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

Restitution de l'atelier du 8 septembre 2026

Mesure M8 - Encourager la création de « pôles alimentaires » dans les communes et quartiers

Sommaire :

1. Contexte et objectif de ce document	2
2. Introduction et cadrage de l'atelier	4
2.1 Où en est la démarche d'élaboration participative d'une stratégie de SADT ?	4
2.2 La mesure M8 : définir un pôle alimentaire de quartier	4
2.3 Éclairage de terrain : l'étude sur l'alimentation aux Avanchets	5
3. La méthode : l'exercice « Sabotage », ou comment provoquer l'échec pour mieux le prévenir	7
4. Restitution des travaux de groupe	8
4.1 Le marché de quartier (« La Patat'Mobile »)	8
4.2 Le lieu d'activité	9
4.3 Les petites cantines populaires	10
5. Ce qu'il faut retenir avant le 16 octobre	12
6. Conclusion et prochaines étapes	13

1. Contexte et objectif de ce document

Ce document a pour objectif de restituer le déroulé et les enseignements de l'atelier d'approfondissement consacré à la mesure M8, pôles alimentaires de quartier, qui s'est tenu le mardi 8 septembre 2026 de 9h à 11h dans les locaux de ma-terre.

Cet atelier s'inscrit dans la phase d'approfondissement 2026 des mesures prioritaires lors des séances de travail menées en 2025 par le groupe d'expert·e·s du SADT. Il a réuni un cercle élargi d'actrices et d'acteurs concerné·e·s par l'alimentation de quartier autour de deux objectifs : s'accorder sur une définition commune d'un pôle alimentaire, puis identifier les risques cachés et les points de rupture d'un tel projet avant qu'ils ne surviennent, pour en tirer des mesures de protection concrètes.

La séance s'est déroulée en cinq temps : une introduction de cadrage sur la démarche SADT, la présentation de la mesure M8, la restitution d'une étude de terrain menée dans le quartier des Avanchets, un temps de validation de la définition d'un pôle alimentaire, puis l'exercice central de la matinée, le « Sabotage », mené en trois sous-groupes correspondant aux trois grandes familles de pôles alimentaires envisagées par la mesure.

Les participant·e·s :

Véronique Diebold	Commune de Meyrin
Florian Kettenacker	Commune de Vernier, Service de la cohésion sociale
Aude Percherin	BREAD Collective
Joël Bovey	Caritas Genève
Sabine Bally	CALIM (Conseil citoyen de l'alimentation)
Anne Fritz	CALIM (Conseil citoyen de l'alimentation)
Lucia Bordone	Haute école spécialisée (HES-SO)
Christophe Golay	FIAN Suisse (droit à l'alimentation)
Martine Bideau	Université de Genève
Sidonie Fabbi	Haute école spécialisée (HES-SO)
Coline Casnabet	Association Interstices
Christophe Dunand	Après-GE

L'équipe d'animation :

Amour Lokossou	Membre du comité et référent de l'association « ma-terre » pour la mesure M8.
Aude Martenot	Référente métier de la mesure M8, experte précarité alimentaire
Justine Gaudard	Responsable de projet à l'association « ma-terre », facilitatrice de l'atelier
Carolina Cerqueira Azevedo	Assistante de projet à l'association « ma-terre », autrice de l'étude sur l'alimentation aux Avanchets
Guillaume Lambert	Secrétaire général de l'association « ma-terre »

2. Introduction et cadrage de l'atelier

2.1 Où en est la démarche d'élaboration participative d'une stratégie de SADT ?

En ouverture de séance, Guillaume Lambert a introduit l'atelier dans le contexte du mandat confié par le Conseil d'État : coordonner l'élaboration d'un projet de stratégie de Système Alimentaire Durable et Territorial (SADT), de manière participative, avec l'ensemble des acteurs de la thématique alimentaire. Cet aspect participatif guide toute la démarche depuis son origine : ne jamais rester dans l'entre-soi et aborder la question alimentaire de manière transversale, en associant institutions publiques, monde professionnel et société civile.

2.2 La mesure M8 : définir un pôle alimentaire de quartier

Amour Lokossou a ensuite présenté le contenu de la mesure M8. Un pôle alimentaire de quartier y est défini comme un lieu qui rapproche producteur·ice·s locaux·ales, habitant·e·s, associations et acteurs publics autour de l'alimentation, avec trois objectifs :

- Garantir l'accès à une alimentation saine, physiquement et économiquement accessible pour toutes et tous ;
- Encourager la durabilité des pratiques de consommation, et permettre aux habitant·e·s de se réapproprier leur alimentation ;
- Renforcer la cohésion sociale et l'inclusion, en créant du lien entre habitant·e·s, associations et acteurs publics.

Plutôt qu'un modèle unique, la mesure propose une « boîte à outils » modulable, que chaque quartier peut composer selon ses besoins et ses ressources. Six types de services notamment peuvent ainsi constituer un pôle alimentaire :

- Une cantine populaire proposant une offre alimentaire saine à prix accessible ;
- Des cuisines collectives, espaces partagés favorisant l'autonomie culinaire des habitant·e·s ;
- Un espace d'échanges, lieu de cohésion sociale entre habitant·e·s, associations et pouvoirs publics.
- Un espace de co-construction d'idées locales innovantes (jardin partagé, caisse alimentaire...).
- Un lieu de sensibilisation à une alimentation saine et durable, pour tous les publics.
- Un accès à des produits locaux et/ou durables, proposés à prix accessible.

La présentation a également permis de préciser les différentes étapes envisagées pour la mise en œuvre de la démarche. Celle-ci s'articulerait autour de quatre phases successives : la structuration du modèle, notamment (avec un pilote aux Avanchets), le lancement de premiers projets pilotes, leur évaluation accompagnée de la production d'un guide méthodologique, puis l'essaimage du réseau à la demande des communes.

La gouvernance proposée reposerait, quant à elle, sur trois niveaux complémentaires. Une structure de quartier assurerait le portage local de la démarche, tandis que ma-terre apporterait une facilitation méthodologique. Les communes contribueraient notamment pour leur part à la mise à disposition des locaux, à la logistique et au financement.

2.3 Éclairage de terrain : l'étude sur l'alimentation aux Avanchets

Carolina Cerqueira Azevedo a ensuite présenté les résultats de son travail de master, mené entre février et septembre 2026 en collaboration avec la Ville de Vernier, ma-terre et l'Université de Genève : une enquête sur les leviers et les freins à une alimentation saine et durable dans le quartier des Avanchets, et sur l'intérêt de ses habitant·e·s pour un futur pôle alimentaire.

Le quartier et la question de recherche

Les Avanchets comptent environ 2'245 ménages pour 5'600 habitant·e·s. Le quartier dispose d'un centre commercial (ALDI), d'une maison de quartier, de la maison des jeunes ECLIPSE, d'un IEPA et de deux écoles ; un test de paniers de produits locaux y avait échoué en 2025. L'étude visait à documenter les besoins réels des habitant·e·s avant d'y implanter un pôle alimentaire.

Méthodologie

- Un questionnaire de 33 questions, disponible en ligne et sur papier, anonyme et traduit en six langues (français, anglais, arabe, espagnol, portugais, albanais).
- Quatre focus groups organisés par profil d'habitant·e·s : actifs·ves, senior·e·s, parents et jeunes adultes.
- Une diffusion large : courrier tout-ménage, flyers et affiches dans le quartier, envois électroniques, avec un tirage au sort de trois paniers du terroir pour encourager la participation.
- Des visites de terrain inspirantes (les Petites Cantines à Annecy, les ateliers de Caritas, plusieurs repas collectifs de quartier) et une prise de contact avec les acteurs sociaux des Avanchets (TSHM, contrat de quartier, correspondant·e·s de nuit).

Résultats du questionnaire

Sur 392 réponses reçues, 262 questionnaires ont été retenus pour l'analyse. Les répondant·e·s étaient majoritairement francophones, plutôt âgé·e·s (>65 ans ou 36-45 ans), s'identifiant au féminin, vivant dans un petit ménage sans enfant, en emploi à temps plein ou retraité·e·s, de niveau de formation varié (34% études supérieures, 31% apprentissage, 17% maturité, 8% école obligatoire, 7% sans réponse, 1% école obligatoire non-terminée), et évaluant leur budget comme « suffisant » ou « serré ».

- Priorités alimentaires déclarées, dans l'ordre : manger sainement, tenir son budget, manger selon ses envies. La moitié des répondant·e·s jugent l'alimentation durable « très importante », et 71 % se disent prêt·e·s à changer certaines habitudes pour manger plus durablement.
- Freins prépondérants : le prix trop élevé des produits sains et durables arrive nettement en tête, suivi de l'accessibilité facile à des produits moins sains, du manque de temps, du manque de produits sains à proximité et du manque de soutien politique ou d'initiatives locales.
- Leviers prépondérants : l'accessibilité physique à une offre saine et durable arrive en tête, suivie des connaissances sur le sujet, du plaisir de cuisiner, d'un budget suffisant et de la satisfaction personnelle procurée.

- Un besoin exprimé : 68 % des répondant-e-s (n = 178) estiment qu'un nouveau projet alimentaire serait utile dans leur quartier. Le format plébiscité est de loin le marché de produits frais (n = 223), très devant les ateliers de cuisine (n = 70) et les repas partagés (n = 36).
- Des différences significatives entre profils : le manque de temps est nettement plus marqué chez les personnes en emploi à temps plein et chez les 18-35 ans ; l'intérêt pour un marché de produits frais est plus élevé chez les personnes actives et les 36-55 ans ; l'intérêt pour les ateliers de cuisine est significativement plus élevé chez les hommes (35 %) que chez les femmes (16 %).

Résultats des focus groups

Dix-sept personnes ont participé aux quatre focus groups (sur 32 inscriptions), habitant le quartier depuis 24 ans en moyenne. Une fierté du quartier et une nostalgie de l'ancien marché des Avanchets sont revenues dans plusieurs échanges, de même qu'une définition assez consensuelle de l'alimentation saine (légumes, produits bruts, moins de viande, peu de sodas) et durable (bio, produits non calibrés, circuits locaux).

« Un marché bio comme à l'époque, où il y avait un stand bio et tout, ça ferait fureur. Les gens ils viendraient plus facilement (...) franchement c'était cool, c'était convivial. » – Habitante des Avanchets depuis 2003

« Malheureusement, même si on veut manger local, on veut manger bio, on n'a pas le budget qui va avec. Le budget n'est pas là. » – Habitant des Avanchets depuis 2000

Le « rêve pour le quartier » exprimé de façon convergente par les participant-e-s tenait en une phrase : un marché hebdomadaire dans le quartier des Avanchets, avec des produits locaux à prix abordable, si possible biologiques, autour des mots-clés accès, soutien, transparence, sensibilisation et lien social.

L'analyse par profil a révélé des attentes différenciées vis-à-vis d'un futur marché : proximité avec les producteur-rices pour les actifs-ves ; lieu convivial luttant contre l'isolement pour les senior-e-s, pour qui la question de la mobilité et de l'accompagnement aux courses reste centrale ; occasion d'éducation et de « bon exemple » pour les parents. Les jeunes adultes, en revanche, sont restés difficiles à mobiliser (aucun-e participant-e aux focus groups malgré une sollicitation ciblée), ce qui interroge sur leur niveau d'intérêt actuel pour la question.

Limites, recommandations et conclusion de l'étude

L'autrice a elle-même souligné les limites de son travail : un taux de participation au questionnaire de 11,7 % seulement, un biais de volontariat, une barrière numérique pour une partie du public, et des catégories de focus groups qui ne couvrent pas toute la diversité du quartier. Ses points forts résident dans la solidité de la base de connaissances constituée, la collaboration entre partenaires (Vernier, ma-terre, UNIGE) et l'ancrage dans une problématique réelle et transposable à d'autres quartiers genevois.

L'étude conclut que ses résultats soutiennent la mise en place d'un projet pilote aux Avanchets, et recommande à la Ville de Vernier de développer une politique alimentaire dédiée, à ma-terre de s'appuyer sur ces résultats pour la mesure M8, et aux acteurs de terrain comme aux habitant-e-s de s'impliquer dans sa mise en œuvre. Ville de Vernier et ma-terre souhaitent conjointement approfondir et tester l'idée d'un modèle de pôle (type marché aux Avanchets ou autres), en impliquant la population et les acteurs locaux.

3. La méthode : l'exercice « Sabotage », ou comment provoquer l'échec pour mieux le prévenir

Après l'accord sur la définition de pôle alimentaire préalablement construite à partir des termes de la mesure, Justine Gaudard — soutenue par Amour Lokossou, Aude Martenot et Carolina Cerqueira Azevedo — a animé le cœur de l'atelier : un exercice de « pré-mortem » baptisé Sabotage, dont l'objectif est d'identifier les risques cachés et les points de rupture d'un projet avant qu'ils ne surviennent, pour en tirer des mesures de protection concrètes.

Trois sous-groupes ont été constitués, chacun accompagné d'un·e facilitateur·rice et travaillant sur l'un des trois grands types de pôle identifiés dans la mesure : le marché de quartier, le lieu d'activité, et la petite cantine populaire. L'exercice s'est déroulé en cinq temps :

- **Immersion** : le scénario proposé projetait les participant·e·s douze mois plus tard, avec un pôle alimentaire ayant « échoué de manière retentissante » — fermé, critiqué ou inopérant. La consigne : être réaliste sans pessimisme gratuit, avec une règle stricte de non-jugement (« pas de oui, mais ») ;
- **Sabotage** : chaque participant·e a rédigé individuellement jusqu'à trois post-its énonçant les causes possibles de cet échec ;
- **Autopsie** : chacun·e a présenté ses post-its à son sous-groupe ; le·la facilitateur·rice a accompagné au regroupement des idées similaires ;
- **Vote** : chaque participant·e a identifié les causes jugées les plus critiques et les plus probables, faisant émerger une liste resserrée de 3 à 5 risques majeurs par type de pôle ;
- **Analyse et solution** : pour chaque risque majeur retenu, le sous-groupe a formulé une mesure préventive concrète, selon le principe « pour éviter que ... ne se produise, nous allons faire ... maintenant ».

Les sous-groupes se sont ensuite intervertis de type de pôle avant la phase de synthèse, permettant un regard croisé sur les risques identifiés par d'autres qu'eux-mêmes. Chaque groupe a enfin restitué sa « carte des risques » et son « plan de sécurisation » au collectif réuni en plénière, donnant lieu à des questions de clarification et à des compléments oraux, restitués ci-après.

4. Restitution des travaux de groupe

Pour chacun des trois types de pôle, les résultats sont présentés en trois temps : la carte des risques identifiés, les risques priorisés par le vote du groupe, puis le plan de sécurisation retenu. Les échanges complémentaires survenus lors de la restitution en plénière sont restitués à la suite de chaque groupe.

4.1 Le marché de quartier (« La Patat'Mobile »)

Carte des risques

- Absence de fréquentation liée au prix, au choix de produits et aux horaires proposés.
- Horaires ne correspondant pas aux besoins des habitant·e·s, notamment en raison de leurs horaires de travail.
- Situation du marché au sein du quartier : emplacement peu visible, éloigné des lieux de passage habituels.
- Image négative : perception d'habitant·e·s « donneurs de leçons » ou moralisateur·rices.
- Prix trop élevés (à l'exception de certains stands « Calim » facilitant l'accès aux produits bio).
- Absence d'événement fédérateur et manque d'information sur l'existence du marché.
- Saturation des marchand·es et commerçant·es déjà présent·es sur d'autres marchés du secteur.

Risques priorisés par le vote

- Produits pas du tout adaptés aux envies et besoins réels des habitant·e·s.
- Prix trop élevés : le risque jugé le plus critique par le groupe.
- Situation du marché (horaires, lieu).

Plan de sécurisation retenu

- Une structure mobile, « la Patat'Mobile » : pour éviter que le marché ne soit désert faute d'être au bon endroit, un marché itinérant est proposé, que les habitant·e·s peuvent contribuer à faire venir près de chez eux, localisé via une application.
- Un principe de bonus-malus et de prix solidaire : pour éviter l'exclusion par le prix, des entreprises pourraient commander le marché et payer un tarif solidaire finançant une baisse de prix pour les autres client·e·s, complété par des subsides publics (bons de services sociaux) et un système « Calim » s'autorégulant selon les revenus.
- Sortir de la logique du « produit » au sens strict : pour éviter le désintérêt, penser le marché comme un « produit culturel », un lieu social et un moment de partage, avec de petits espaces d'animation, plutôt qu'un simple point de vente.
- Une flexibilité d'évolution assumée : le marché continue d'évoluer selon les échanges et le dialogue avec le public, plutôt que de rester figé dans son format initial.

Échanges complémentaires en plénière

La restitution a nourri une discussion sur la question du prix, jugée structurante par plusieurs participant·e·s. L'exemple des marchés couverts du sud de l'Europe a été évoqué comme

modèle d'accès abordable, nuancé par le cas de Copenhague, où un marché de ce type, très abordable à son lancement en 2011, se serait depuis fortement « gentrifié ».

« S'il n'y a pas de soutien massif, en centaines de millions de francs, pour rendre les produits accessibles, on ne s'en sortira pas, on continue à bricoler. »

Une réflexion plus structurelle a été amorcée sur la réorientation des paiements directs agricoles, aujourd'hui majoritairement fléchés vers les grandes cultures céréalières plutôt que vers le maraîchage, ainsi que sur le foncier et le coût des loyers à Genève, identifiés comme freins structurels à la multiplication de marchés couverts accessibles, contrairement à d'autres pays où ce modèle reste répandu et peu coûteux.

4.2 Le lieu d'activité

Carte des risques

- Une approche descendante (« top-down ») : des habitant·e·s pas suffisamment consulté·e·s, entendu·e·s et respecté·e·s dans leurs envies et besoins.
- Un écart entre l'idéal et la réalité de terrain, entre les souhaits des collectivités et le vécu des usager·ères.
- Un message décalé par rapport à la réalité, lors du recrutement ou de la communication autour du projet.
- Une dépendance à un budget public ou privé arrêté, donc potentiellement précaire.
- Une difficulté de communication entraînant un risque de mauvaise fréquentation.
- Des différences de perceptions ou de besoins entre habitant·e·s, appelant un accompagnement permettant de favoriser le dialogue.

Risques priorisés par le vote

- Le décalage entre les attentes et l'offre (« efficacité »), lié à un accompagnement professionnel inadéquat sur le fond et à une rigidité de la programmation sur la forme.
- Le financement : des subventions publiques jugées insuffisantes et précaires.

Plan de sécurisation retenu

- Une structure sans programme figé, agile : pour éviter la rigidité, penser un lieu capable de s'adapter en continu plutôt que de suivre un plan d'activités prédéfini.
- Un financement pensé sur dix ans : pour éviter la précarité budgétaire, sortir des cycles de projet courts (deux à trois ans) et permettre un temps réel de co-construction avec les publics concernés.
- La création de nouveaux profils métier : pour éviter un accompagnement inadéquat, former des professionnel·le·s combinant animation, nutrition et vie de quartier, affranchi·e·s des approches « projet » classiques.
- Une démarche de recherche-action : pour capitaliser sur la co-construction et laisser émerger les bonnes pratiques chemin faisant.
- Une gouvernance associée à la « démocratie alimentaire » : une diversité de points de vue représentée dans la coordination du lieu.

Le groupe a par ailleurs délibérément choisi de ne pas nommer le projet à ce stade. Le nom devant émerger des acteur·rices eux-mêmes, chemin faisant, en gardant la question « à quoi sert-il ? » comme fil conducteur de sa réflexion.

Échanges complémentaires en plénière

La discussion a porté sur le temps long nécessaire à ce type de projet, illustré par l'analogie avec l'introduction du Roundup par les multinationales agroalimentaires, un processus mené sur quinze ans, pour souligner que les grandes entreprises privées disposent d'un temps que les structures associatives n'ont aujourd'hui plus, y compris vis-à-vis de leurs bailleurs de fonds, certains d'entre eux commençant toutefois à devenir sensibles à cette problématique.

L'accessibilité réelle des outils participatifs a également été interrogée : comment associer des usager·ères peu à l'aise avec le français, la prise de parole en public ou les outils numériques ? Un participant a questionné un biais possible de l'approche globale : plutôt que de chercher uniquement à faire acheter local, bio et sain aux personnes précarisées, ne faudrait-il pas aussi interroger pourquoi les personnes plus aisées ne le font pas davantage, pour éviter de faire porter tout le poids du changement sur une seule catégorie de population ?

Deux retours d'expérience ont été partagés : le projet Locali porté par Après-GE, dont les résultats resteraient très en-dessous des attentes y compris auprès de publics non précarisés ; et un exemple positif en Valais, où un programme scolaire d'éducation à l'alimentation (Senso5) a pu être financé conjointement par les départements de la santé, de l'instruction publique et de l'agriculture, démontrant la faisabilité d'un financement croisé interdépartemental lorsque les arguments sont bien construits.

4.3 Les petites cantines populaires

Carte des risques

- Une perception d'imposition alimentaire : le risque que certain·e·s habitant·e·s ressentent la démarche comme une injonction.
- Le coût du collectif et des conditions pratiques d'accompagnement insuffisantes.
- Une organisation inadaptée : horaires et communication mal calibrés.
- Un financement reposant trop sur le bénévolat, sans pérennité, et insuffisamment prioritaire pour les communes.
- L'absence de modèle économique clair et de bailleurs identifiés.
- Un projet non articulé avec les autres propositions (marché, lieu d'activité).

Risques priorisés par le vote

- Une vision naïve de la mixité et de l'inclusion.
- L'adéquation de l'offre : manque d'approvisionnement local, cafétérias trop petites.
- Une approche « projet » incompatible avec un engagement dans la durée.

Plan de sécurisation retenu

Sur la mixité :

- Adapter le format aux besoins en segmentant d'abord les événements (soirées femmes, temps parents-enfants), avant d'élargir progressivement vers des événements ouverts à toutes et tous.
- Impliquer les associations locales qui rassemblent déjà des publics, pour qu'elles organisent elles-mêmes des repas.
- Rester réaliste dans la promotion et mettre en place des rituels rassembleurs plutôt que de se focaliser sur les différences.

Sur l'adéquation de l'offre :

- Proposer plusieurs petites offres plutôt qu'une offre unique cherchant à convenir à tout le monde, à prix bas.
- Confier la gestion à une personne ou entité expérimentée, capable d'observer et d'ajuster l'offre dans la durée.

Sur la vision de long terme et le financement :

- Accepter qu'un projet puisse être éphémère plutôt que de le poursuivre « tête baissée » à tout prix.
- Multiplier les sources de financement, institutionnaliser les liens avec des dispositifs existants (plan de lutte contre la précarité), et maximiser l'autosuffisance financière.
- Valoriser les économies de santé publique à long terme générées par ce type de projet auprès des bailleurs et institutions publiques.

Échanges complémentaires en plénière

Un point d'attention majeur a émergé : l'importance des producteur·rices et transformateur·rices dans la réflexion, sachant que l'approvisionnement en produits bio et locaux conditionne la faisabilité du projet. Un participant, a indiqué disposer de surfaces actuellement cultivées en céréales qui pourraient être reconverties vers le maraîchage si les prix proposés étaient rémunérateurs, un redéploiement de plusieurs années, mais porteur d'un potentiel réel de création d'emplois peu qualifiés.

La discussion a ensuite porté sur l'articulation des futures cantines avec les structures déjà financées, notamment les maisons de quartier, dont la mission serait appelée à évoluer pour intégrer ces enjeux d'activité économique et de lien social. Un débat de fond s'est enfin engagé sur la nature du financement, entre défense d'une politique publique de plein droit et pragmatisme d'un financement mixte :

« Si on est vraiment dans la défense d'un droit à l'alimentation pour tous et toutes, on serait plutôt dans un modèle où il y a un financement public, une politique publique. Notre but n'est pas d'aller chercher plein de financements différents et de perdre du temps à faire ça, mais de défendre dès le début que c'est une politique publique. »

D'autres intervenant·e·s ont complété cette position en rappelant que de nombreuses associations fonctionnent aussi grâce à des fonds privés, intéressants pour démarrer des démarches.

5. Ce qu'il faut retenir en vue du 16 octobre

Au-delà des spécificités de chaque type de pôle, plusieurs constats traversent les trois groupes de travail et méritent d'être portés collectivement à l'agenda de la suite du projet :

- Un décalage récurrent entre l'offre et les besoins réels des habitant·e·s, identifié comme risque majeur dans les trois groupes sous des formes différentes : produits inadaptés pour le marché, rigidité de la programmation pour le lieu d'activité, adéquation de l'offre pour les cantines ; et confirmé de façon indépendante par l'étude de terrain aux Avanchets, où le prix reste le frein numéro un, cité par les habitant·e·s ;
- Une même fragilité du modèle de financement dans les trois groupes : dépendance excessive aux subventions publiques ponctuelles ou au bénévolat, absence de modèle économique stabilisé, avec une convergence vers l'idée d'un financement diversifié et pensé sur le temps long (jusqu'à dix ans) plutôt que sur des cycles de projet courts ;
- Un besoin de nouveaux profils et de nouvelles compétences humaines, à l'intersection de l'animation, de la nutrition, de la médiation sociale et de la recherche de financement ; une charge de travail humaine soulignée comme déterminante dans les trois groupes ;
- La question de la mixité et de l'accessibilité réelle qui reste posée au-delà de la seule proximité physique : qui doit changer ses habitudes de consommation, et comment éviter de faire porter cette responsabilité sur les seul·e·s habitant·e·s précarisé·e·s ? ;
- Une préférence pour l'articulation avec les structures existantes (maisons de quartier, dispositifs sociaux déjà financés, associations locales) plutôt que la création de structures entièrement nouvelles ;
- Une articulation explicite avec les producteur·rices et transformateur·rices locaux dans la conception des pôles alimentaires.

6. Conclusion et prochaines étapes

En clôture, chaque participant·e a été invité·e à repartir avec un mot résumant ce qu'il ou elle retenait de la séance : agilité, naïveté, écologie, rencontre, auto-réduction, long terme, « patate » (en référence à la Patat'Mobile), ressources humaines et financières, observation, et financement — reflet de la diversité des angles abordés en deux heures de travail.

Les résultats de cet atelier constituent une matière qui viendra nourrir la proposition de stratégie alimentaire remise au Conseil d'État, ainsi que la poursuite du projet pilote envisagé dans le quartier des Avanchets, en lien avec la Ville de Vernier.

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 menés depuis 2024, l'après-midi à des ateliers de travail ; ce moment consultatif, ouvert à l'ensemble des acteurs de l'alimentation, permettra de réagir à ce qui a été fait et viendra à son tour nourrir la proposition finale de stratégie. Les participant·e-s de l'atelier y sont chaleureusement convié·e-s.

Nous remercions l'ensemble des participant·e-s pour la richesse et la qualité de leurs contributions.