, Office cantonal de l'environnement, Office cantonal de l'agriculture et de la nature, *Impacts environnementaux des déchets alimentaires issus des ménages Genevois*, 2020. https://www.ge.ch/document/enquetes-habitudes-alimentation-genevois

Triboulet et al., 'Towards an Integrated Framework for the Governance of a Territorialised Agroecological Transition', Agroecological Transitions: From Theory to Practice in Local Participatory Design, 2019.

United Nations System Standing Committee on Nutrition, *Des régimes alimentaires durables pour la santé des populations et de la planète*, 2017. https://www.unscn.org/uploads/web/news/document/Climate-Nutrition-Paper-FR-nov-2017-WEB.pdf

Via Campesina, *Nyéléni Declaration Sélingué*, 2007, Mali : Forum for Food Sovereignty. http://www.foodandwaterwatch.org/world/global-trade/NyeleniDeclaration-en.pdf/view

WHO, *Principes d'un régime sain pour adultes*, 2015.

Zhang, 'Food security: food trade regime and food aid regime',(2004) 7 Journal of International Economic Law 565.

7) Annexes

Annexe I – Une démarche de système alimentaire territorialisé sur la commune de Meyrin par Nicolas Lucchini.

Vers une politique agroalimentaire communale

Projet alimentaire durable pour Meyrin

Diplôme universitaire en alimentation durable

Nicolas Lucchini - Octobre 2020

Le village de Meyrin en 1953. Au fond, le Salève et entre les deux, la ville de Genève. Au premier plan, les champs et vergers, site de l'actuel écoquartier des Vergers – Photo : Werner Friedli - Bibliothèque de l'école polytechnique de Zurich

Remerciements

Je ne peux ici remercier toutes celles et ceux qui m'ont inspiré, aidé, qui ont contribué à ce travail et au plaisir qu'est l'exploration de ce nouveau champ de connaissances. Je voudrais donc en citer quelques-uns-unes à qui je suis particulièrement reconnaissant. Que ceux que je n'ai pas nommés ne s'offensent pas de cette omission.

Avant tout, je remercie chaleureusement Pierre-Alain Tschudi, conseiller administratif sortant, ami sans lequel nombre d'initiatives et idées n'auraient émergé, trouvé une écoute et un relais politique actif, généreux et cultivé tout au long de ces dernières années. Merci aussi pour les relectures attentives, pour la disponibilité de chaque instant, toujours dans la bonne humeur.

Je remercie vivement Nathalie Leuenberger, conseillère administrative et maire actuelle, "élue de référence" de ce travail, pour les temps d'échanges précieux, pour son engagement politique en faveur d'un projet alimentaire durable ambitieux et généreux.

Je suis infiniment redevable à de nombreuses personnes rencontrées durant les années de construction de l'écoquartier des Vergers, sans lesquelles je ne me serais pas engagé avec tant de passion.

Merci à Raeto Cadotsch, inspirateur, instigateur et locomotive infatigable, paysan, philosophe, curieux et joyeux, provocateur indispensable ; Jean-Pierre Cêtre, pour sa pugnacité, sa gentillesse et pour la prise de conscience qu'il a déclenchée ; à Benoit Molineaux pour les limites repoussées, sa vision toujours optimiste et son infinie confiance dans l'intelligence collective ; Philippe Maag, sans lequel les nombreuses compétences n'auraient pas convergé en intelligence transversale, merci pour la confiance, l'écoute et l'inventivité ; Thierry Ruffieux pour la complicité, l'ouverture culturelle, l'amitié, les expositions, en particulier "La ville fertile", les rencontres et débats importants, avec Gilles Clément notamment.

Merci à Silvia Pérez-Vitoria pour ses ouvrages sur l'agriculture paysanne, sa participation et nos précieux échanges ; à Gilles Pérole pour sa venue à Meyrin, sa générosité et pour m'avoir ouvert la voie du projet alimentaire durable ; à Emmanuel Ansaldi pour nos débats passionnants, ses relectures, conseils bienveillants, propositions et temps jamais compté ; à Valentina Maïga - Hemmeler pour sa disponibilité ; à Marcos Weil pour sa confiance et ses relais ; à Jacques Mirenowicz pour nos échanges, la si précieuse *Revue durable* ; à Flora Madic pour son temps et pour m'avoir gentiment remis une copie très utile de son important travail sur l'alimentation, malheureusement jamais publié ; à Véronique Diebold pour son enthousiasme et sa gaité irremplaçables, son travail et notre complicité ; à Michel Nanchen pour sa vision experte d'une cuisine vivante. Merci aussi à l'équipe d'Eldora pour son accueil et sa disponibilité.

Merci à mes collègues de l'équipe des Vergers, camarades et complices ; à Stéphanie Baron - Levrat et à Melissa Rebetez pour ce champ ouvert de la participation citoyenne, sans lequel rien ne peut advenir. Merci enfin à Jean-Marc Solai, chef d'orchestre pugnace, inventif et ouvert à d'impressionnantes initiatives.

Merci à **MA-Terre : la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève** pour son soutien et l'intérêt porté à ce travail.

Table des matières

REMERCIEMENTS 3
AVANT-PROPOS 7

DIAGNOSTIC TERRITORIAL 8

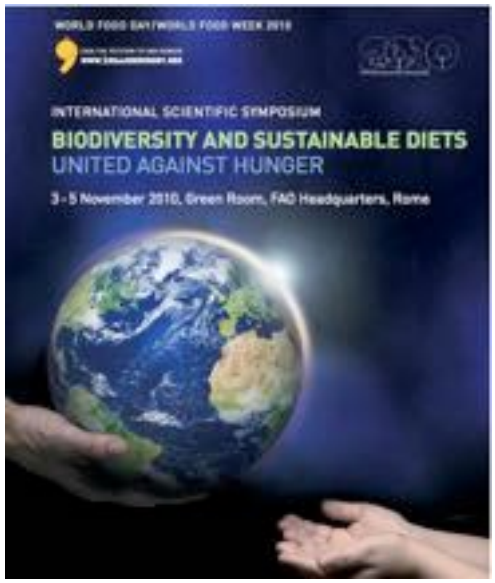
1. INTRODUCTION 8
Émergence d'un projet alimentaire de quartier 8
Vers une politique agroalimentaire communale 8
Mehr als essen ! - expressions et attentes citoyennes 9
2. LES OBJECTIFS DU PROJET AVANT LE DIAGNOSTIC 11
3. LE TERRITOIRE 12
Le Grand Genève, territoire de référence de l'alimentation locale 13
Périmètre du projet – plan d'ensemble agroalimentaire 17
La lisière entre ville et campagne, au cœur des enjeux paysagers 18
4. PROJETS DE NATURE ÉCOLOGIQUE, SOCIALE, SOLIDAIRE ET ARTISTIQUE 19
Un chemin de la biodiversité 19
Plan de développement régional - Points relais agricoles en milieu urbain et ferme municipale de la Planche 21
Toilettes du futur et engrais naturel 23
5. LES ACTEURS DU TERRITOIRE 25
Organigramme des acteurs du projet 25
La commune de Meyrin et son administration 26
Les acteurs de l'écoquartier des Vergers 28
Les acteurs externes 29
Forces et faiblesses des acteurs du territoire 30
6. LES PRODUCTIONS LOCALES 31
Définition du périmètre "local" 31
Meyrin, lisière urbaine et agricole 31
La production meyrinoise en chiffres 32
Taille des exploitations, transmissions et "paiements directs" 34
Le foncier 34
Le Projet alimentaire de quartier – une alternative ? 35
Production issue de l'écoquartier des Vergers 36
Projet alimentaire de l'écoquartier des Vergers – vue d'ensemble 37
Potentiels agricoles meyrinois 38
La ceinture agricole genevoise, un héritage 39
L'agriculture genevoise en quelques chiffres 39
Genève Région - Terre Avenir (GRTA) 42
Élevage et production laitière à Genève 42
Forces et faiblesses des productions locales 43
7. LES INFRASTRUCTURES DE TRANSFORMATION LOCALE ET DE LOGISTIQUE 44
Nouveaux ateliers d'artisans transformateurs dans l'écoquartier des Vergers 44
Forces et faiblesses des infrastructures de transformation locale et logistique 45
8. LA RESTAURATION COLLECTIVE 46
La restauration scolaire communale 47
La délégation de service public à l'entreprise Eldora 48
Nutrition et santé – préconisations nationales 54
Le label Fourchette Verte (FV) 57
Le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire 62
Cuisines scolaires et augmentation du nombre de repas / jour 64
Forces et faiblesses de la restauration collective communale 67
9. CONCLUSION DU DIAGNOSTIC 68
Forces et faiblesses du diagnostic territorial 69

PLAN PROJET 70

UN PROJET ALIMENTAIRE DURABLE… POURQUOI ? 70
Dix bonnes raisons : 70
Objectifs, livrables et actions pour une politique agroalimentaire communale 71
1. *Affirmation d'une politique agroalimentaire communale - gouvernance 71*
2. *Restauration scolaire 72*
3. *Entre ville et campagne – la (re)connaissance de l'espace rural 74*
4. *Production et transformation locales, résilience territoriale 75*

5. L'écoquartier des Vergers 76
6. Économie locale et finances 76
7. Sensibilisation, éducation, formation, partage 76
8. Périmètre du projet alimentaire durable – Plan d'ensemble 77
9. Périmètre et structure de découpage du projet alimentaire durable 78
10. Planification – Diagramme de Gantt 79
11. Le temps du projet alimentaire durable 80
Fiche action 1 81
Gaspillage alimentaire - organigrame des pesées électroniques du 82
CONCLUSION.....83
BIBLIOGRAPHIE SUCCINCTE 84
LISTE DES ANNEXES.....84

“ Les alimentations durables sont les systèmes alimentaires à faibles impacts environnementaux, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations présentes et futures.
Les alimentations durables sont protectrices et respectueuses de la biodiversité et des écosystèmes, sont acceptables culturellement, accessibles, économiquement équitables et abordables.
Elles sont nutritionnellement correctes, sûres et saines, tout en optimisant les ressources naturelles et humaines. “



3-5 NOVEMBER 2010, FAO HEADQUARTERS, ROMA FAO publication, 2012

Avant-propos

L'enjeu sous-jacent à la mise en œuvre d'une politique agroalimentaire communale est celui d'une **réconciliation**.

Réconciliation entre les territoires et les terroirs, dont les logiques ont radicalement divergé après la seconde guerre mondiale, entre ville et campagne, entre agriculture et nature, entre nature et culture et enfin, entre les citoyens dont les liens se sont distendus, voire ont été rompus.
Le vingtième siècle a produit massivement des villes, citoyens, fruits et légumes "hors-sol" au cours d'un processus de globalisation dont on sait aujourd'hui les conséquences catastrophiques tant pour nos écosystèmes, humains et non-humains, que pour la justice sociale, la santé et même l'économie. [73]

A la charnière entre nature et culture, notre nourriture est l'un des vecteurs essentiels permettant, littéralement, de refonder un projet de société plus juste et réinsérée dans les cycles écosystémiques du monde vivant.
Ici comme ailleurs l'urgence climatique et la chute vertigineuse de la biodiversité vont de pair avec la disparition des paysans, de leurs outils et de leurs savoir-faire comme des terres agricoles (nos communs), fragilisant nos territoires et notre avenir.

Sur ce constat, développer un projet alimentaire durable est une démarche de relocalisation et de résilience territoriale pleine de sens et profondément optimiste, retissant les liens décousus et menant à une nourriture ancrée dans son terroir, meilleure pour la santé, socialement équitable et bourrée de plaisirs partagés !

La ville fertile. Vue de l'écoquartier des Vergers en construction © Laurent Barlier photographe

[73] La pandémie du Coronavirus actuelle en est un tragique révélateur.

Diagnostic territorial

1. Introduction

Émergence d'un projet alimentaire de quartier

C'est la construction de **l'écoquartier des Vergers** (1350 appartements pour 3000 habitants) sur 16 hectares de terres agricoles déclassées, débutée en 2014 et pratiquement achevée qui a favorisé l'émergence d'un projet alimentaire de quartier, dont les valeurs correspondent remarquablement avec les objectifs d'exemplarité et de durabilité voulus par les autorités communales pour l'écoquartier[74].
La mise en place d'une **démarche participative et d'un dispositif administratif et foncier de mutualisation des espaces publics** ainsi que le soutien communal éclairé ont permis de relayer et d'augmenter l'implication des **coopératives d'habitat participatif** dans la concrétisation du projet alimentaire.
Porté par des paysans et habitants, ce projet comporte un supermarché participatif paysan, des ateliers de transformation (boucher, laitier, boulanger) ainsi qu'une production maraichère in situ par une coopérative de paysans-jardiniers qui seront bientôt installés dans la **ferme municipale de la Planche** en cours de réhabilitation.
Suivant une logique de filières, « de la fourche à la fourchette », le projet vise à retisser des liens directs et démocratiques entre producteurs et mangeurs, par le biais de plusieurs fermes actuellement situées hors du territoire meyrinois. Ce projet d'"**agriculture urbaine**", foisonnant de potagers et d'un poulailler citoyen, ancre l'écoquartier dans le territoire et contribue à forger son identité, suscitant un intérêt croissant et posant la question alimentaire à l'échelle plus largement communale, voire cantonale.
Dans cet esprit, la ferme municipale de la Planche s'inscrit tout à la fois dans le tissu communal (et communautaire) de l'écoquartier et dans la mise en réseau de « **points relais agricoles en milieu urbain** », projet porté par le Canton de Genève et par la Confédération suisse pour soutenir les agricultures régionales (voir chapitre 4).

Vers une politique agroalimentaire communale

C'est par la révision du plan directeur communal en 2019 que la question alimentaire s'est d'abord transposée en dehors des limites de l'écoquartier et qu'un dialogue a été renoué entre la collectivité et les agriculteurs meyrinois pour réfléchir à une relocalisation de l'écosystème alimentaire meyrinois.
Cette démarche ambitionne une plus grande cohésion territoriale et un (r)établissement des liens entre habitants et producteurs par l'activation des leviers communaux.
Il y a une prise de conscience que les surfaces agricoles équivalent à un tiers de la superficie de la Commune et que ce territoire est à reconsidérer de façon plus globale et intégrée, notamment pour tout ce qui touche aux questions environnementales.

La restauration scolaire et collective au cœur de ces enjeux

Partant de la "**politique interne de développement durable**", une démarche complémentaire a été initiée au sein de la collectivité et réunit un petit groupe de travail pour évaluer les potentielles améliorations en lien avec l'alimentation communale, qu'elle soit scolaire, évènementielle ou autrement collective. Cette démarche, résolument transversale et touchant tous les services communaux, implique de réaliser un inventaire critique, état des lieux recensant l'ensemble des activités touchant à l'alimentation et mesurant leurs impacts. Le diagnostic territorial est largement concomitant de cette démarche.

[74] Voir chapitre 6 pour le détail du projet alimentaire de l'écoquartier des Vergers

Mehr als essen ! [75] - expressions et attentes citoyennes

Le projet alimentaire durable émerge principalement des attentes citoyennes, qui sont relayées et soutenues par les autorités communales. Cela vaut pour l'écoquartier des Vergers par le biais de sa démarche participative bien sûr mais plus largement, cela traduit la prise de conscience de la population vis-à-vis de ces enjeux, tout comme celle des élus qui s'en font l'écho.
Les votations du 23 septembre 2018 pour la souveraineté alimentaire et une alimentation saine et équitable[76] sont un marqueur important du changement de paradigme en cours. La crise du Coronavirus accentue cette tendance et nombre de citoyens se tournent vers les agriculteurs genevois pour se fournir en denrées locales, saines et dont l'approvisionnement est assuré par leurs filières.

A Meyrin, **59.8% de OUI à la souveraineté alimentaire et 62.71% de OUI pour des aliments équitables**
Affiches du syndicat Uniterre et des Verts suisses

Les élections municipales du printemps ont elles aussi confirmé cette tendance, puisque **l'alimentation durable a été placée au cœur de la campagne** par la maire sortante **Nathalie Leuenberger** (PS) et par **Eric Cornuz** (Les Verts) au sein d'un programme commun notamment axé sur l'alimentation saine et durable. Tous deux ont été élus en tant que conseillers administratifs et forment maintenant une majorité qui permet d'envisager des avancées prometteuses en la matière.
L'édition prochaine du nouveau programme de législature est un jalon essentiel qui orientera le projet et les implications de l'administration communale pour les années à venir. Dans ce contexte, le diagnostic territorial voit son utilité renforcée et il est donc d'autant plus nécessaire de poursuivre ce travail durant les mois à venir afin qu'il serve de point d'appuis pour guider la démarche communale en bonne connaissance de cause.

[75] En allemand veut dire "plus que manger !" en référence au slogan aux coopératives d'habitat participatif zurichoises "Mehr als wohnen !", "plus que se loger ! "
[76] Ces deux initiatives ont été rejetées au niveau national mais plébiscitées en Suisse romande et notamment à Meyrin.

Les lignes bougent !

“Mehr als essen“

Droite : Journée participative consacrée à l'agriculture urbaine aux Vergers, 4 mars 2016.

Bas : Matériel de

POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE À MEYRIN

PS Les Socialistes de Meyrin-Cointrin
www.psmeyrin.ch

LES VERTS MEYRIN-COINTRIN
www.verts-meyrin.ch

Dans le cadre de la prochaine législature, les Vert·e·s et les Socialistes de Meyrin-Cointrin proposent un projet fort autour d'une alimentation saine et durable. Notre objectif vise à ce que la Commune délivre une prestation publique de restauration collective répondant aux principes d'une alimentation équilibrée et durable, dans une dynamique d'amélioration continue et dans le respect des budgets alloués.

Ensemble, nous nous engageons à porter ce projet devant le Conseil municipal avec les cibles suivantes:

MANGER SAIN ET LOCAL

Les repas seront préparés chaque jour avec des produits frais et les denrées alimentaires seront, autant que possible, issues de la production régionale et de l'agriculture biologique.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Favoriser une alimentation locale a également de fortes répercussions sur les productrices et producteurs alimentaires. En donnant des débouchés aux paysan·ne·s, nous favorisons une économie agricole locale et forte.

DES COUTS MAITRISÉS

Nous veillerons également à maîtriser les coûts de cette alimentation de qualité, en réduisant notamment le gaspillage alimentaire. D'autres collectivités ayant déjà intégré ce type de mesures sont parvenues à diminuer le gaspillage alimentaire jusqu'à plus de 30%. Notre démarche, en visant une amélioration progressive et continue, permettra aussi d'opérer cette évolution.

PLAN D'ACTION

- Élaborer un plan de mise en œuvre sur la base d'un état des lieux de la prestation actuelle (diagnostic local).
- Avoir un outil de suivi avec des indicateurs de performance, dans une dynamique d'amélioration continue.
- Les repas sont préparés chaque jour à Meyrin et environs, avec des produits frais.
- La préparation industrielle des repas selon le mode de la « liaison froide » est exclue.
- Les aliments doivent, dans la mesure du possible et en fonction des saisons, être fournis par des productrices et producteurs de la région.
- Le gaspillage alimentaire est réduit au maximum. Cette réduction contribue à la maîtrise des coûts.
- Un plan de communication et des actions de sensibilisation encourageant à une alimentation saine et durable est déployé de manière régulière auprès de la population meyrinoise.

Impressum - Éditeurs responsables et auteurs: Michel Fabre, Maurice Amato, Les Socialistes et les Vert·e·s, Av. de Vaudagne 33, 1217 Meyrin - Illustration: Nathalie Gür - Impression sur du papier 100 % recyclé blanchi à 4'000 exemplaires Conception graphique: ::pleez - Impression: Imprimerie du Moléson coris SA

2. Les objectifs du projet avant le diagnostic

Les objectifs du projet évoqués et validés avant le lancement du diagnostic territorial l'ont été de concert avec le tuteur responsable, **Pierre-Alain Tschudi**, conseiller administratif (sortant) en charge, notamment, de l'urbanisme et grand instigateur du projet alimentaire, ainsi qu'avec **Nathalie Leuenberger**, élue référente, maire actuelle, conseillère administrative (réélue) en charge notamment des services du développement social et emploi (sous l'égide duquel se trouvent les écoles et leurs cuisines), de la petite enfance (les crèches) et de la culture.

Les objectifs suivants ont étés énoncés avant diagnostic :

1. **Relocaliser une partie de l'économie agroalimentaire :**
   - Se réapproprier l'alimentation scolaire et collective en reformulant les cahiers des charges et en municipalisant, idéalement, la production des repas.
   - Poursuivre la démarche engagée pour (re)construire un dialogue durable entre la Commune et les agriculteurs meyrinois, ainsi qu'avec les acteurs du projet alimentaire de l'écoquartier des Vergers.
   - Fournir des débouchés communaux (à conditions) aux agriculteurs locaux, principalement par le biais de la restauration scolaire.

2. **Réduire l'empreinte écologique de tout ce qui touche à l'alimentation communale :**
   - Viser le 100% bio, local et de saison et réduire la part carnée des repas.
   - Réduire au minimum le gaspillage alimentaire et réinsérer les déchets associés dans le cycle agroalimentaire (compost, alimentation animale).
   - Préserver et développer la biodiversité cultivée / élevée, au sein d'un environnement intégré.

3. **Améliorer la santé communautaire et territoriale suivant le concept d'"une seule santé"[77] :**
   - Actionner les leviers communaux
   - Proposer une alimentation saine, dépourvue de résidus de pesticides, locale, bio et de saison, en liens directs avec les producteurs.
   - Sensibiliser les citoyens en engageant des actions de communication, d'éducation (culture) et de formation et en valorisant les actions menées ou à engager.
   - Impliquer toutes les parties prenantes dans des démarches participatives.

4. **(Re)tisser des liens entre producteurs, citoyens mangeurs, administration et élus :**
   - Mettre en œuvre des outils favorisant les liens / articulations entre production, transformation, distribution, consommation, "de la fourche à la fourchette".

[77] Selon le concept One Health - une santé unique, développé par la FAO, l'OMS et l'OIE, reliant la santé humaine, animale et environnementale

3. Le territoire

Meyrin est une commune urbaine, populaire et cosmopolite située à la périphérie d'une ville riche, Genève.
Entre le Jura et les Alpes, Meyrin se trouve en Suisse romande à l'extrémité du bassin lémanique, en périphérie nord de Genève. Au sein de cette "agglomération" dénommée le **Grand Genève**, Meyrin a été le lieu de construction de la **première "Cité satellite" de Suisse**, passant entre les années 60 et 80 d'un village de 3'000 habitants à une cité de 18'000 et aujourd'hui ville de 25'000 habitants, mêlant tissu villageois, grands ensembles, vastes espaces arborés et agriculture pour près d'un tiers de sa superficie.
Le canton de Genève étant pour ainsi dire imbriqué dans le territoire de la France voisine, Meyrin se trouve à la frontière des deux pays au sein d'un ensemble géographique largement transfrontalier.
La Commune est scindée en deux parties, nord et sud, par l'aéroport international de Genève.

r

Lac Léman et rade de Genève sur fond d'Alpes enneigées. **Meyrin**, entre ville et campagne vers 1982 – Fonds Swissair

La "ville hors-sol" : Cité satellite de Meyrin, vers 1960. En moins de 10 ans le village historique passe de 3200 à plus de 14000 habitants - Source : archives municipales de la ville de Meyrin

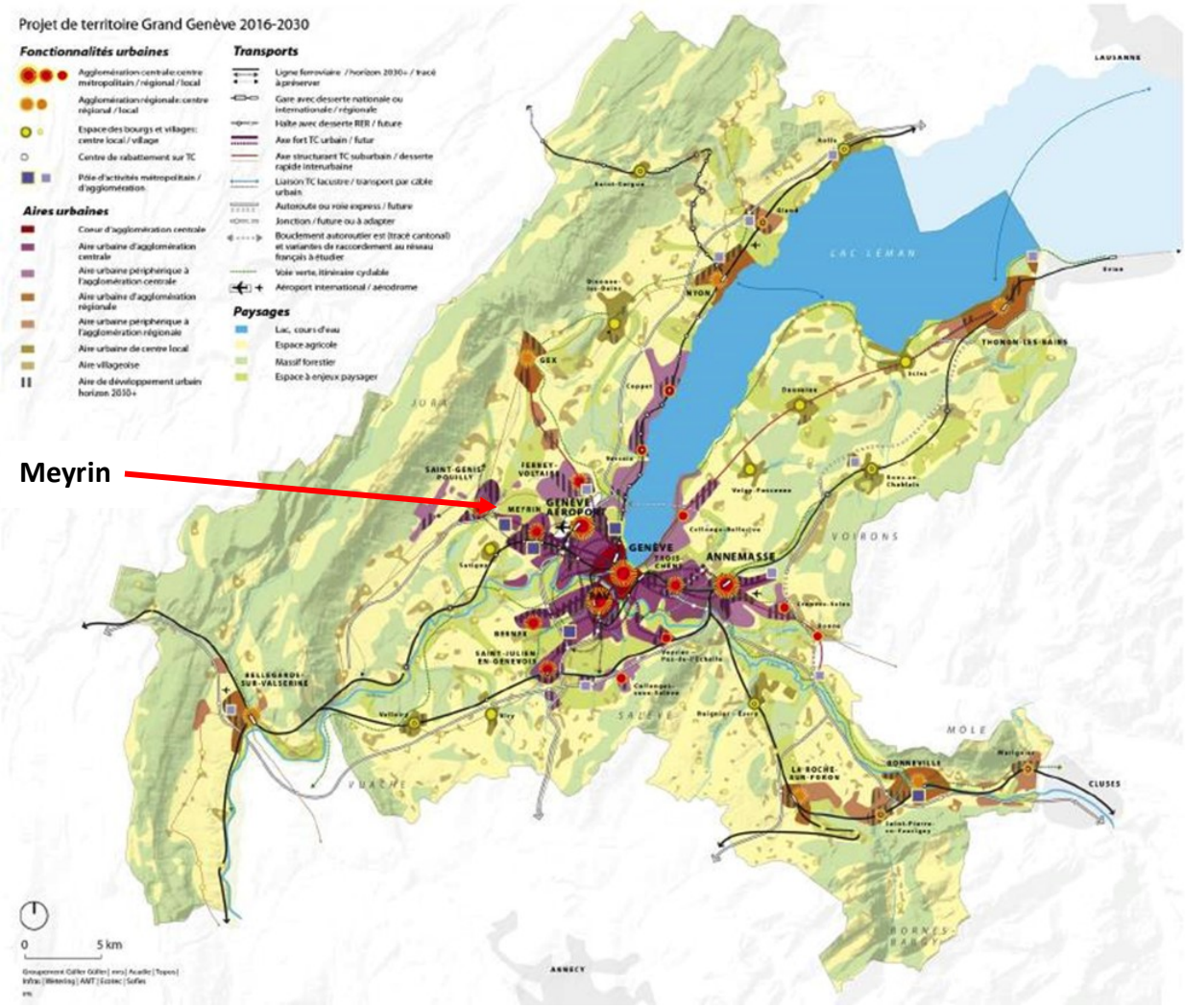
Le Grand Genève, territoire de référence de l'alimentation locale

Le territoire appelé Le Grand Genève propose la vision d'un projet se voulant concerté et cohérent. **Meyrin** est située au nord-ouest de l'agglomération, en lien direct avec le département de l'Ain. Cette aire géographique correspond à la

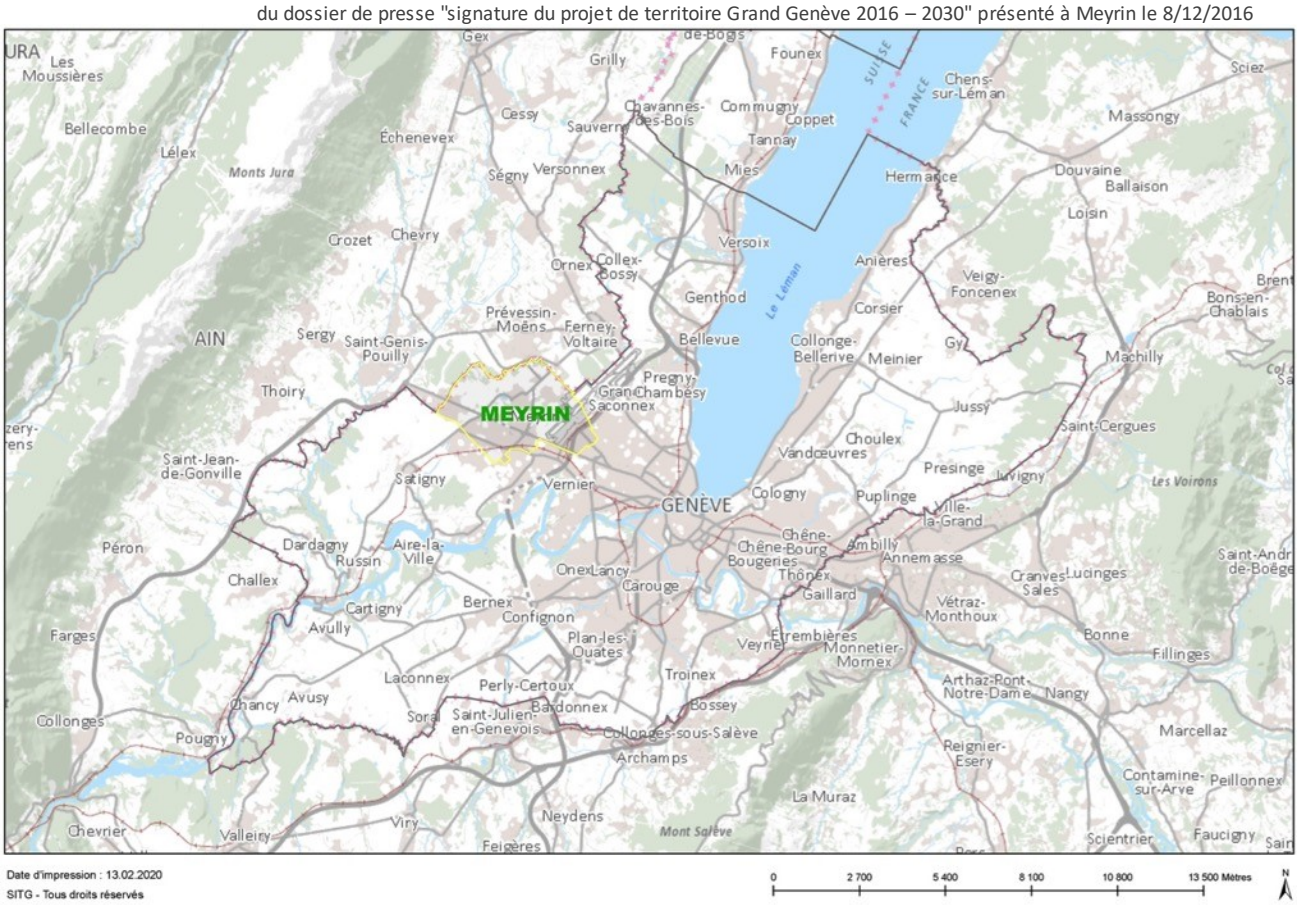
> 2 pays
> 2 cantons, 2 départements
> 1 région
> 2 000 km²
> 212 communes
> 1 million d'habitants
> 500 000 emplois (2015)

2 Dossier de presse – 8 décembre 2016

Grand Genève
AGGLOMÉRATION FRANCO-VALDO-GENEVOISE



Cartes : extraits du dossier de presse "signature du projet de territoire Grand Genève 2016 – 2030" présenté à Meyrin le 8/12/2016



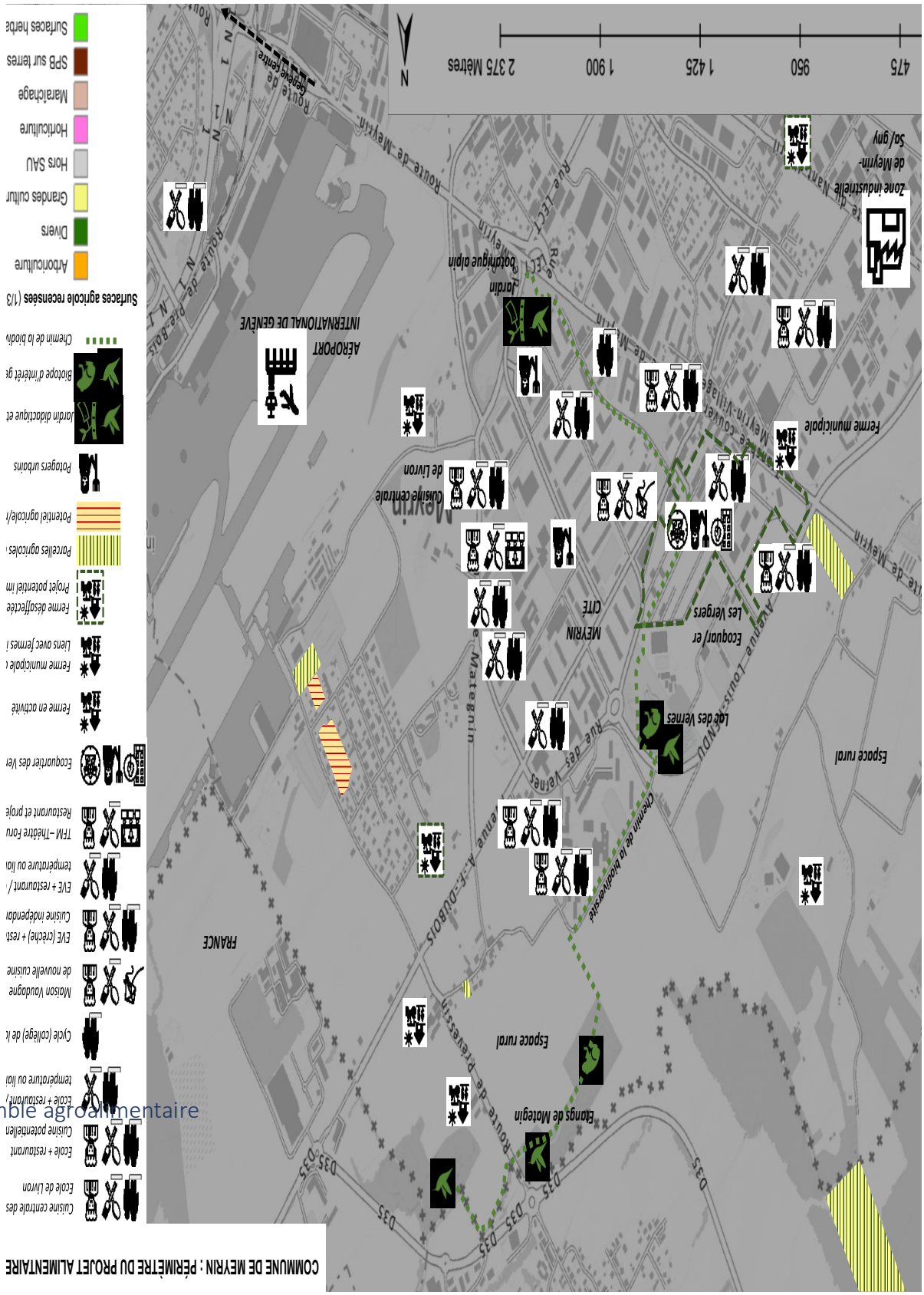
Canton de Genève / Commune de Meyrin - Source : https://ge.ch/sitg/

La commune (ville) de Meyrin en quelques chiffres [78]
Superficie : 9.95 km2
Altitude : 432m
Surface agricole utile : 270ha ainsi que 60ha cultivés en zone franche (01-Ain)
Nombre d'habitants : 25'681 en 2019
Densité : environ 2'500 hab/km2
Emplois : plus de 27'700 (2017), dont environ 90% dans le tertiaire
Entreprises : plus de 1'500 (plus de 750 PME)
Hôpital : hôpital régional de La Tour (privé)
CERN : Centre européen pour la recherche nucléaire
Nationalités : plus de 100, en provenance des 5 continents
Pays limitrophe : France (Pays de Gex / Département de l'Ain 01)
Gentilé : les Meyrinois-es

[78] Pour en savoir (un peu) plus : https://fr.wikipedia.org/wiki/Meyrin et https://www.meyrin.ch

Commune de Meyrin. Imbrication des tissus, agricole, urbain industriel et aéroportuaire. Source : https://ge.ch/sitg/

emble agroalimentaire

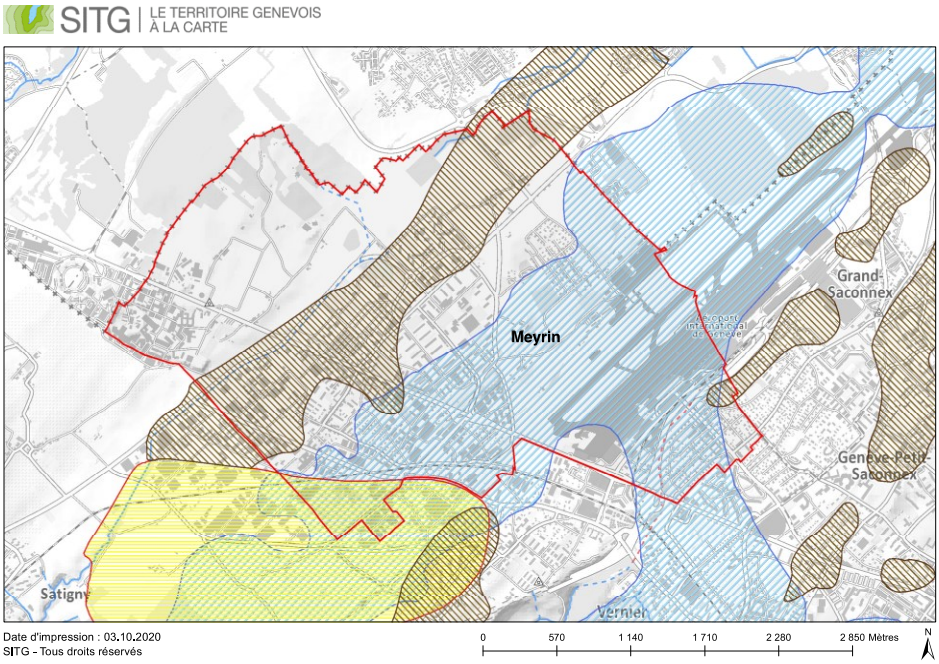


La lisière entre ville et campagne, au cœur des enjeux paysagers

De par sa situation géographique à la lisière entre ville et campagne, dans un tissu dont les lambeaux urbains, agricoles et de nature s'imbriquent entre des réseaux routiers, ferroviaires, aériens, émergents ou immergés, Meyrin concentre les enjeux de la *ville diffuse*.
Ville fertile, nature en ville, agriculture urbaine, autant de termes qui tentent de **qualifier l'identité de nos territoires dans un contexte d'urgence écologique et climatique**[79].

Le projet alimentaire durable est un axe essentiel de la relocalisation territoriale.
La transformation du paysage qu'il sous-tend est un enjeu à part entière de la nouvelle politique agroalimentaire communale.

Vue de l'écoquartier des Vergers en construction et lisière agricole en octobre 2018 depuis la ferme Haldemann – photo N. Lucchini



Meyrin se situe sur l'une des principales nappes phréatiques du canton de Genève. Les données sur la qualité de l'eau potable n'ont pas encore été consultées dans le cadre du diagnostic territorial. Source : https://ge.ch/sitg/

[79] Le Conseil d'Etat de Genève a déclaré l'état d'urgence climatique le 4 décembre 2019, fixant de nouveaux objectifs de réduction des émissions de GES et fixant à 2050 la neutralité carbone

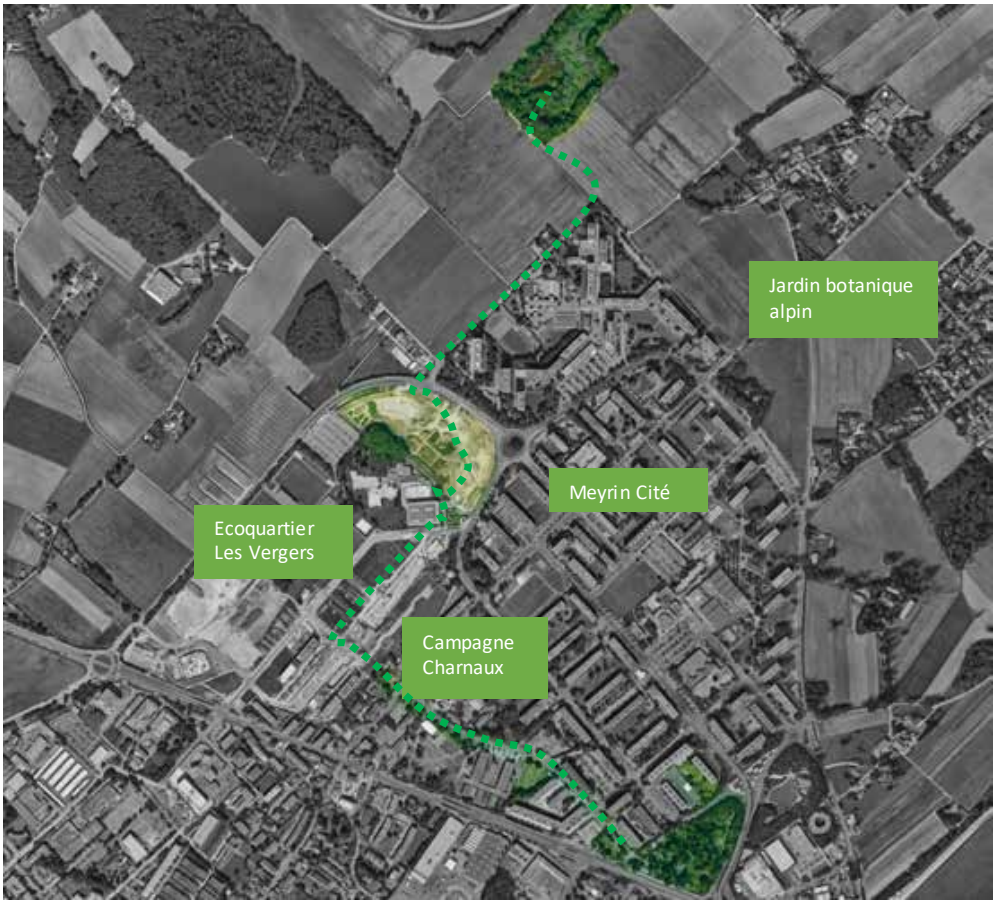
4. Projets de nature écologique, sociale, solidaire et artistique

Un chemin de la biodiversité

Dans le contexte décrit plus haut, **les étangs de Mategin, zone humide d'importance nationale pour son avifaune**, sont un site naturel protégé situé à l'extrême nord de la commune. A l'autre extrême, au sud, **le jardin botanique alpin**, créé par un négociant en tissus à la fin du 19ème siècle, est emblématique d'une démarche tout à la fois naturaliste, culturelle et scientifique. **Le CAIRN**, espace de pollinisation et de germination de projets artistiques s'y trouve en constante hybridation entre nature et culture.
Ces deux jardins, l'un naturel, l'autre culturel et scientifique, doivent être reliés par un **chemin de la biodiversité** à travers la Cité, passant par l'écoquartier des Vergers et rejoignant les étangs par le lac des Vernes. Il nous parait ici essentiel d'**inclure la biodiversité cultivée et élevée** (agriculture et élevage) à ce concept et au **parcours didactique** qui le concrétisera.
Le projet du lac des Vernes est le fruit d'un long combat mené au sein de la Commune pour préserver du développement urbain une grande parcelle jouxtant celle des Vergers. Un bassin de récupération des eaux de pluie de la Cité y a été réalisé sous la forme d'un petit lac, biotope de zone humide. Cet **ouvrage à vocation hydraulique et naturaliste** fait aussi transiter les eaux du chauffage à distance mis en œuvre pour l'écoquartier. Il s'agit d'un réseau d'eaux froides puisées dans des puits perdus du Rhône, acheminées à travers la zone industrielle en refroidissant des installations et dont le delta de température récupéré permet d'alimenter en chauffage l'ensemble des immeubles et école des Vergers. L'eau revient au Rhône à sa température initiale en passant par le lac dont la surverse alimente **le Nant d'Avril**. Cet ouvrage, mis en service en 2016 augmente significativement la capacité d'accueil des nombreux oiseaux des étangs de Mategnin.

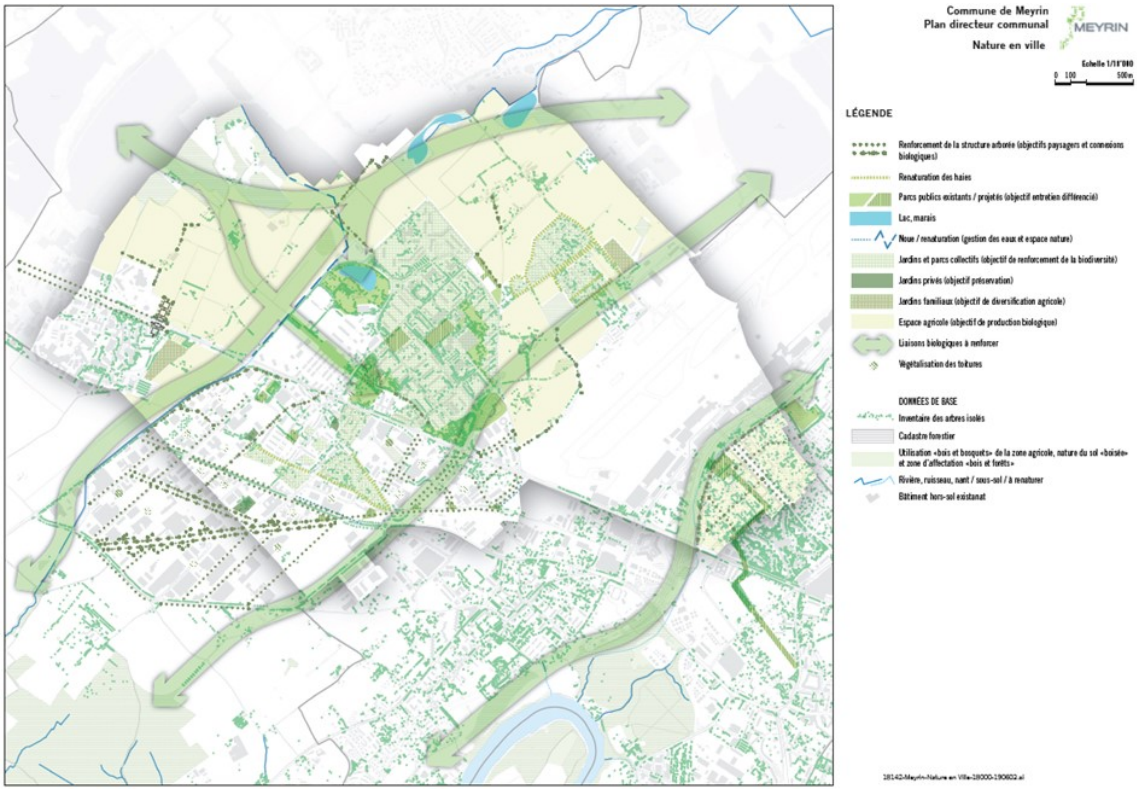
Haut : Le lac des Vernes face au Jura et à proximité de l'écoquartier des Vergers. (Photos L. Barlier)

Bas : Le jardin botanique alpin : Chèvrerie et poulailler. La villa du CAIRN : dessin de Guy Delisle dans le cadre d'une résidence en 2018.



Chemin de la biodiversité, du nord au sud, les étangs de Mategnin, le lac des Vernes et le jardin botanique alpin. Tiré du "Dossier de candidature pour la distinction cantonale du développement durable 2017"

Le plan directeur communal inscrit la notion de **“nature en ville“** dans la vision territoriale et identifie un certain nombre de "couloirs" écologiques à favoriser. Cette vision reste à approfondir dans le cadre du projet alimentaire en y intégrant la frange agricole et ses interfaces intra-urbaines. On devra notamment **penser intercommunalité et transfrontalier** pour la cohérence de ce projet.

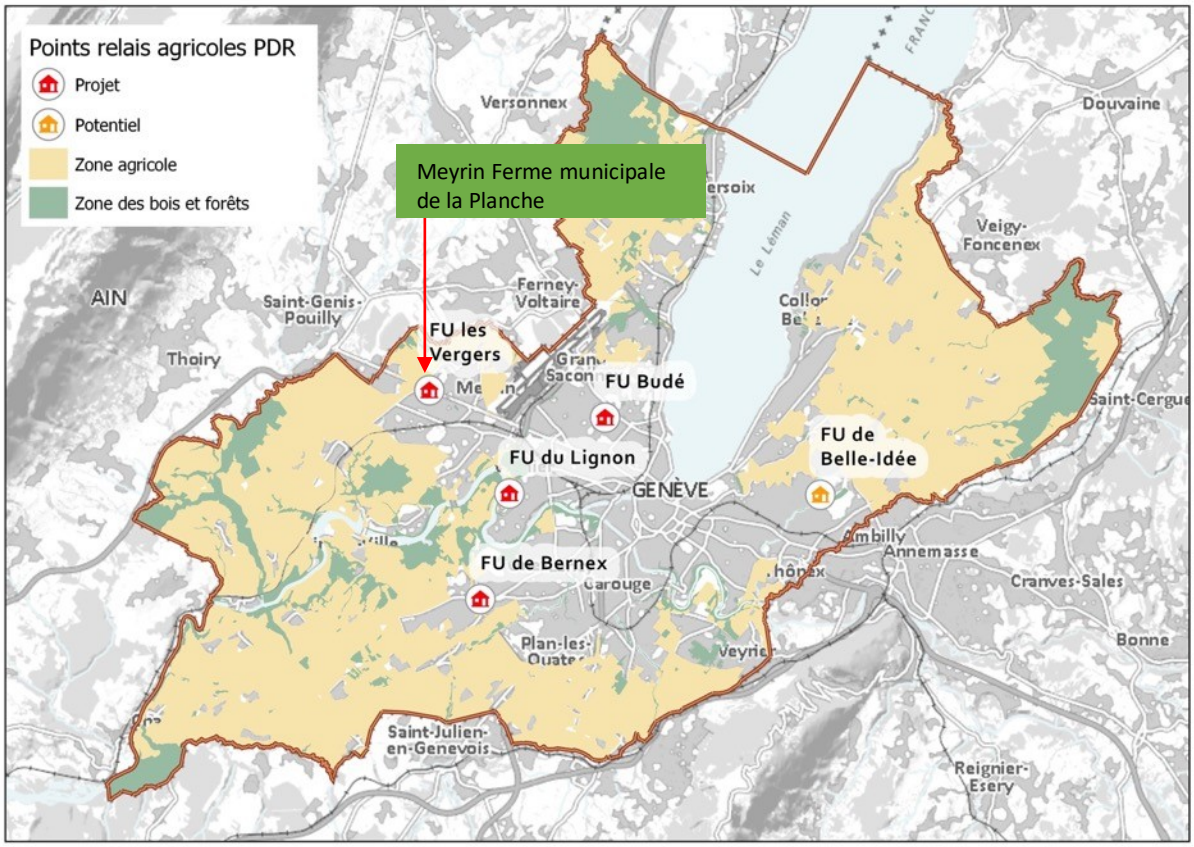


Plan de développement régional - Points relais agricoles en milieu urbain et ferme municipale de la Planche

A la jonction entre la zone industrielle (ZIMEYSA), l'hôpital de la Tour, la zone agricole et à proximité directe de l'écoquartier des Vergers, la ferme municipale de la Planche est un bâtiment classé datant de la fin du XVIIIème siècle, en cours de réhabilitation.
Tout à la fois **patrimoine architectural et de la mémoire des lieux**, cet "**équipement public"** permettra l'installation de la coopérative agricole des Vergers. A ce titre, la ferme municipale de la Planche est incluse au *plan de développement régional (PDR) des points relais agricoles en milieu urbain.* Les PDR sont des dispositifs de soutien aux agricultures régionales financés par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et par l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN). Outre la réhabilitation de la ferme communale, La Fève (SPP) et la coopérative agricole des Vergers vont bénéficier de subventions[80], établissant un lien fort entre l'échelle du quartier[81] et celle du territoire alimentaire, plus étendu.

Selon l'étude préliminaire présentée à l'OFAG (voir annexe 3) ***« Le but de ce projet est de développer des points relais agricoles en milieu urbain sous la forme de Fermes Urbaines (FU) dans l'intention d'apporter à la population citadine des vitrines de l'agriculture régionale ainsi que d'établir et renforcer des liens entre la population urbaine et les milieux agricoles genevois. »***

Situées en différents points du canton, les fermes urbaines concernées (voir carte ci-dessous) doivent former un réseau dont les buts et relations seront organisés au sein de l'*Association pour le pilotage des points relais agricoles en milieu urbain*.
Les piliers du projet sont : **produire, distribuer, sensibiliser / éduquer / former.**



Canton de Genève - situation des fermes urbaines du PDR, source : Association des points relais agricoles en milieu urbain

[80] Les subventions sont échelonnées sur 6 ans et conditionnées par le suivi de l'utilisation des fonds, en conformité avec la convention liant les projets, la Confédération et l'État de Genève.
[81] Pour des raisons de temporalité, les ateliers des artisans de transformation ne font pas partie du projet subventionné mais sont pleinement intégrés à la dynamique du projet alimentaire.

Nous insistons sur la spécificité de chaque ferme et de chacun des projets. Partant des Vergers, le projet alimentaire meyrinois dicte les orientations du PDR en fonction des paramètres et ambitions locales.

En plus des FU, la **Maison de l'Alimentation, MA–Terre Genève,** elle aussi subventionnée, s'inscrit de façon transversale au sein du PDR. Basée à la ferme de Budé, cette association initiée dans le cadre d'une démarche menée par l'OCAN depuis 2010 sur les questions d'"agriculture urbaine" et d'alimentation ***"ambitionne de développer l'intérêt pour une consommation alimentaire durable, issue de la production locale, pour le bien-être de la population et de notre territoire"*** [82].
Cours de cuisine et sur l'alimentation durable, conférences et formations professionnelles doivent constituer un programme cohérent à diffuser notamment par le biais des fermes urbaines (points relais). Les cours et visites opérés par les FU seront rémunérés et pourront constituer un revenu complémentaire à leurs activités.
L'articulation entre ce projet transversal d'échelle cantonale et le projet alimentaire meyrinois reste à préciser, mais l'on entrevoit de véritables opportunités de renforcement mutuel. De plus, hors du contexte du PDR, MA-Terre pourrait devenir un soutien pour le projet alimentaire, disposant de réseaux, voire de fonds de soutiens pour l'émergence de projets alimentaires durables.

L'adhésion de la Commune de Meyrin à la MA est souhaitée par l'association, considérant que la démarche meyrinoise est exemplaire, reste à préciser les modalités d'échanges et de travail commun pour en décider, sachant que les communes adhérentes participeront au financement de la MA à des hauteurs non déterminées à ce jour.

La ferme de la Planche avant rénovation. En deux parties, habitation-accueil et outil agricole, elle comportera un atelier de transformation (conserverie et/ou légumerie), de la conservation des fruits et légumes de garde, et servira de base à l'équipe de la coopérative agricole en charge de l'entretien et de la production dans

[82] MA-Terre Genève, extrait de la documentation en annexe au projet PDR-2, décembre 2019

Toilettes du futur et engrais naturel

L'implication des **coopératives d'habitation participatives** dans le projet de l'écoquartier des Vergers a largement contribué et contribue encore de façon déterminante à sa qualité et à l'émergence des enjeux écologiques et sociaux, notamment en lien avec l'agriculture et l'alimentation.

L'assainissement alternatif développé au fil des projets par **la coopérative Équilibre** dans plusieurs de ses immeubles rejoint directement la question alimentaire et territoriale aux Vergers puisque **les déjections sont transformées en engrais naturels**. Le traitement des selles et urines humaines y est tout à fait révolutionnaire et fait actuellement l'objet d'une expérimentation culturale sur deux parcelles comparées aux Vergers, en synergie avec la Coopérative agricole et des jardiniers amateurs du quartier.

Les urines, passées par un filtre à charbon, sont mélangées à l'eau d'arrosage, ce qui permet de restituer aux plantes azote, potassium et calcium. L'engrais en question s'appelle le ***Pitribon*** pour "pipi nitrifié sur filtre à charbon".

Les résultats, déjà expérimentés par l'ingénieur **Philippe Morier-Genoud**, inventeur de ce système "low tech", sont éloquents et le but serait de parvenir à une homologation de ce produit. Pour ces projets, La coopérative Équilibre est soutenue par l'Office fédéral du logement et largement encouragée par les Services Industriels (régie locale de l'eau). Un suivi et monitoring scientifique est envisagé avec la Haute École d'ingénierie, de paysage et d'architecture (HEPIA) dès 2021.

Sachant l'épuisement des ressources, l'épuisement et érosion générales des sols ainsi que les ravages de l'agriculture chimique (pesticides, engrais, etc.) sur la ressource eau, l'alternative ici développée par Équilibre permet d'envisager une réintégration de nos "déchets" naturels dans les cycles naturels de la production agroalimentaire tout en soulageant enfin l'assainissement des eaux dites "usées".

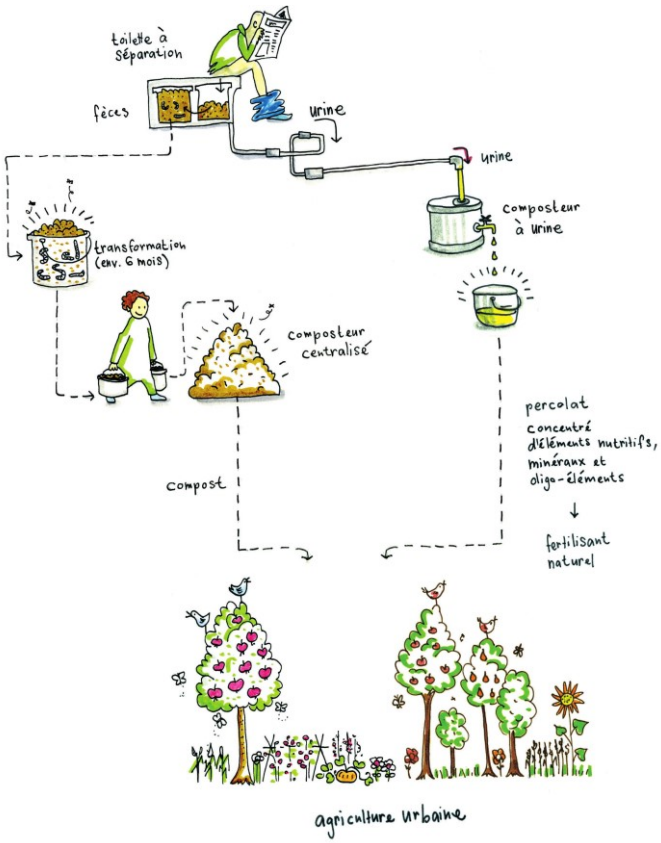
Mise en culture comparée, avec ou sans l'usage du Pitribon au sud des immeubles de la coopérative d'habitat participatif Équilibre - Les Vergers, été 2020

LES TOILETTES DU FUTUR
PRODUISENT DE L'ENGRAIS NATUREL

La coopérative participative Équilibre a décidé de développer des systèmes d'assainissement autonomes et écologiques dès la construction de son premier immeuble à Cressy (2011, Confignon), ainsi que dans son deuxième immeuble à Soubeyran (2016, Genève). Cette démarche répond à un des objectifs phares de la coopérative : développer aujourd'hui un habitat qui répond aux enjeux de demain. Dans un quartier agro-écologique comme celui des Vergers, la coopérative a souhaité franchir une étape supplémentaire avec les toilettes que vous avez sous les yeux.

En effet, le « cacarrousel » a été imaginé non seulement pour être adaptable à tout immeuble neuf ou ancien, mais aussi et surtout pour pouvoir récupérer les précieux fertilisants présents dans nos excréments.

PHOTO : © ERIC FRACHON.



LES FÈCES

Sont transformées en compost par des lombrics dans un système de carrousel situé directement sous la cuvette du wc. Le volume des matières diminue rapidement grâce au lombricompostage. Ainsi, après un tour complet du carrousel, le bidon arrivant sous la cuvette peut à nouveau être rempli. Quand il est plein, le compost peut être transféré dans un composteur centralisé, avant d'être utilisé dans le jardin.

L'URINE

Contient de nombreux éléments fertilisants (azote, calcium, potassium et phosphore). Elle ne contient pas de pathogène (l'urine est stérile). Elle est transformée en engrais par filtration et compostage sur des filtres à charbon actif permettant de capturer les résidus de médicaments. L'engrais pourra ensuite être utilisé en agriculture[1].

[1] Une démarche est en cours afin de faire homologuer cet engrais au niveau cantonal et fédéral.

Victor Hugo l'écrivait déjà en 1862 :
« Tout l'engrais humain et animal que le monde perd, rendu à la terre au lieu d'être jeté à l'eau, suffirait à nourrir le monde ».
Quelques 160 ans plus tard, cette observation reste plus que jamais d'actualité.

EQUILIBRE UNE COOPÉRATIVE D'HABITATION · LBL association d'architectes · LES VERGERS ECOQUARTIER | MEYRIN

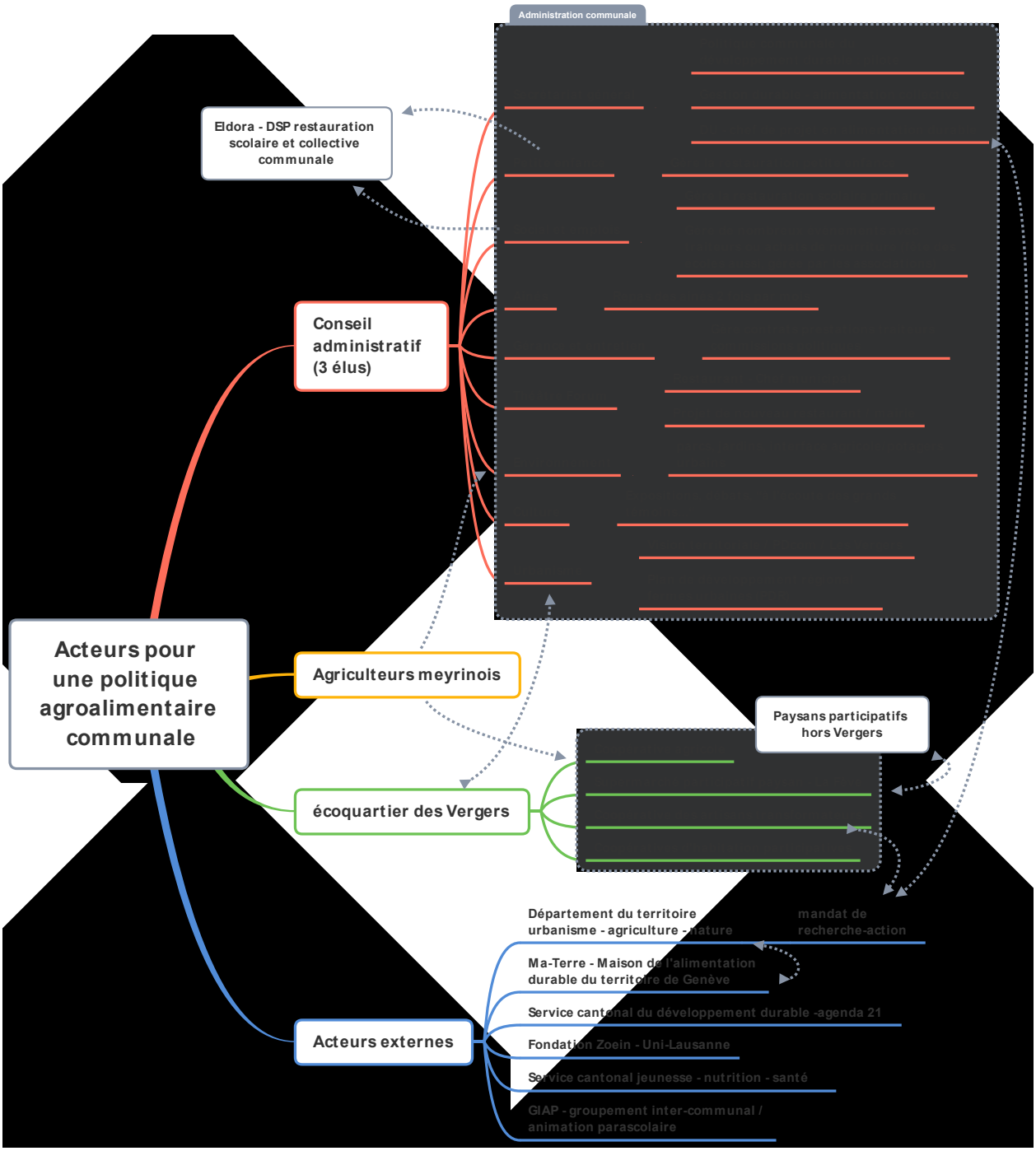
LAYOUT : CIORATIN – ILLUSTRATIONS : SIMONE HUFNAGEL DEFONT

Source : Coopérative Équilibre, poster pour l'exposition "Ville fertile – vers une nature urbaine" Meyrin Hiver 2019-20

5. Les acteurs du territoire

Le projet alimentaire territorial est résolument transversal. Il est donc difficile d'en dresser une liste des acteurs exhaustive. Certaines personnes sont essentielles au projet et ne font pas partie d'une entité particulièrement engagée alors que certaines entités ou services sont essentiels mais relativement dépourvus de personnes impliquées, intéressées ou conscientes des enjeux du projet à ce stade.
Tous les services communaux sont concernés, pourtant certains resteront secondaires dans un premier temps et seront impliqués lorsqu'une politique publique agroalimentaire communale les y engagera ou que des démarches de sensibilisation auront été menées.
L'exemple des agriculteurs meyrinois est intéressant à ce titre puisqu'ils sont bien évidemment des acteurs essentiels du projet alimentaire mais n'en sont, à ce stade, pas des moteurs. Motiver leur implication fait donc partie de la démarche du plan projet (ateliers, rencontres individuelles, négociations).

Organigramme des acteurs du projet



Les liens entre développement territorial et social, santé, économie et alimentation ne sont pas évidents, il faut donc en faire la démonstration par l'exemple, en favorisant l'émergence d'acteurs non pressentis. A ce titre, la réussite du projet agroalimentaire (ou agroécologique) de l'écoquartier des Vergers est essentielle. Les acteurs impliqués doivent le rester, leurs efforts être relayés et les projets être soutenus. Ce projet, aussi nécessaire que désirable, implique l'engagement alternatif, concerté et participatif, des groupes ou entités principales suivantes :

- **La collectivité publique municipale** (voire cantonale), relayant les énergies des acteurs sociaux, partageant la gouvernance et actionnant ses leviers. Elle assure aussi le lien avec les autorités cantonales et favorise le rayonnement du projet.
- **Les acteurs sociaux**, citoyens engagés, associations, société civile qui propose et agit à partir du terrain.
- **Les entreprises ou coopératives** d'activités privées, qui assument un rôle ou des engagements d'utilité publique.

La commune de Meyrin et son administration

Suite aux élections du printemps, les **trois élus du Conseil administratif** rédigent de concert le programme de législature. Ce programme fixera dès l'automne une ligne directrice des politiques publiques pour les 5 prochaines années. L'alimentation durable devrait y tenir une place importante, permettant de fédérer les actions des différents services concernés. On gage ici que la transversalité mentionnée et les promesses électorales seront au rendez-vous. Une fois le programme validé par le Conseil municipal, le **secrétariat général** dirigeant l'administration sera pleinement impliqué et garant de la cohérence des actions entre les services, attribuant les missions et les rôles clefs.
Nous préconisons que le projet agroalimentaire communal, en tant que politique publique, soit directement rattaché au secrétariat général et à son **pôle de développement durable**, et de là, oriente et sollicite l'implication des services concernés dont la liste figure dans l'organigramme.

On mentionnera principalement les services suivants :

- **Développement social et emploi (DSE)** : C'est à de nombreux égards que ce service est déjà impliqué, puisqu'il a la charge de la restauration scolaire d'une part et qu'il porte la démarche participative aux Vergers d'autre part, dont l'actualité et l'expérience sont indispensables pour la mise en place du projet alimentaire. Par ailleurs, le projet alimentaire comporte une dimension socio-culturelle évidente, étant donné la diversité des nationalités présentes à Meyrin et donc au sein des écoles. Diversités mais aussi disparités sociales, insertions professionnelles sont autant de problématiques traitées par le DSE dont le rôle est central.
    - **Eldora** : Le DSE est le principal interlocuteur d'Eldora, prestataire actuel et historique des cuisines scolaires de Meyrin. Les personnels, cuisiniers, équipes et gestionnaire, sont des acteurs importants pour la mise en place du projet et sa transition (voir ch. 8).
    - **Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP)** : en tant que personnels accompagnant les enfants durant les repas, les animatrices et animateurs du GIAP son essentiels au bon déroulement du projet alimentaire. Des mesures de sensibilisation, voire des formations seront organisées en concertation avec la Commune, en particulier avec le DSE et le pôle durabilité.
- **Petite enfance (PEF)** : En charge des espaces de vie enfantine (EVE = crèches), la PEF est responsable de quatre crèches dont deux sont équipées de cuisines de production. La PEF est le contractant d'Eldora pour ce qui est de la production des repas de la petite enfance.
- **Urbanisme, travaux et énergie (UTE)** : En charge du territoire, de son développement et de son aménagement, l'UTE est un service clef pour que la dimension agroalimentaire, voire agroécologique soit intégrée au projet territorial. Mêlant espaces urbains, espace rural et espaces de nature, l'UTE est notamment en charge de la mise en œuvre de l'écoquartier des Vergers au sein duquel la

dimension agroalimentaire est devenue fondamentale et génératrice d'une prise de conscience à l'échelle communale. La (re)connaissance du territoire agricole et son intégration au sein de l'écosystème meyrinois dépendent largement de ce service.

- **Environnement** : en charge notamment des parcs et jardins, dont le jardin botanique alpin, le service de l'environnement est fort impliqué dans la préservation et le développement de la biodiversité, source de vie pour tous les auxiliaires utiles à l'agriculture. Le service est aussi responsable de la gestion des ressources que constituent les "déchets verts" par le compostage et actif dans les démarches de sensibilisation au jardinage des potagers urbains. La dimension alimentaire est de plus en plus imbriquée dans son activité tant du point de vue des liens avec les agriculteurs (gestion de l'espace rural) que de celui des plantations d'agrément, en partie comestibles.
- **Gérance et entretien des bâtiments (GEB)** : En tant que responsables des bâtiments communaux, la GEB est un service clef pour ce qui concerne les cuisines et restaurants scolaires dont les éventuelles adaptations, transformations ou constructions doivent se faire en cohérence avec le projet alimentaire. Il est donc essentiel d'intégrer la GEB à la réflexion transversale du projet pour en garantir le succès.
- **Culture** : Nous insistons sur le rôle fondamental de la culture pour le projet alimentaire, dont les multiples cultures culinaires font évidemment partie. A titre d'exemples, les expositions "La ville fertile" ou "Toujours la vie invente" (Gilles Clément) ou "Le voyage vers" du photographe Mario Del Curto ont largement contribué au débat sur la question alimentaire dans nos villes et dans nos vies. De même dans la période ayant précédé les votations sur la souveraineté alimentaire et les aliments équitables en 2018, le service de la culture a contribué au débat, par le biais de cafés citoyens, de pièce de théâtre, etc.
  On continuera de travailler de façon étroite avec la culture pour "être à l'écoute des grands témoins", sensibiliser et provoquer des rencontres entre les différents publics.
- **Forum Meyrin :** Michel Nanchen, cuisinier du Forum Meyrin et acteur communal d'une réflexion sur l'alimentation.

Les acteurs de l'écoquartier des Vergers

La coopérative du supermarché participatif paysan – La Fève

Acteur clef dans le déclenchement de la dynamique agroalimentaire aux Vergers et plus largement à Meyrin, voire au-delà, le SPP est né en 2014 du refus des deux principaux opérateurs nationaux de la grande distribution de venir s'installer dans l'écoquartier, la taille critique nécessaire n'étant selon eux pas atteinte. Est alors née l'idée de créer un Supermarché Participatif Paysan. Les fondateurs du projet sont **Raeto Cadotsch**, paysan et co-fondateur des Jardins de Cocagne et de l'Affaire Tournerêve, ainsi que **Benoît Molineaux**, co-fondateur de la coopérative d'habitation Équilibre.
Prix du développement durable en 2015, ce projet a vite suscité l'adhésion de nombreux membres et le soutien communal. Le concept est largement inspiré de modèles tels que Park Slope Food Coop à New-York et de La Louve à Paris (parrainant d'ailleurs le SPP).
Migros étant revenu sur sa décision et s'étant installé dans le local initialement prévu pour La Fève, la coopérative s'est installée dès l'été 2018 dans un petit local de 60m^{2,} devenu depuis un haut lieu de la vie du quartier ayant rapidement triplé son chiffre d'affaire. En attendant la construction de son pavillon de 500m^2 au cœur du quartier, la Fève s'installera durant l'hiver 2020-21 dans un local de la CODHA, coopérative d'habitation, doublant sa surface initiale. Bien plus qu'un simple distributeur alimentaire, la Fève est autogérée, notamment par les paysans qui en sont membres et qui fournissent directement les produits de leurs cultures biologiques, bruts ou transformés.

La coopérative agricole de la ferme du quartier des Vergers

Le projet des espaces publics des Vergers a été volontairement ouvert à une démarche participative pour en définir le programme et la forme, en cohérence avec les principes énoncés par la charte de l'écoquartier. La dimension agroalimentaire s'étant largement développée, décision fut prise de replanter massivement des arbres fruitiers (env. 250 sujets), des massifs arbustifs nourriciers et d'ouvrir nombre d'espaces au jardinage de potagers urbains souhaités par les habitants. L'alimentation voulue par les habitants a façonné la nature des espaces publics, fondatrice d'une identité forte et d'un sol reconquis par ses usagers. L'entretien devant répondre à ces spécificités tout en satisfaisant les attentes de tous les habitants, et non pas des seuls adeptes de l'"agriculture urbaine", un appel à projet a donc été lancé par la Commune pour un entretien différencié, écologique et productif en aliments pour les besoins du quartier. Une équipe s'est constituée autour de cette idée et a remporté le mandat pour une durée de 10 ans. Les trois missions de la coopérative sont : **l'entretien, la production, la sensibilisation**.
Active depuis février 2019, l'équipe s'installera dans la **ferme municipale de la Planche** dès le printemps 2021, renforçant les liens étroits et directs avec l'agriculture paysanne locale.

La coopérative des artisans transformateurs

Pour créer des filières complètes "de la fourche à la fourchette", le maillon de la transformation alimentaire par des artisans disposant de savoir-faire et d'outils est indispensable. Les paysans et membres de la Fève ont créé une coopérative ad-oc visant à installer une boucherie, une laiterie et une boulangerie artisanales au cœur de l'écoquartier. Avec la participation et la volonté des coopératives d'habitation participatives et de la Fondation Nouveau Meyrin a été créée la Fondation Qualité de Vie de Quartier (FQVQ) par le biais de laquelle la construction du SPP et l'aménagement des ateliers est en grande partie assurée. Les trois artisans vont s'installer dans leurs locaux dès le printemps 2021 et assurer le lien entre mangeurs et paysans, entre ville et campagne.

L'association des potagers des Vergers

La Commune a accompagné et facilité l'installation des potagers voulus par les habitants, réservant des sites favorablement situés, préparant les sols en conséquence et fournissant l'installation initiale d'arrosage. Dès 2017, les premiers habitants-jardiniers se sont constitués en association et cette dernière comporte aujourd'hui **220 membres actifs et autant de parcelles jardinées par près de 600 personnes !**

L'association Des poules dans le verger

Émanant d'un groupe de travail issu des démarches participatives, des habitants ont voulu et créé une association visant à implanter un poulailler mobile dans le quartier. C'est chose faite depuis l'été 2019 avec

une dizaine de poules pondeuses installées. Devant le succès de l'association et étant donné la liste d'attente pour devenir membre, un deuxième poulailler est en cours de réflexion.

Les agriculteurs meyrinois

Il reste actuellement 5 fermes en activité à Meyrin pour environ 330 ha de terres. Essentiellement familiales, ces dernières produisent principalement pour le marché de l'agroalimentaire et infiniment peu pour la vente de proximité directe. Ayant pour la plupart vécu le développement de la ville au détriment de l'agriculture, ils sont plutôt "sur la défensive" et réfractaires aux démarches émanant de l'écoquartier des Vergers, d'agriculture paysanne, biologique, participative et concertée. Il est cependant essentiel de les associer au projet alimentaire durable, tant dans sa dimension environnementale qu'alimentaire. Leurs attentes exprimées vont d'une meilleure protection contre les nuisances générées par les activités de loisirs s'insinuant dans leurs terres à des débouchés pour leurs produits (principalement vers les cuisines scolaires communales). Poussés depuis longtemps vers le modèle productiviste, ils en ont adopté les méthodes et sont équipés de matériels chers et nécessitant peu de main d'œuvre. Un enjeu du projet consiste à réconcilier leur activité avec celles des citadins, à retisser des liens, y compris entre eux pour relocaliser une partie de leur culture. Alors qu'un seul cultive actuellement en agriculture biologique, un autre (Grunder) est en conversion et les autres en conventionnel. Les sensibiliser, voire les accompagner vers des modes de production plus respectueux de l'environnement fait partie des enjeux à moyen et long terme. La mise en service de la ferme municipale de la Planche pour y installer la coopérative agricole des Vergers pourrait être un vecteur de liens mais aussi être mal perçue par les agriculteurs actuels.

Les acteurs externes

Le département du territoire (Canton de Genève)

Regroupant notamment les offices cantonaux de l'urbanisme, de l'environnement, de la nature et de l'agriculture, le département du territoire réunit un nombre important d'interlocuteurs, de législations et de procédures en lien avec le projet alimentaire durable à Meyrin. De fait, le projet alimentaire ayant émergé de la construction de l'écoquartier des Vergers, des interlocuteurs rarement associés se sont retrouvés autour d'un projet commun. En particulier, l'**Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN)**, en la personne d'Emmanuel Ansaldi (en charge de l'agriculture urbaine et de l'espace rural) est devenu un interlocuteur important, encourageant nos démarches et considérant le projet meyrinois comme pilote en matière d'intégration de l'alimentation dans l'aménagement du territoire.
Nos démarches visant à refonder les liens qui unissent la ville et la campagne, l'**Office de l'urbanisme** est lui aussi enclin à favoriser nos démarches, voire à les considérer comme expérimentales et utiles pour les défis par l'urgence climatique et écologique. On prendra soin d'associer ces interlocuteurs à nos démarches, voire de solliciter leur participation pour en faciliter la réussite.

MA-Terre Genève - Maison de l'Alimentation (durable) du territoire de Genève

L'association MA-Terre s'inscrit dans une démarche menée par l'OCAN depuis 2010. Basée à la ferme de Budé, elle vise à sensibiliser la population genevoise dans son ensemble aux questions d'agriculture et d'alimentation, à encourager la consommation de produits locaux, propice à la durabilité écologique, sociale et économique.
La Commune est indirectement liée à MA-Terre par le biais du plan de développement régional (PDR) qui inclut et subventionne les projets alimentaires des Vergers. Les fermes concernées par le PDR, dont celle, municipale de la Planche, devront dispenser des cours in situ et mener des actions de sensibilisation coordonnées et financées par MA-Terre. L'OCAN invite la Commune à devenir membre à part entière de MA-Terre.

La fondation Zoein

Sophie Swaton est la fondatrice de la fondation Zoein, économiste et philosophe, enseignante à l'UNIL et chercheuse. Elle a été invitée en 2018 à venir présenter les enjeux liés à la crise climatique, écologique et sociale aux conseillers municipaux, mettant en avant des alternatives, dont celle du *revenu de transition*

écologique[83], dont elle est la conceptrice. La fondation est active sur certains territoires français, dont la ville de Grande Synthe et une collaboration est en cours d'élaboration pour la mise en place d'un dispositif de soutien à la transition écologique à Meyrin. Le projet alimentaire durable pourrait s'inscrire dans cette démarche.

Forces et faiblesses des acteurs du territoire

Atouts :
Mobilisation citoyenne - coopératives agricoles paysannes et d'habitat participatif.
Soutiens politiques et des administrations cantonales du territoire (urbanisme, agriculture et DD)
Forte implication de la responsable interne du développement durable.
L'écoquartier des Vergers tisse des liens avec des producteurs hors de Meyrin, modèle alternatif, paysan.
Intérêt et motivation du cuisinier de Forum Meyrin

Faiblesses :
Réticences des agriculteurs meyrinois dont les productions sont orientées vers le marché agroalimentaire.
Oppositions au projet alimentaire de quartier des Vergers
Délégation de la restauration à un opérateur extérieur
Pas de responsable de l'alimentation durable pour le moment.

Opportunités :
Engagements et programme politiques pour l'alimentation saine et durable
Prise de conscience écologique importante de la population
Formation Diplôme Alimentation durable
Contrat d'Eldora arrive à terme / nouvel appel d'offres
Bonnes compétences internes et externes
Programme de recherche action financé par l'OCAN à Meyrin
Motivation du service de la petite enfance et du service social.
Antenne objectif emplois – réinsertion sociale

Menaces :
Les géants de la grande distribution suisse peuvent entraver les démarches des agriculteurs et du supermarché paysan participatif.
Divergences des visions au sein de l'administration.
Concurrence des enseignes bio de la France voisine.

[83] Voir, Le revenu de transition écologique : mode d'emploi – édition PUF, janvier 2020

6. Les productions locales

Définition du périmètre “local“

Selon la directrice de l'office cantonal de l’agriculture et de la nature (OCAN), **Valentina Hemmeler**, **une alimentation dite “locale" fait référence au territoire du Grand Genève**[84] (voir chapitre 2). Nous retiendrons cette échelle pour le diagnostic territorial, cependant relevons que les disparités légales et économiques entre la Suisse et la France sont souvent trop importantes pour véritablement intégrer la logique de filières alimentaires transfrontalières et équitables. De ce point de vue, l'arrière-pays vaudois ainsi que la vallée du Rhône en Valais élargissent le bassin de chalandise lémano-rhodanien avec de bonnes opportunités d'approvisionnement (environ 150km).

Meyrin, lisière urbaine et agricole

La révision du **plan directeur communal** en 2019 (PDCom) fut l'occasion d'initier une démarche pionnière en matière d'agriculture puisque pour la première fois, ce PDCom considère les terrains agricoles dans une optique de **politique agroalimentaire communale**. Le chapitre y étant consacré s'intitule **“espace rural et filières de production intégrées“**. Pour son élaboration nous avons (r)établi des liens avec les agriculteurs meyrinois lors de rencontres collectives et d'entretiens particuliers et avons pu entendre leurs attentes, préoccupations et réticences aussi bien qu'évaluer la nature et la diversité de leur production.

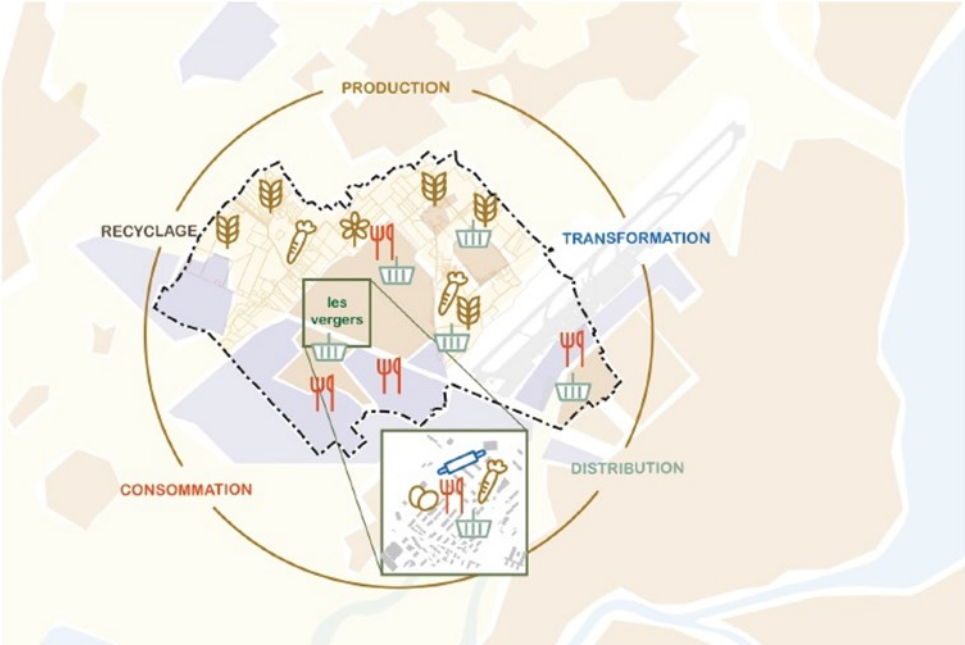


Schéma – Vers une politique agroalimentaire communale (extrait du plan directeur communal 2019)

A l'échelon communal, plus de 300 hectares de surface agricole utile (SAU) sont exploités par cinq agriculteurs meyrinois (hors Vergers). Une partie de ces surfaces est située en France voisine. Le produit de ces exploitations est principalement destiné au marché agroalimentaire de la grande distribution (les deux grands opérateurs suisses, Migros et Coop) ou des grossistes.

Une relative diversité de production s'est cependant maintenue sur le territoire communal mais la production laitière a totalement disparu.

L'essentiel des surfaces est aujourd'hui consacré aux grandes cultures (céréales panifiables, fourragères ou brassicoles, oléo-protéagineuses). Les cultures maraichères et les petits fruits sont également présents mais une faible part de la production est valorisée en circuit court et meyrinois. Il s'agit essentiellement de légumes, d'huiles pressées à la ferme ainsi que de viande de boucherie (porcine).

[84] Valentina Hemmeler, directrice de l'OCAN lors de la table ronde “Nourrir la ville“ - Meyrin le 28 janvier 2020

La production agricole meyrinoise n'a d'autre choix que d'être exportée hors de la commune de par la disparition totale des infrastructures de transformation locales (légumerie, moulin, abattoir, chambres froides communales, etc.).

La production meyrinoise en chiffres

	Total agricole Meyrin m2							
	Emprises agricoles	Grandes cultures	surfaces herbagères	maraichage	Arboricuture	SPB divers	Viticulture	hors SAU
Total m2	2 700 488	1 728 519	527 249	174 093	117 802	95 574		57 251
Hectares	270,05	172,85	52,72	17,41	11,78	9,56		5,73
%	100%	64%	20%	6%	4%	4%		2%
Dont BIO ha	82,19	56,00	14,58	4,00	0,00	1,90		5,73
BIO%	30%	32%	28%	23%	0%	20%		100%

	Total France m2 (paysans meyrinois)							
Total m2	600 973	467 520	97 344	0	0	0	36 108	0
Hectares	60,10	46,75	9,73	0,00	0,00	0,00	3,61	0,00
%	100%	78%	16%	0%	0%	0%	6%	0%
Dont BIO ha	10,27	7,37	2,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BIO%	17%	12%	5%	0%	0%	0%	0%	0%

	Total général Meyrin + France m2							
	Emprises agricoles	Grandes cultures	surfaces herbagères	maraichage	Arboricuture	SPB divers	Viticulture	hors SAU
Total m2	3 301 461	2 196 039	624 593	174 093	117 802	95 574	36 108	57 251
Hectares	330,15	219,60	62,46	17,41	11,78	9,56	3,61	5,73
%	100%	67%	19%	5%	4%	3%	1%	2%
Dont BIO ha	92,46	63,36	17,48	4,00	0,00	1,90	0,00	5,73
%	28%	19%	5%	1%	0%	1%	1%	2%

Les données ayant alimenté le tableau ci-dessus ont été rendues disponibles par l'OCAN dans le respect de l'anonymat des agriculteurs concernés en se basant sur leurs déclarations pour les "**paiements directs**"[85].

[85] L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) rémunère les prestations dites d'intérêt général selon l'article 104 de la Constitution

Surfaces agricoles Meyrin et France voisine

Page précédente : plan établi avec les données fournies par l'OCAN sur la production genevoise. Des plans détaillant la diversité des cultures sont fournis en annexe 1.

Taille des exploitations, transmissions et "paiements directs"

A Meyrin, la totalité des exploitations sont de type familial et certains agriculteurs sont âgés ou n'ont pas de successeur familial intéressé.

L'accès aux terres agricoles est difficile en dehors des successions familiales pour les néo-ruraux intéressés car il n'existe pas de véritable dispositif, ni au niveau national, ni au niveau cantonal pour favoriser les reprises hors du cadre familial. Cependant, lors des entretiens menés avec des responsables de l'OCAN, ces derniers déclarent travailler à inscrire des dispositifs dans la loi sur la promotion de l'agriculture au niveau cantonal.

La politique suisse des paiements directs (comparables aux subventions de la PAC européenne) est ainsi faite qu'elle encourage indirectement les agriculteurs à toujours agrandir leurs exploitations pour assurer leurs revenus, les poussant vers le modèle productiviste de compétitivité avec son pendant d'investissements lourds en matériel, ce qui correspond à certains agriculteurs meyrinois

En Suisse, nous sommes passés de 70000 fermes en l'an 2000 à 53000 en 2015. Ce qui équivaut à la disparition d'environ 100 fermes par mois ![86]

Note : la coopérative agricole des Vergers, bien que n'étant pas éligible aux paiements directs car ne disposant pas de suffisamment de terrains agricoles, a été récemment admise par le Conseil administratif comme faisant partie des agriculteurs meyrinois. Il serait donc possible, le cas échéant, que des terrains leur soient proposés parmi ceux mis en évidence par le diagnostic.

Le foncier

Avec plus de 300 hectares de terres exploitées par 5 agriculteurs, la taille moyenne de certaines exploitations est supérieure de plus de 3 fois la moyenne cantonale qui est de 28,6 ha, celle de la Suisse étant de 20 ha (ce qui s'explique par les nombreuses fermes de montagne dont la taille est modeste).

Les agriculteurs de Meyrin sont propriétaires de 47 % des surfaces alors que 53 % appartiennent à des non-agriculteurs et sont mises à disposition via un fermage. Cette proportion (environ 50 % des terres exploitées en faire valoir direct) semble se confirmer au vu des entretiens effectués dans le cadre de la révision du PDCom.

Environ 40 % des surfaces détenues par des non-agriculteurs le sont par des personnes morales :

- La Confédération helvétique possède environ 40 hectares qui constituent une réserve foncière destinée à une éventuelle extension du CERN.
- **La commune est propriétaire de terrains agricoles répartis sur 6 parcelles relativement dispersées et totalisant environ 4,7 hectares**. Ces derniers sont loués aux agriculteurs meyrinois sur la base de conventions de mise à disposition. Aucune condition culturale ou environnementale n'est aujourd'hui adossée à ces locations.

Note : le droit foncier rural empêche, sauf rares exceptions, l'acquisition de surfaces agricoles par les collectivités publiques.

[86] Source : Office fédéral de l'environnement

Le Projet alimentaire de quartier – une alternative ?

La dynamique de l'écoquartier des Vergers comprend un **projet agroalimentaire de quartier basé sur une logique de filières complètes de la fourche à la fourchette reliant production (mise en culture des espaces publics, maraichage et vergers), ateliers de transformation (boucher, laitier, boulanger, pressoir, etc.), distribution (supermarché paysan participatif) et sensibilisation**. Suivant un protocole établi entre la Commune et les propriétaires de dépendances[87], la coopérative agricole de la ferme des Vergers prend en charge l'entretien de l'ensemble des espaces publics ainsi qu'une production maraichère et la gestion des près de 300 arbres fruitiers du quartier.

La ferme municipale de la Planche en cours de réhabilitation servira de base pour le quartier et au-delà. Les paysans membres de la coopérative (près de 100ha en culture situés hors de la commune) sont impliqués dans **une production vivrière et contractuelle répondant de façon concertée aux besoins d'un quartier de 3000 habitants**. Ce collectif de plusieurs fermes (comprenant abattoir et moulins) est moteur de ce projet et organise une production diversifiée, biologique, locale et de saison.

A l'échelle communale, ce modèle issu de l'agriculture contractuelle (paniers – AMAP), doté d'outils de transformation nécessaires pour des filières locales, générant des liens entre les producteurs, avec les citoyens et les collectivités, représente un exemple alternatif pour la relocalisation de l'alimentation meyrinoise et offre un intérêt didactique important.

go du projet alimentaire de quartier, r les coopératives alimentaires de la ve et des artisans transformateurs

Écoquartier des Vergers 2019 : culture maraichère à destination du supermarché participatif paysan – La Fève
photo N. Lucchini

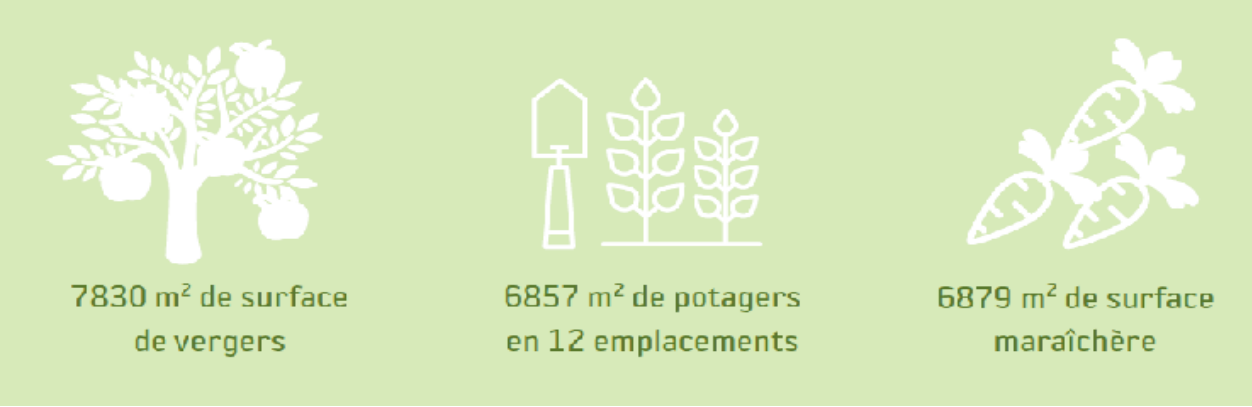
Les étals de la Mini-Fève à l'automne. Haut-lieu de la vie participative, la Mini-Fève est installée dans un petit local de la coopérative CIGÜE en attendant la construction du Supermarché participatif paysan au cœur de l'écoquartier des Vergers.
Photo : La Fève

[87] Les dépendances sont les espaces privés appartenant aux propriétaires du quartier. Ces espaces, mutualisés, ne sont ni clôturés ni délimités et sont compris dans les "espaces publics" de l'écoquartier.

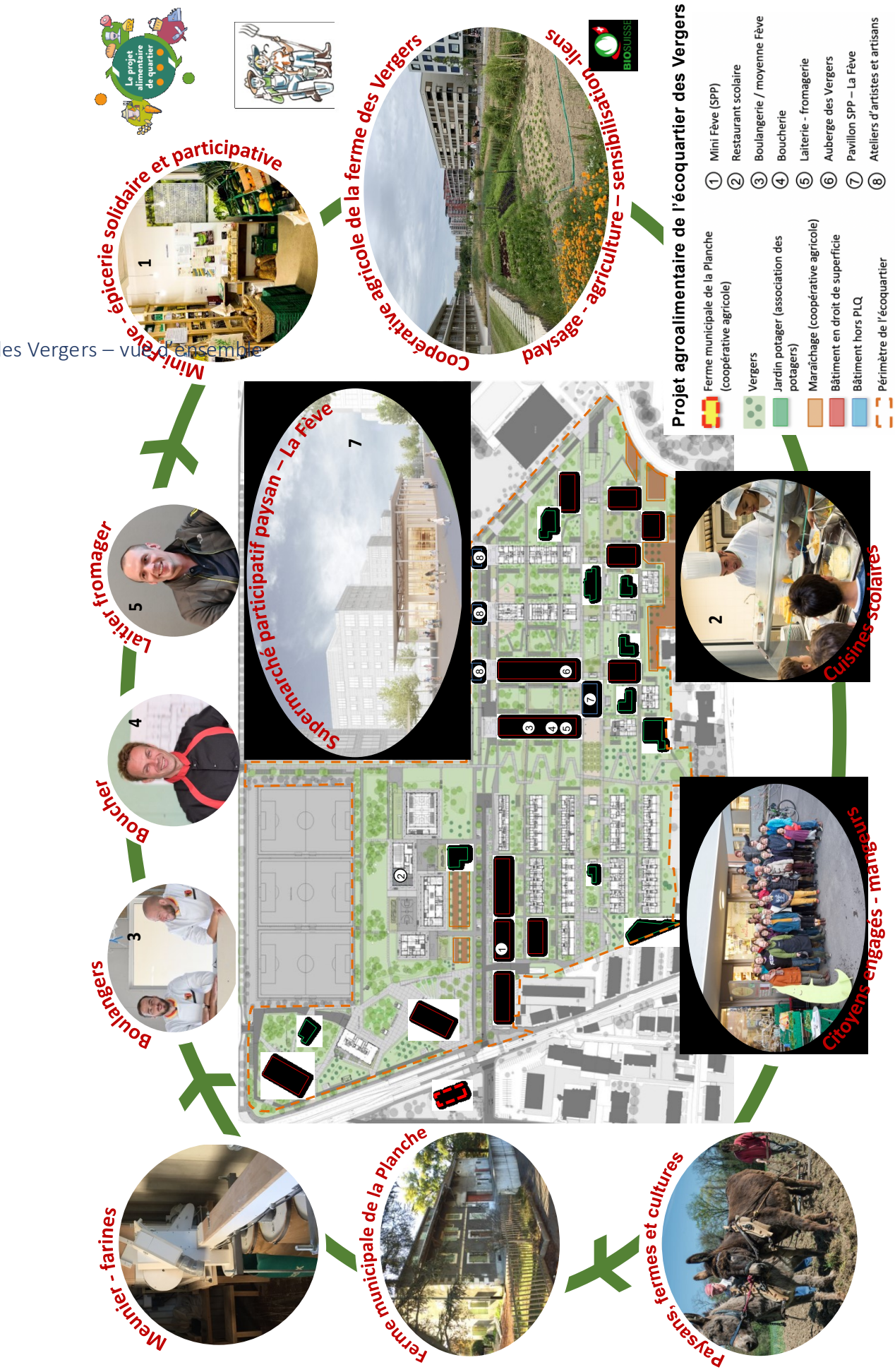
Production issue de l'écoquartier des Vergers

La coopérative agricole des Vergers a débuté une petite production maraichère en 2019 pour les besoins de la Mini-Fève. En **2020**, des surfaces supplémentaires mises à disposition permettront une production de quelque **2,5 tonnes de légumes**. A mesure que les surfaces augmenteront et que deux tunnels seront installés en **2021** cela représentera un peu **plus de 4 tonnes de légumes cultivés dans le quartier**.

Plus de 250 arbres fruitiers produiront environ **7 tonnes de fruits d'ici 8 à 10 ans**.
Cette production, bien que modeste, fait l'objet d'un contrat avec le SPP. Les plans de cultures sont établis en concertation avec les paysans participatifs membres de la coopérative, créant ainsi un **lien territorial fort entre un quartier et son terroir ainsi qu'entre citoyens producteurs et citoyens mangeurs**.



les Vergers – vue d'ensemble



Potentiels agricoles meyrinois

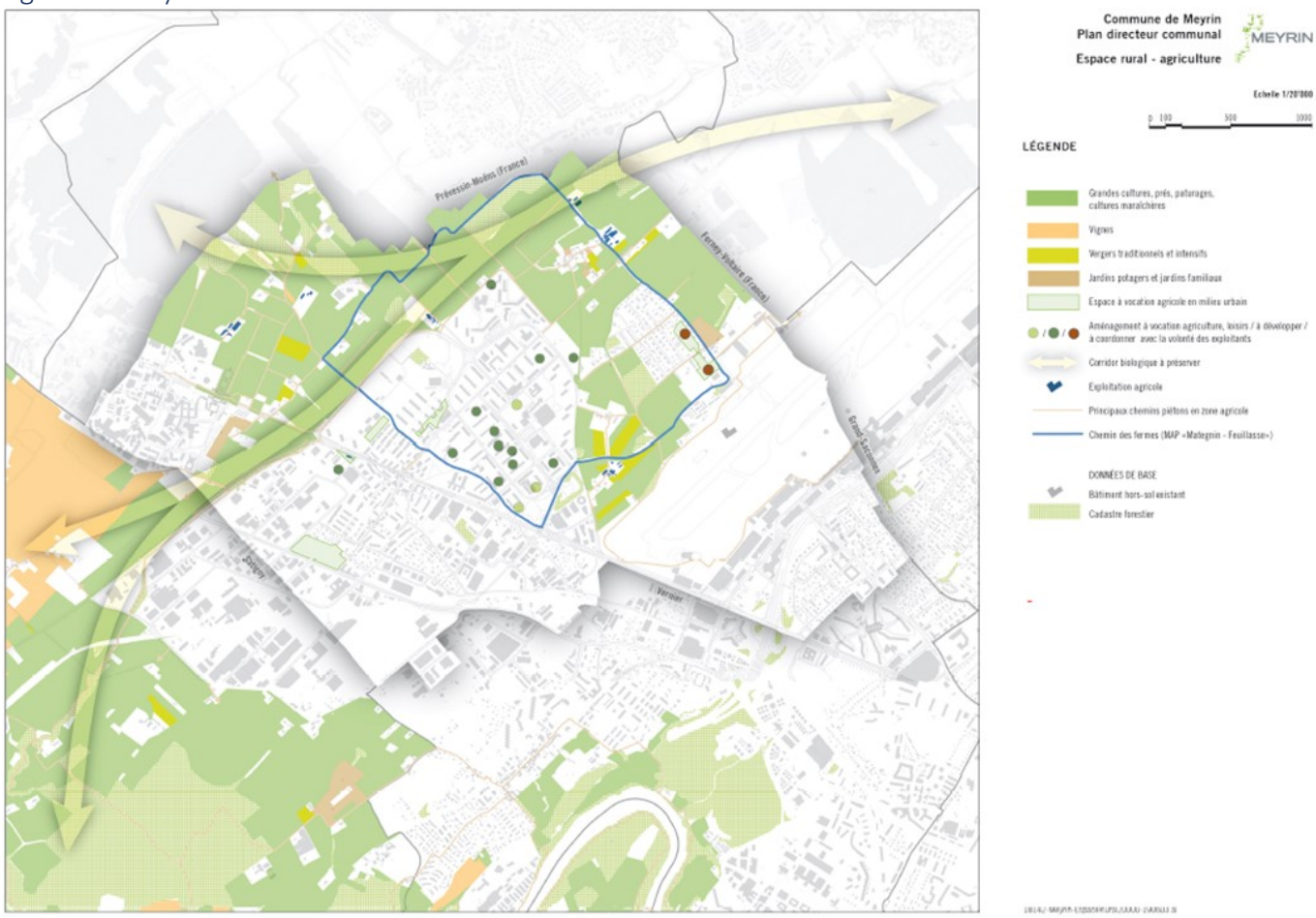


Fig. Espace rural – agricole, extrait du plan directeur communal 2019 (annexe 2)

Cette carte extraite du PDCom de 2019 offre une image de l'emprise agricole existante et identifie des surfaces potentielles pour **développer le maraichage en milieu urbain**. Des emprises situées hors de la zone agricole, non constructibles pour des raisons de proximité avec l'aéroport pourraient offrir des opportunités.

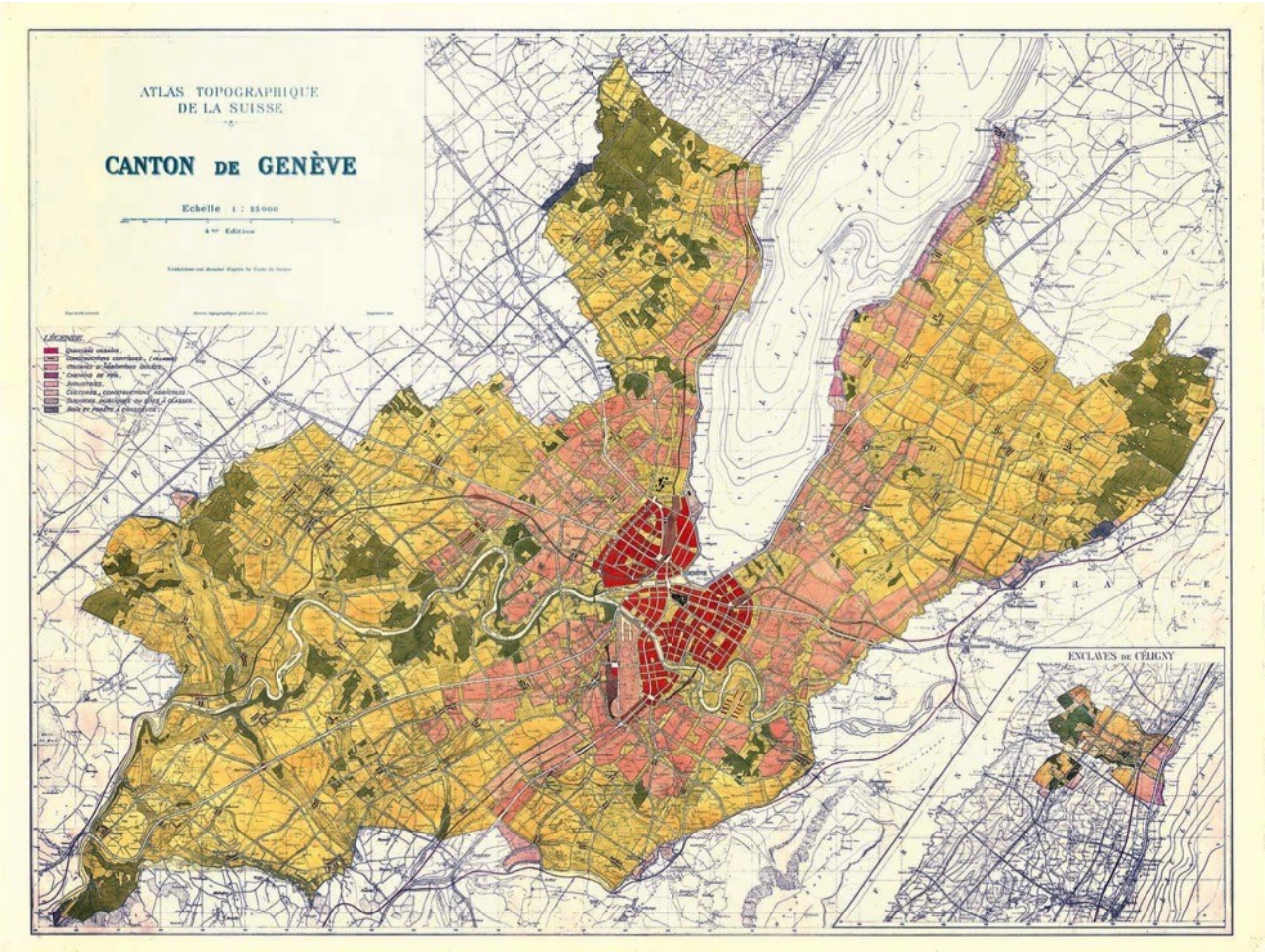
Des sites y sont également repérés pour l'installation de nouveaux potagers citoyens. Ces derniers sont des vecteurs importants de sensibilisation à l'alimentation mais aussi, peut-être surtout, des lieux d'intégration et de cohésion sociale.

Les parcelles agricoles dont la Commune est propriétaire sont aujourd'hui louées à des agriculteurs meyrinois. Ces dernières pourraient servir à la promotion d'une agriculture durable. L'examen de ce potentiel a été retardé par la crise sanitaire en cours et devrait se poursuivre dans les prochains mois.

La ceinture agricole genevoise, un héritage

L'approvisionnement alimentaire meyrinois ne peut se penser sans une bonne connaissance du terroir régional, c'est pourquoi nous en esquissons une analyse.

La préservation de la ceinture agricole genevoise a été pensée dès le milieu des années 1930 pour des raisons d'autonomie et de sécurité alimentaire dans le contexte que l'on sait. On la doit au fameux ***plan Wahlen***[88], mis en œuvre et intégré à la planification urbaine par le plan directeur de Maurice Braillard dont la charpente, tant paysagère qu'agricole, oriente le développement urbain du Canton jusqu'à nos jours.



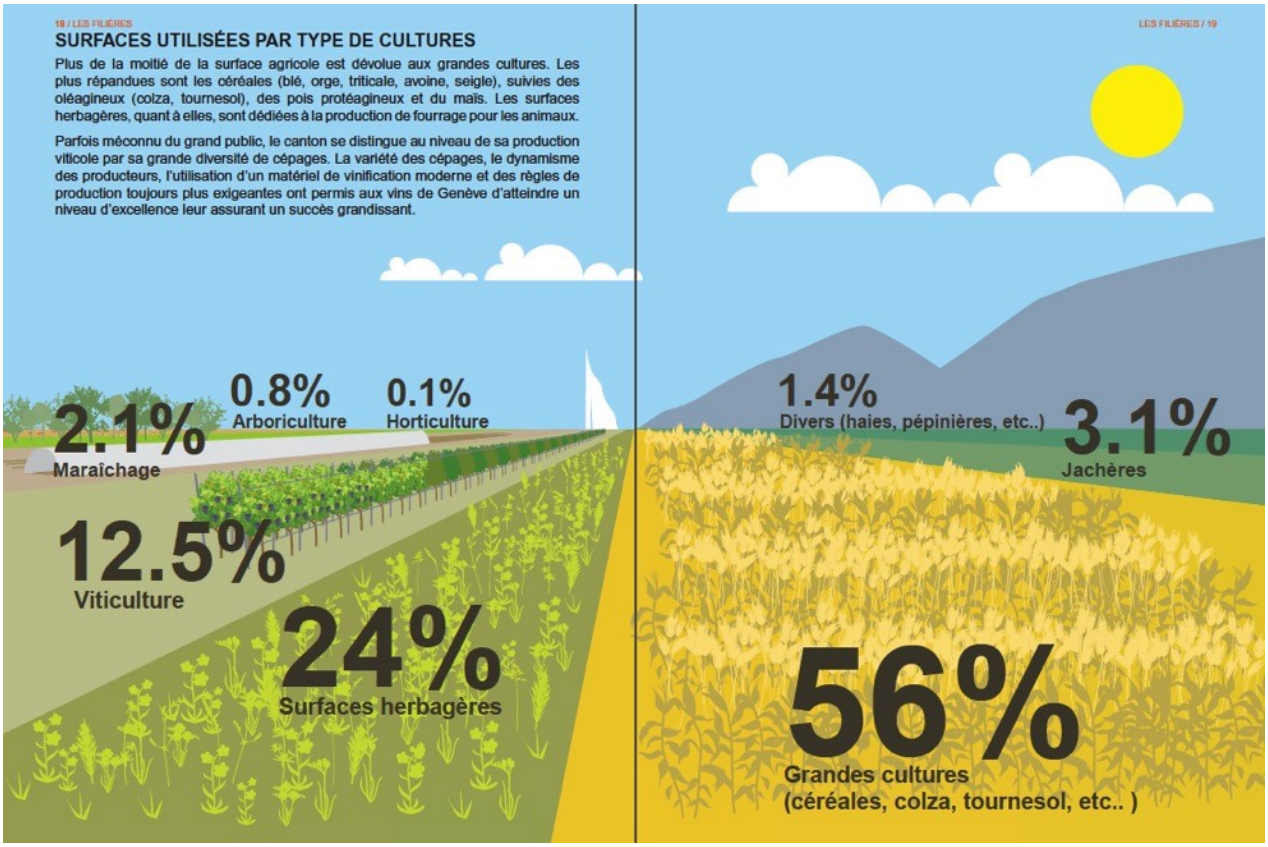
Plan directeur régional de Genève – Maurice Braillard, Albert Bodmer, 1936. La ceinture agricole y est préservée et intégrée au développement urbain par le biais d'une trame d'espaces publics et de pénétrantes vertes. Source : Fondation Braillard Architectes

L'agriculture genevoise en quelques chiffres

Le terroir genevois et régional offre d'importantes possibilités pour l'approvisionnement alimentaire meyrinois, notamment durable. Bien connaitre ce bassin agricole pour y "faire son marché" en bonne connaissance de cause permettra de **maitriser nos marchés publics.** Il sera donc nécessaire d'approfondir le travail engagé dans le cadre du diagnostic territorial durant les mois qui suivront ce diagnostic.

Avec plus de dix mille hectares, un tiers du territoire genevois reste agricole (dans les mêmes proportions que Meyrin), aujourd'hui sous forte pression foncière. **On estime à 10% les besoins couverts par la production pour la population genevoise**. Pourtant, on constate que le Canton exporte une grosse partie de sa production, notamment issue des grandes cultures qui couvrent plus de la moitié de sa surface agricole utile (SAU).

[88] Programme d'autosuffisance alimentaire mis en place en 1940 par la Suisse pour pallier la pénurie de ressources et de matières premières vitales. Il est parfois mentionné sous le nom de « bataille des champs »



Surfaces par type de cultures dans le canton de Genève – extrait de “L'agriculture genevoise en chiffres" – DETA (OCAN) 2017 (Annexe 4)

On remarquera que la forte proportion de grandes cultures correspond notamment à la géographie en plaine, largement favorable à ce type d'agriculture.

La taille moyenne des fermes est d'environ 30 hectares pour 389 exploitations dont 30 en agriculture biologique. La tendance reste à l'agrandissement des exploitations et à la diminution du nombre de fermes. Comme nous l'avons vu plus haut, **un dispositif favorisant l'installation de nouveaux agriculteurs** serait nécessaire pour répondre à l'engouement actuel des néo-ruraux.

Remarque : Il est important de signaler **la forte représentation de l'agriculture contractuelle paysanne** (paniers) ayant inspiré le mouvement français des AMAP avec plus de 2500 abonnements sur Genève (voir ch.6). Bien que marginale en volume, cette production vivrière établit des liens directs et étroits entre les mangeurs et les paysans. C'est un levier important de transition et de sensibilisation, ce que la crise sanitaire actuelle met en évidence.

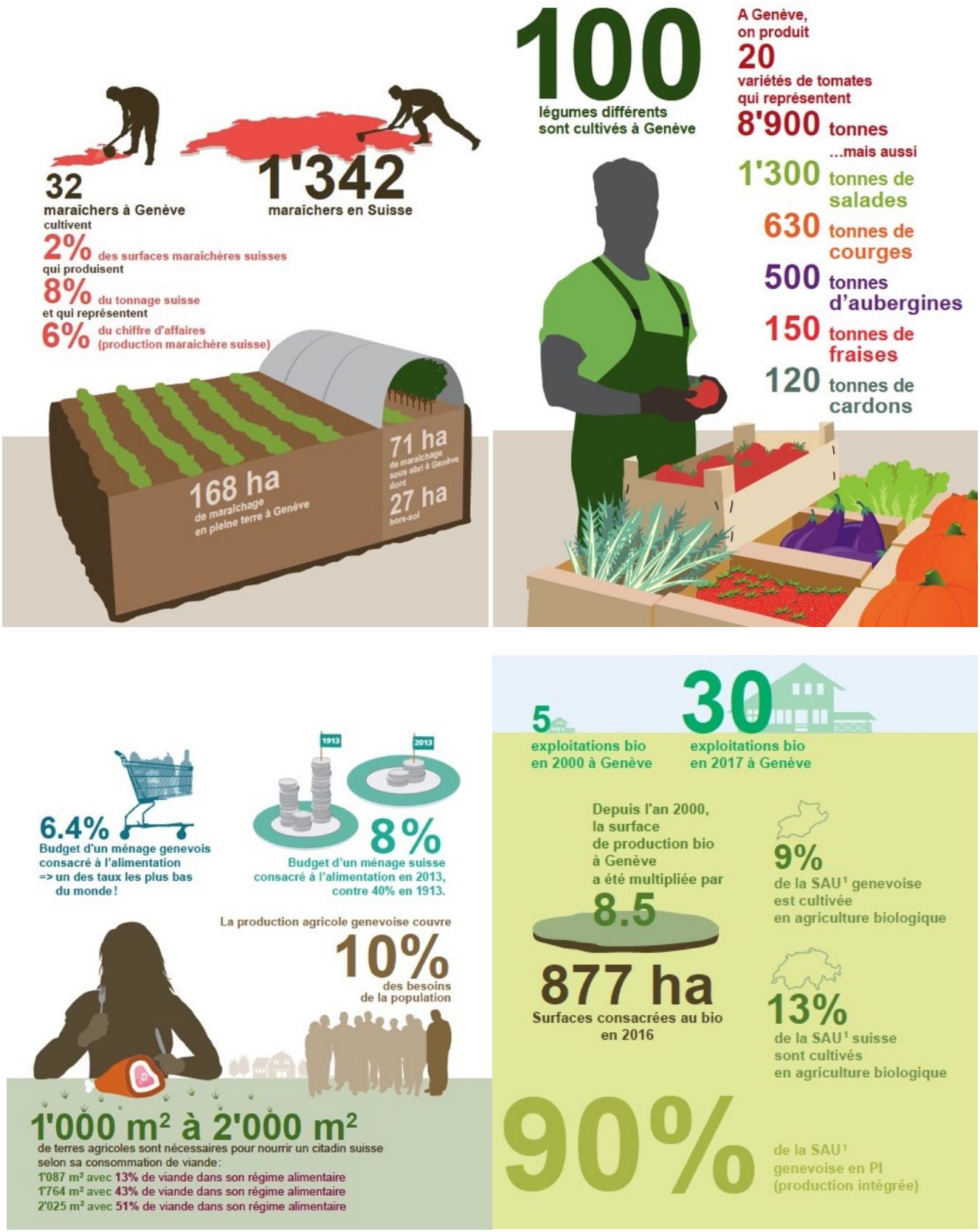


Fig. "L'agriculture genevoise en chiffres" – DETA (OCAN) 2017 – Annexe 4

Note : Le cas particulier des tomates s'explique par d'importantes installations en serres chauffées de cultures hors-sol. Ces pratiques rentables ont été remises en question par la grande distribution (et non par l'Etat) face aux enjeux climatiques. Elles occupent des surfaces agricoles considérables et…construites.

Genève Région - Terre Avenir (GRTA)

GRTA est une marque de garantie créée en 2004 par l'État de Genève qui en est le détenteur. GRTA permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise. Elle concerne tous les produits agricoles, à chacune des étapes de leur production, du champ à l'assiette. Les produits sont certifiés par un organisme de certification indépendant. Les critères mis en avant par GRTA sont : **Qualité – proximité – traçabilité – équité**

A travers une politique agricole ambitieuse, le canton de Genève se donne les moyens de promouvoir et de soutenir une agriculture productrice, rémunératrice, concurrentielle et respectueuse de l'environnement qui répond tant aux normes sociales qu'aux besoins du marché et de la population.
Sous l'impulsion de l'État de Genève et des filières de production, cette volonté s'est concrétisée par la création de la marque de garantie « Genève Région - Terre Avenir » (GRTA), premier et unique label suisse à fédérer, sous une même bannière, les milieux agricoles producteurs, la grande distribution, les syndicats agricoles et ouvriers, ainsi que les consommateurs. A travers ce label, le canton s'engage à soutenir l'agriculture locale, favoriser les circuits courts, veiller au respect des conditions de travail, garantir la traçabilité des produits locaux et par là même, à maintenir le lien de confiance entre consommateurs et producteurs – Tiré de "L'agriculture genevoise en chiffres" – DETA (OCAN) 2017 (annexe 4)

Si la marque GRTA se veut un gage de qualité, elle n'est cependant pas un label certifié à ce titre. Les produits de la marque sont certifiés genevois et bénéficient des paiements directs rémunérant *les prestations écologiques requises* déterminées par l'OFAG, ce qui est le cas de 97% de l'agriculture suisse. Le mode de *production intégrée* (PI) qui s'y rattache implique de nombreuses contraintes, du point de vue des 7% de *surfaces de promotion de la biodiversité* (SPB), des surfaces d'assolement et des rotations imposées notamment, mais on ne parle pas ici d'une agriculture biologique, exempte de pesticides.

Élevage et production laitière à Genève

L'élevage est peu représenté dans le canton qui dispose de 4 abattoirs.

1/3 des exploitations possèdent du bétail
3400 porcs
2700 bovins et 120 bisons
1730 moutons et 160 chèvres
2077 équidés
5 poulaillers de plus de 1000 places et 2 poulaillers de plus de 10'000 places

Plus de 1000 porcs et près de 500 bovins sont abattus par année

Note : la grande partie de l'élevage régional se trouve dans l'Ain ou en Haute Savoie, c'est à dire dans le périmètre du Grand Genève, alimentant la laiterie et profitant des abattoirs genevois.

La production laitière issue de l'élevage genevois est faible, mais les laiteries réunies de Genève (LRG) sont un important centre de collecte et de transformation régional (Ain et Haute Savoie voir 5.2**)**. Notamment, GRTA (voir 4.7) propose du lait ainsi certifié régional, auquel les restaurants scolaires peuvent accéder.

A l'échelle cantonale, l'agriculture est principalement orientée vers le marché de la grande distribution et des grossistes. Elle est organisée par filières, en particulier l'Union maraichère genevoise (UMG) qui regroupe la presque totalité des maraichers et le Cercle des agriculteurs pour les céréales panifiables, légumineuses, etc.
La vente directe est fréquente, avec plus de 200 points de vente à la ferme.
Une importante production viticole est aussi présente à Genève.

La part de production biologique est d'environ 10% et augmente régulièrement, suivant la demande grandissante des consommateurs. **BIO Genève**, l'association genevoise pour l'agriculture biologique regroupe l'ensemble des producteurs (un meyrinois) qui couvre plus de 1000 hectares de cultures.
Il n'existe pas à ce jour de plateforme des produits biologiques, cependant, certains collectifs, tels les paysans de **l'Affaire TourneRêve** s'organisent entre eux pour une production et transformation concertée et pour la livraison de leurs produits (AB), bruts ou transformés.
Un autre modèle plus “commercial“ est constitué d'agriculteurs indépendants tels qu'au domaine de l'Abbaye, produisant, transformant et distribuant une production diversifiée hors des circuits de la grande distribution.

Fig. Logo de L'affaire TourneRêve, collectif de paysans proposant des produits en agriculture contractuelle. Ce collectif est en partie impliqué aux Vergers.

Forces et faiblesses des productions locales

Atouts :
Intérêt des producteurs.
Nouveaux agriculteurs meyrinois (Vergers).
Diversité de la production genevoise.
Soutiens des politiques et des administrations cantonales du territoire.
Attentes de la population pour une agriculture durable
Programme de la nouvelle législature

Faiblesse :
Agriculture conventionnelle meyrinoise fortement mécanisée
Absence d'infrastructures de transformation (à Meyrin)
Peu de foncier agricole disponible (maitrisé) pour engager la transition

Opportunités :
Parcelles agricoles communales
Dynamique paysagère et urbaine
Formation DU Alimentation durable
Réhabilitation ferme de la Planche
Recherche-action à Meyrin financée par l'OCAN
Supermarché participatif paysan
BIO Genève
Zone franche du Grand Genève ?

Menaces :
Disparités légales et économiques entre la France et Genève
Pression de l'urbanisation
Cadre légal contraignant (OFAG) et fonctionnement cantonaux
Changement climatique
Coût de la main d'œuvre pour le maraichage biologique
Marges pratiquées par la grande distribution et les plateformes sur les produits AB de nature à décourager.

Les infrastructures de transformation locale et de logistique

A Meyrin, aucune infrastructure de transformation alimentaire ne subsiste, ce qui est un point faible pour une relocalisation de la production alimentaire (et plus généralement pour la relocalisation territoriale), obligeant les agriculteurs à exporter systématiquement la presque totalité de leurs produits. Alors que les infrastructures de transformation ne sont pas l'apanage de la seule agriculture et de son cadre légal, elles constituent tout à la fois un enjeu et un moyen de la transition vers un modèle local et résilient.

A Meyrin en 1950 il y avait 3 boulangeries pour 2000 habitants
En 2020 il y en a trois* pour 25000 habitants…

* qui ne sont pas des artisans boulangers

Nouveaux ateliers d'artisans transformateurs dans l'écoquartier des Vergers

Les coopératives d'habitations, se sont fortement engagées pour la construction du SPP-La Fève et pour **l'installation d'artisans boulanger, boucher et laitier**. Ces ateliers, en cours d'installation dans l'immeuble de la CODHA[89], marqueront un renouveau essentiel pour Meyrin et pour la dynamique de l'écoquartier. De même, comme évoqué plus haut, la ferme de **la Planche en cours de réhabilitation devrait voir l'installation d'une conserverie et d'une légumerie**. Ce seront des outils essentiels pour le projet alimentaire et pour tisser des liens avec l'agriculture paysanne et meyrinoise.
Nous suivrons leur développement avec attention et concertation.

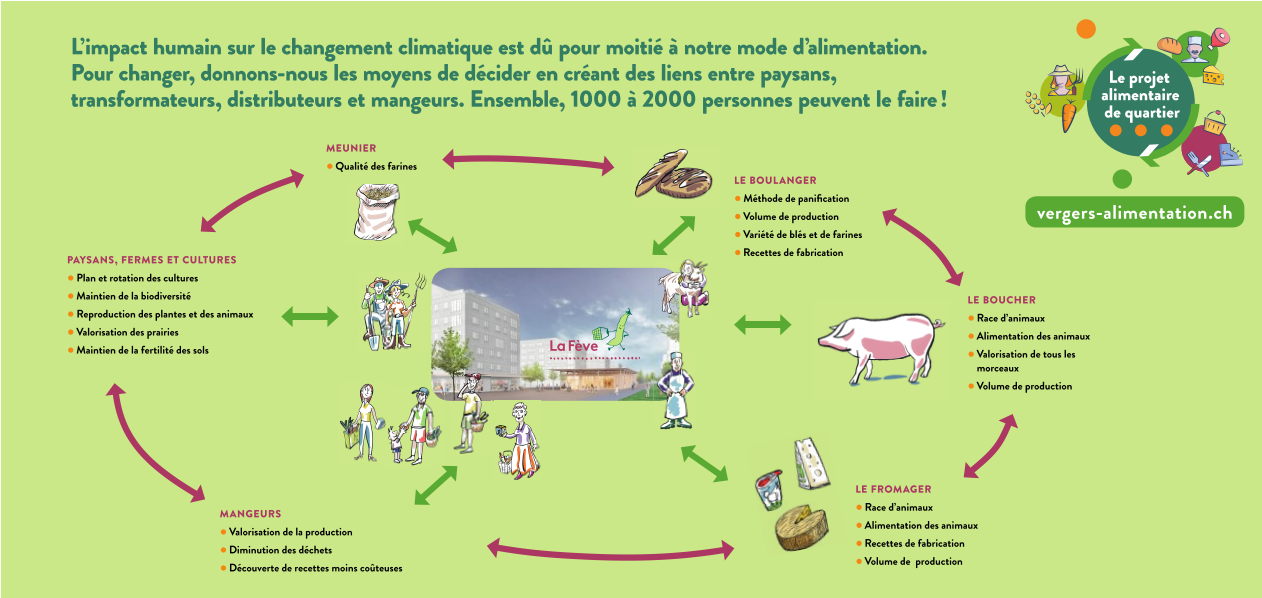


Fig. Matériel de promotion du projet alimentaire de quartier et de l'économie collaborative circulaire – La Fève 2019

On se prend à rêver d'une plateforme d'approvisionnement couplée à une légumerie municipale !

[89] Coopérative de l'habitat associatif

Les filières de l'agriculture paysanne

Les fermes affiliées au projet alimentaire de quartier des Vergers disposent d'un certain nombre d'infrastructures de transformation de dimension artisanale. On observe que ces “outils“ sont indispensables pour l'autonomie, la diversité et une forme de souveraineté alimentaire en plus d'être des vecteurs de liens entre les protagonistes des filières. Le moulin des Verpillères par exemple permet à plusieurs paysans de produire des farines réellement issues de leurs fermes et de leurs semences alors que les grands moulins - certainement nécessaires - n'offrent pas cette assurance. Il en va de même pour un abattoir comme d'un pressoir à huiles ou d'une laiterie, dont l'échelle artisanale permet un ancrage et une résilience locale.

Pour ce qui est de **la logistique**, à l'heure actuelle, les différents paysans participatifs se relaient à tour de rôle pour effectuer la collecte et la livraison des produits à leurs clients, dont la Fève et, à venir, les ateliers de transformation.

Infrastructures de transformation genevoises

Des alternatives existent dans le canton, cependant, comme nous l'avons vu plus haut, tout est question d'échelle, de diversité et de liens entre les protagonistes d'un projet alimentaire territorial véritablement ancré, maitrisé et partagé.

Le canton de Genève dispose d'infrastructures de transformation spécialisées et dimensionnées pour répondre aux attentes de la grande distribution. Cela implique des concentrations fonctionnelles, en particulier pour ce qui est de l'unique moulin de la Pallanterie concentrant la mouture des céréales genevoises pour près de 50% de la production alors que le reste doit être moulu ailleurs. Les laiteries réunies de Genève quant à elles traitent surtout la production issue de l'Ain et de la Haute Savoie.

Genève dispose de 4 abattoirs relativement modestes en lien avec la part mineure que représente l'élevage diversifié dans le canton.

La marque GRTA dispose d'une plateforme virtuelle commune aux Laiteries Réunies Genève (LRG), à l'Union Maraîchère Genevoise (UMG) et au Cercle des Agriculteurs Genevois (CAG). Elle est gérée par l'Office de promotion de l’agriculture genevoise (OPAGE) en lien avec les grossistes et s'adresse aux cuisiniers et responsables de la restauration collective, pour un accès aux produits. Une gamme de produits biologiques est également proposée. Cette plateforme ne fonctionne malheureusement pas, à cause de la faible implication de ses protagonistes préférant s'en remettre aux grossistes et grands distributeurs. Ces derniers, proposent un service de légumerie et prennent totalement en charge la logistique.

Il n'existe pas de logistique concertée entre les agriculteurs genevois. Ce chainon essentiel de la distribution est pris en charge par les plateformes des grossistes et de la grande distribution.

Forces et faiblesses des infrastructures de transformation locale et logistique

Atouts :
Plateformes locales existantes dans le canton de Genève et capables de fournir des cantines scolaires (grossistes)

Faiblesses :
Aucune infrastructure de transformation / logistique à Meyrin.
Lourdeur de la démarche de changement, partant d'où l'on se trouve.
Aucune plateforme ou structure équivalente pour l'agriculture locale et / ou Bio

Opportunités :
Engagements et programme politiques électoraux pour une maitrise de l'alimentation scolaire, saine et durable
Volonté des coopératives, agricole, de transformation et de distribution de l'écoquartier des Vergers de constituer une plateforme meyrinoise.

Menaces :
Capacité des paysans à fournir des produits biologiques en question

7. La restauration collective

Portrait de la restauration collective communale

A Meyrin, **4 espaces de vie enfantine (EVE, crèches) et 9 écoles primaires ainsi qu'une école privée spécialisée (la Voie Lactée) sont à la charge de la Commune sur le plan de la restauration scolaire**.

La Commune dispose d'une cuisine centrale (Livron) pour les 9 écoles, centre de loisir, ainés et Voie Lactée, ainsi que de deux cuisines (Monthoux et Champs-Fréchets) pour les 4 crèches.

L'alimentation scolaire du cycle d'orientation de la Golette (enfants de 12 à 15 ans) est exceptionnellement prise en charge par la Commune via l'**association La Kfête** au centre de loisirs de la **Maison Vaudagne.**
Ces équipements communaux sont confiés à l'entreprise **Eldora** (voir plus bas) et à son personnel. La livraison des repas en liaison chaude ou froide est assurée par l'entreprise avec une flotte de véhicules municipaux.

Les repas des ainés : deux mercredis par mois, un repas est proposé aux ainés qui s'y inscrivent. Cette tâche revient à Eldora.

Le Forum Meyrin comporte un restaurant (TFM, théâtre municipal, programmation régionale) qui fonctionne lors des évènements ou soirées plusieurs soirs par semaine. Le chef cuisinier est le seul employé municipal étant véritablement un professionnel de l'alimentation. **Michel Nanchen** est un homme très impliqué et certainement une personne clé pour le projet alimentaire durable à venir.
Meyrin les Bains est un événement organisé chaque année durant quelques jours d'été lors desquels une cantine éphémère en extérieur est installée à proximité de la mairie. Michel Nanchen y supervise l'organisation de la cuisine, préparée par des bénévoles et communautés meyrinoises de multiples nationalités et personnes en réinsertion. C'est souvent l'occasion de célébrer la **diversité culturelle et culinaire** de la Cité.

La **Maison Vaudagne**, centre socioculturel servant notamment de restaurant scolaire pour les élèves du cycle de la Golette et pour les centres de loisirs du mercredi, est actuellement en cours de transformation / extension.
Il serait judicieux, dans le cadre du projet alimentaire durable, de prévoir une cuisine potentiellement autonome pour la préparation des repas, sachant que jusqu'à présent elle servait de cuisine de régénération/finition en liaison froide de la cuisine centrale de Livron (voir schéma en p.45)

A venir dans le cadre du **projet Cœur de Cité** qui verra la construction de **la nouvelle mairie (**d'ici 2025), un restaurant municipal est prévu pour l'administration. Le TFM, dans le même périmètre, sera lui réhabilité et transformé, notamment pour ce qui est de son pôle cuisine et restaurant.

Comme dans toute commune, Meyrin organise de nombreux évènements lors desquels des repas ou collations sont servis par des prestataires extérieurs, lors de doubles commissions municipales par exemple ou de réceptions. Nous n'aborderons pas ici ces aspects, mais ils font l'objet d'une démarche d'amélioration dans le cadre de la politique de gestion des achats durables avec laquelle une coordination est assurée pour une cohérence d'ensemble.

Dans ce chapitre, on présentera la restauration enfantine et scolaire municipale, sans aborder **celles, autrement présentes sur le territoire, des écoles privées, des EMS** (établissements médicaux sociaux, pour les personnes âgées) **et des entreprises ou encore de l'hôpital de La Tour**. Cependant, le travail d'inventaire et de diagnostic devra se poursuivre pour en évaluer l'importance, les synergies et les développements possibles **dans un contexte qui sous-tend une nécessaire relocalisation territoriale, où l'on entrevoit l'important potentiel économique de l'alimentation collective pour l'économie locale**.

La restauration scolaire communale

A Genève comme dans le reste de la Suisse, les communes ont à charge l'alimentation scolaire de la petite enfance (de 0 à 4 ans) et du primaire (4 – 12 ans).
Selon la constitution genevoise (art.4 et 6, sect.1, chap.II), *"les communes sont responsables de l'organisation de l'accueil à journée continue pour les enfants scolarisés sur leur territoire"; "sont responsables de la prestation des repas de midi qu'elles peuvent confier à des mandataires" et fournissent les locaux nécessaires à l'organisation de l'accueil à journée continue, en concertation avec les acteurs concernés".*
Il est important de noter qu'en Suisse, les enfants ne vont pas systématiquement au restaurant scolaire à midi. Beaucoup d'entre eux (env. 50% à Meyrin) rentrent manger à la maison ou sont pris en charge différemment. Cette spécificité et le fédéralisme suisse expliquent peut-être pourquoi **les politiques publiques semblent relativement faibles en la matière au niveau national, se limitant à des recommandations dispersées et non contraignantes** (voir encadré) **laissant aux cantons le soin de légiférer, "*à l'industrie agroalimentaire celui d'assumer ses responsabilités et aux communes celui de relever le défi*"[90].**
Dans ce contexte, les choix et volontés politiques communales sont essentielles, comme le sont les attentes exprimées de la population face à ces enjeux pour orienter le projet de la restauration scolaire. Nous l'avons vu en amont, ces dernières années ont vu l'émergence de **l'alimentation comme enjeu majeur de santé publique, environnementale et sociale.**

Cadre fédéral :
La **Société suisse de nutrition** (SSN) émet des recommandations alimentaires. En tant qu'association d'utilité publique, elle agit en étroite collaboration avec l'**Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires** (OSAV), l'**Office fédéral de la santé publique** (OFSP) et **Promotion Santé Suisse**.
Sur le plan nutritionnel, on se réfère principalement aux valeurs de référence DACH (publiées par les sociétés de nutrition allemande, autrichienne et suisse) et aux recommandations de l'OSAV élaborées sur la base des rapports d'experts de la **Commission fédérale de l'alimentation** (COFA).
Toutes ces recommandations sont non contraignantes et prises en compte de façon variable selon les différents cantons et communes.

Cadre cantonal genevois :
Le service de la consommation et de la santé vétérinaire (SCAV) agit en faveur de la santé des consommateurs et des animaux. C'est l'autorité de contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels ainsi que des affaires vétérinaires.

Le service de santé, de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ) a pour mission de promouvoir la santé et la qualité de vie, de prévenir les atteintes à la santé et protéger l'intégrité des enfants et des jeunes dans les établissements scolaires publics et les institutions de la petite enfance. Il dépend de **l'Office de l'enfance et de la jeunesse (OEJ) du département de l'instruction publique, de la culture et du sport (DIP).**

Le service d'autorisation et de surveillance de l'accueil de jour (SASAJ) dépend du DIP, évalue et surveille les institutions de la petite enfance (crèches, garderies, jardins d'enfants), notamment pour ce qui touche aux locaux accueillant des enfants, aux prestations éducatives ainsi que la santé et l'alimentation.

L'État de Genève encourage les opérateurs des cuisines scolaires à s'approvisionner localement en servant au moins deux **produits GRTA** par repas. Cette recommandation non contraignante fait l'objet de relevés annuels suivis par **l'office de promotions de produits de l'agriculture genevoise** (**OPAGE**) qui classe les restaurants les mieux orientés sur le terroir[91].

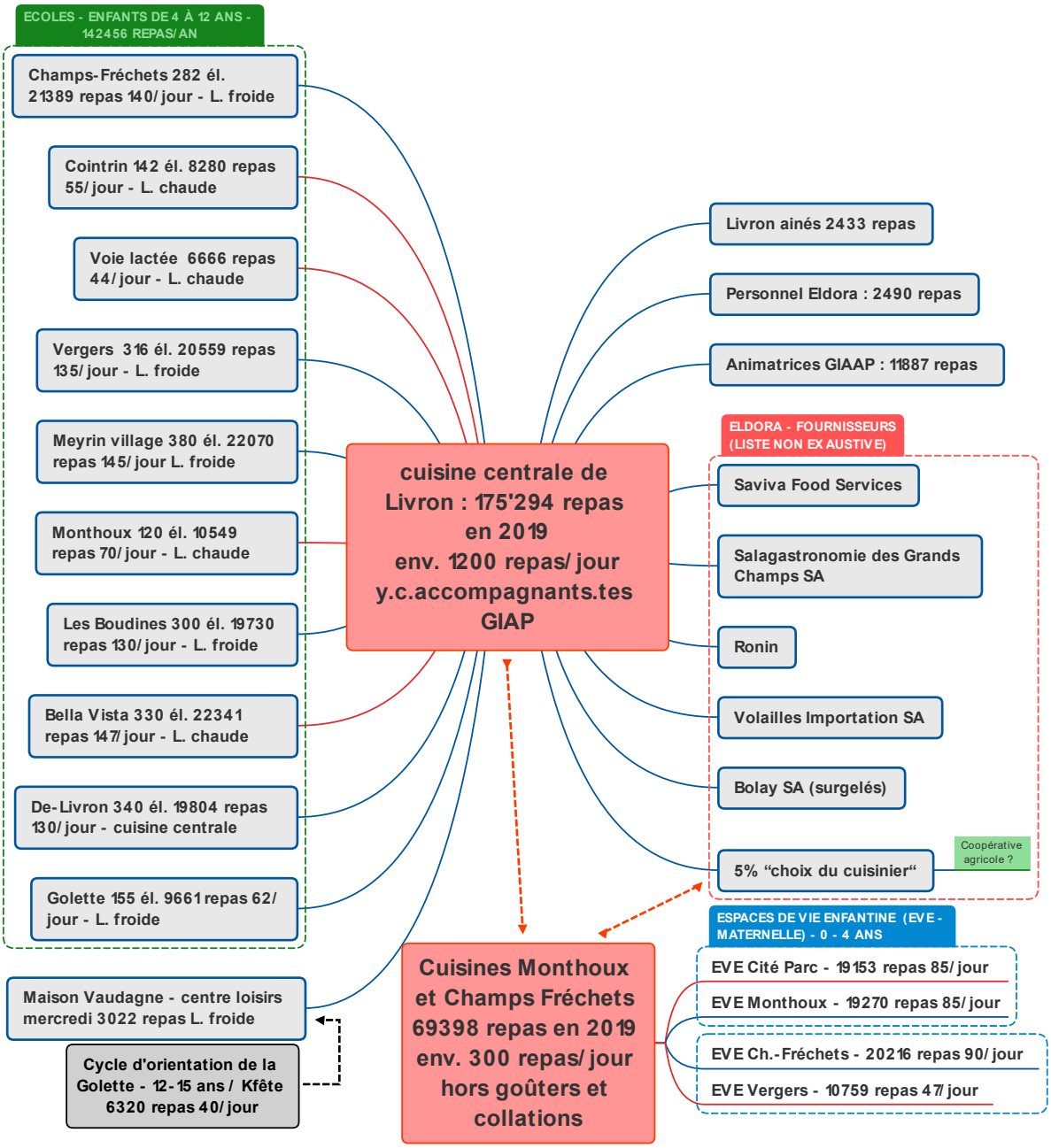
Le Groupement Intercommunal pour l'Animation Parascolaire (GIAP) a été Institué par la Loi sur l'instruction publique et assure à ce titre la gestion du parascolaire depuis 1994, notamment pour l'accompagnement des enfants au cours des repas scolaires.

[90] Tiré du Sixième rapport sur la nutrition en Suisse – Résumé / Actions recommandées - Office fédéral de la santé publique – 2012
[91] Dont les résultats meyrinois ont été partiellement retardés par la crise sanitaire en cours.

La délégation de service public à l'entreprise Eldora

A Meyrin, le service public de la restauration scolaire est entièrement délégué à l'entreprise Eldora, qui en gère la mission de l'approvisionnement jusqu'à l'assiette des enfants.
Aucun cahier des charges qualitatif n'est imposé à l'entreprise sinon indirectement par le biais du **label Fourchette Verte que la Commune a souhaité mettre en place dès 2014** (voir plus bas).
La délégation de service public (DSP) n'est pas une exception dans le canton, **puisque hormis la Ville de Genève, toutes les communes délèguent la cuisine scolaire à des entreprises privées**[92]. Par ailleurs, 55% de la restauration collective scolaire genevoise (toutes tranches d'âge confondues) est en DSP.

Schéma de la restauration scolaire et collective communale



L'accompagnement des repas est assuré par le personnel du Groupement Intercommunal pour l'Animation Parascolaire (**GIAP**) avec un.e animateur.trice pour 10 à 15 enfants.

[92] Selon entretien avec Estelle Guarino, responsable de la promotion des produits locaux dans la restauration (OPAGE)

Personnel Eldora : 30 employés (cuisine + service, nettoyage, livraison, etc.)
Petite enfance : 8 collaborateurs
EVE Monthoux : 1 chef + 4 polyvalentes
EVE Champs-Fréchets : 1 chef + 2 polyvalentes
Ecoles :
Cuisine centrale de Livron : 22 collaborateurs
Stéphane Carrara + 1 second + 3 cuisiniers + 3 dames dès 7h pour la préparation. + 12 autres polyvalentes dès 10h et 2 chauffeurs polyvalents

Une entreprise privée, des prestations communales

Dès les débuts de la restauration collective scolaire à Meyrin, la Commune a délégué ce service public. Depuis 1995, c'est l'entreprise DSR, devenue Eldora en 2015, qui en assume la mission.
Eldora fait partie du groupe éponyme, spécialisé dans l'alimentation collective. Numéro 2 des cantines en Suisse avec **296 établissements à son actif et 2300 employés**, l'entreprise regroupe des établissements médico-sociaux (EMS pour personnes âgées), des entreprises privées, des restaurants scolaires et universitaires.
Eldora est devenu un interlocuteur "intégré", dont les prestations et fonctionnements ne sont pas ou peu remis en question. On considère l'entreprise comme un partenaire et on travaille en confiance avec ses responsables, direction, cuisiniers, représentant, techniciens. Ainsi, **l'outil de travail communal, sa configuration et l'adaptation des locaux, la fourniture des équipements, ont été et sont discutés, organisés avec le concours de l'entreprise.**
Ce "partenariat" public-privé influe naturellement sur les projets d'équipements actuels, en cours et à venir puisque l'entreprise partage le rôle du porteur de projet pour ce qui est des cuisines et de leur agencement. Les cuisines de **l'école des Vergers** par exemple, ont été conçues en concertation avec l'entreprise pour en garantir l'efficacité. C'est aussi le cas pour l'**EVE Monthoux**, livrée en 2017 ou la rénovation de **l'école des Boudines**, terminée en 2016.
De même, la cuisine de la **Maison Vaudagne**, dont l'extension est en cours de projet et dont la phase opérationnelle va bientôt débuter, suit le même processus d'optimisation, intégrant le principe de la liaison froide depuis la cuisine centrale.

Qu'en sera-t-il de **la nouvelle mairie** et de son pôle de restauration, ou de la transformation de **Forum Meyrin** et de son restaurant ? La question mérite d'être posée en intégrant dès maintenant une nouvelle donne : celle du projet alimentaire local et durable.

N'est-il pas temps d'imaginer des cuisines potentiellement autonomes, permettant d'intégrer les fonctionnements actuels tout en ouvrant d'autres perspectives, plus résilientes ?

Le critère social

Pour établir le diagnostic territorial, plusieurs visites et immersion en cuisine ont eu lieu, en concertation avec Eldora qui nous a accueillis, Véronique Diebold et moi-même. Lors de celle du 26 mai 2020, nous avons déjeuné avec les équipes en cuisine. Cette visite coïncidait avec la rentrée post confinement en lien avec la pandémie du Coronavirus et nous avons pu écouter les conversations et recueillir les témoignages de cet épisode, de l'intérieur. Après le service de midi, **la maire, Nathalie Leuenberger**, est venue à la rencontre des équipes afin de les remercier pour leur engagement et les encourager dans ce contexte particulier, mais aussi pour les écouter.
Le même message insistant, venant en particulier **des femmes dont le rôle est d'être polyvalentes**, mais aussi de seconds de cuisine, était celui de personnes dont les contrats sont à temps très partiels et qui n'avaient pas ou peu été rémunérées durant la crise. Nous avons pu comprendre que la plupart de ces femmes avaient d'autres jobs, de ménagères ou de concierges dans leurs immeubles, pour compléter un revenu partiel dû aux horaires entrecoupés et aux périodes de vacances, non rémunérées. Nous avons pu constater **une certaine précarité de ces emplois** indirectement communaux, posant la question difficile de cette délégation du service public et de la responsabilité communale. Question délicate et sans réponse à ce stade, mais dont il faudra se souvenir pour **poser les bases d'un projet alimentaire véritablement durable et socialement responsable** sur le long terme, notamment lorsque la Commune rédigera le nouveau cahier des charges pour le prochain appel d'offres.

La question se pose, à terme, de la municipalisation de ce service et de l'"optimisation sociale" des emplois qui y sont liés.

Comment ça marche ?

La cuisine centrale de Livron dédiée aux écoles est placée sous la responsabilité de Stéphane Carrara (Eldora) qui officie pour la commune de Meyrin depuis 25 ans (il a intégré DSR, devenu Eldora dès les débuts en 1995).
Basé dans le bâtiment scolaire de Livron qui à l'origine ne comprenait pas de cuisine centrale de cette importance, le lieu a été progressivement adapté à l'augmentation du nombre d'écoles et des fréquentations. Avec ses près de 1200 repas/jour, cette cuisine arrive aux limites de sa configuration actuelle et des flux croisés induits (administration scolaire, gymnase, cuisines, restaurant, stockage).

En liaison froide :
Les repas sont préparés à partir de légumes et fruits commandés et livrés en 4ème gamme, suivant les processus de la liaison froide, cuits et systématiquement refroidis selon les protocoles d'hygiène en vigueur, puis régénérés pour cuisson finale sur les lieux de restauration à l'aide de fours à haut rendement de type combistreamer.

- Tout ce qui est cuisiné le matin est systématiquement refroidi puis réchauffé en finition par les cuisiniers dans les sites équipés en cuisine de régénération.
- Les viandes en cuisson lente à basse température (p.ex. navarin d'agneau ou épaule de veau) se cuisent du jour pour le lendemain, sont refroidies puis remises en température et finition sur site en cuisine de régénération.

En liaison chaude :
Quelques restaurants font exception à ce fonctionnement et sont livrés en liaison chaude vers les écoles et restaurants ne disposant pas d'une cuisine de régénération / finition (pour des raisons de place ou de configuration architecturale).

- Tout ce qui est cuisiné est systématiquement refroidi puis réchauffé en cuisine centrale vers 11h pour être acheminé dans les restaurants en bacs isolants et servi par les polyvalentes.
- En **liaison chaude**, ce qui n'a pas été servi doit systématiquement être jeté (différence entre nombre d'inscriptions et écoliers effectivement présents), générant un potentiel **gaspillage alimentaire important**.

Remarque : en mode liaison chaude, le délai entre la régénération du repas et sa consommation (minimum 1h15) appauvri les qualités gustatives (texture) et nutritionnelles. La liaison froide préserve mieux ces qualités.

Pour ce qui est des EVE (crèches), deux sites sur quatre - Monthoux et Champs-Fréchets - sont équipés de cuisines autonomes, reproduisant les mêmes fonctionnements que pour la cuisine centrale de Livron à une échelle plus modeste, avec **environ 300 repas par jour**.
Les sites des **EVE Cité Parc et Vergers sont en mode liaison chaude.**

Eldora dispose d'une liste de fournisseurs (d'importants grossistes) auxquels les cuisiniers doivent passer leurs commandes.
Les cuisiniers ont un libre choix sur 5% de leur budget leur permettant de diversifier leurs commandes et répondre à des demandes particulières ou à des exigences locales. Cette "marge" est actuellement utilisée pour initier un partenariat avec **La Fève, coopérative du supermarché participatif paysan** (SPP) qui devient ainsi le premier fournisseur réellement meyrinois d'Eldora.

Sur demande de la Commune, l'entreprise s'appuie sur le **label Fourchette Verte** (voir plus bas) qui cadre la composition des menus et préconise les équilibres nutritionnels à respecter. Eldora dispose aussi de sa propre diététicienne supervisant la composition des repas.

A la demande de la commune de Meyrin, Eldora intègre un repas végétarien par semaine depuis plusieurs années, en complément du cahier des charges du label Fourchette Verte, qui l'a depuis intégré officiellement en 2019.

Service du déjeuner à la cuisine des Boudines – ©Laurent Barlier, photographe

Sur la base d'entretiens réalisés avec le responsable de la cuisine de Livron ainsi qu'avec le chef de secteur (voir annexe 5 : Entretiens Dulermo / Carrara), voici quelques ***citations*** et points qui sont à mentionner[93] :

- *"Les cuisiniers font "librement leur marché" sans aucun bénéfice au passage"*[94]*...* ndlr : parmi les fournisseurs agréés par Eldora,
- *pas d'achat en direct chez les producteurs locaux (trop compliqué à gérer vu les quantités et les délais).*
- *"Aucun fruit ou légume n'arrive brut en cuisine "pour des question d'hygiène". Tout est commandé, prédécoupé (4ème gamme) calibré la veille (max deux jours av.) ou râpé et livré sous vide plastifié, à l'exception des salades,*
    - *"les cuisines ne sont pas configurées pour cela et les chambres froides sont petites…"*
- *Idem pour la viande, principalement commandée chez Volaille Importation (Perly)*[95] *qui vend toutes les viandes suisses, exceptionnellement française, sauf la viande ovine. Ce boucher calibre toutes les viandes en fonction des plats prévus,* (pas de viande bio),
- *"la congélation est utilisée pour dépanner" (plats en liaison froide non servis p.ex.)*
- ***la bio "n'est pas une obsession", mais plutôt une variable d'ajustement des coûts.*** *C'est très cher !,*
- *3 produits bio minimum par semaine chez les tout petits / pas de bio de l'autre bout du monde,*
- *poisson labélisé pêche durable MSC, suivant le cahier des charges FV*
- **saisonnalité :** *fait partie du cahier des charges FV. Pas simple car les enfants sont difficiles et il faut "ruser" (introduire du céleri dans la purée en flocons, par ex.)*
    - *les produits de saison sont moins chers, c'est important*
    - *petits pois, haricots verts, épinards arrivent congelés, sinon trop compliqué,*
    - *nécessite une bonne implication des accompagnatrices du GIAP, ce qui n'est pas gagné,*
- déplore le **manque d'intégration de la cuisine (l'alimentation) dans les écoles** *"on est la dernière roue du char…"*, relevant que ça ne fait pas partie des priorités et des programmes éducatifs,

[93] …et ne valent pas pour information vérifiée ou avis du rédacteur.

[94] Selon plusieurs sources concordantes dont nous préservons ici l'anonymat, les grossistes agréés par des entreprises telles que Eldora verseraient chaque année des ristournes aux maisons-mère de ces entreprises. Le chiffre évoqué est 15% du montant des achats. Nous ne pouvons vérifier ces affirmations mais il semble que ce soit une pratique courante, en Suisse comme en France chez ces entreprises spécialisées dans la restauration collective.

[95] On note toutefois que de nombreux plats carnés transformés (steak haché, cordon bleu, etc.) sont commandés en surgelé chez d'autres fournisseurs (principalement Bolay S.A.) et que l'origine des viandes y est beaucoup plus souvent étrangère

- *animations organisées 15 fois/an selon des thèmes ou sur demande (gaspillage p.ex.).*
- *l'idéal pour être au plus proche des enfants et des attentes/demandes spécifiques, ce serait une cuisine par école, bien sûr, mais c'est plus cher !*

Stéphane Carrara insiste sur la **diversité sociale et culturelle, donc culinaire** qui rend souvent difficile la cuisine pour tous, répondant au goût de chacun.e. *"Ça varie selon les écoles et les quartiers, par exemple certains vont adorer la paella alors que d'autres n'y toucheront pas, en fonction de leurs origines et cultures respectives… "*

Tous ne sont pas égaux en termes d'alimentation
Le **rapport 2020 du Centre d'analyse territoriale des inégalités** (CATI) montre, par l'accumulation de plusieurs critères de précarité, que Meyrin arrive ainsi au second rang des communes genevoises avec un maximum de 6 indicateurs croisés (variables selon les quartiers). Il est intéressant de signaler le nouvel ***"indicateur de la carie dentaire***", montrant la part des élèves du primaire ayant besoin de soins dentaires. Là aussi, les Meyrinois sont parmi les plus concernés du canton. Ces indicateurs "statistiques", croisés avec les retours d'expérience des restaurants scolaires mettent en évidence que **l'alimentation scolaire peut être un levier important de réduction des inégalités**, d'éducation et de santé des enfants, de sensibilisation des parents, améliorant ainsi la cohésion sociale et communautaire.

Approvisionnement
Les trois cuisines de production fonctionnent sur le mode institué par Eldora et se fournissent auprès de grossistes figurant dans la liste des fournisseurs agréés par l'entreprise.
Selon Eldora, les cuisines, telles que configurées, agencées et équipées actuellement (en fonction des usages de l'entreprise), ne permettent pas d'intégrer la préparation des repas à partir de denrées brutes et suivant un principe de "marche en avant", sans flux croisés, imposé par les règles d'hygiène en vigueur.
Sauf exception, aucun composant, légume ou fruit, ne rentre brut en cuisine, toutes les opérations de lavage, de découpage et de conditionnement étant effectuées au préalable chez les grossistes dont les plateformes logistiques livrent quotidiennement ou presque les composants "frais" des repas en 4ème gamme, conditionnés sous vide plastifié.
Il en va de même pour les viandes qui sont commandées débitées, calibrées, hachées ou émincées et "prêtes à cuisiner". Tous les 15 jours en moyenne, une pièce de viande plus importante est cuisinée à basse température (navarin d'agneau, épaule de veau p.ex.).

La visite de l'économat nous a permis de noter de nombreux fruits en conserve (y c. exotiques), sauces ou crèmes en poudre, purées en flocons, industriels. Nous n'avons cependant pas effectué d'inventaire complet systématique à ce stade.

L'analyse systématique des factures, recensant les produits et leur provenance a été faite partiellement jusqu'à présent, ce qui ne permet pas de tirer des conclusions précises, cependant nous pouvons énoncer les tendances suivantes :

Fruits
Peu de fruits étant cultivés à Genève, ils sont donc rarement locaux.
Fruits tropicaux, principalement bananes, mais aussi ananas, (bio uniquement pour les crèches)
Fruits tels que kiwis, mais aussi poires de Nouvelles Zélande (!), clémentines d'Israël, poires et raisins d'Espagne.
Conserves pour les coupes de fruits.
Fruits suisses en saison. Peu, voire pas de bio

Légumes
Selon l'étude des factures, de janvier 2020 : provenance suisse 41% ; GRTA 19% ; UE 40% pas ou très peu de bio (Livron). Un peu de bio pour la petite enfance (cuisines de Ch.-Fréchets et Monthoux).
Fin de l'hiver, beaucoup de légumes de provenance UE voir non UE poussant en Suisse en saison (tomates du Maroc, courgettes espagnoles, etc.)

Remarque : l'origine est rarement mentionnée sur les bulletins de Salagastronomie,[96] chez qui la traçabilité semble difficile (légalement obligatoire).

Pains, viennoiseries
La plupart du pain est GRTA, soit mi-blanc, soit pain paysan demi-complet (non bio) à base de levures chimiques.

Surgelés
Pour les repas végétariens, des steaks végétaux ou croquettes panées sont souvent proposés (provenances inégalement renseignées chez le fournisseur Biolay)
Desserts de type feuillantines, muffins ou éclairs, purées de marrons (provenances mal renseignées chez le fournisseur)
Poissons (filets de limande) et crevettes (transformés, sans labels de pêche durable mentionnés)
Volailles panées au fromage (cordons bleus - F)
Légumes / petits pois (CH)
Attention : beaucoup de produits transformés, dits de 5ème gamme et dont la traçabilité des composants est difficile.

Remarque : dans les produits surgelés, l'origine de la viande est souvent étrangère, française, autrichienne ou polonaise (civet de chevreuil), poulet français, etc. selon des normes qui diffèrent de celles de la Suisse (p. ex. la Suisse interdit tout élevage en cage).

Viande
La plupart de la viande "fraiche" est fournie par Volailles Importation à Perly
Principalement d'origine suisse, essentiellement non bio.
Poulet parfois GRTA
Bœuf suisse ou exceptionnellement français
Agneau d'Irlande

Remarque : il n'y a aucun approvisionnement en circuit court

Une alternative meyrinoise ?

Dans le cadre du projet alimentaire de quartier aux Vergers, **la coopérative agricole des Vergers projette l'installation d'une légumerie** (voire d'une conserverie à terme) **dans la ferme municipale de la Planche** en cours de réhabilitation, afin de fournir des légumes (bio) de 4ème gamme dès 2021. Cela permettrait de relier la production des paysans participatifs et la restauration meyrinoise en ancrant le projet alimentaire.
Les estimations effectuées par la coopérative démontrent que l'approvisionnement, s'il était contractualisé, pourrait répondre aux besoins identifiés. Toutefois, la question de la saisonnalité se pose tant du point de vue des rythmes scolaires et culturaux (production estivale) que de celui de la cuisine qui devrait s'adapter à son terroir en pratiquant une cuisine de marché, donc de saison (délicat en fin d'hiver). Le prix d'une nourriture locale, biologique et de saison est une question centrale à poser dans le cadre du projet alimentaire plus global.

Livraisons

Selon les fournisseurs et produits, les commandes / livraisons sont effectuées selon un calendrier conditionné par la capacité de stockage (chambres froides, congélateurs), trop limitée selon S. Carrara (situation comparable dans les EVE de Monthoux et Champs-Fréchets).

Fréquences de livraisons des principaux fournisseurs :

- Petit crémier : presque tous les jours (suivant limites des volumes de stockage/conservation).
- Salagastronomie et Ronin (légumes et fruits en 4ème gamme) : s'adaptent au volume de stockage et livrent entre 3 et 4x par semaine, toujours pour le lendemain, sauf lundi, le jour-même.
    - Salades mêlées ou carottes râpées : le jour-même car aucune préparation nécessaire
- Volaille Importation (toutes viandes) : une fois / 15 jours env.

[96] Selon entretien du 9 juin 2020 avec Daniel Charles, patron de l'entreprise, le flux tendu de produits frais ne permet pas de noter les provenances, car variables entre commande et réception/expédition (la nuit) en fonction des aléas météo, cours financiers, filières, etc. A la suite de cet appel il est d'accord de préciser les provenances suisses (!)

Remarque : pour la suite de l'étude, une **analyse des flux de livraisons**, conditionnés par les volumes de stockage et par le mode notamment, serait utile pour mettre en évidence les adaptations ou formules alternatives permettant de les optimiser et d'en limiter les impacts.

Attention : Les flux de livraisons actuels de Livron, s'ils ne sont pas modifiés, seront en conflit potentiel avec le projet de la nouvelle mairie de Cœur de Cité.

Nutrition et santé – préconisations nationales

" Le rôle de l'alimentation dans l'augmentation ou la prévention de certaines maladies comme le cancer, l'obésité ou les maladies cardiovasculaires, est aujourd'hui scientifiquement établi " *

* Etudes INCA, Agence nationale – française – de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail – 2017)

Les recommandations de la **pyramide alimentaire** proposée par la Société suisse de nutrition (SSN) sont générales, alors que le **disque alimentaire** s'adresse aux enfants de 4 à 12 ans et illustre les principaux messages en faveur d'une alimentation et d'une activité physique promotrices de santé. Le label Fourchette Verte se réfère à ces éléments pour décliner ses propositions et ses propres déclinaisons au sein des menus pour les écoliers. (SSN – recommandations, voir annexes 9-10)

A l'échelon fédéral, la **société suisse de nutrition** (**SSN**) énonce des préconisations pour une alimentation saine, en fonction des tranches d'âge, intégrant des critères tout à la fois tangibles et mesurables tels que quantités, équilibres nutritionnels, portions et proportions. Aussi et comme le veut la logique du manger sain, bouger plus, le mouvement et les conditions favorables pour se nourrir avec tous ses sens sont mis en avant. Ainsi, prendre du temps, discuter, manger ensemble dans un environnement adéquat pour tous les sens (les restaurants scolaires ont un niveau sonore souvent trop élevé) et ne pas être distrait par les écrans, prêter attention à la présentation et aux couleurs, tout cela participe de manger sainement et ce n'est pas nouveau.

Remarque : les aspects environnementaux et culturaux (agriculture biologique) ne sont pas mentionnés à cet échelon et Fourchette Verte n'y fait mention qu'à titre de recommandation supplémentaire, ce qui pose des questions essentielles face aux objectifs à fixer pour une alimentation saine et durable à Meyrin. [97]

[97] Toutefois, suivant un récent rapport commandé par la commission fédérale de nutrition, une réévaluation des connaissances scientifiques établissant un lien entre la consommation d'aliments appartenant à des groupes spécifiques et des maladies non

Recommandations de la Société suisse de nutrition (par tranches entre 1 et 12 ans)

Fruits & légumes :
Chaque jour 5 portions de couleurs variées, dont 3 portions de légumes - 1 portion = entre 40g (1 an) et 80g (12 ans) et 2 portions de fruits - 1 portion = entrer 60g et 120g.
On y stipule qu'une portion de fruit ou de légumes par jour peut être remplacée par 1 à 2 dl de jus de légumes ou de fruits (sans sucre ajouté) en fonction de l'âge.

Produits céréaliers, pommes de terre & légumineuses :
Chaque jour 3 à 4 portions. Produits céréaliers de préférence complets. 1 portion correspond à*: 40g (1 an) et 100g (12 ans) pain/pâte (à pizza par exemple) ou
30g à 65g de légumineuses (poids sec) ou
120g à 270g de pommes de terre ou
25g à 60g de biscottes (pain croustillant) /crackers au blé complet / flocons de céréales / farine / pâtes / riz / maïs / autres céréales (poids sec).

Remarque : on mélange ici différents féculents aux apports variables en énergie, protéines ou fibres que l'on ne retrouve pas par ailleurs. On note principalement que les légumineuses ne figurent pas en tant que compléments ou substituts aux protéines animales, ou laitières et l'on met principalement l'accent sur leur apport énergétique et moins sur leur apport nutritionnel (l'impact environnemental n'étant pas abordé).

Produits laitiers, viande, poisson, œufs & tofu :
Chaque jour 3 portions de lait ou produits laitiers. 1 portion correspond à 1dl (1 an) à 2 dl (12 ans) de lait ou
100g (1 an) à 150–200g (10-12 ans) de yogourt / séré / cottage cheese / autres laitages ou
15g à 30g de fromage à pâte dure/mi-dure ou 30g à 60 g de fromage à pâte molle.

Pour les bébés âgés d'une année on complète ici par : chaque jour, en plus, 1 portion (30 g) d'un autre aliment riche en protéines (par ex. viande, volaille, poisson, oeufs, tofu, Quorn, seitan, fromage**, séré**). Alterner ces différentes sources de protéines.

Pour les enfants entre 10 et 12 ans on complète ici : chaque jour, en plus, 1 portion d'un autre aliment riche en protéines (par ex. viande, volaille, poisson, œufs, tofu, Quorn, seitan, fromage**, séré**).
Alterner ces différentes sources de protéines.
1 portion correspond à : 90 g de viande / volaille / poisson / tofu / Quorn / seitan (poids frais) ou 2–3 œufs.

Remarque : les légumineuses ou fruits à coques ne sont pas préconisés en tant qu'aliment riche en protéines ou fibres et l'on met plutôt un double accent sur les produits laitiers, pour les protéines et pour les apports en calcium, ce qui pose question, du point de vue de la santé et de l'environnement.

Huiles, matières grasses & fruits à coque :
Pour les bébés âgés d'une année : chaque jour 2 cuillères à café (10g) d'huile végétale, dont au moins la moitié sous forme d'huile de colza. Chaque jour 1 cuillère à café de fruits à coque (noix, noisettes, amandes) moulus.
Une petite quantité de beurre, margarine, crème, etc. peut être utilisée (env.1c.à café par jour = 5g).

Pour les enfants entre 10 et 12 ans : chaque jour 4 cuillères à café (20 g) d'huile végétale, dont au moins la moitié sous forme d'huile de colza. Chaque jour 1 portion (= 20 g) de fruits à coque non salés (noix, noisettes, amandes). De plus, une petite quantité de beurre, margarine, crème, etc. peut être utilisée (env. 2 c. à café par jour = 10 g).

* Les quantités peuvent fortement varier selon les besoins individuels, la faim et l'activité physique de l'enfant.
** En plus des 3 portions de lait / produits laitiers recommandées.

---

transmissibles (MNT), de nouvelles recommandations pourront modifier la place de certains aliments dans la pyramide alimentaire suisse (légumineuses, fruits à coques, etc.) et mieux répondre aux aspects environnementaux - https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/organisation/kommissionen/eek/pyramide-neubewertung-lebensmittelkonsum-ncd.html

Sucreries & snacks salés :
1 petite portion de douceur ou de snack salé par jour au maximum, comme p.ex. 1 ligne de chocolat, 3 petits beurres, 1 petite boule de glace, 1 poignée d'enfant (ou 20g pour les plus grands) de chips ou un demi-verre de limonade (1 dl pour les petits et 2dl pour les plus grands).
Pour les plus grands, consommer exceptionnellement seulement et en petite quantité les boissons contenant de la caféine, comme le thé froid, le café ou le cola. Éviter totalement les boissons alcoolisées.

Alimentation végétarienne selon la société suisse de nutrition

" Le végétarisme convient-il aux enfants ? "

Il existe plusieurs types d'alimentation végétarienne, lesquels doivent être jugés séparément. L'alimentation lacto-végétarienne (autorisant le lait et les produits laitiers mais pas la viande, le poisson et les œufs) ou l'alimentation ovo-lacto-végétarienne (autorisant les œufs, le lait et les produits laitiers mais pas la viande et le poisson) peut convenir aux enfants à condition que le choix des aliments soit varié et qu'il fournisse tous les nutriments nécessaires à l'enfant. Aussi, une alimentation végétarienne est en mesure de couvrir tous les besoins de l'enfant à condition que celui-ci consomme du lait et des produits laitiers en quantités suffisantes, et que le plan de menus soit équilibré de sorte à prévenir les carences en protéines, en vitamine B12, en fer, en acides gras oméga-3 et autres nutriments. L'alimentation végétalienne proscrit non seulement la viande et le poisson, mais également tous les produits alimentaires d'origine animale tels que le lait, les produits laitiers, les œufs, le miel, etc. Ce type d'alimentation n'est pas recommandé pour les enfants car il est à l'origine de carences dont les conséquences pour la santé sont graves. Si les parents souhaitent tout de même nourrir leur enfant selon un régime végétalien, ils doivent absolument l'amener chez un médecin pour des contrôles réguliers, se faire conseiller par des diététiciens officiellement reconnus (voir p. 11) et compléter l'alimentation avec de la vitamine B12 et éventuellement d'autres nutriments. "

Extrait de la brochure "L'alimentation des enfants" – SSN - Société Suisse de Nutrition

Alors qu'une alimentation saine et durable implique de réduire significativement la part carnée de notre alimentation, l'introduction de repas végétariens n'en est pas pour autant une évidence. Les résistances, tant du côté des mangeurs que des parents, voire des personnels en cuisine ou encore des élus restent fortes. L'alimentation végétarienne et les végétariens, bien que de plus en plus nombreux, peinent encore à rentrer dans une forme de normalité et sont parfois stigmatisés et culturellement connotés.
Dans l'extrait ci-dessus, il est intéressant de **noter qu'en Suisse, la SSN conditionne l'alimentation végétarienne à une consommation de lait et produits laitier sans faire mention des protéines végétales telles que les légumineuses pourtant préconisées par de nombreuses études scientifiques internationales associant santé et environnement**[98]. Les produits laitiers sont-ils alors révélateurs du contexte suisse et de ses terroirs dont l'élevage laitier est typique et dont la dimension socio-culturelle est essentielle ? Est-ce réellement une volonté de favoriser la croissance des enfants par l'apport calcique, voire de lutter contre l'ostéoporose ? Ou est-ce une forme de pression induite par l'industrie laitière qui se révèle ici.?

Remarque : les enfants végétariens sont pénalisés car ils ne bénéficient pas, à l'heure actuelle, d'une alternative complète, notamment en apports protéiques.

[98] Voir " Manger sain et durable – De notre assiette à la planète " Denis Lairon, docteur émérite de l'Inserm, éditions Quae 2020

Le label Fourchette Verte (FV)

Fourchette Verte est un label alimentaire, créé en 1993 par le Département de l'action sociale et de la santé de Genève à l'intention des restaurateurs. Sa création s'inscrit dans la démarche cantonale de promotion de l'agriculture régionale, notamment avec la création de la marque GRTA. Le label s'est développé à l'échelle nationale en tant que Fédération Fourchette Verte Suisse en 1999 avec l'appui de Promotion Santé Suisse, des cantons et leurs départements de santé.

La restauration de la petite enfance (PEF) adhère au programme **Fourchette Verte des petits de 0-4 ans** et la restauration scolaire à **Fourchette Verte juniors pour les 4 – 12 ans** lui-même décliné par tranches d'âge à l'instar de la SSN.
Les cuisiniers et leur cuisine sont labélisés, mais aussi chacun des restaurants desservis[99]. L'année de la labélisation d'une cuisine, FV suit quotidiennement la composition des menus. Ensuite, FV reste à l'écoute et effectue des "contrôles" annuels de suivi, notamment pour reconduire le label l'année suivante.

Critères nutritionnels exigés

Le cahier des charges de FV (annexes 6,7,8 pour le détail) axe ses principaux critères comme suit :

- Préférer les huiles de haute valeur nutritive (par exemple huile de colza, huile d'olive),
- Limiter les quantités de graisses saturées,
- Favoriser les légumes et les fruits à chaque repas,
- Favoriser la présence de féculents variés à chaque repas et en quantité suffisante,
- Proposer viande, volaille, poisson, œufs, tofu, produits laitiers et autres aliments riches en protéines en quantité modérée,
- Proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien à midi,
- Proposer une cuisine peu salée,
- Varier les aliments et leur préparation (selon parties spécifiques, enfants p.ex.).
- Cibler l'utilisation des matières grasses, en fonction des usages et cuissons, avec une recommandation marquée pour les apports en acides gras oméga 3.
    - P.ex. poissons : éviter les espèces menacées (cf. liste www. wwf.ch/poisson). Les poissons pêchés dans les eaux locales sont à recommander, tout comme les poissons avec un label biologique (poissons d'élevage) ou les poissons avec le **label MSC*** (pêche durable).

Recommandations supplémentaires

- Présentation et plaisir : présentation des mets, couleurs, textures et saveurs des aliments.
- Produits locaux et de saison : pour contribuer à une consommation écologique et responsable, FV recommande – dans le cadre des possibilités pratiques – de préférer les produits locaux et de saison.
- Production durable : les aliments provenant de production durable sont à privilégier (production intégrée ou bio).
- Proposer des menus et des collations variés et équilibrés,
- Offrir un environnement sain en respectant la législation concernant l'hygiène et en effectuant le tri des déchets.

Les portions recommandées sont comparables à celles proposées par la SSN et les menus hebdomadaires intègrent un repas végétarien par semaine (sur 5 jours pour les petits et sur 4 jours pour les écoliers).
FV introduit les légumineuses au niveau des apports protéiques, alors que celles-ci n'apparaissent pas dans la pyramide alimentaire proposée par la SSN à ce niveau (FV / partie générale, annexe 6 / SSN annexe 6).

[99] Multipliant par autant le nombre de cotisations annuelles dont le montant est de CHF 300.-

***Le label de pêche durable MSC** est loin de faire l'unanimité, entre les vertus affichées et la réalité industrielle à très fort impact écologique pour 83% des volumes certifiés.*
Voir l'étude publiée par la revue scientifique Plos One https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0231073 relayée en français par l'association Bloom dans un rapport condensé https://www.bloomassociation.org/wp-content/uploads/2020/05/imposture-label-msc.pdf?utm_source=base&utm_medium=email&utm_content=nlmai

***Recommandation :** réduire la consommation de poisson à 1 ou 2 fois par mois (limiter l'épuisement des ressources halieutiques). Choisir le poisson de mer issu de la petite pêche côtière : navires de moins de 12 mètres et engins passifs (ligne, casier, filet, pêche à pieds). Exit le saumon d'élevage et les crevettes tropicales, limiter le cabillaud. Tenter l'aventure avec des poissons peu valorisés mais pourtant très bons : merlu, tacaud, merlan bleu, anchois ou sardine.*
Pour des raisons de santé, éviter les gros poissons tels que le thon ou saumon qui concentrent les métaux lourds et micro-plastics résiduels des océans.
Favoriser les poissons de nos lacs et rivières.

A propos de Fourchette verte, ils nous ont dit (notamment) ce qui suit :

Stéphane Carrara, à propos de FV :

- *Nous sommes labélisés depuis 2014*
- *Je m'y réfère uniquement pour les grammages. FV m'aide à quantifier les portions et proportion /protéines/légumineuse/etc. Un met cru par repas et deux laitages par semaine minimum.*
- *FV est à l'écoute, je peux les appeler si besoin mais ils n'ont pas le temps et les moyens de nous suivre très régulièrement.*
- *Nos échanges se résument à un contrôle par restaurant et par année. Une assemblée générale par an et en gros c'est tout.*
- *Les séances de sensibilisation et d'information par FV peuvent être utiles, notamment sur les déchets par exemple, ça sensibilise les accompagnantes du GIAP et ça peut aider à diminuer le gaspillage.*
- *FV, ça valorise le restaurant pour les parents ; ça donne de la visibilité*

Nicolas Dulermo confirme ce point ainsi :

- *L'affichage de FV donne confiance aux parents et valorise la cuisine, ce qui est bien pour la Commune…*

Exemplaires de menus de saison pour les écoles

MENUS DE LA SEMAINE

	MARDI 6 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
RESTAURANT DES CUISINES SCOLAIRES DE MEYRIN			
MENU VEGETARIEN	Potage Dubarry Ramequin au fromage Salade de batavia et crudités	Osso buco de porc Polenta tessinoise au lait GRTA Ratatouille confite	Filet de St-Pierre meunilié RTA Riz jasmin Epinards en branch
TESSIN	Yogourt GRTA	Raisin de table	Pomme Gala GRTA
MENU DE LA MER	Pavé GRTA	Pavé de Genève	Pavé de Genève GRTA
	(Végétarien, Suisse*)	(Suisse*)	(Pacifique nord ouest

MENUS DE LA SEMAINE

	MARDI 4 FÉVRIER	JEUDI 6 FÉVRIER	VENDREDI 7 FÉVRIER
ANIMATION CHANDELEUR			
CHANDELEUR	Potage garbure		
CUISINE DU MONDE	Crêpes au fromage Salade mêlée Salade de carottes GRTA	Emincé de bœuf Stroganoff Riz pilaf Salade de courges GRTA	Filet de merlu mauni Pommes Villa fleur au GRTA Salade batavia et fen
MENU DE LA MER	Sbré abricots	Orange	Crêpe sucrée
	Pavé de Genève GRTA	Pavé de Genève	Pavé de Genève GRTA
	(Pas de Viande*)	(Suisse*)	(Atlantique sud est*

MENUS DE LA SEMAINE

	MARDI 12 MAI	JEUDI 14 MAI	VENDREDI 15 MAI
RESTAURANT DES CUISINES SCOLAIRES DE MEYRIN			
MENU VEGETARIEN	Médaillon végétal Pizoivel poêlés Salade de tomates	Epaule de veau basse température Mousseline d'asperges vertes au lait GRTA Salade de batavia et asperges	Filet Doré Austral meu Riz tricolore Salade de betteraves
L' ASPERGE à L'HONNEUR			
MENU DE LA MER	Pomme Gala GRTA	Coupe de fruits	Pointe abricot
	Pavé Genève GRTA	Pavé de Genève GRTA	Pavé de Genève GR
	(Pas de Viande*)	(Suisse*)	(Pacifique sud-ouest

MENUS DE LA SEMAINE

	MARDI 25 AOÛT	JEUDI 27 AOÛT	VENDREDI 28 AO
RESTAURANT DES CUISINES SCOLAIRES DE MEYRIN			
MENU VEGETARIEN	Jus de fruits Tortellini vert, parmesan et basilic Salade de tomates GRTA	Filet Doré austral meunière Riz pilaf safrané Salade de batavia et concombres	Quiche de poulet GI Pommes duchesse Jardinière de légum
MENU DE LA MER	Yogourt aux céréales	Crème à la vanille au lait GRTA	Melon de cavaillo
	Pavé de Genève GRTA	Pavé de Genève GRTA	Pavé de Genève GR
	(Pas de Viande*)	(Océan pacifique, sud ouest* *)	(Suisse*)

Analyse sommaire des menus :

Les portions quotidiennes et hebdomadaires recommandées sont détaillées dans les cahiers des charges, tant pour les “tout petits“ que pour les “juniors“ (voir annexes 5, 6) comprenant les goûters et collations.

Composition des menus :
En général, composition équilibrée mais peu de “fait maison“ (à mettre en évidence sur les menus)
Surtout des “assemblages“ de composants de type 4ème gamme, jardinière de légumes ou salades.
Pâtes (blanches), riz ou pommes de terre (purées en flocons).

Protéines :
Chaque semaine, on trouve un menu végétarien, un menu de la mer (rarement des poissons des lacs ou rivières suisses) et deux menus comportant de la viande.
Trop de poisson (2x/mois = suffisant) et de protéines animales en général. On devrait pouvoir introduire un second repas végétarien par semaine avec des légumineuses absentes des menus actuels et qui apporteraient aussi des fibres utiles.

Saisonnalité :
Relative et confuse, avec par exemple : salade de tomates/concombres en hiver comme en été, fenouil en février, pommes GRTA en mai ou gratin dauphinois (maison ?) en août.
Les poissons étant des produits surgelés, ce sont souvent les mêmes qui reviennent à différents moments de l’année.

Le critère local :
Les produits de proximité sont des composants GRTA, principalement le pain, le lait, quelques légumes, fruits et poulet.
Peu de produits frais de saison.
Pas de circuits courts

Aliments transformés :
Nombreux produits transformés surgelés, tels que ramequins ou “steak végétal“, crêpe au fromage, cordons bleus, desserts (muffins, feuillantines), contenant des additifs, panures, émulsifiants, exhausteurs de goût, huiles hydrogénées, huile de palme et conservateurs.
Pain et pâtes sont issus de farines blanches.

On note l’**absence de produits biologiques**, ce qui n’est pas le cas des menus de la petite enfance où une part des composants est bio.

Entretiens avec les responsables genevois de Fourchette Verte (voir annexe 11)
Afin de mieux comprendre et situer Fourchette Verte dans le contexte meyrinois et genevois, je me suis entretenu avec Tania Lehmann, diététicienne et collaboratrice de longue date de FV, ainsi qu'avec Eddy Farina, diététicien FV, sur la base de questions préalablement envoyées par courriel. Voici extrait quelques passages de nos échanges :

- Comment se porte Fourchette Verte ? Quelles sont les perspectives du label ?
    - *Depuis quelques années, on a été débordé par l'augmentation des fréquentations des restaurants scolaires, tous l'ont été et ça a tout changé, tant pour les cuisiniers, les communes que pour ce qui est des équipements des locaux, des personnels accompagnants, etc. Ce n'est pas seulement ce qu'on mange mais aussi dans quelles conditions on mange (bruit, accompagnement, etc.) et le temps qu'on y consacre. Il y a beaucoup à faire, à repenser, à adapter.*
    - *Et de notre côté aussi : FV ce n'est qu'un peu plus de 2 mi-temps pour 280 restaurants labélisés à Genève ! On n'a pas suffisamment de temps ni de moyens pour nos missions. En plus, cette année avec la Covid, l'État nous a supprimé une subvention de 30'000.- !*

- FV offre-t-elle un plus par rapport aux recommandations de la SSN ?
    - *Il y a un rapprochement avec la SSN depuis quelque temps mais la SSN n'a jamais fourni LE cadre national (…)*
    - *En Suisse, il y plusieurs "préconisateurs", dont l'OSAV, Promotion santé suisse, la COFA, la SSN, toutes donnent vaguement le cadre en Suisse mais nous n'avons pas comme en France des lois et des recommandations qui encadrent avec un caractère obligatoire.*
    - *Les recommandations / applications de FV sont mises en œuvre sur la base du croisement des recherches internationales, car elles sont insuffisantes en Suisse.*
    - *(…) les moyens ne sont pas à la hauteur. Nous faisons ce que nous pouvons en tant que diététiciens et travaillons à l'amélioration des comportements alimentaires, contre la malbouffe, etc.*

- Quels sont les liens entre FV et GRTA ?
    - *Aucun sinon qu'un représentant de GRTA siège dans notre comité (…)*

- Étant donné vos implantations locales dans les cantons et vu l'origine genevoise du label, quel serait selon vous l'impact de FV sur l'agriculture locale ? FV peut-il jouer un rôle pour valoriser les terroirs, les métiers et les savoir-faire ? Est-ce un enjeu pour FV ?
    - *Le critère du "local" est un mur contre lequel on se fracasse à Genève. Il faut penser global. Car le local, selon l'OCAN, c'est 10% d'autonomie à Genève, pas plus ! Comment mettre en avant le critère local alors qu'il ne permet pas d'être approvisionné par l'agriculture genevoise à hauteur des besoins de la population ?*

- Entre bio et local, quel seraient selon vous les priorités ? L'idéal étant sans doute la bio, locale, de saison...
- Quelle est l'approche de FV par rapport à la bio ? Ça ne semble pas être une priorité. Pourquoi ?
    - *Ça dépend du contexte, le bio. Dans Ama Terra* le bio est mis en avant mais c'est beaucoup plus cher. On en parle mais ce n'est pas une exigence, car on n'y arrive pas, ce n'est pas réalisable en terme économique et d'approvisionnement. Et puis il y a bio et bio, les qualités nutritionnelles ne sont pas équivalentes entre les pays. Nous ce qu'on veut c'est le Bourgeon de Bio Suisse, excellent et bien plus exigeant que l'AB européenne. Nous travaillons la qualité nutritionnelle et mettons en avant les macronutriments, beaucoup plus importants pour la santé que bio ou non bio à ce stade.*

- Y a-t-il des recommandations, voire un suivi des approvisionnements, de la traçabilité ?
    - *On ne suit pas, on ne vérifie pas car on a zéro moyens pour le faire. Nos critères sont nutritionnels uniquement, pour l'instant, nous le regrettons.*

- Pour diminuer la part carnée de l'alimentation, la SSN comme FV mettent plutôt l'accent sur les produits laitiers, est-ce une spécificité suisse ?
    - *C'est culturel mais c'est quand même la première source de calcium des jeunes et c'est important, aussi pour lutter contre l'ostéoporose. Ça se justifie donc et c'est mieux accepté par les gens et les cuisiniers. Et puis, c'est local.*

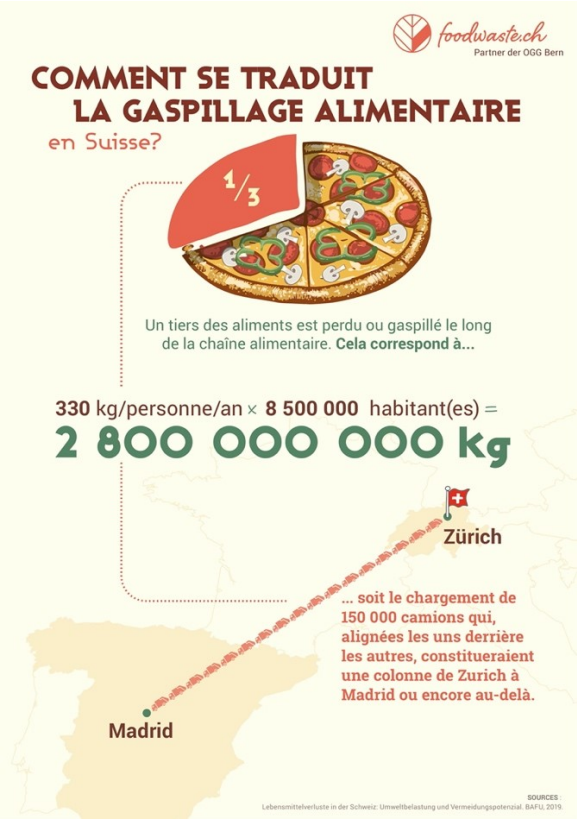
- Nos voisins français mettent plutôt l'accent sur les protéines végétales, dont l'empreinte environnementale est par ailleurs beaucoup moins forte. Qu'en pensez-vous ? Comment abordez-vous l'enjeu environnemental dans l'alimentation ?
    - *Nous avons voulu proposer et mettre en place une charte du DD mais notre initiative a été contrariée (…) et encore une fois, nous n'avons pas les moyens. Mais si nous en sommes là à Meyrin, alors c'est vers l'extension du label avec Ama Terra qu'il faut se diriger.*
    - *Avec Ama Terra, la traçabilité est assurée, on va voir les cuisiniers et on vérifie. C'est d'ailleurs plus simple dans les crèches qui ont moins d'enfants et plus de choix, de liberté quant aux fournisseurs étant donné les moindres quantités. La démarche vise à faire évoluer les cuisiniers et les équipes et qu'ils fassent leur autoévaluation. C'est basé sur un principe de marge de progression. Mais les cuisiniers sont peu motivés car ça leur semble trop compliqué, mais c'est un vrai levier pour le changement.*
    - *A Genève il n'y a que 4 crèches labélisées Ama Terra et une seule école, mais privée et Montesori…*

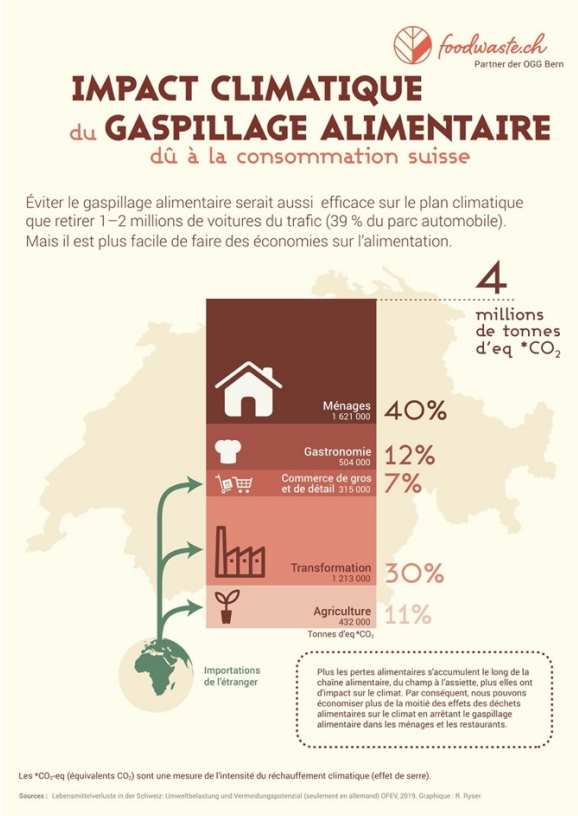
- Des formations sont-elles proposées ? Aux cuisiniers, aux personnels d'accompagnement (GIAP) ? Combien par an ? Sur quels thèmes ?
    - *Selon les années, env. 150 formations/informations tous publics et 83 pour les équipes en cuisine (chiffres 2018)*
    - *On propose des ateliers gratuits pour nos labellisés ; toujours complets. p.ex. sur les glucides. Nous pratiquons une ingénierie nutritionnelle.*
    - *GIAP : on aimerait bien les sensibiliser car la marge de progression est immense et sans eux c'est très compliqué car tout le monde doit contribuer. Ils ne veulent pas car ils n'en voient pas l'utilité, à moins d'un intérêt personnel individuel et donc hors cadre. Ce sont des personnels en transition, souvent peu qualifiés et dont le temps est compté pour ce travail, ce qui ne facilite pas les choses.*
    - *Nous faisons les médiateurs entre les cuisiniers, les personnels et le GIAP, voire avec les associations des communes. Tous doivent travailler ensemble et le facteur humain, c'est très important.*

** Ama Terra est l'extension du label pour une alimentation plus durable*

Commentaire : bien que très impliquées, ces personnes n'ont pas les moyens pour un accompagnement actif à la hauteur des objectifs affichés et des ambitions énoncées par FV et son extension Ama Terra qui se ferait selon elles au même prix par cuisine et restaurant qu'actuellement pour le label de base, dont l'accompagnement est d'ores et déjà insuffisant.
Par ailleurs il est intéressant de remarquer qu'en tant que diététiciens, ils ont une vision partielle de ce qu'implique la durabilité alimentaire dans toutes ses dimensions, en particulier agricoles et environnementales (résidus de pesticides, perturbateurs endocriniens) pour une santé plus globale, territoriale.

Près d'un tiers de l'ensemble de la nourriture produite** (dans le monde) **et destinée à la consommation humaine est soit perdue, soit gaspillée, chaque année, avec des conséquences pour les économies, pour la sécurité alimentaire et pour l'environnement, selon le rapport sur la Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019, publié lundi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).





Posters de l'association Foodwaste, tires du site foodwaste.ch

Le gaspillage alimentaire suisse s'inscrit dans les mêmes proportions que celles révélées par la FAO en 2019, avec de lourdes conséquences économique, climatiques et écologiques, c'est donc une problématique centrale de la restauration scolaire meyrinoise.

Des campagnes de relevé du gaspillage alimentaire ont débuté en 2019 (annexe 12), initiées par la responsable de la "gestion durable" Véronique Diebold, aussi bien dans les crèches (0-4ans) que dans les écoles (4-12ans).
Sur deux semaines, en octobre 2019 et janvier 2020, toutes les crèches et écoles ont effectué une pesée systématique du retour d'assiette au déjeuner. Une moyenne globale (poids total / nombre de convives) a été calculée. Les repas du personnel accompagnant du GIAP (un.e accompagnant.e pour 10-15 enfants) ont été comptabilisés dans ces moyennes, tout comme l'ont été les plats non consommés livrés en liaison chaude et que l'on ne peut récupérer pour des question d'hygiène.
La pesée par composants séparés (féculents, protéines, légumes, dessert) n'a pas encore été suffisamment systématique et rigoureuse pour en tirer des enseignements définitifs, mais sera généralisée dès le mois de novembre 2020 avec le début de la campagne de pesées électroniques des assiettes jusqu'en juillet 2021.
Cette première expérience, bien que limitée dans le temps et suivant des méthodes à améliorer, permet un premier bilan intéressant pour le diagnostic.

- Les moyennes sont de **43g / enfant** (4 au 8 novembre 2019) et **114g / enfant** (20 au 24 janvier 2020) dans les écoles de 4 – 12 ans
- Les moyennes sont de **51g / enfant** (20 au 24 janvier 2020) dans les crèches 0 - 4 ans

- On a pu constater des contrastes importants entre certains établissements et entre les deux périodes de pesées, mais l'expérience étant limitée pour l'instant, on ne peut en tirer de conclusions mais cependant avancer quelques hypothèses :
    - **En liaison chaude, le gaspillage est plus important qu'en liaison froide**, pour les raisons mentionnées plus haut. Entre le nombre de réservations et le nombre de repas effectivement servis, le nombre varie parfois de façon importante, générant de la perte nette.
    - La texture, les saveurs et qualités nutritionnelles des plats en liaison chaude étant moins bonnes, cela peut aussi générer un moins d'appétit.
    - Selon le cuisinier S. Carrara, les enfants ont bien moins apprécié les menus de janvier (voir les menus ci-dessous).
    - Qualité de l'accompagnement peut varier selon les sites et influer sur le gaspillage.
    - Dans les crèches, l'accompagnement est plus "familial".
    - Que ce soit à Livron où les enfants sont en lien direct avec les cuisiniers, ou dans les crèches de Champs-Fréchets et de Monthoux équipées de cuisines de production, le gaspillage est systématiquement moindre.

LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
ANIMATION VILLE DU MONDE OSLO			
CUISINE DU MONDE	MENU VEGETARIEN	MENU TRADITION	OSLO
Boulettes de bœuf au paprika Penne Romanesco à la vapeur	Velouté aux choux Ramequin au fromage Salade de carottes GRTA	Rôti de dinde à l'oseille Mousseline de céleris pommes GRTA Salade mêlée ,tomates et coûtons	Pavé de saumon à l'aneth Riz safrané Salade batavia et concombres
Poire conférence GRTA	Yogourt	Raisin	Flan à la vanille au lait GRTA
Pavé de Genève GRTA	Pavé de Genève GRTA	Pain complet GRTA	Pavé de Genève GRTA
(Suisse*)	(Pas de Viande*)	(France*)	(Norvège*)

MENUS DE LA SEMAINE

ER	MARDI 21 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVI
	ANIMATION VALAIS		
JN	REPAS VEGETARIEN	ANIMATION JOURNEE VALAISANNE	MENU DE LA MER
	Cevapcici végétarien Pennes au beurre Salade de carottes GRTA	Potage du chalet Tartiflette valaisanne Salade de betteraves cuites GRTA	Filet de bar meunière Riz créole Epinards hachés
au lait icots			
	Yogourt	Abricots au sirop	Pomme golden GRT
RTA	Pavé de Genève GRTA	Pavé de Genève GRTA	Pavé de Genève GRT
	(Pas de Viande*)	(Allemagne*)	(Grèce*)

Restaurant Scolaire d

Menus des mois de novembres 2019 et janvier 2020 ayant fait l'objet de pesées des déchets au retour d'assiettes.

" Les quantités préconisées par le label Fourchette Verte sont trop importantes et génèrent potentiellement d'importants gaspillages, ce que mes collègues d'autres restaurants ou entreprises confirment aussi. Ça fait mal au cœur de jeter de la nourriture et puis, l'impact économique est potentiellement important vu la quantité de repas… "

Entretien avec Stéphane Carrara, responsable de la cuisine centrale de Livron - 21 avril 2020

L'objectif d'une campagne de pesées sur huit mois (novembre 2020 à juillet 2021), organisée avec l'aide d'un dispositif de poubelles électroniques (https://www.kitro.ch/) dans huit écoles a conduit Véronique Diebold à évaluer les coûts du gaspillage actuel. Outre les économies d'impacts écologiques, cela permet aussi d'évaluer les potentielles économies financières que des mesures appropriées de sensibilisation, de justes portions servies ou service à la demande pourraient générer.

	Poids moyen d'une assiette en grammes		Perte/assiette (en gr) 3 scenarii	Part jetée	Coût (report du taux de gaspillage sur le coût annuel de la marchandise)	
protéine	50		80	0,25	174 964	CHF
légumes	120		40	0,13	87 482	CHF
glucides	150		115	0,36	251 511	CHF
total	**320**					

Ces estimations justifient la dépense de CHF 30'000.- prévue pour la pesée électronique du gaspillage alimentaire. Celle-ci sera accompagnée de mesures de sensibilisation pour réduire durablement le gaspillage alimentaire de la restauration scolaire.
Les économies générées pourront équilibrer, au moins en partie, l'augmentation des dépenses pour l'amélioration de la qualité des repas et des approvisionnements (bio et locaux).

	poids de la nourriture jetée
13600	kg de nourriture jetée si 80 gr par assiette jetés et 170000 repas
6800	kg de nourriture jetée si 40 gr par assiette jetés et 170000 repas
19550	kg de nourriture jetée si 115 gr par assiette jetés et 170000 repas

Coût marchandises, budget 2021	
699857	CHF

Nbre de repas	
170000	estimation nbre de repas pour 2021
194000	estimation nbre de repas pour 2021 avec hausse de fréquentation

			économie potentielle	
si baisse de 20% du gaspillage		protéines	34 993	CHF
		légumes	17 496	CHF
		glucides	50 302	CHF
si baisse de 10% du gaspillage		protéines	17 496,43	CHF
		légumes	8 748,21	CHF
		glucides	25 151,11	CHF

Cuisines scolaires et augmentation du nombre de repas / jour

Passant le cap des 1200 repas / jour, la cuisine de production de Livron arrive à saturation.
Les cuisiniers alertent et le SCAV rend la Commune attentive à cette situation. Une démarche a été initiée il y a près d'une année par le *groupe de travail infrastructure 4–12 ans,* visant à évaluer les possibilités d'adaptation, de transformation du site, voire la construction d'un équipement supplémentaire à moyenne échéance.

Des visites dans les différents sites et la cuisine de Livron ont tout de même eu lieu le 03/06 avec le responsable du service de gérance des bâtiments municipaux (GEB), **Serge Omarini**, les responsables de cuisine et de secteur d'Eldora, un consultant cuisiniste affilié, ainsi que Véronique Diebold, Michel Nanchen et moi-même (dans le cadre du diagnostic territorial).

Le but en était :

- Évaluer les possibilités d'adaptations de la cuisine centrale de Livron
- Évaluer les possibilités d'adaptations des cuisines de régénération de Champs-Fréchets, Boudines et Vergers pour qu'elles deviennent totalement ou partiellement autonome.
- Évaluer les possibilités de scinder production et stockage, notamment en délocalisant ce dernier à Champs-Fréchets.

A l'issue des visites, un document / proposition a été transmis par le cuisiniste de la société **SchémaTec S.A.** (affiliée au groupe Eldora). On en exclut les cuisines des Boudines et des Vergers à cause du "manque de place", on y explore

une possible adaptation à Champs-Fréchets pour du stockage et la production de 500 repas/jour, hypothèse que l'on ne détaille pas, invoquant des contraintes de locaux et de coûts. Est alors détaillée la seule hypothèse viable selon SchémaTec, consistant à :

Adapter la cuisine centrale de Livron en augmentant la capacité de stockage au rez-de-chaussée et en aménageant des nouvelles surfaces au sous-sol. Cette hypothèse permettrait la conformité avec les normes en vue d'un objectif de **1500 repas/jour**.
Cette option implique un investissement estimé à **CHF 220'000.-**

Remarque : les hypothèses développées le sont suivant des critères et échelles propres à Eldora et à sa société affiliée SchémaTec, selon des fonctionnements standardisés qui imposent un système de liaisons, froide et chaude, conditionnant à son tour une façon de cuisiner, de s'approvisionner, de préparer des repas pour, in fine, nourrir les enfants.
Comme l'a très bien fait remarquer **Marie Trigoudja** (co-responsable de la petite enfance) lors de la séance du groupe de travail *infrastructures 4-12 ans* du 25/08, on ne pose pas, dans ce contexte, la question essentielle : **quelle cuisine voulons-nous pour nos enfants ?**
Les infrastructures de production proposées sont déterminantes pour l'alimentation scolaire, or jusqu'à présent, on ne remet pas en question le modèle industriel Eldora, conditionné par la rentabilité de l'entreprise.
Selon nous, la solution proposée pérennise une cuisine centrale peu compatible avec les fonctionnements de l'école de Livron, dont les flux croisés avec les accès à la salle de gymnastique et avec l'administration sont problématiques.

A ce stade il est difficile, dans le cadre de ce diagnostic, d'évaluer les possibilités de rendre autonome l'un ou/et l'autre des sites potentiellement envisagés. Mais il est évident qu'une autre évaluation devrait en être réalisée en fonction d'un autre projet alimentaire, suivant une vision différente de la restauration scolaire et qui soit étudiée par d'autres consultants que la seule entreprise Eldora.
A ce titre, l'invitation faite à notre cuisinier municipal Michel Nanchen (dans le cadre du diagnostic territorial) apporte un regard alternatif intéressant.

Le point de vue alternatif de Michel Nanchen *(suite aux visites en cuisines du 03/06)*
Ci-après, quelques extraits :

- *Toutes les cuisines que nous avons visitées (et que je connais par ailleurs), permettent selon moi de produire 150 repas/jour de façon autonome, moyennent quelques petits aménagements matériels.*
- *Des repas livrés, selon moi, ne sont pas comparables à des repas préparés sur place.*
  En effet, livrer impose que les repas soient conçus de façon différente (réchauffables à la vapeur)
  La livraison ne permet pas de concevoir toute une série de mets qui se font à la dernière minute ou qui sont croustillants comme une quiche ou une pizza.
  De plus, je ne suis pas convaincu que les valeurs nutritives des aliments soient préservées à travers la méthode de livraison.
- *Dans la cuisine scolaire de Collex-Bossy, dont je me suis occupé et que j'ai fait réaménager, la cuisinière sortait 100 repas/jour avec des composants bruts. Et ça dans ¼ de la surface de la cuisine des Vergers. Là-bas toutes les étapes de la préparation du repas se font dans la même pièce et le service d'hygiène y effectue 2 contrôles par an sans trouver à y redire.*
- *Le souci avec les cuisines centrales, c'est l'échelle. Les processus de fabrication des repas sont basés sur des principes stricts de marche en avant, de refroidissement, de conservation, de livraison et de remise en température auxquels le SCAV est très attentif, ce n'est pas aussi souple que pour une cuisine de restaurant.*
- *Avec le système centralisé, il faudrait compter le temps que les cuisiniers passent en livraison de repas et en reconditionnement alors qu'ils pourraient passer ce temps à cuisiner sur site en pratiquant une vraie cuisine domestique. De plus, cette façon de travailler demande une manutention de matériel énorme en permanence.*
- *Les fours de régénération Rational qui équipent les satellites, sont de vraies Rolls ! on peut tout faire avec ça, c'est génial, alors pourquoi ne pas s'en servir pour de bon ?*
- *Dans une petite cuisine, le cuisinier a plus de souplesse pour l'approvisionnement. Il peut se faire livrer en conséquence et en fonction des disponibilités, sans être obligé de passer par des grossistes et faire du stock (qui demande des locaux supplémentaires).*

- *Lorsqu'on cuisine sur place, on est en contact avec les enfants, avec le personnel et on peut s'adapter. On est réactif directement en cas de souci.*
  Par exemple lorsqu'il y a un problème d'allergie, on concocte quelque chose en fonction (car on a toujours quelque chose au frigo). On s'oblige pas à passer par un produit industriel transformé pour ça ! En plus, il y a une vraie relation qui se crée avec les enfants.

Avant cette visite, nous avions pu aborder la question des cuisines dans le cadre des entretiens avec les responsables d'Eldora, N. Dulermo (NDu) et S. Carrara (SCa), qui ont émis les remarques suivantes :

"Augmenter le nombre de cuisines de production coûterait plus cher car cela imposerait une équipe supplémentaire, dont un cuisinier et cela nécessiterait d'adapter l'une des cuisines satellite…" (NDu)

Plus on a de sites de production, plus ça multiplie les commandes et les spécificités de chacun.
A minima, il faut une cuisine de production par "catégorie" de population – ainés, adolescents, juniors et tout petits – car on ne peut les regrouper dans la même cuisine sans compliquer les choses…" (NDu)

"Champs-Fréchets étant vétuste, on pourrait en profiter pour l'adapter. "(NDu)

"A Livron, on pourrait s'adapter en ajoutant une personne polyvalente voire un cuisinier pour cuisiner l'après-midi pour le lendemain. On pourrait installer une chambre froide plus importante en adaptant l'économat…" (SCa)

"L'idéal pour être au plus proche des enfants et des attentes/demandes spécifiques serait une cuisine par école, bien sûr, mais c'est plus cher ! " *(SCa)*

A gauche : bacs thermiques à casiers pour liaison chaude vers les Boudines, à droite, les fours de régénération Rational, cuisine de Livron – photos N. Lucchini

Actions recommandées (…) :
Utiliser le potentiel des communes
Les structures fédéralistes de la Suisse sont à la fois un défi et une chance. En effet, un rôle particulier est dévolu aux quelques 2600 communes qui prennent en cette matière des décisions qui relèvent de leurs compétences budgétaires et exercent ainsi une influence directe sur le niveau comportemental. De nombreuses mesures propres à promouvoir la santé – par exemple l'amélioration des offres de restauration dans les jardins d'enfants et les écoles – entrent dans leur sphère d'influence. *

* Extrait du sixième (et dernier en date) rapport sur la nutrition en Suisse - Résumé - Office fédéral de la santé publique – 2012

Atouts :
Engagement politique pour une alimentation scolaire, saine et durable
Plan directeur communal "vers une politique agroalimentaire communale" approuvé
Attentes citoyennes exprimées / votation sur la souveraineté alimentaire et les aliments sains (2018)
Diagnostic territorial - outil
Motivation des services concernés : petite enfance, social, politique interne du DD
Dynamique MA-Terre – réseau cantonal
Soutien de l'OCAN

Faiblesses :
Délégation du service public de l'alimentation scolaire depuis très longtemps – grosse inertie
Cuisines peu adaptées
Manque d'expérience de l'administration pour piloter une transformation de l'alimentation scolaire et collective.
Multiples personnels concernés : GIAP, personnel encadrants, Eldora. Risque de dispersion des engagements et motivations.

Opportunités :
Adaptation à l'augmentation de production à 1500 repas/jours = occasion de diversifier plutôt que continuer à centraliser
Appel d'offres pour la restauration scolaire
Projet alimentaire de l'écoquartier des Vergers – dynamique des coopératives participatives d'habitation et d'alimentation
Projet de légumerie dans la ferme municipale de la Planche
Michel Nanchen, cuisinier de Forum Meyrin, très investi sur les questions alimentaires
Nouveaux habitants et familles de l'écoquartier des Vergers très engagés
COVID-19 vecteur de prise de conscience pour une relocalisation de l'alimentation

Menaces :
Incapacité actuelle des paysans à fournir des produits bio.
Contrat Eldora ne permet pas de transfert de ses personnels vers la Commune
Freins structurels – budgétaires

8. Conclusion du diagnostic

L'alimentation durable a été placée au cœur de la campagne des élections municipales du printemps par la maire sortante Nathalie Leuenberger (PS) et Eric Cornuz (Les Verts) au sein d'un programme commun notamment axé sur la restauration scolaire Tous deux ont été élus en tant que conseillers administratifs et l'on attend avec impatience l'édition du nouveau programme de législature, pour s'engager dans un processus opérationnel prometteur en la matière.
Dans ce contexte, le diagnostic territorial et le plan projet veulent être des outils utiles et stimulants, aidant à la prise de décision, à la prise de conscience ou à l'information selon que l'on découvre le sujet ou qu'on s'y intéresse déjà de longue date. Il s'agit que ce document soit vivant et prospectif pour développer le projet alimentaire et guider la vision communale en meilleure connaissance de cause.

A l'heure où ces lignes sont écrites, **la crise sanitaire du COVID-19 fait rage et augmente encore la prise de conscience des citoyens** quant à l'importance d'une alimentation locale et résiliente. On a vu la grande distribution peiner à organiser l'approvisionnement en produits frais et avec la fermeture imposée des marchés ce printemps, on a observé l'étonnante réactivité et inventivité des producteurs locaux, s'organisant et fournissant la population, en bordure de routes, au "Pop-up" de l'Union maraichère en ville ou par des circuits de distribution alternatifs dont les citoyens prennent souvent le relais, entre voisins, entre copains, à la Fève aux Vergers. C'est aussi et peut-être principalement de liens dont il s'agit, des liens retissés entre notre territoire et son terroir.
Gageons qu'à défaut de lendemains qui chantent demain sera peut-être envisagé sous un autre angle et que les emplois perdus pourront être redirigés vers les campagnes où la main d'œuvre n'afflue plus aussi facilement, vers les ateliers de transformation alimentaire où la préservation des savoir-faire est synonyme de résilience territoriale et encore une fois, de liens entre acteurs sociaux plutôt que d'isolement entre consommateurs passifs.

Nous l'avons esquissé, c'est tout **un paysage qui pourrait se transformer**, déclinant les liens retrouvés entre citoyens mangeurs et citoyens agriculteurs, traitant les lisières non plus comme des limites, mais bien comme des espaces à part entière, de biodiversité négociant l'imbrication urbaine et rurale. Pour cela, **représenter ces réalités par le biais de relevés et de dessins précis accompagnant un atlas agroalimentaire communal** (voire intercommunal) donnerait un champ d'action et de "re-connaissance" du territoire.
.
A Meyrin, cette intuition existe, et on l'a encore vu l'hiver dernier avec l'exposition Ville fertile et son lot de conférences, d'ateliers et tables rondes (**rôle fondamental de la culture**). Intuition que la ville porte en elle un projet nourricier[100] et qu'un **nouveau contrat territorial** peut voir le jour. Un contrat qui n'exprime plus le territoire en termes de *zoning*, de séparation des flux et des fonctions en surfaces distinctes, mais qui l'appréhende dans son épaisseur, celle des sols et des cycles du vivant. A ce titre, **on écoutera les scientifiques** et on se penchera, notamment, sur **l'étude du PNR 68**[101] pour mettre en pratique l'approche transversale nouvelle qu'il propose, celle d'un projet écologique.

Le projet alimentaire durable fait évidemment bouger les lignes entre l'administration communale et les citoyens car il doit être approprié par tous et c'est **une démarche participative qui doit être menée**. De même entre les services de l'administration puisque l'alimentation est bien évidemment partagée et résolument transversale. Là aussi, l'intuition communale est à l'œuvre depuis plusieurs années, c'est donc de la poursuite d'une démarche déjà enclenchée dont on parle, à l'interne comme vis-à-vis des partenaires, notamment les agriculteurs meyrinois, dont les derniers venus par chemin des Vergers soufflent un vent de renouveau bienvenu.

Le périmètre du projet alimentaire est communal bien sûr mais ses ramifications vont bien au-delà et nous pourrons associer les services de l'État, qui par ailleurs soutiennent la démarche, tout en garantissant l'indépendance et la libre pensée communale. Il en va de même des paysans du terroir genevois qui sont et seront associés car le projet alimentaire communal doit être concerté pour produire des liens hors des limites meyrinoises.

---

[100] Voir Rémi Janin: "La ville agricole – L'agriculture vit une révolution urbaine sans précédent traduisant un changement de civilisation profond", Editions Openfield 2018
[101] Programme national de recherche « Utilisation durable de la ressource sol » PNR 68 http://www.pnr68.ch/fr

A la charnière de ces liens, **les outils de transformation, de logistique et de distribution alimentaire sont essentiels pour la réussite et la maîtrise du projet**. Des exemples seront partagés avec l'administration, voire avec d'autres collectivités publiques plus avancées sur ces sujets.

La restauration scolaire doit être au cœur de la politique alimentaire communale et ce diagnostic nous apprend qu'il nous faut la maîtriser en commençant poser la question fondamentale : que voulons-nous dans l'assiette de nos enfants ? Comment voulons-nous que soit cuisinée la nourriture ? C'est **un projet de santé publique et communautaire** global, regroupant de multiples enjeux, d'intégration sociale et culturelle comme de maîtrise des budgets. La transformation des cuisines scolaires ou la construction de nouvelles infrastructures communales doivent être conditionnées par la question posée plus haut. Nous avons pu comprendre au cours de ce travail, que la nourriture est en adéquation avec les outils que sont les cuisines scolaires et collectives. Pour une cuisine maison, en effet, ce n'est pas la même maison qu'il faut construire et une cohérence étroite relie l'une et l'autre. Le projet alimentaire durable est un moyen et une fin déterminante pour **porter l'action communale de façon partagée et ancrée dans le territoire**.

Si **produire à Meyrin pour les Meyrinois** peut sembler illusoire en l'état actuel des choses, les projets et réflexions engagés aux Vergers, les mesures esquissées dans le Plan directeur communal et les échanges rétablis avec les agriculteurs vont dans le sens d'un projet que l'on pourra rapidement formaliser. Les contours en sont tout à la fois économiques, sociaux, solidaires et écologiques et la démarche engagée pour la mise en place d'un **"Comptoir de la Transition"** avec la complicité de nouveaux partenaires (Fondation Zoein notamment) constituent une base de travail favorable à une **véritable politique de durabilité à Meyrin**.

Forces et faiblesses du diagnostic territorial

Atouts :
Nouvelle mandature, programme ambitieux
Beaucoup d'actions engagées
Personnes conscientes et intéressées
Compétences des personnes engagées (développement durable notamment)
Intérêt manifeste de responsables de l'administration
Synergies avec les projets Vergers

Faiblesses :
Difficulté d'intégration de ce travail au sein de l'administration
Manque de connaissances et de ressources dans le domaine particulier de l'alimentation
Manque de temps.
Absence d'un.e chef.fe de projet sur les questions d'alimentation
Délégation du service public de l'alimentation scolaire = une absence d'expérience communale, donc une faible maîtrise des sujets.

Opportunités :
Politique de soutien à l'économie sociale, solidaire et écologique
Mandat de recherche-action financé par l'OCAN à Meyrin
Partenariat avec MA-Terre
Contexte politique favorable à Genève
Partenariats / Fondation Zoein p.ex.
Prises de conscience cityonnes

Menaces :
Dissensions possibles au sein de l'administration quant à l'intérêt de la démarche = frein. Habitudes Manque de temps

Plan projet

Un projet alimentaire durable… POURQUOI ?

Dix bonnes raisons (et plus encore) :

1 - Bon pour la santé :

Moins de maladies non transmissibles (cancers, obésité, Alzheimer, etc.) et meilleur équilibre corporel, etc.

2 - Bon pour répondre à l'état d'urgence écologique et climatique :

Circuits courts, moins de transports, diminution des surfaces dédiées à l'élevage et aux fourrages, moins de produits issus du pétrole et de la chimie, moins de gaz à effets de serre, etc.

3 - Bon pour les milieux naturels et la biodiversité :

Moins de pesticides et d'engrais chimiques, préservation des sols, moins de pollution des eaux souterraines, un air et des eaux plus propres, plus de pollinisateurs et d'auxiliaires, plus de biodiversité cultivée et élevée, etc.

4 - Bon pour maitriser le développement du territoire et de ses paysages :

Prise en compte du territoire agricole et de l'équilibre entre ville et campagne, diversification et production alimentaire en agroécologie, complémentarité des milieux naturels et cultivés, etc.

5 - Bon pour les agriculteurs et les acteurs de l'alimentation locale :

Plus de paysans pour une souveraineté alimentaire juste et équilibrée, préservation et développement des savoir-faire, liens entre le champs et l'assiette, etc.

6 - Bon pour sensibiliser et éduquer les citoyens mangeurs :

En rétablissant un lien plus tangible entre notre nourriture, ceux qui la produisent, la transforment et la cuisinent, et les terroirs, chacune et chacun comprend et valorise ce qui est mangé.

7 - Bon pour l'émulation et la cohésion des services de la Commune :

De façon transversale, un projet qui a du sens et qui procure plaisir et fierté partagés rassemble les personnes qui s'en occupent.

8 - Bon pour la maitrise de nos budgets et la bonne gestion des deniers publics :

Un projet plus transparent, plus maitrisé et plus local, générant moins de gaspillage et s'insérant dans une économie circulaire garantit une *"écolonomie"* saine.

9 - Bon pour l'économie locale :

La relocalisation des filières alimentaires préserve et développe le tissu économique local, tout en relocalisant les bénéfices induits.

10 - Bon pour le moral !

Objectifs, livrables et actions pour une politique agroalimentaire communale

Le diagnostic territorial confirme ou met en évidence un certain nombre d'enjeux qui déterminent les objectifs du projet et ses livrables associés.

1. Affirmation d'une politique agroalimentaire communale - gouvernance

Objectif :

Après les élections du printemps, il s'agit pour le Conseil administratif d'inscrire la politique agroalimentaire communale (PAC) dans le programme de législature des cinq années à venir

La mise en place d'une véritable politique publique pour une alimentation saine et durable devrait y tenir une place prépondérante, inscrivant le projet alimentaire dans le territoire meyrinois, en cohérence et dans la continuité des actions engagées durant la précédente période, avec notamment :

- L'achèvement de la construction de l'écoquartier des Vergers et la poursuite de l'accompagnement du projet alimentaire de quartier émergeant.
- L'attribution d'un véritable **statut de ferme municipale pour la ferme de la Planche**, actant que cet équipement public est un outil central du projet alimentaire durable
- La mise en œuvre des objectifs et principes énoncés dans le Plan directeur communal au chapitre 3.5 *Espace rural : **Meyrin, territoire agroalimentaire durable***
- Répondre à la demande sociale exprimée lors des votations du 23 septembre 2018 sur la souveraineté alimentaire et les aliments sains, coïncidant avec les engagements cantonaux affirmés dans la Loi genevoise sur la promotion de l'agriculture
- Proposer une prestation publique de restauration collective répondant aux principes d'une alimentation saine et durable
- Contribuer à la mise en œuvre du Plan Climat cantonal

L'édition du programme de législature marquera le démarrage officiel du projet alimentaire durable dans le cadre d'une politique agroalimentaire communale à construire.
Cela permettra d'**officialiser le groupe de travail pour une alimentation durable*** (actuellement informel) dont la mission sera de définir les contours du projet et de contribuer à sa mise en œuvre en prise directe avec le ou la responsable de projet.

Le groupe est actuellement composé de :

- Véronique Diebold – pilote / secrétariat général / politique du développement durable
- Stéphanie Baron-Levrat – Développement social et emploi
- Isabelle Kowacs – Petite enfance
- Michel Nanchen – Cuisinier du TFM
- Nicolas Lucchini – Urbanisme / Vergers

L'édition du programme de législature marquera la **création d'un Comité de projet** (COPRO) rattaché au secrétariat général, fixant les objectifs en cohérence avec les autres politiques publiques. Le CA se déterminera sur la composition du COPRO de cette politique publique.

Enfin, pour lancer officiellement la politique agroalimentaire communale, on programmera une **Commission ad-hoc alimentation durable,** lors de laquelle une **présentation du projet alimentaire durable** sera prévue.

* On évaluera la pertinence d'une concertation ou de la fusion entre ce groupe et le groupe *interservices infrastructures 4-12 ans. A minima, nous suggérons fortement que Michel Nanchen intègre ce groupe, en tant que cuisinier professionnel expérimenté dans le domaine de la cuisine scolaire.*

2. Restauration scolaire

Objectifs :
Proposer une cuisine vivante, maison, locale, bio, de saison et juste.
Se réapproprier l'alimentation scolaire et collective par le biais du projet alimentaire durable, tout en répondant aux besoins immédiats (augmentation du nombre de repas) et suivant diagnostic (à poursuivre), on imagine des scenarios progressifs, à court et moyen terme compatibles avec le projet alimentaire durable confirmé dans le programme de législature.

a. **Nutrition, santé et environnement :** offrir une alimentation saine, équilibrée et bonne pour la planète selon le concept ***One Health, une santé unique***[102].
   i. **Un cahier des charges de l'alimentation durable** pour la restauration scolaire et collective municipale. Ce document pourra servir de base au cahier des charges pour le nouvel appel d'offres de la DSP, la municipalisation ou un système mixte de gérances autonomes des cuisines de production.
   ii. **Réduction de la part carnée des repas :** santé et environnement sont ici étroitement liés. On vise l'introduction d'un **second repas végétarien par semaine**, notamment axée sur l'alternative des légumineuses et des œufs, ainsi qu'une amélioration générale de l'offre alimentaire végétarienne.
   iii. **Alternative végétarienne :** afin de faciliter l'accès permanent à un repas végétarien sain et équilibré pour tous, on propose une alternative quotidienne aux produits carnés (aspect culturel aussi).
   iv. **Réduction du gaspillage alimentaire :** mise en place d'une **campagne de pesage électronique** (système Kitro) des retours d'assiettes et retours en cuisine dès octobre 2020 sur une période de 8 mois pour un **diagnostic par composants alimentaires.** Au-delà des chiffres, on cherchera à comprendre les raisons du gaspillage et identifier les facteurs de correction.
      i. A terme, **pesées quotidiennes systématiques** par composants avec relevés mensuels affichés dans les restaurants.
   v. **Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage** auprès des enfants, des accompagnants et des parents (circulaires, réunions, présentations), ainsi qu'auprès du personnel, des écoles et en cuisine.
   vi. **Sensibilisation, éducation, formation :** afin de fédérer l'ensemble des publics concernés, brigades en cuisine, enfants, animateurs et animatrices, parents, des actions ciblées seront menées.

b. **Approvisionnement :**
   i. **Référentiel de l'approvisionnement durable** : servira aux cuisiniers dans la gestion de leurs commandes. Il sera adapté du cahier des charges du label ECOCERT "En cuisine".
   ii. **Augmenter la part de produits biologiques, locaux et de saison** :
      i. Au moins 20% des approvisionnements alimentaires sont biologiques*
      ii. Augmenter de 30% en moyenne sur l'année la part des produits locaux GRTA ou provenance Grand-Genève
      iii. 15% des produits locaux sont issus de l'agriculture biologique.
      iv. Chaque mois, au moins 10 composantes des repas sont biologiques ou principalement préparées à base d'ingrédients biologiques (50% minimum en poids des ingrédients de la composante).
      v. On identifie / communique clairement les produits et composantes bio dans les menus, ainsi que le "fait maison".

*inspiré de la loi française Égalim : 50% d'aliments locaux/qualité/bio, dont au moins 20% de bio d'ici 2022

[102] *One Health*, selon le concept d'une santé unique, développé par la FAO, l'OMS et l'OIE, reliant la santé humaine, animale et environnementale

c. **Infrastructures :** des cuisines, des restaurants et une logistique qui répondent aux besoins du projet alimentaire durable affirmé par le nouveau programme de législature.

   i. **Inventaire raisonné (et critique) de toutes les cuisines**, de production, de régénération et de service en vue de leurs adaptations potentielles. L'inventaire comprendra la situation des accès, les plans au 1/100ème, la liste des équipements et installations techniques actuels. Chaque cuisine fera l'objet d'une fiche de synthèse des atouts, faiblesses, opportunités et menaces (afom).

   ii. **Étude d'adaptation d'une à trois cuisines**, visant à les rendre autonomes pour la préparation des repas des écoles dans lesquelles elles se trouvent. Ce afin de soulager la cuisine centrale de Livron, dans un premier temps. La ou les cuisines concernées permettront d'opérer à petite échelle une transition vers une autre façon de cuisiner, de s'approvisionner et surtout, de manger.

      i. **Projet d'une légumerie** dans la ferme municipale de la Planche : afin de fournir des légumes bio, frais, locaux et de saison, l'installation d'une légumerie dans la ferme municipale de la Planche est étudiée et sa **faisabilité chiffrée**. A cette fin, La coopérative agricole a émis un cahier des charges pour la collecte, le lavage, la découpe, la manutention, la conservation (hors de sachets sous vide plastique) et la livraison aux cuisines scolaires concernées. Un.e consultant.e spécialisé se saisira des plans et données fournies par **Hugo Terracol**, en charge du suivi des travaux pour l'UTE. Une demande d'autorisation de construire sera déposée avec, au préalable, une présentation au SCAV (chimiste cantonal) pour préavis, ainsi qu'au service des monuments et des sites.

   iii. **Organisation des équipes** (en cuisine) : une recherche est à mener pour explorer les possibles adaptations de l'organisation des équipes, selon de nouveaux modes de travail, tranches horaires, augmentation des temps de travail, en cohérence avec les adaptations des infrastructures envisagées.

3. Entre ville et campagne – la (re)connaissance de l'espace rural

Les auteurs d'*Acteurs et territoires locaux : vers une géoagronomie de l'aménagement* définissent le territoire local comme *« les divers espaces où les "concernements" territoriaux peuvent s'exprimer et où les stratégies territoriales, notamment celles des agriculteurs, peuvent être débattues pour définir des projets* [...] ». Les territoires locaux sont typiquement « *des communes ou communautés de communes, des bassins de vie, de collecte, des aires de protection, des bassins versants […]. Ce sont des échelles d'espaces où peuvent s'inventer de nouvelles relations de proximité entre acteurs sociaux pour développer un projet de territoire* »

(M. Benoît, J.-P. Deffontaines et S. Lardon, 2006, pp. 21-22).

Objectifs :
Reconsidérer la *zone agricole* et intégrer le projet alimentaire durable dans un ***territoire agroécologique*** (voir schéma), entre ville et campagne.
Il s'agit de reconnaitre le territoire agricole et donc littéralement d'en **refaire connaissance** pour agir sur son intégration au sein du territoire communal (et intercommunal) par le biais de son histoire, de la cartographie, de relevés photographiques, topographiques, agronomiques, biologiques, etc. considérant au-delà des surfaces, l'*épaisseur* de ce territoire.
Les agriculteurs seront associés à cette démarche et on les encouragera à s'impliquer dans le projet alimentaire afin d'en organiser l'approvisionnement direct.

a. **La carte agroécologique et alimentaire de Meyrin :** plan paysager et agricole situant l'ensemble des projets et actions engagés, à venir connus. Mise en évidence des lieux stratégiques, existants ou potentiels (écoles, crèches, potagers, etc.) – en se basant sur le plan de synthèse du Plan directeur communal. **Ce document évolutif est accompagné d'une notice explicative**.

b. **L'atlas agricole :** inventaire de l'ensemble du foncier et de l'immobilier agricole sur le territoire meyrinois, renseignant de façon exhaustive les surfaces, les cultures, propriétaires, qualité des sols, irrigation, accès, photo d'"identité", etc. Ce document comporterait aussi un volet historique pour comprendre l'évolution récente du tissu agricole.

Ces deux documents permettent d'agir et de réfléchir en bonne connaissance du passé et du présent pour anticiper et projeter l'avenir de façon soutenable. C'est un outil de projet.

i. **Cartographie des sols :** en se basant sur le Programme national de recherche 68 (PNR68) *"Utiliser la ressource sol de manière durable"*, on engagera graduellement une campagne de **diagnostic de l'état des sols** (érosion, vie organique, équilibres, etc.) agricoles ou potentiellement agricoles.

c. **Des actions de sensibilisation et d'éducation** seront organisées, tant à l'interne de l'administration qu'avec les publics cibles (agriculteurs, habitants, écoles, etc.), et avec le grand public.

ii. **Projets et actions de (ré)conciliation :** afin de concilier activités de loisirs avec l'agriculture au sein de l'"espace rural" des actions de communication, visites et signalétique seront organisées en associant les acteurs du territoire et les citoyens.

iii.

Agroécologie

La popularité du terme *agroécologie* a connu un véritable essor ces dernières années. Il est de plus en plus utilisé pour définir un nouveau modèle agricole, alternatif au courant conventionnel actuellement dominant. Il n'existe pas de définition unique. Présentée comme discipline scientifique, mouvement social ou un ensemble de pratiques agricoles, la sphère de l'agroécologie est immense. L'agriculture paysanne et la notion d'**agroécosystème** y sont essentielles, inscrivant le territoire agricole dans un ensemble vivant et complexe, notamment composé par les humains. L'autonomie alimentaire et la souveraineté intellectuelle y tiennent une place prépondérante. Nous nous référons ici au schéma proposé par la plateforme Osaé, osez l'agroécologie.

Source : osez-agroécologie.org

4. Production et transformation locales, résilience territoriale

Les objectifs : Il s'agit de mettre en œuvre des **dispositifs pour faciliter l'articulation production-consommation** au sein de filières intégrées, en actionnant les leviers de la commande publique ou en facilitant les projets privés allant dans le sens des objectifs retenus et qui participent à la relocalisation territoriale.

a. Mise en place de **"baux à obligations agroécologiques" pour tous les terrains agricoles communaux** dès 2021, assortis de **contrats de culture** pour les besoins du projet alimentaire communal en contrepartie de **rémunérations équitables garanties** (suivant les principes de l'agriculture contractuelle).
Urgent : plusieurs baux arriveront à terme à la fin de 2020. Il faut donc rapidement considérer la suite à envisager, ce d'autant plus si des changements de locataires sont envisagés.

b. **L'annuaire de l'alimentation durable :** ce document inventorie les producteurs et fournisseurs locaux dont les qualités correspondent aux valeurs et exigences du projet alimentaire durable

c. **La Coopérative agricole de l'écoquartier des Vergers** : inspirée de l'Affaire Tournerêve et comparable à l'Entente Bio de Lons-le-Saunier, des paysans, éleveurs, maraichers, arboriculteurs ou céréaliers forment un groupe au sein duquel ils se concertent et s'entendent pour construire une structure d'approvisionnement de l'alimentation scolaire et collective meyrinoise. C'est une **forme d'agriculture contractuelle communale**.

d. **Réhabilitation de la ferme municipale de la Planche** : pour l'installation des membres de la coopérative agricole des Vergers.

i. **Plan de développement régional (PDR) :** mise en œuvre et gérance en interface avec l'OCAN pour l'obtention des subventions fédérales et cantonales

e. **La transhumance meyrinoise** : un troupeau de moutons est initié par la coopérative agricole des Vergers, il sera contractualisé avec la Commune pour l'entretien écologique des prairies et l'approvisionnement en viande biologique pour la restauration scolaire dès 2022.

f. **Le poulailler** (projet) : porté par la coopérative agricole, on favorisera l'installation d'un poulailler permettant de fournir en partie le supermarché participatif paysan ainsi que la restauration scolaire meyrinoise. Les restes ou déchets alimentaires de la restauration scolaire pourront servir d'approvisionnement au poulailler.

g. **Transformation alimentaire de proximité** (enjeu / objectif) : au sein du territoire agroécologique, production et transformation sont indispensables et indissociables pour reconstruire des filières de la fourche à la fourchette, retissant des liens, réduisant les distances de transport et créant des emplois qualifiés. On

favorisera la mise en place d'outils de proximité tels que moulins à céréales et à huiles, légumerie, conserverie, abattoir, chambres froides, etc. Ces outils sont à considérer comme des équipements d'utilité publique.

h. **La légumerie** (projet / livrable) : dans le but de fournir les cuisines scolaires ne pouvant traiter des légumes frais, bruts et de saison, la légumerie est un outil essentiel, offrant des débouchés pour les paysans et articulant le lien avec les cuisiniers. L'étude de faisabilité dans la ferme municipale de la Planche devrait être prise en charge par la Commune.

5. L'écoquartier des Vergers

L'écoquartier est à considérer comme un projet pilote de nature expérimentale, exemplaire et prospectif dans la durée. **La réussite du projet alimentaire de quartier est un objectif de premier plan** pour la politique agroalimentaire communale. On poursuivra son accompagnement dans le temps, faisant la démonstration tangible qu'à partir de l'espace public (espace démocratique, participatif) et des espaces publics (places, parcs, promenades, rues, ouverts à l'appropriation), un exemple unique de nouvel ancrage territorial est possible. **Ce projet doit profiter au reste de la Commune, voire à d'autres projets dans le Canton et au-delà. C'est ce qu'on pourrait appeler l'essaimage du projet.**

a. **Construction du SPP – La Fève en droit de superficie sur l'esplanade :** pièce centrale du projet alimentaire de quartier, citoyen et participatif, sa construction constitue une clef de réussite pour le projet dans son ensemble.

6. Économie locale et finances

Objectif : promouvoir **l'alimentation durable comme vecteur de développement économique local** et de résilience territoriale.

a. **Maîtrise des coûts et des marchés publics** en introduisant les critères en adéquation avec le projet alimentaire durable.

b. **Engager ou mandater une personne qualifiée** pour l'organisation, la maitrise et le pilotage du projet alimentaire durable.

7. Sensibilisation, éducation, formation, partage

Ils forment **un objectif à part entière**, se déclinant dans tous les domaines du projet alimentaire durable, par la culture, le sport, l'écologie, les démarches sociales, l'économie, etc.
L'implication du service de la culture doit être assuré et la dimension artistique étudiée.

a. **Gaspillage** alimentaire, pesée et tri des déchets : pour le démarrage de la campagne de pesées électronique des déchets (système Kitro), une séance d'information / sensibilisation est organisée le 12/10/2020 avec les équipes de cuisine, les personnels accompagnants du GIAP et un représentant de Fourchette Verte. Elle est organisée par Véronique Diebold qui est accompagnée d'un consultant Kitro.

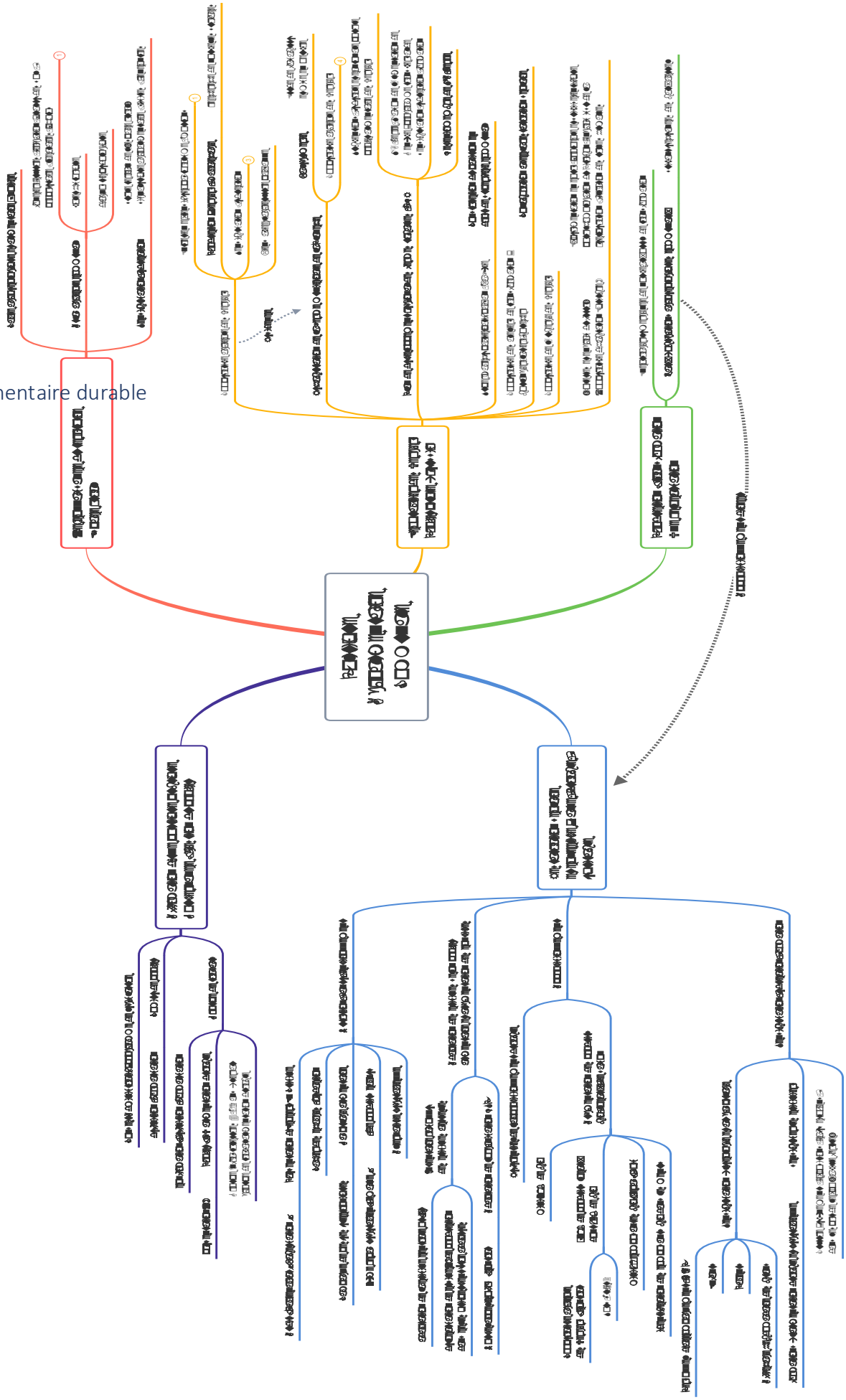
b. **Cuisine durable et végétarienne :** dans le contexte de transition par le projet alimentaire durable et en vue du passage à deux repas végétariens/semaine ainsi qu'à l'offre alternative végétarienne, un stage de formation est demandé aux cuisiniers responsables. On profitera de l'offre-formation proposée par **Un Plus Bio**.

c. **Présentations du projet alimentaire durable :** après édition du programme de législature, le projet alimentaire est analysé et concerté avec les membres du COPRO. Des présentations et échanges sont alors proposés :

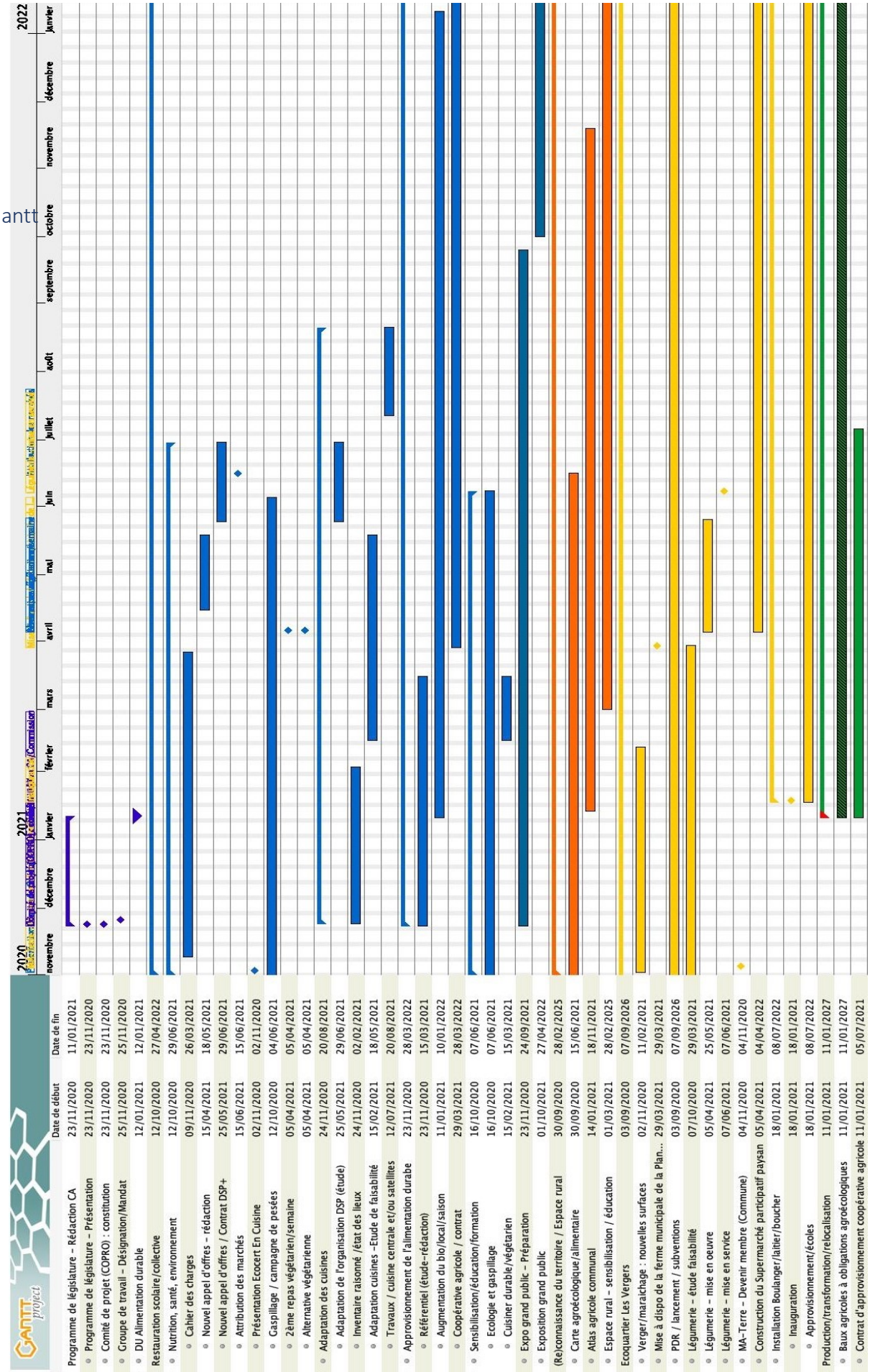
i. En Commission ad-hoc alimentation durable
ii. Aux enseignants et aux enfants
iii. Aux agriculteurs meyrinois
iv. Aux associations de parents d'élèves

COMMUNE DE MEYRIN : PÉRIMÈTRE DU PROJET ALIMENTAIRE DURABLE
Cuisine centrale des écoles
Ecole de Livron
Ecole + restaurant
Cuisine potentiellement indépendante
Ecole + restaurant /Cuisine de remise en température ou liaison chaude
Cycle (collège) de la Golette
Maison Vaudagne (loisirs) – projet de nouvelle cuisine en cours
EVE (crèche) + restaurant
Cuisine indépendante
EVE + restaurant / Cuisine de remise en température ou liaison chaude
TFM – Théâtre Forum Meyrin
Restaurant et projet en cours
Ecoquartier des Vergers
Ferme en activité
Ferme municipale de la Planche
Liens avec fermes in et hors Meyrin
Ferme désaffectée à réhabiliter
Projet potentiel important
Parcelles agricoles communales
Potentiel agricole/maraichage
Potagers urbains
Jardin didactique et culturel
Biotope d'intérêt général
Chemin de la biodiversité
Surfaces agricole recensées (1/3 de la Commune)
Arboriculture
Divers
Grandes cultures
Hors SAU
Horticulture
Maraîchage
SPB sur terres ouvertes
Surfaces herbagères
FRANCE
Espace rural
Etangs de Mategin
Route de Prévessin
D35
Chemin de la biodiversité
Lac des Vernes
Rue des Verney
Avenue Louis-LENDU
Avenue A.-F.-DUBOIS
Ecoquartier Les Vergers
MEYRIN CITÉ
Cuisine centrale de Livron
Ferme municipale
Avenue Cora-Vilin
Route de Meyrin
Rue LECT
Jardin botanique alpin
Route de Mandement
Zone industrielle Nature de Meyrin-Satigny
CERN
France
AÉROPORT INTERNATIONAL DE GENÈVE
Route de Pré-Bois
N 1
475
950
1 425
1 900
2 375 Mètres
N

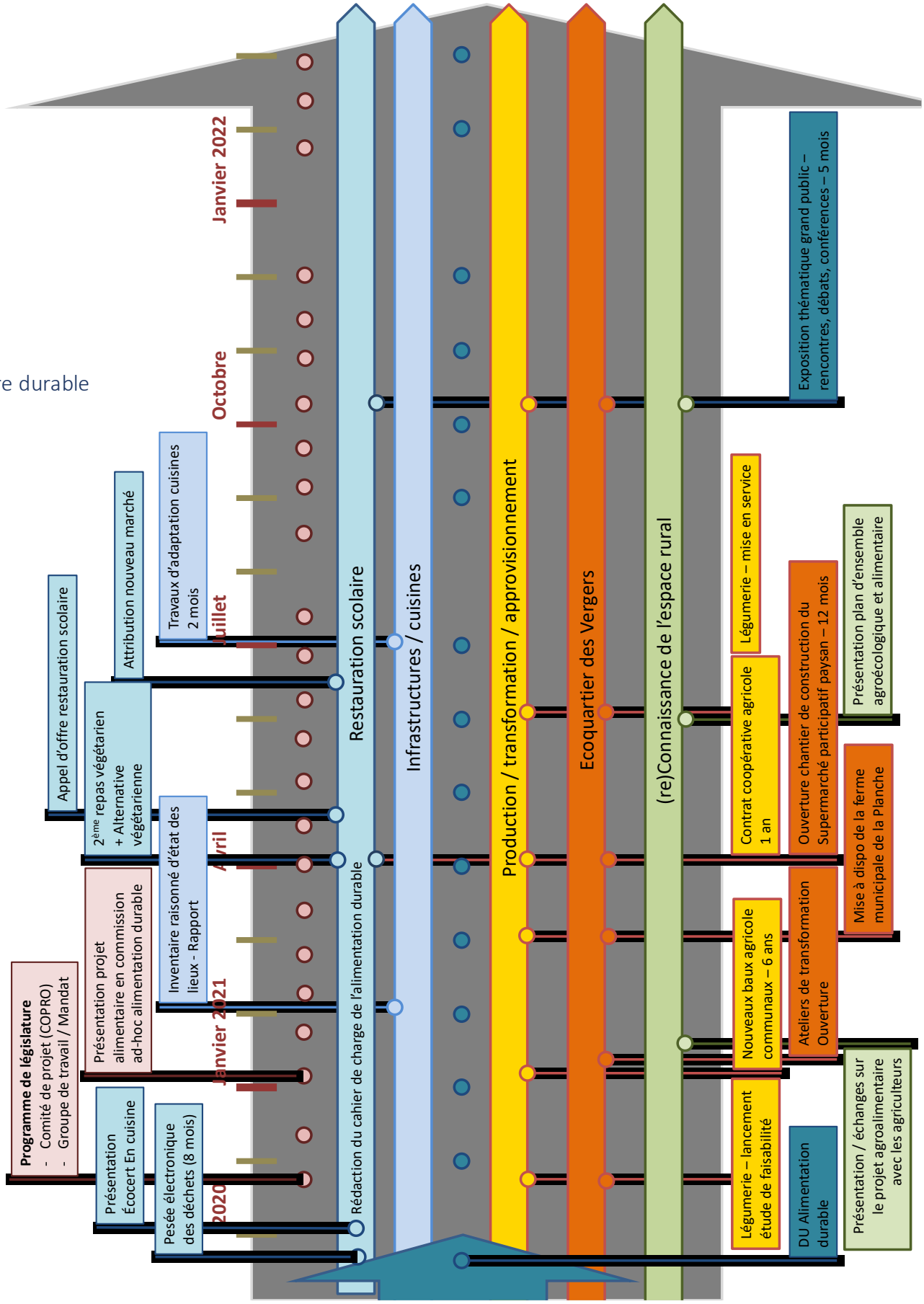
écoupage du projet alimentaire durable



	Date de début	Date de fin
Programme de législature – Rédaction CA	23/11/2020	11/01/2021
Programme de législature – Présentation	23/11/2020	23/11/2020
Comité de projet (COPRO) : constitution	23/11/2020	23/11/2020
Groupe de travail – Désignation/Mandat	25/11/2020	25/11/2020
DU Alimentation durable	12/01/2021	12/01/2021
Restauration scolaire/collective	12/10/2020	27/04/2022
Nutrition, santé, environnement	12/10/2020	29/06/2021
Cahier des charges	09/11/2020	26/03/2021
Nouvel appel d'offres – rédaction	15/04/2021	18/05/2021
Nouvel appel d'offres / Contrat DSP+	25/05/2021	29/06/2021
Attribution des marchés	15/06/2021	15/06/2021
Présentation Ecocert En Cuisine	02/11/2020	02/11/2020
Gaspillage / campagne de pesées	12/10/2020	04/06/2021
2ème repas végétarien/semaine	05/04/2021	05/04/2021
Alternative végétarienne	05/04/2021	05/04/2021
Adaptation des cuisines	24/11/2020	20/08/2021
Adaptation de l'organisation DSP (étude)	25/05/2021	29/06/2021
Inventaire raisonné /état des lieux	24/11/2020	02/02/2021
Adaptation cuisines -Etude de faisabilité	15/02/2021	18/05/2021
Travaux / cuisine centrale et/ou satellites	12/07/2021	20/08/2021
Approvisionnement de l'alimentation durabe	23/11/2020	28/03/2022
Référentiel (étude-rédaction)	23/11/2020	15/03/2021
Augmentation du bio/local/saison	11/01/2021	10/01/2022
Coopérative agricole / contrat	29/03/2021	28/03/2022
Sensibilisation/éducation/formation	16/10/2020	07/06/2021
Ecologie et gaspillage	16/10/2020	07/06/2021
Cuisiner durable/végétarien	15/02/2021	15/03/2021
Expo grand public – Préparation	23/11/2020	24/09/2021
Exposition grand public	01/10/2021	27/04/2022
(Re)connaissance du territoire / Espace rural	30/09/2020	28/02/2025
Carte agroécologique/alimentaire	30/09/2020	15/06/2021
Atlas agricole communal	14/01/2021	18/11/2021
Espace rural – sensibilisation / éducation	01/03/2021	28/02/2025
Ecoquartier Les Vergers	03/09/2020	07/09/2026
Verger/maraichage : nouvelles surfaces	02/11/2020	11/02/2021
Mise à dispo de la ferme municipale de la Plan...	29/03/2021	29/03/2021
PDR / lancement / subventions	03/09/2020	07/09/2026
Légumerie – étude faisabilité	07/10/2020	29/03/2021
Légumerie – mise en oeuvre	05/04/2021	25/05/2021
Légumerie – mise en service	07/06/2021	07/06/2021
MA-Terre – Devenir membre (Commune)	04/11/2020	04/11/2020
Construction du Supermarché participatif paysan	05/04/2021	04/04/2022
Installation Boulanger/laitier/boucher	18/01/2021	08/07/2022
Inauguration	18/01/2021	18/01/2021
Approvisionnement/écoles	18/01/2021	08/07/2022
Production/transformation/relocalisation	11/01/2021	11/01/2027
Baux agricoles à obligations agroécologiques	11/01/2021	11/01/2027
Contrat d'approvisionnement coopérative agricole	11/01/2021	05/07/2021

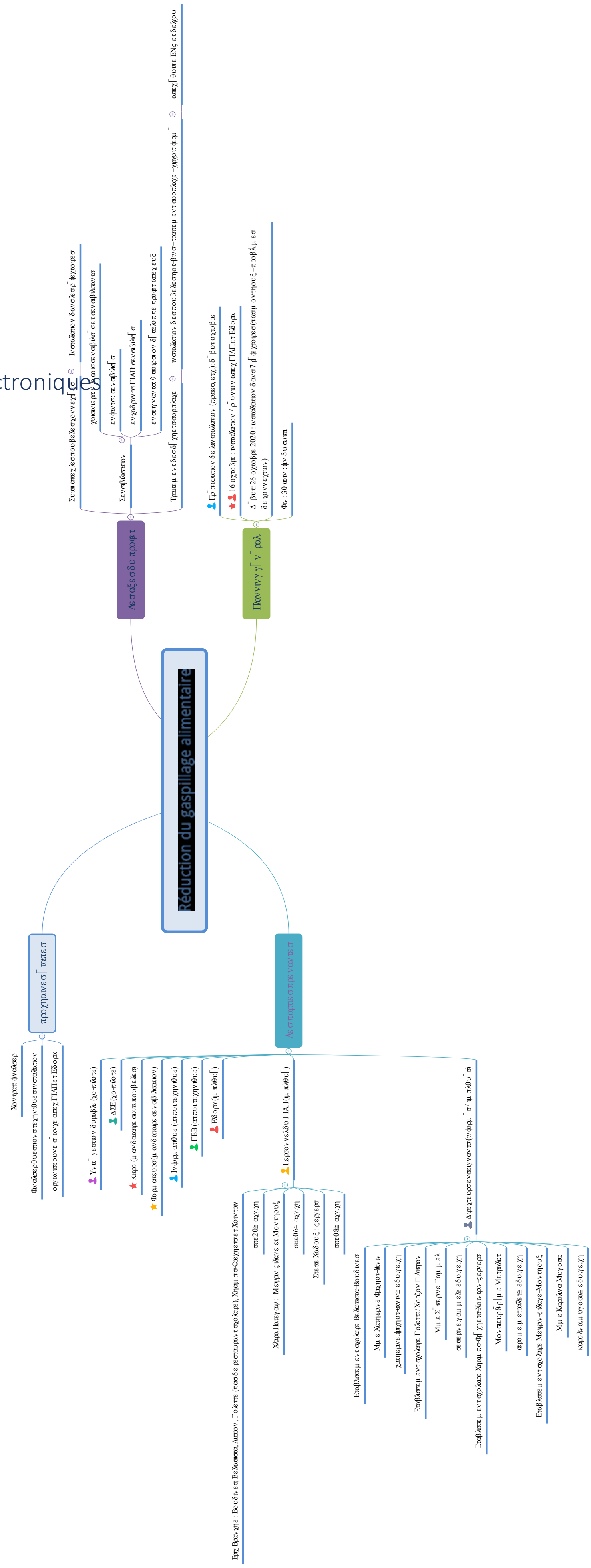


u projet alimentaire durable



Fiche action 1	**Campagne de pesées électroniques du gaspillage alimentaire scolaire**
Objectifs de la démarche	A terme, réduire significativement le gaspillage alimentaire. Dans ce premier temps, évaluer en l'état actuel des pratiques et de la nourriture servie, le gaspillage dans 7 écoles (sur 8, pour des raisons techniques) détaillé par composant alimentaire et en moyenne par repas servi. Cela comprendra aussi les retours en cuisine des plats non consommés (liaison chaude) et du gaspillage en cuisine (non pas des déchets). Sur cette base, on introduira tous les paramètres disponibles et pertinents pour le bilan final. Outre la réduction du gaspillage, le but est aussi de traiter les déchets alimentaires au sein d'un processus circulaire : tri, compost, poules, retour au potager, jardinage et récoltes…
Livrable	Rapport complet et analyse critique au terme des 8 mois de pesées, devant servir, ou contribuer à la réduction du gaspillage en agissant sur les déterminants dont la Commune a la maitrise ou devrait s'en saisir. Le rapport sera adossé à des propositions et actions concrètes à mettre en œuvre dès la rentrée de septembre 2021.
Cheffe de projet et personnes associées.	Cette démarche est organisée et chapeautée par Véronique Diebold, responsable de l'unité de gestion durable. Elle en réfère directement au secrétariat général ou au COPRO, dès confirmation de sa composition effective. Le groupe de travail est aussi intégré à la démarche comme support et relais
Parties prenantes	Kitro, madataire du système et suivi des poubelles électroniques. Le service du DSE est co-pilote du projet, le service informatique pour l'appuis technique. Le service de voirie et des espaces verts est aussi impliqué, en particulier pour le traitement et recyclage des déchets, du compost. Le personnel d'Eldora est impliqué, les cuisiniers sont sensibilisés et sensibilisants, au même titre que le personnel accompagnant du GIAP. Les directeurs et directrices des écoles sont informés et impliqués. Fourchette verte est informé et pourrait assumer un rôle de formateur pour la sensibilisation au sujet du gaspillage.
Description du processus opérationnel	Après installation des poubelles connectées dans chacune des écoles, une séance d'information / sensibilisation est organisée à l'école de Livron avec les parties prenantes pour le lancement de l'opération la semaine suivante. Le mandataire Kitro relève et centralise quotidiennement les informations et fournit à Véronique des relevés hebdomadaires et mensuels, et à tout moment en fonction des besoins et des écoles. Sont notamment consignés les équipes de service et d'accompagnement et les informations jugées utiles. Chaque mois un rapport intermédiaire est fourni par le mandataire. Les élèves font comme ils le font actuellement, trient le recyclable et jettent l'alimentaire dans une poubelle, connectée en l'occurrence. L'opération est jalonnée de séances de sensibilisation au gaspillage et à l'écologie. En fonction du suivi, des mesures correctives peuvent ainsi être induites, tant sur la composition des menus que sur l'accompagnement, ou autre.
Calendrier du projet	Après l'installation des prises nécessaires et de poubelles début octobre, l'opération est lancée le 16 octobre et se terminera le 30 juin 2021. Le rapport final et analyse des données sera commencé en cours d'opération de façon à pouvoir restituer ce livrable avant la période estivale, à mi-juillet.
Suivi du projet et évaluation	Evaluations et suivi hebdomadaire en lien avec le mandataire et les parties prenantes. L'amélioration des bilans et du traitement des restes alimentaires sur place seront mesurés, quantifiés et confrontés au ressenti de toutes les parties prenantes (satisfaction pour engager la suite de façon commune.
Moyens et coûts	Véronique Diebold assume le suivi et la coordination avec pour appuis les parties prenantes du groupe de travail. Le coût forfaitaire pour le mandataire est de 30'000.- CHF (AMO)

entaire - organigrame des pesées électroniques



Conclusion

« Un voyage se passe de motifs. Il ne tarde pas à prouver qu'il se suffit à lui-même. On croit qu'on va faire un voyage mais bientôt c'est le voyage qui vous fait, ou vous défait. »
L'usage du monde, Nicolas Bouvier, 1956

Bien que ce travail ait été réalisé sans "mandat" communal officiel, le projet alimentaire durable n'aurait pas pu émerger sans un contexte favorable. Il découle d'une situation géographique emblématique et répond à de fortes attentes sociales, à des questions de santé manifestes et à la nécessité que crée l'état d'urgence écologique.
Aussi, et c'est sans doute l'essentiel, il est porté par nombre d'acteurs engagés dont les connivences ont été fédérées par une démarche participative voulue et assumée par la commune de Meyrin.
C'est un projet ancré localement, pleinement inscrit dans le contexte global suivant un phénomène illustré par Colline Serreau dans son merveilleux documentaire, *Solutions locales pour un problème global* (France, 2010) plus que jamais d'actualité et certainement à revoir avec plaisir. Il en émerge un sens profond de la communauté et de ce qui fait sens pour (re)faire société, en transparence et pour mieux vivre ensemble.

D'une certaine façon, le projet alimentaire durable s'inscrit dans les contours d'un *MEYRIN EN TRANSITION* souvent évoqué mais jamais imposé par quelque programme donné.
A partir de l'expérience initiée dans l'écoquartier des Vergers, se transposent des questions que l'on aurait pu croire dissociées. Ainsi, se pencher sérieusement sur le contenu de l'assiette des écoliers pour une meilleure nourriture, une meilleure santé et des plaisirs partagés, c'est agir sur la transformation des paysages, c'est renforcer les liens sociaux et produire de la résilience territoriale en bousculant le système agroalimentaire dominant.

Cela se fera en réduisant le gaspillage alimentaire, en installant des filières en circuit court, supprimant au passage les marges que pratiquent les grossistes, réduisant les externalités négatives en termes de santé, humaine, environnementale et animale. Par une agriculture agroécologique réduisant et supprimant les intrants chimiques à base de pétrole, en s'appuyant davantage sur les écosystèmes et leurs auxiliaires, on réduit les émissions de gaz à effet de serre (GES) et on augmente la biodiversité dont nous dépendons. Mais c'est aussi et bien sûr en réduisant la part carnée de notre alimentation que mécaniquement on réduit les surfaces nécessaires à l'agriculture tout en diminuant ses émissions de GES…et les coûts.
Enfin, par la pratique d'une cuisine vivante, de marché et de saison, on préserve et on partage des savoir-faire qui réduisent notre dépendance aux aliments transformés tout en renforçant la vie et l'inclusion sociale, tout comme le tissu économique local et le plaisir de se nourrir.

On peut penser que "ça va couter trop cher ! " ou que "c'est trop compliqué". En réalité, *manger sain et durable, de l'assiette à la planète* est un projet pragmatique qui s'avère souvent moins cher. Pour le démontrer, on devra poursuivre ce travail et produire la preuve par l'exemple, en comparant les coûts et en introduisant de nouveaux critères permettant de flécher les deniers publics en maitrisant les budgets, en partageant des valeurs communes et le plaisir de se nourrir.

Le projet alimentaire durable s'inscrit dans la démarche de mise en œuvre d'une politique agroalimentaire communale, c'est un projet fédérateur, fondé sur des valeurs tangibles et fondamentalement nécessaire pour un avenir enviable.

A poursuivre !

Merci

Nicolas Lucchini

Bibliographie succincte

Manger sain et durable, de notre assiette à la planète, Denis Lairon (2020) Éditions Quae
Publications de l'association Un Plus Bio - https://www.unplusbio.org :

- *Quand les cantines se rebellent*, Éditions Court-Circuit, 2015, réédité en 2017
- *Je veux manger comme à la cantine bio !* , éd. Terre Vivante, collection Facile & Bio (2018)
- *Cantines bio : Le guide pratique des parents*, téléchargement libre ou commande sur le site internet
- *Cantines bio : Le guide pratique des élus*, téléchargement libre ou commande sur le site internet

Livres de Silvia Pérez-Vitoria :

- *Les paysans sont de retour*, Actes Sud, 2005
- *La riposte des paysans*, Actes Sud, 2010
- *Manifeste pour un XXIe siècle paysan*, Actes Sud, 2015
- *Petit précis d'agroécologie. Nourriture, autonomie, paysannerie*, sous la direction de Silvia Pérez-Vitoria et d'Eduardo Sevilla Guzman, Colloque d'Albi 2008
- *Des paysans dans un quartier*, article sur l'écoquartier des Vergers dans la revue L'Ecologiste n°55, automne 2018

Le crime est presque parfait ; l'enquête choc sur les pesticides et le SDHI, Fabrice Nicolino, Les liens qui libèrent, 2019
Nous voulons des coquelicots, Fabrice Nicolino, François Veillerette, Les liens qui libèrent, 2018
Lettre à un paysan sur le vaste merdier qu'est devenue l'agriculture, Fabrice Nicolino, Actes Sud / Babel, 2017
Un empoisonnement universel ; comment les produits chimiques ont envahi la planète, Fabrice Nicolino, Actes Sud / Babel, 2016
Ville affamée ; Comment l'alimentation façonne nos vies, Carolyn Steel 2008 (traduit de l'Anglais, *Hungry city, How food shape our lives)* Editions Rue de l'Echiquier 2016
Solutions globales pour un désordre global, Coline Serreau, Actes Sud / Babel, 2012
Capital agricole, Chantiers pour une ville cultivée, Ouvrage collectif, Édition du Pavillon de l'Arsenal, Paris 2018, Sous la direction de Augustin Rosenstiehl / SOA
La ville agricole – L'agriculture vit une révolution urbaine sans précédent traduisant un changement de civilisation profond, Rémi Janin, Éditions Openfield 2018
Le revers de notre assiette, changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement, ouvrage collectif rédigé par Philippe Pointereau – Solagro, 2019
Utiliser la ressource sol de manière durable, Programme national de recherche 68, Fond national suisse de la recherche scientifique, 2018 - www.pnr68.ch
La campagne des paysages d'Afterres 2050, représentation des paysages d'Afterres 2050 sur trois territoires du Bassin Versant Seine Normandie, Note méthodologique – Paysages de l'après-pétrole et Initial paysagistes, en partenariat avec Solagro, 2016

Liste des annexes

01 – Carte de la diversité cultivée à Meyrin en 2019
02 – Extrait du Plan directeur communal / chapitre " Meyrin, territoire agroalimentaire durable"
03 – Plan de développement régional (PDR) – Points relais agricoles en milieu urbain – Documentation 2019
04 – L'agriculture genevoise en chiffres – nov. 2017
05 – Entretiens avec le personnel de l'entreprise Eldora – 2020
06 – Fourchette verte – documentation / Partie générale
07 – Fourchette verte – documentation / Tout petits
08 – Fourchette verte – documentation / Juniors
09 – Société suisse de nutrition (SSN) / La pyramide alimentaire suisse / recommandations
10 - Société suisse de nutrition (SSN) / L'alimentation des enfants
11 – Entretiens avec deux responsables genevois de Fourchette verte
12 – Données des premières collectes de déchets alimentaires scolaires à Meyrin 2019

Annexe II - Parties prenantes autour de l'alimentation à Genève.

Cette liste se veut être un tour d'horizon assez complet, mais elle n'est pas exhaustive.

1. Administration :

- Département de l'instruction publique, de la formation et de la jeunesse (DIP) : intégration, suivi éducatif et soutien aux familles, enseignement obligatoire, formation continue, hautes écoles, enseignement spécialisé
- Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES) : office cantonal de l'emploi, service de la consommation et des affaires vétérinaires.
- Département de la cohésion sociale (DCS) : office de l'action, de l'insertion et de l'intégration sociales.
- Département du développement économique (DDE) : direction générale du développement économique, de la recherche et de l'innovation.
- Département du territoire (DT) : office cantonal de l'environnement, office de l'urbanisme, office cantonal du logement et de la planification foncière, office cantonal de l'environnement, office cantonal de l'eau (OCEau), office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN), service cantonal du développement durable, service de géologie, sols et déchets (GESDEC)
- Ville de Genève : service agenda 21 – ville durable, programme « nourrir la ville »
- Les 45 communes du canton de Genève (ex. Meyrin, Eco quartiers – Eco quartier « les Vergers ».)
- Association des communes genevoises

2. Production

Regroupements et fédérations :

- Agence d'information agricole romande (AGIR)
- AGRI Hebdo
- AgriGenève
- Association des points relai agricoles en milieu urbain APRAMU
- Association des maraîchers du Genevois (ADMG)
- Association des pêcheurs professionnels romands (ASRPP)
- Bio Genève
- Cercle des agriculteurs de Genève (filière des céréales)
- Fédération des entreprises romandes
- Fondation pour les zones agricoles spéciales (FZAS)
- Fédération romande d'agriculture contractuelle de proximité (FRACP)
- Groupement des composteurs en bord de champs
- Groupement des Techniques Horticoles (GTH)
- Interprofession de la Vigne et des Vins de Genève (IVVG)
- Laiteries Réunies Genève (LRG)
- Syndicat d'élevage du menu bétail de Genève
- Syndicat Paysan
- UMG
- Union Fruitière Lémanique (UFL)
- Union Suisse des Paysans
- Uniterre

Liste des producteurs du canton :

https://www.geneveterroir.ch/fr/producteurs/liste

3. Distribution

Petites structures de distribution :

- Aux deux portes
- Chez Mamie
- Épicerie solidaire d'Onex
- Épicerie solidaire de Lancy
- Épicerie solidaire de Vernier
- Épicerie solidaire des Trois-Chêne
- Épicerie solidaire Pâquis
- L'Arcade
- La Fermette à Soral
- La Fève supermarché participatif paysan
- La laiterie de Carouge
- Le Bocal Local
- Le Marché de Vie
- Le Nid
- Les artisans bouchers
- Les artisans boulangers
- Les traiteurs : Beyond Food, Boucherie du Palais / Traiteur, Boulangerie-Traiteur 7extra (Fondation Foyer-Handicap), Genecand, L'Unique Livraison, Magne Traiteur, RP Romain Pellet Traiteurs (Halles de Rive), Street gourmet, Traiteur de Châtelaine, Mu Food, Revolution Food, La Ritournelle en selle, Un R de famille, Service traiteur de la Croix-Rouge, Ou bien encore, L'effet papillon, Tonic, etc…
- Marché de la plaine du loup
- Marché des mattines
- Nature en vrac
- Senza
- Union Maraichère de Genève

Grande distribution :

- Aldi
- Coop
- Denner
- Globus
- Lidl
- Manor
- Migros
- Spar

Livraison, paniers et vente directe :

- Agro Idée
- Association romande Marché Paysan
- Aux petits Oignons
- Beeland
- Chenevard
- Cultures locales
- DICI
- Domaine de l'Abbaye
- Domaine de la Brunette
- Domaine de la pierre aux dames/ La maison forte / Marsillon
- Domaine de Vignolles
- Espace-terroir
- Ferme Chavaz
- Ferme Courtois
- Ferme Gonin
- Ferme Graf
- Ferme urbaine de Budé
- Ferme urbaine des Evaux
- Ferme urbaine des Vergers
- Ferme urbaine du Lignon
- Fondation Aigues-vertes
- FoodItalia
- Hop Delivery
- Karibou
- L'Affaire Tournerêve

- La Ferme du Monniati
- La Finca locale
- La Genevoise du terroir
- La Touvière
- Le Jardin de Max
- Le panier de Nicole
- Le Rucher des Princes
- Les ares et vous
- Les cueillettes de Landecy
- Les Jardins de Cocagne
- Les Jardins de Loëx
- Les serres de la Croix-Rouge
- Les Vergers d'Epicure
- Magic Tomato
- Michel Perissol (poissons frais du Léman)
- Mon petit marché
- OuiCycle
- Potagers de Gaïa
- Trajets Jardins
- Vita verdura

Marchés :

- Halles de Rive
- Marchés de la Ville de Genève – Pré-L 'Évêque, Liotard, Navigation, Plainpalais, Fusterie, Helvétique, Champel, Grottes, Coutance, du Léman, St-Jean, Vieusseux.
- Marchés des communes genevoises : Confignon, Meyrin, Petit-Lancy, Grand-Lancy, Grand-Saconnex Place de Carantec, Grand Saconnex Marché de Saconnay, Onex Cité-Nouvelle d'Onex, Onex Onex-Village, Onex – Les marchés du Monde, Plan-les Ouates, Puplinge, Satigny (Place du Village et marché mensuel Satignote), Vernier Avanchets, Vernier Châtelaine, Vernier Lignon, Vernier Village, Versoix, Meinier.

4. Restauration

- Fédération genevoise des cuisines et restaurants scolaires
- Les EMS
- Les hébergements d'urgence et foyers sociaux
- Les hôpitaux
- Les prisons
- Eldora, Compass, No
- Pro entreprise sociale privée (restauration collective)
- Société des Cafetiers Restaurateurs dans restauration
- Société des Hôteliers de Genève

5. Education

- Agridea
- Agriscuola (plateforme didactique de l'agriculture)
- Agroscope – station de recherche Changin
- Animuse (programme Gesdec dechets)
- Beelong
- Centre de formation professionnelle nature et environnement - CFPNE Lullier
- Eaternity
- École d'Ingénieurs de Changins (œnologie)
- École hôtelière de Genève
- Éducation en vue d'un Développement Durable EDD – Éducation 21
- Filière romande de cuisinier-ière-s en diététique
- Haute école d'art et de design HEAD
- Haute école de gestion HEG
- Haute école de musique HEM
- Haute école de santé HEdS
- Haute école de travail social HETS
- Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture – HEPIA
- Hautes écoles – HES
- HES-SO Genève
- Hôpitaux Universitaires Genève
- Hotel & Gastro formation
- MA-Terre
- Service AgriVulg de AgriGenève
- Station de Viticulture genevoise
- Swiss Food Academy
- UNIGE

6. Société civile

- Alternatiba
- Chambre de l'économie sociale et solidaire – AprèsGE
- Colis du cœur
- Fédération genevoise des jardins familiaux
- Fédération romande des consommateurs
- FIAN Suisse
- Fondation MATER
- Fourchette verte
- Genève Cultive
- Greenpeace
- Les Défricheuses
- Mouvement pour une agriculture paysanne et citoyenne
- Partage
- Plateforme pour une agriculture socialement durable
- Potagers Urbains
- Pro Specie Rara
- Slow Food
- Terrasses sans frontières
- Un repas pour notre Avenir – THE MEAL
- Union des paysannes et des femmes rurales Genève
- Via Campesina
- WWF
- Zero waste Genève

7. Autres

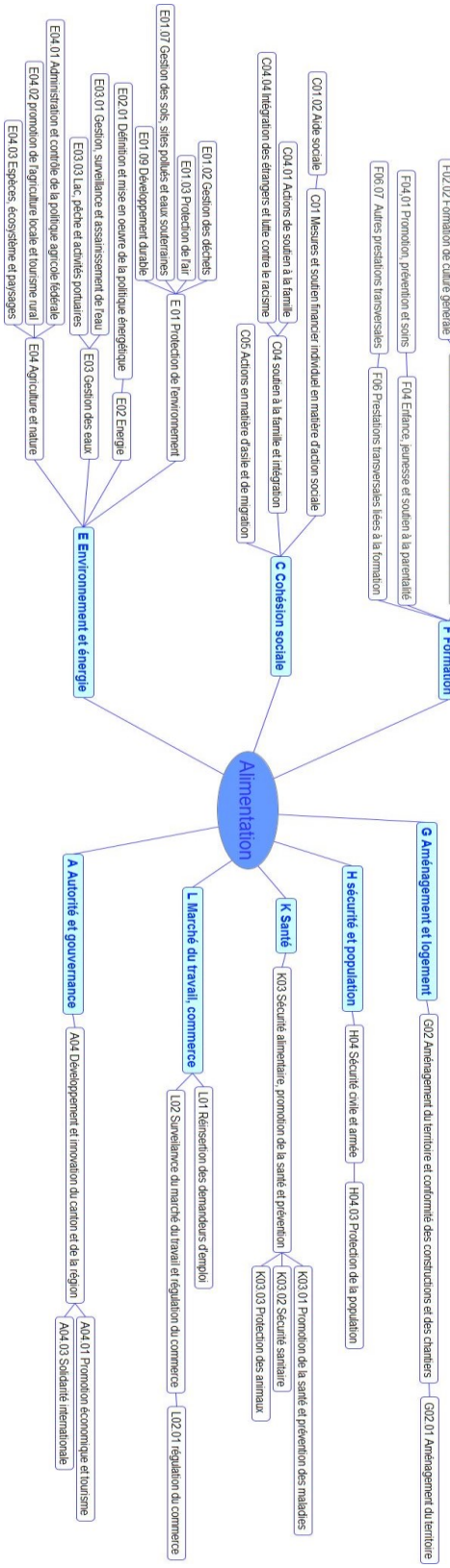
Transformation : Fructibon, Moulin de la Pallanterie, Moulin des Verpillières, Swissoja,Fenaco etc.

Valorisation des déchets organiques : Pôlebio (SIG), Poubelle Verte

Tourisme : Agritourisme suisse (myfarm.ch), œnotourisme, balades viticoles, brunch à la campagne, tables d'hôtes, etc.

Monnaie locale : le Léman.

Applications : Too Good To Go, SAv'EAT, Kitro.

Promotion : Genève Terroir (OPAGE).

Annexe III – Les politiques publiques cantonales liées à l'alimentation, 2019.