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

Rencontre cantonale du 16 octobre 2026

Restitution de l'atelier « Santé et alimentation durable »

Sommaire :

1. Contexte et objectif de ce document 2
2. La méthode 2
3. Restitution des travaux de groupe 3
4. Conclusion 5

1. Contexte et objectif de ce document

Ce document a pour objectif de **restituer le déroulé et les enseignements de l'atelier « Santé et alimentation durable »**, organisé l'après-midi de la Rencontre cantonale de l'alimentation durable et territoriale, le 16 octobre 2026, à la Maison internationale des associations.

Le 12 mai 2023, le Grand Conseil genevois a adopté la motion 2700 « pour un système alimentaire durable territorialisé ». Dans sa réponse du 27 mars 2024, le Conseil d'État a confié la coordination de ce projet à l'association ma-terre, Maison de l'alimentation du territoire de Genève, par le biais d'une démarche participative intégrant les acteurs de l'alimentation. Le système alimentaire durable et territorial (SADT) est issu de cette démarche : une proposition de stratégie construite avec ces acteurs depuis 2024. Il comprend huit mesures thématiques (M2 à M9) et une proposition de gouvernance (M1).

L'atelier s'est tenu en **deux sessions indépendantes d'environ une heure**, en parallèle des autres ateliers de l'après-midi. Il portait sur une seule question :

Comment intégrer davantage la santé dans les enjeux de durabilité alimentaire ?

Chaque session a réuni entre dix et quinze participants.es et l'animation a été assurée par Carolina Cerqueira de l'association « ma-terre ».

2. La méthode

Les participants.es ont été séparés.es en deux groupes et chaque session s'est déroulée en quatre temps :

- **Un brainstorming réalisé individuellement pour proposer des idées concrètes** permettant d'intégrer davantage la santé dans les enjeux de durabilité alimentaire.
- **Un regroupement thématique des idées** avec tous les participants.es.
- **Un jeu collaboratif de priorisation** avec des rôles pour chacun des deux groupes : les saboteurs.euses (qui enlèvent les moins bones idées) et les protecteurs.rices (qui protègent les meilleures idées)
- **Un debrief de l'atelier et une conclusion.**

3. Restitution des travaux de groupe

Les deux ateliers ont suivi le même dispositif participatif autour de la question : **Comment intégrer davantage la santé dans les enjeux de durabilité alimentaire à Genève ?**

La synthèse des échanges des deux ateliers montre 6 principaux axes convergents dans les propositions :

1. L'éducation, la scolarité et la sensibilisation du grand public

- **Le milieu scolaire** : Sensibiliser dès le plus jeune âge à l'équilibre nutritionnel et aux produits peu ou pas transformés, en partenariat avec le DIP (Département de l'Instruction Publique).
- **L'éducation populaire et familiale** : Sensibiliser les parents et toucher la population à travers des structures communautaires, des associations de quartier ou des dispositifs existants.

2. La formation des professionnels

- **Les acteurs de la restauration** : Intégrer de façon obligatoire des modules sur la nutrition, les légumineuses et la durabilité dans la formation initiale (CFC de cuisinier.ère) et continue (la patente).
- **Le corps médical et paramédical** : Sensibiliser et former les médecins, pédiatres et professionnels.les de santé aux liens entre alimentation, nutrition et durabilité.

3. Les mesures structurelles, le cadre légal et la gouvernance

- **Agir sur l'environnement plutôt que sur l'effort individuel** : Aménager le cadre de la restauration collective pour que l'alimentation saine et durable devienne un choix naturel et par défaut.
- **Ancrage légal et politique publique** : Renforcer les exigences sanitaires dans la loi (notamment dans le projet de loi sur le droit à l'alimentation) et intégrer des représentants.es de la santé dans la gouvernance alimentaire.

4. L'information des consommateurs.trices et la transparence

- Utiliser ou renforcer des indicateurs et outils d'information lisibles (Nutri-Score, classification Nova, Yuka, Open Food Facts, labels) pour clarifier la composition des produits et lutter contre l'ultra-transformation.

5. Partir de l'existant et sortir du travail en silos

- **Valoriser l'existant** : Ne pas « réinventer la roue » mais s'appuyer sur des projets déjà en place pour y insuffler une dimension de santé.

- **Transversalité** : Créer de vraies passerelles entre les professionnels.les de la santé, le monde agricole, les cuisiniers.ères et les collectivités locales/communes.

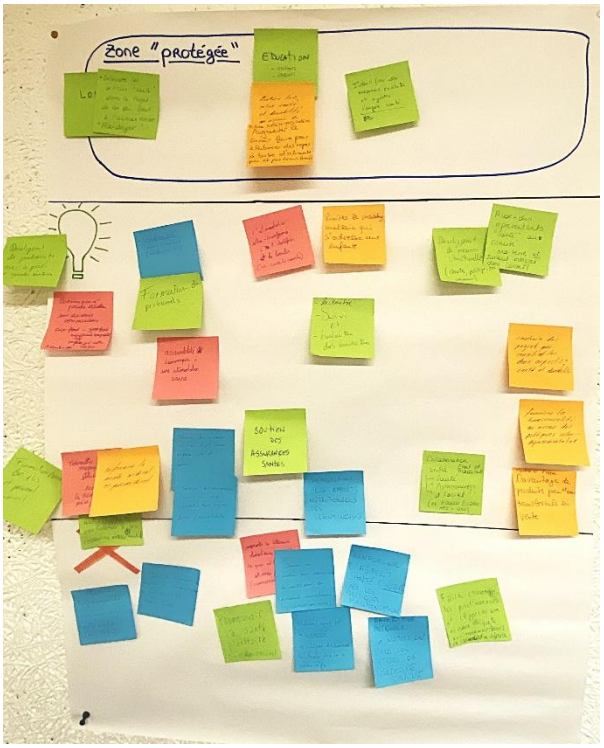
6. Les leviers économiques et l'accessibilité

- Relier les **coûts de la santé** aux choix alimentaires et créer des incitations financières (via les assurances maladie, les rabais ou le soutien à la production végétale locale) pour garantir l'égalité d'accès à une alimentation saine.

Tableau « Atelier 1 »



Tableau « Atelier 2 »



Les trois **axes priorisés** à l'issue du jeu collaboratif :

⇨ **L'éducation et la formation**
⇨ **Le cadre légal et les mesures structurelles**
⇨ **Le soutien à une collaboration transversale des acteurs**

En veillant à **s'appuyer sur l'existant**.

4. Conclusion

Lors du tour de table de conclusion des ateliers, l'animatrice a invité chaque participant.e à identifier sur quelles **actions prioritaires** sa structure pouvait concrètement s'engager.

Voici les engagements et intentions exprimés par les différents.es acteurs.rices représentés.es :

1. Associations et mouvements citoyens

- La CALIM (Comité citoyen) :
  - **Éducation par la pratique** : transmission des savoir-faire culinaires (« cuisiner ensemble »).
  - **Soutien à la production locale** : structuration de l'offre paysanne et soutien aux filières locales de transformation et distribution.
  - **Plaidoyer légal** : expérimenter et défendre l'ancrage dans la loi d'un système économique garantissant l'accès de tous à une alimentation saine.
- Slow Food Genève :
  - **Éducation et animation populaire** : sensibilisation du public à l'alimentation durable en utilisant des outils de terrain comme la *Slow Mobile* (cuisine itinérante sur roulettes) et en créant des synergies avec d'autres associations.
- FRC (Fédération romande des consommateurs) :
  - **Plaidoyer et information** : défense stricte des articles santé dans le projet de loi sur le droit à l'alimentation et sensibilisation directe des consommateurs.trices.

2. Restauration, traiteurs et accompagnement professionnel

- Fourchette Verte :
  - **Éducation et formation** : poursuite des formations auprès des cuisiniers.ères et sensibilisation des enfants.
  - **Plaidoyer transversal** : jouer un rôle de veille pour réintégrer la santé dans les projets ou politiques publiques qui ont tendance à l'oublier.
- Secteur privé et traiteurs :
  - **Évolution de l'offre** : intégration directe de la qualité nutritionnelle et des produits locaux dans les offres de restauration/traiteur existantes, accompagnée de la formation continue des collaborateurs.trices.
- Restauration collective et scolaire :
  - **Mesures structurelles** : aménagement de l'offre en cantines scolaires pour rendre le choix sain automatique, une approche jugée plus impactante à long terme que la seule sensibilisation théorique.

3. Institutions publiques et collectivités locales

- **Services cantonnaux de l'État** :
  - **Approche transversale** : action simultanée sur les trois piliers (cadre légal, éducation et soutien aux structures existantes).
- **Représentants communaux et régionaux (Grand Genève)** :
  - **Mesures structurelles harmonisées** : déploiement de règles et pratiques communes à l'ensemble des communes.
  - **Communication globale** : coordination de campagnes d'information à l'échelle du territoire pour éviter l'éparpillement des messages.

Plusieurs participants.es ont à nouveau souligné lors de la conclusion des échanges **l'importance de la collaboration entre les acteurs.rices** afin de regrouper les compétences, minimiser les coûts et coordonner les actions.

Nous remercions l'ensemble des participant·es pour la qualité de leurs contributions et la franchise des échanges.