

**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.....	26
D. LES INITIATIVES ÉVENTUELLES.....	27
i. Sensibilisation à l'alimentation saine et durable.....	28
ii. Un système alimentaire territorialisé à l'échelle communale.....	28
5) CONCLUSION	28
6) RÉFÉRENCES	29
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.	2
ANNEXE III – LES POLITIQUES PUBLIQUES CANTONALES LIÉES 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

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

communauté avec d'autres, a physiquement et 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 reconnaît 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, inclut 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 manière efficiente ; une agriculture et un secteur agroalimentaire répondant aux exigences du marché ; des relations commerciales transfrontalières qui

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.

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

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.

consommation de fruits et 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 un 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

¹⁶ FAO et OMS supra note 2.

¹⁷ FAO et OMS supra note 2, 5.

¹⁸ Ibid.

gaspillage alimentaire en passant par 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.

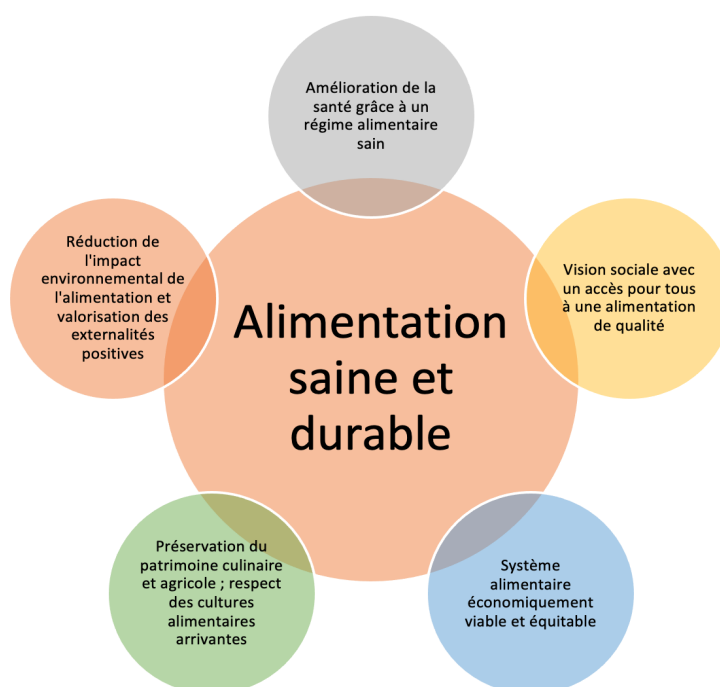


Fig. 1. Les enjeux clés d'une alimentation durable

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 20^{ème} 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 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

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.

²¹ Tony Beck, 'Disruptive Food supply chains : bringing it all back home', *The Oxford Handbook of Food, Water and Society*, 2019, 829.

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 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

²² Raston et Meynard supra note 19.

²³ Ibid.

²⁴ C. Lamine et Y. Chiffolleau, '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-suisse-passent-mal>

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 toute 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 1^{er} 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 paiements 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).

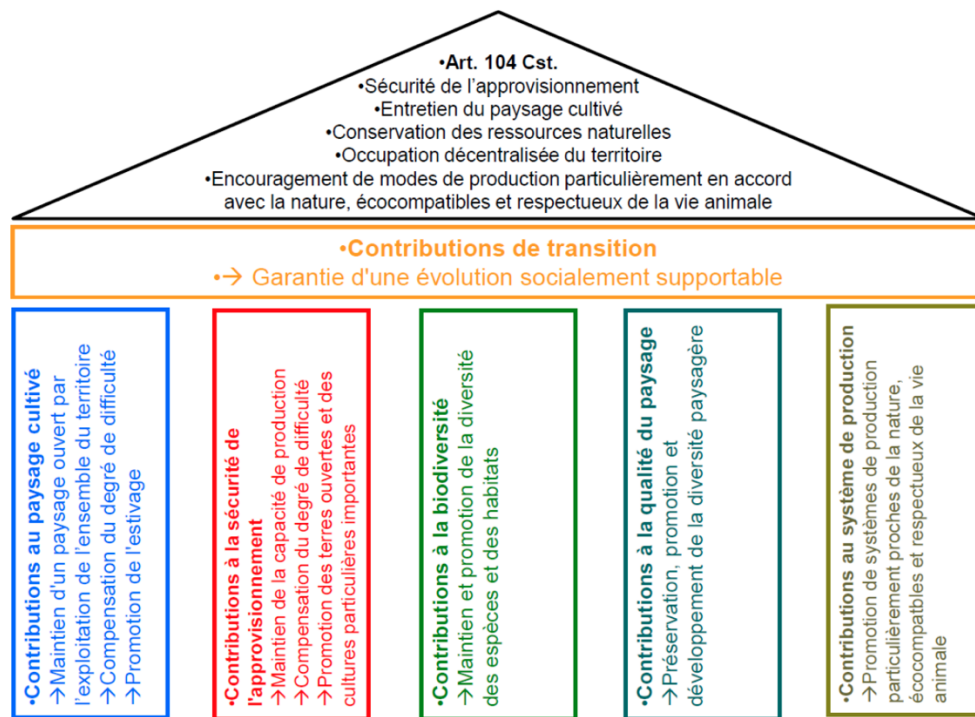


Fig. 2. Schéma de la politique agricole suisse

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).

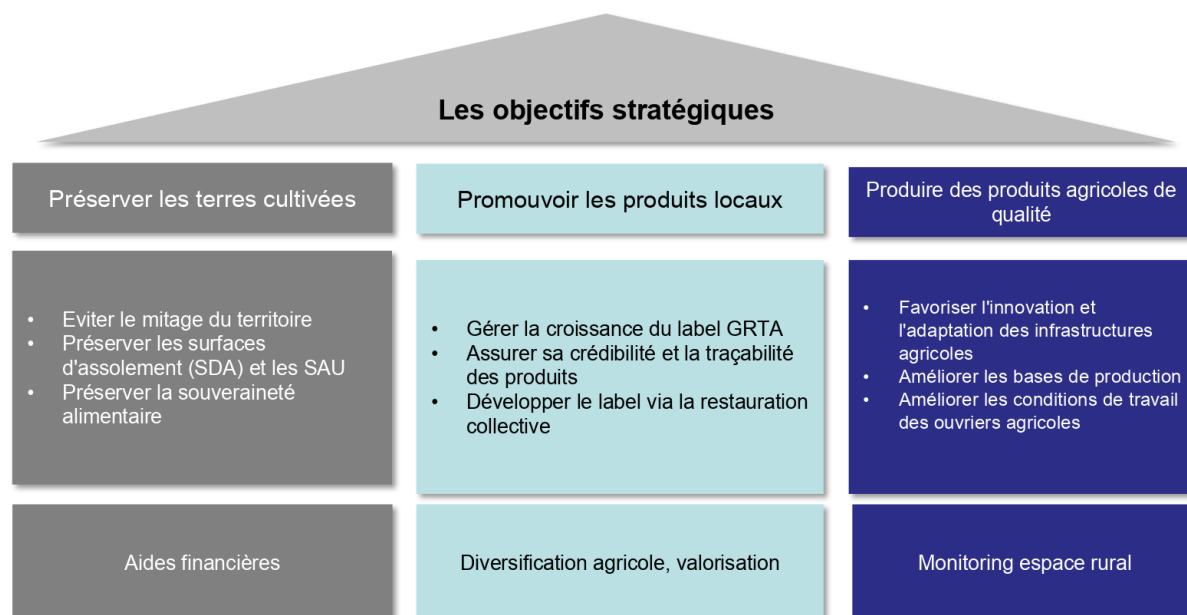


Fig. 3. Schéma de la politique agricole cantonale

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

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

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 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

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>

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.

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 suffisance 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.

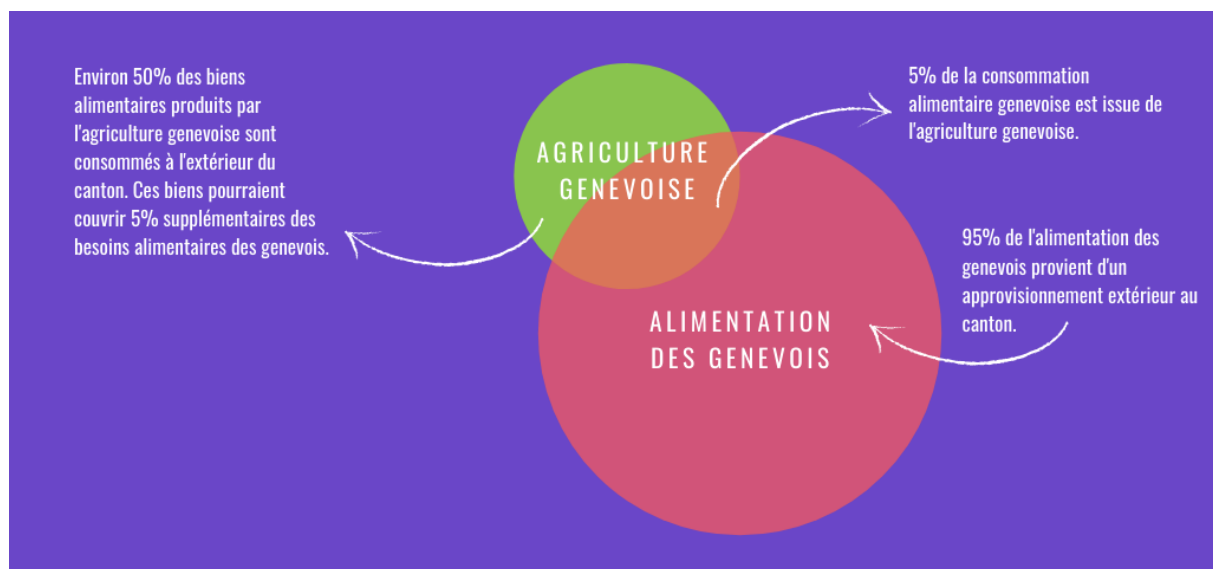


Fig. 4. Situation actuelle du lien entre agriculture genevoise et alimentation des genevois. L'objectif serait d'augmenter la consommation de biens alimentaires issus de l'agriculture genevoise sur le territoire.

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 mariées, 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

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.

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

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.**
- **Toute 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 chaîne 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

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>

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

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.

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

⁴⁵ PNR 69 supra note 43, 41.

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>

Genève est une ville multiculturelle, les régimes alimentaires doivent tenir compte des particularités et des divers patrimoines alimentaires. A la fin 2019, la population résidente 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 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

⁵¹ PNR 69 supra note 43, 41.

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 chaînes 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

⁵² Centre ressource du développement durable, *Premiers Décryptages des Systèmes Alimentaires Durables Territorialisés*, 2018.

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 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

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.

⁵⁵ Lamine et Chiffolleau 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.



Fig. 5. Les piliers d'un SADS

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 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 SADS 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 SADS 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 SADS permettrait d'encourager une production agricole diversifiée au sein du canton. Le SADS 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 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

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.

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 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.

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 Chiffolleau *supra* note 24, 229.

⁶⁷ Guiraud et al *supra* note 25, 357.

⁶⁸ Triboulet et al *supra* note 65, 131-132.

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.

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

⁶⁹ Triboulet et al supra note 65, 123.

⁷⁰ Raston et Meynard supra note 19.

⁷¹ Moragues-Faus, Marsden, Adlerová et Hausmanová supra note 54, 225.

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.

i. Sensibilisation à l'alimentation saine et durable

Insérer partie Mariana

ii. Un système alimentaire territorialisé à l'échelle communale

En annexe, 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.

⁷² Beck supra note 21, 834.

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 Chiffolleau, '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.

A insérer une fois la version finale reçue.

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 (filiale 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 Maraîchère 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 Tournerève

- ♦ 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'Épicure
- ♦ 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 déchets)
- ♦ 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.

