

## SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE ET TERRITORIAL : UNE STRATÉGIE POUR LE CANTON DE GENEVE

Fiche mesure

### M5 – Diversifier les sources de protéines pour la promotion d'une alimentation saine et durable

|                    |                                                                                                                                                         |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Porteurs envisagés | OCAN (Office Cantonale de l'Agriculture et de la Nature), OCS (Office Cantonale de la Santé) et SSEJ (Service de santé, de l'enfance et de la jeunesse) |
| Référents.es       | Sidonie Fabbi accompagnée de Guillaume Lambert pour l'association « ma-terre »                                                                          |
| Date               | Octobre 2026                                                                                                                                            |

### Contribution à la stratégie SADT

#### Objectif de la mesure

Accélérer la transition vers une alimentation saine et durable en renforçant la part de protéines végétales dans l'assiette des Genevois.es. L'objectif est triple :

- **Santé Publique** : Améliorer l'équilibre nutritionnel et prévenir les maladies non transmissibles, notamment les maladies cardio-vasculaires, cancers et diabète.
- **Environnement** : Réduire l'empreinte carbone de l'alimentation genevoise et la pression sur les ressources.
- **Économie locale** : Développer des filières de production et de transformation de protéines végétales locales.

#### Résultats / livrables attendus

- Le **développement d'une offre locale** structurée de produits transformés végétaux pour accompagner l'augmentation de la consommation.
- **L'intégration de la thématique** de l'alimentation durable dans les pratiques des professionnels.les de santé (médecins et diététiciens.nes comme prescripteurs.rices) et de l'éducation (enseignants.es de l'école obligatoire).
- Une **augmentation mesurable** de la part locale de protéines végétales consommée, dans la durée.

## Analyse de l'existant

### État des lieux à Genève

- **Production/transformation** : Une production de légumineuses locales existe (lentilles, pois chiches) mais reste une niche par rapport aux autres grandes cultures. Le manque d'outils de transformation est un frein.
- **Consommation** : Une demande croissante pour des protéines végétales existe mais est souvent comblée par des produits importés ou ultra-transformés.
- **Santé** : Des acteurs forts comme Fourchette verte Genève ou les HUG sont déjà actifs sur la promotion de l'alimentation équilibrée mais le message "moins de viande, mieux de viande" reste sensible culturellement.
- **Politique** : Une cohérence forte avec le Plan Climat Cantonal et la Stratégie suisse de nutrition 2025-2032 mais un sujet sensible politiquement.

### Benchmark / exemples inspirants

- **Stratégie suisse de nutrition 2025-2032** : L'objectif 3 propose d'augmenter la part de l'alimentation végétale.
- **Renforcement de l'éducation nutritionnelle à l'école primaire recommandé par la Cour des comptes** en 2023. Une recommandation classée comme priorité élevée que le DIP a acceptée.
- **Synthèse documentaire non systématique « Freins et leviers à la consommation de légumineuses et des alternatives à la viande »**, août 2026, Haute Ecole de Santé – Genève.
- **Projets de "Santé Planétaire"** : Initiatives médicales liant la santé du patient à celle de la planète.
- **Plan Protéines (France)** : Stratégie nationale visant à réduire la dépendance aux importations de soja et développer la filière des légumineuses.
- **Campagnes "Lundi Vert"** : Initiatives internationales pour encourager une journée sans viande.

## Description détaillée

### Description du fonctionnement concret de la mesure

La mesure s'articule autour de deux leviers complémentaires :

- 1. Levier de l'offre (transformation/distribution) :**
  - Aider au développement d'infrastructures de transformation locale (casseries, ateliers de transformation) pour proposer des légumineuses locales « prêtes à cuisiner » ou transformées (tofu, haché végétal) et « prêtes à consommer ». Conquérir de nouveaux marchés.
- 2. Levier de la demande (sensibilisation & compétences) :**
  - Former les chefs à la cuisine végétale savoureuse pour dépasser l'image « punitive » ou « triste » du repas végétarien.
  - Mobiliser les professionnels de santé (médecins, pédiatres et diététiciens.nes) pour qu'ils fassent la promotion de l'alimentation

saine et durable dans leurs consultations. Créer des outils pédagogiques adaptés.

- Renforcer l'enseignement systématique au sein de l'école obligatoire (dans les cours d'éducation nutritionnelle notamment).

### Principaux freins et risques

- **Freins culturels** : L'attachement fort à la viande comme élément central du repas et signe de statut social. La perception de la viande comme indispensable dans un repas équilibré.
- **Manque d'expérience** : La méconnaissance de la préparation des légumineuses par le grand public. Un manque de familiarité avec les protéines végétales.
- **Risque économique pour l'élevage** : La crainte des éleveurs locaux de perdre des parts de marché avec le développement des protéines végétales.
- **Produits ultra-transformés** : Le risque que la transition se fasse vers des produits industriels importés plutôt que des produits artisanaux locaux.
- **Compétitivité** : Le prix élevé des protéines végétales locales brutes ou transformées par rapport aux importations équivalentes.
- **Diversité de l'offre** : Une offre jugée insuffisante ou ne répondant pas aux attentes.

### Facteurs clés de succès

- **Approche "co-bénéfices"** : Lier les actions sur la santé et l'environnement.
- **Plaisir et prix** : Lier les actions sur le goût et le faible coût des protéines végétales.
- **Compétences culinaires** : Former le grand public.
- **Implication du corps médical** : La parole du médecin ou du diététicien ne a un poids important auprès des individus.
- **Valorisation par la transformation** : La nécessité d'offrir des solutions pratiques aux consommateurs.
- **Changement de l'environnement alimentaire (crèche, restaurant scolaire)** : Familiariser durablement les consommateurs du futur en ciblant les jeunes.
- **Complémentarité avec la viande** : Ne pas opposer les protéines végétales à la viande mais avoir une approche d'alliance et de complémentarité pour dépasser les craintes des milieux agricoles.

## Mise en œuvre et pilotage

### Gouvernance et portage envisagés

- **Portage** : OCAN (Office Cantonale de l'Agriculture et de la Nature) et OCS (Office Cantonale de la Santé).
- **Partenaires clés** : AgriGenève, Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), Fourchette verte Genève, Haute école de santé (HEdS), Société Médicale de Genève (SMGe), Hôpitaux universitaires de Genève (HUG), Fédération romande des consommateurs (FRC), Office de promotion des produits agricoles genevois (OPAGE), Association « ma-terre ».

## Plan d'action / grandes étapes

- **Phase 1 : Appel à projets**
  - Dans le cadre Projet de Développement Régional (PDR) consacré à la filière protéines végétales : lancement d'un appel à projets invitant les acteurs.rices (producteurs, transformateurs, distributeurs, professionnels.les de la santé et de la restauration collective) à proposer des projets transversaux pour une augmentation de la consommation de protéines végétales.
- **Phase 2 : Sélection**
  - Sélection des projets les plus pertinents avec les partenaires clés.
- **Phase 3 : Développement**
  - Proposition des projets dans le cadre du PDR « filière protéine végétale ». Développement des projets.

## Moyens à mobiliser

- Coordination de projet\*

*Pourrait être réalisé par AgriMandats (responsable du PDR) et l'Association « ma terre ».*

## Autres informations utiles

### Acteurs.trices consulté.e.s durant le travail d'approfondissement

Lors d'un ou plusieurs ateliers participatifs organisés :

|                             |                                                                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fabien Wegmuller</b>     | Responsable des PDR à l'OCAN                                                        |
| <b>Chloé Baumgartner</b>    | AgriGenève et AgriMandats (en charge du PDR 4)                                      |
| <b>France Gurba</b>         | Diététicienne au Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ)             |
| <b>Elisabeth Guadagnolo</b> | Diététicienne au Service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ)             |
| <b>Evolena Kaeser</b>       | Diététicienne chez Fourchette verte Genève                                          |
| <b>Alain Roduit</b>         | Chef de cuisine au Service restauration des Hôpitaux universitaires de Genève (HUG) |
| <b>Hansruedi Roder</b>      | Agriculteur, producteur de protéines végétales (lentilles, pois-chiches)            |
| <b>Charlotte Albayay</b>    | Responsable Qualité, Sécurité et Environnement chez Swissoja                        |
| <b>Martine Bideau Sar</b>   | Spécialiste FMH en pédiatrie et co-présidente de la Société Genevoise de Pédiatrie  |

**Angéline Chatelan**

Professeure à la Haute Ecole de Santé en  
nutrition et diététique

**Commentaires additionnels des acteurs et actrices**

...