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

Restitution de l'atelier du 29 septembre 2026

Mesure M7

**Former les responsables d'approvisionnement à
l'alimentation saine et durable**

Sommaire :

1.	Contexte et objectif de ce document	2
2.	Introduction et cadrage de l'atelier	3
3.	La méthode	4
5.	Restitution des travaux de groupe	5
6.	Conclusion et prochaines étapes	10

1. Contexte et objectif de ce document

Ce document a pour objectif de **restituer le déroulé et les enseignements de l'atelier consacré à la formation à l'alimentation saine et durable** qui s'est tenu le 29 septembre 2026 dans les locaux de l'association ma-terre.

Cet atelier s'inscrit dans la phase d'approfondissement 2026 de mesures prioritaires lors des huit séances de travail menées en 2025 avec le groupe d'expert.e.s. Il a réuni un cercle élargi d'acteurs.trices concerné.e.s par les formations à l'alimentation durable autour d'un objectif : **Déterminer les besoins et possibilités en formation à l'alimentation durable pour les différents types de donneurs d'ordre et autres personnes amenées à travailler en lien avec l'alimentation.**

La séance s'est déroulée en quatre temps : une introduction de cadrage, une discussion autour de l'objectif, un atelier participatif « Formons demain », puis une restitution collective.

Les participants.es :

Lara Aebi	Conseillère à Foodways, ex-gestionnaire de contrats de restauration en grande entreprise
Daniela Capano	Diététicienne au HUG et formatrice pour adulte
Karine Croquelois	Responsable pédagogique à Swiss Food Academy
Eddy Farina	Diététicien à Fourchette verte Genève
Thomas Kilbert	Chargé de projets au département Agenda 21 de la Ville de Genève
Maria Retamales	Fondatrice et directrice de Swiss Food Academy
Antoine Schuler	Responsable communication à ZeroWaste Genève
Charlotte de la Baume - excusée	Cofondatrice Beelong et spécialiste en alimentation durable

L'équipe d'animation :

Laura Châtel	Directrice RSE chez Novae, référente métier pour la mesure M7
Guillaume Lambert	Secrétaire général de l'association ma-terre, responsable du projet SADT
Justine Gaudard	Responsable de projet à l'association ma-terre, facilitatrice de l'atelier

2. Introduction et cadrage de l'atelier

Où en est la démarche SADT

En ouverture de séance, Guillaume Lambert a restitué l'atelier dans le contexte du mandat confié par le Conseiller d'État : **coordonner l'élaboration d'un projet de système alimentaire durable et territorial, de manière participative, avec l'ensemble des acteurs de la thématique alimentaire**. Cet aspect **participatif** a guidé toute la démarche : ne jamais rester dans l'entre-soi et aborder la question alimentaire de manière transversale.

Le chemin parcouru a ensuite été rappelé :

- **2024** : les membres de ma-terre élaborent une vision et quatre axes stratégiques.
- **2025** : seize expert.e.s représentant l'ensemble de l'écosystème alimentaire se réunissent à huit reprises pour construire un plan d'action et réfléchir à une gouvernance.
- **2026** : ce travail se poursuit par l'approfondissement de la gouvernance et des mesures prioritaires — l'objet du présent atelier.

Une proposition de formation des responsables d'approvisionnement à l'alimentation saine et durable a été élaborée avec les expert.e.s en 2025. L'objectif étant de doter les "donneurs d'ordre" (acheteurs, responsables RSE, propriétaires/gestionnaires, élus, qui définissent les stratégies d'achat) ainsi que **les personnes amenées à travailler en lien avec l'alimentation** (animateurs, éducateurs...), des connaissances nécessaires en matière de pratiques de restauration saine et durable.

Le cadre de travail proposé

Laura Châtel a posé le contexte :

La mesure cherche à toucher un public qui a son importance pour la transition vers une restauration saine et durable, mais qui n'est pas aujourd'hui touché par les formations déjà proposées aux restaurateurs et chefs cuisiniers. Des employé.es dont l'alimentation n'est pas la fonction première mais qui peuvent avoir une grande influence par leur comportement et décisions.

Réactions spontanées des participants.es au contexte :

- **Compétences** : Des responsables d'approvisionnement, acheteurs, animateurs et éducateurs manquant largement de connaissances sur l'alimentation saine et durable, notamment dans le privé.
- **Manque de temps** : Les employeurs et indépendants sont sous pression et souvent peu enclins à consacrer du temps à se former ou former leurs équipes. Encore moins à payer pour se former.
- **Estime de soi** : Ces nouvelles compétences et le fait de participer à des actions qui ont du sens permettent d'augmenter l'estime de soi et de donner

un rôle à des publics peu valorisés. Des expériences ont eu lieu ailleurs, notamment en France.

- **Biais personnel** : Il faut que le message transmis par les personnes travaillant sur le terrain soit positif. On entend trop souvent des remarques du type « désolé, aujourd'hui c'est végétarien ».
- **Educateurs vs animateurs** : Il faut distinguer les animateurs, qui n'ont souvent pas de formation de base à l'alimentation (par exemple les animateurs du GIAP) des éducateurs, qui reçoivent des notions pendant leur cursus scolaire.

L'objectif de l'atelier :

- **Rêver ensemble à la formation idéale** en réfléchissant en termes d'impact et de faisabilité.

Les principes de l'atelier :

- **Aucune décision n'est prise aujourd'hui.** Chacun.e est venu.e donner son avis avec son expertise et son vécu, et non représenter la position de son institution.

3. La méthode

Pour le travail en groupe :

1. Formation de 2 sous-groupes, accompagnés d'un animateur.trice.
2. Chaque participant.e a été invité.e à idéaliser la formation (Si cette formation est une réussite, qu'est-ce qui aura changé chez les destinataires de la formation ?). 3 idées maximum par participants.es.
3. Chaque participant.e a été invité.e à présenter ses idées au groupe. Celles-ci ont été regroupées par thèmes en collectif.
4. Chaque participant.e a été invité.e à imaginer un maximum de contenu à intégrer à la formation.
5. Les idées ont été regroupées sur une fiche collective et priorisées selon leur importance (indispensables, utiles, à ne pas traiter) en collectif.
6. Chaque participant.e a été invité.e à imaginer un maximum de formats possible.
7. 3 formats ont été sélectionnés en collectif et travaillés.
8. Restitution des travaux de groupe, questions de clarifications et compléments oraux.

Les 2 sous-groupes et les publics traités

Groupe A

Animatrice : Laura Châtel

Participants.es : Lara Aeby, Antoine Schuler, Thomas Kilbert

Public traité : Responsables d'achat et donneurs d'ordre

Groupe B

Animateur : Guillaume Lambert

Participants.es : Daniela Capano, Maria Retamales, Karine Croquelois, Eddy Farina

Public traité : Educateurs.trices et animateurs.trices

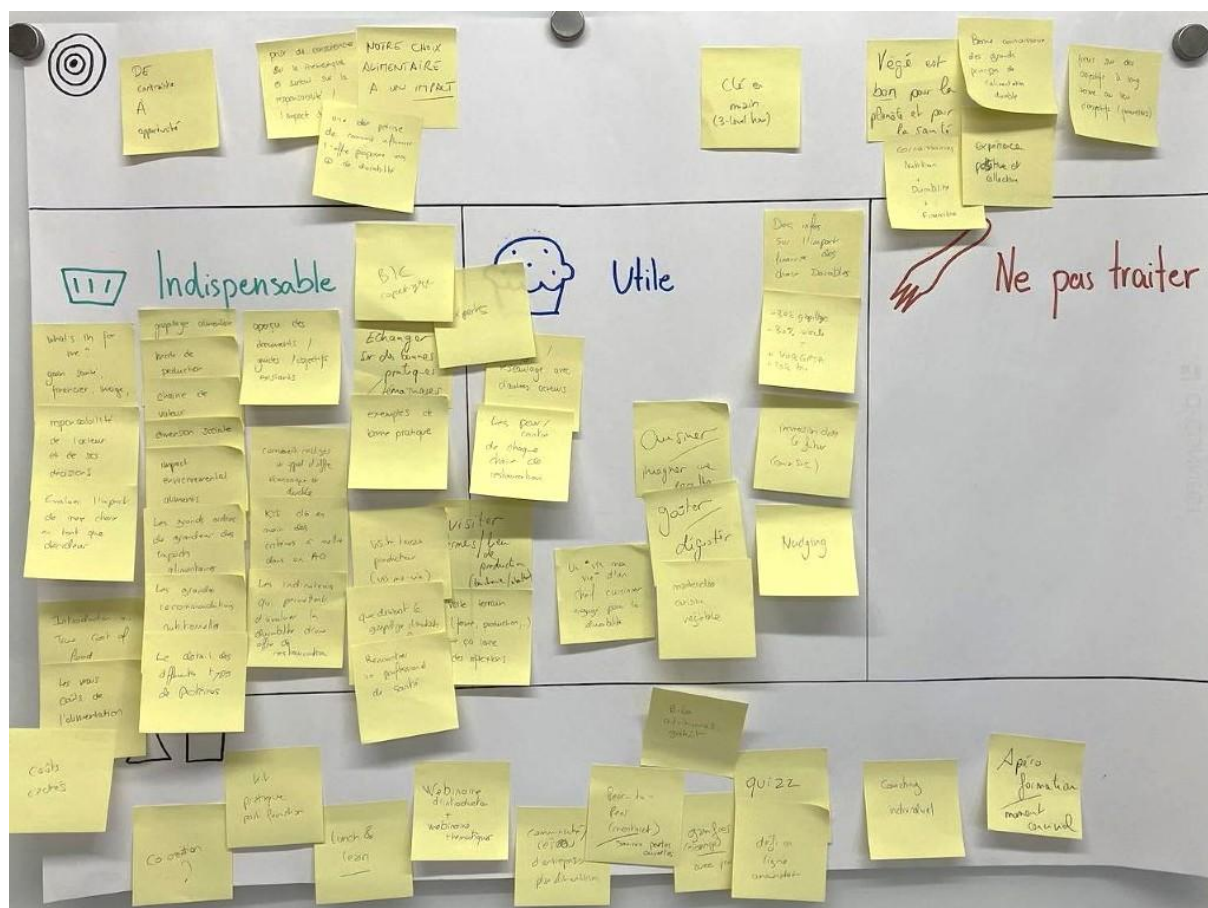
4. Restitution des travaux de groupe



Groupe A : Responsables d'achat et donneurs d'ordre

L'animatrice : Laura Châtel

Les participants.es : Lara Aeby, Antoine Schuler, Thomas Kilbert



Fiche d'action

Synthèse du travail de groupe

Les principales recommandations et propositions du groupe A s'articulent autour de trois grands axes :

⇒ Objectifs et posture : du sens et de l'impact

- **Prise de conscience de la responsabilité** : Transmettre le socle de base sur les principes de l'alimentation durable et faire prendre conscience de l'impact environnemental et sociétal des choix d'achat.
- **Transformer la contrainte en opportunité** : Dépasser la vision d'une démarche perçue comme contraignante en proposant une approche très concrète, permettant de repartir avec une liste de contrôle (checklist) d'actions applicables dès le lendemain.

- **Valoriser le bénéfice individuel** : Mettre en avant ce que l'acheteur.se y gagne personnellement et professionnellement (santé, économies financières, image et revalorisation car acteur.rice du changement).
- **Ancrer l'émotion et l'expérience positive** : Garder une approche conviviale et positive autour de l'alimentation plutôt que d'imposer des règles rigides.

⇒ **Contenus indispensables ou souhaitables**

- **Thématiques fondamentales** : Le gaspillage alimentaire, les modes de production, la chaîne de valeur et la dimension sociale.
- **Concrétisation** : Organiser des visites de terrain (par exemple un centre de compostage pour mesurer l'impact du gaspillage) et des rencontres avec des professionnels.les de la santé et/ou des producteurs.rices.
- **Dégustation et expérimentation** : Proposer des master classes de cuisine végétale pour casser les préjugés et faire découvrir le nudging (agencement incitatif des plats).

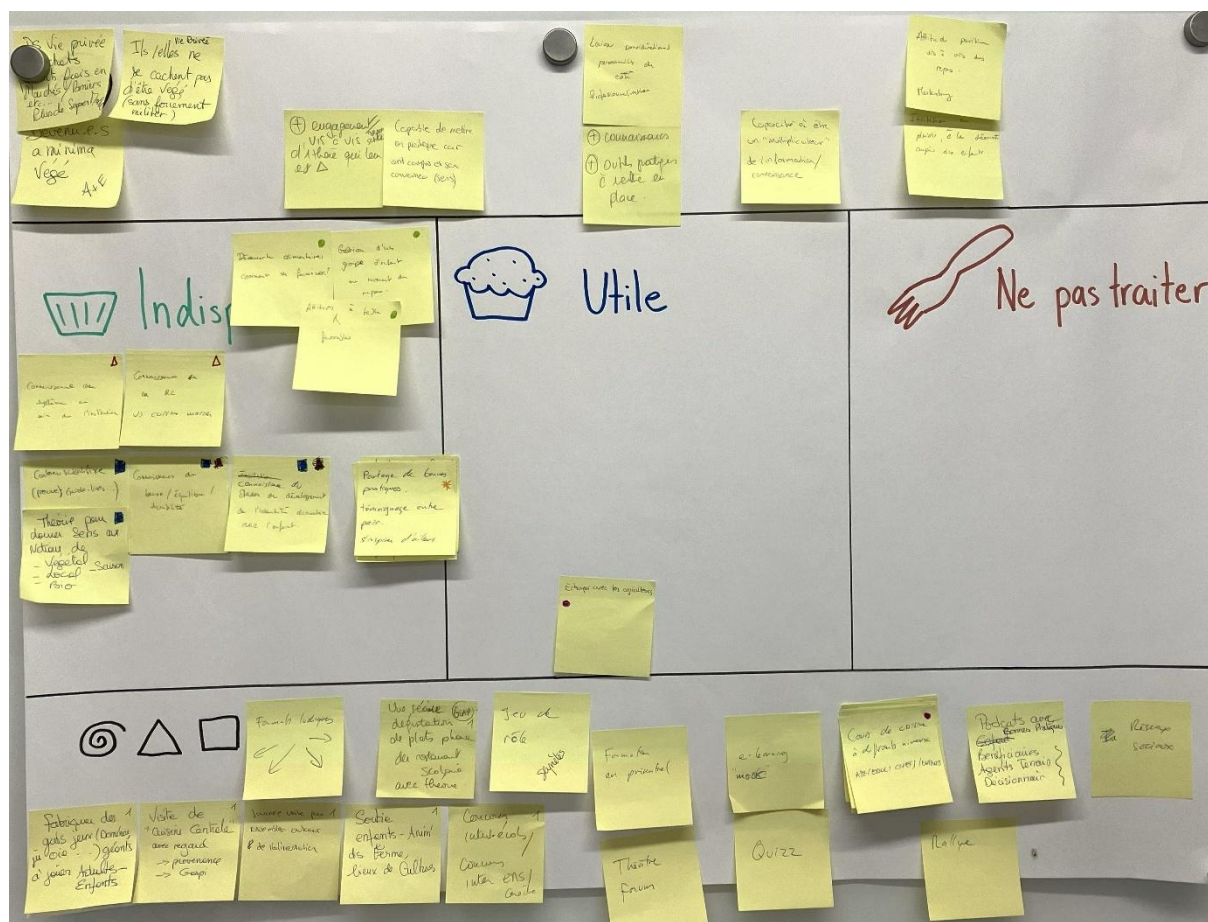
⇒ **Formats de formation adaptés**

- **Co-création** : Associer directement les acheteurs.ses à l'élaboration des modules pour s'adapter parfaitement à leurs contraintes réelles.
- **Lunch & Learn** : Proposer des interventions courtes sur la pause de midi pour ne pas empiéter sur le temps personnel.
- **Réseautage et apéro-formations** : Favoriser la création d'une communauté, l'échange de bonnes pratiques et le décroisement entre structures.
- **Mentorat entre pairs (peer-to-peer)** : S'appuyer sur des personnes ayant déjà mis en place des démarches réussies pour inspirer leurs collègues.
- **Webinaires gamifiés** : Repenser le format webinaire en intégrant de l'interactivité et un système de points ou de récompenses.

Groupe B : Educateurs.trices et animateurs.trices

L'animateur : Guillaume Lambert

Les participants : Daniela Capano, Maria Retamales, Karine Croquelois, Eddy Farina



Fiche d'action

Synthèse du travail de groupe

Les principales recommandations et propositions du groupe B s'articulent autour de trois grands axes :

⇒ Objectifs de posture et rôle d'accompagnement

- **Adopter une posture professionnelle neutre** : L'accompagnant.e doit mettre de côté ses préférences personnelles lors du repas (par exemple ne pas laisser transparaître ses goûts personnels pour certains légumes).
- **Susciter le plaisir de manger** : L'accompagnant.e doit avoir une attitude favorable à la découverte alimentaire et encourager la curiosité gustative au moment du repas.

- **Devenir un « multiplicateur »** : Il est nécessaire de prévoir de former des personnes-relais capables de diffuser les connaissances et bonnes pratiques auprès de leurs collègues, sans nouvelles formations.
- **Valoriser les encadrants.es** : Leurs montrer l'importance de leur rôle, l'impact de leur travail. Donner du sens.

⇒ **Contenus jugés indispensables dans les formations**

- **Adoption d'une attitude positive** : Former à la gestion et l'animation d'un groupe lors du repas (favoriser la curiosité, encourager la découverte...).
- **Acquisition d'un socle de connaissances de base** : Donner les repères scientifiques fondamentaux concernant la durabilité, l'équilibre alimentaire et les stades de développement alimentaire chez l'enfant.
- **Partage de bonnes pratiques** : Permettre les échanges d'expériences et de solutions concrètes entre collègues et entre établissements, pour une formation continue.
- **Compréhension des contraintes de la restauration collective** : Expliquer le fonctionnement et les réalités d'une cuisine centrale (cuisiner pour 1'000 personnes ou à la maison pour 4 personnes n'est pas pareil).

⇒ **Formats de formation préconisés**

- **Développer des cours de cuisine à différents niveaux** (enfants, éducateurs, chefs).
- **Combiner présentiel et numérique** : Proposer du présentiel court (demi-journées ou modules d'une heure) combiné à du e-learning, des podcasts ou des contenus interactifs. Utiliser les réseaux sociaux pour la diffusion.
- **Privilégier l'immersion et la pratique ludique** : Recourir à des jeux de rôle, du théâtre-forum, des concours, des quizz, des sorties de terrain (ex. visite de cuisines centrales, rencontres avec des agriculteurs).

5. Conclusion et prochaines étapes

L'atelier débouche sur deux enseignements principaux :

1. Un socle commun pour les deux publics :

- **Convergence sur le fond** : Les deux groupes s'accordent sur un socle de connaissances indispensable comprenant les notions de durabilité et d'équilibre alimentaire.
- **Convergence sur la forme** : Les deux groupes s'accordent sur la nécessité de revaloriser les rôles, développer des formats immersifs et valoriser le partage d'expériences.

2. Le pragmatisme et la co-crédation comme fil conducteur

- **Dépasser la contrainte** : L'enjeu est de transformer une démarche perçue comme contraignante en une opportunité concrète.
- **Impliquer les destinataires** : La co-crédation des modules avec les donneurs.ses d'ordre et acheteurs.ses et la consultation préalable des besoins des acteurs.rices du terrain sont jugées essentielles pour coller aux réalités quotidiennes des structures.

Prochain rendez-vous : la rencontre cantonale de l'alimentation durable et territoriale, le 16 octobre 2026 à la Maison Internationale des Associations. La matinée sera consacrée à la présentation des travaux, l'après-midi à des ateliers de travail ; ce moment consultatif, ouvert à tous les acteurs.rices de l'alimentation, permettra de réagir à ce qui a été fait et viendra lui aussi nourrir la proposition finale. Les participant.e.s de l'atelier y sont chaleureusement convié.e.s.

Nous remercions l'ensemble des participants.es pour la richesse et la qualité de leurs contributions.