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

Rencontre cantonale du 16 octobre 2026

Restitution de la séance de questions-réponses

Sommaire :

1. Contexte et objectif de ce document 2
2. Ce qui ressort des échanges 3
3. Les questions et les réponses apportées 6
4. Les questions déposées et non traitées en séance 15
5. Les réactions écrites sur les mesures 17
6. Les prochaines étapes présentées lors de la Rencontre 20

1. Contexte et objectif de ce document

Ce document a pour objectif de **restituer la séance de questions-réponses de la Rencontre cantonale de l'alimentation durable et territoriale**, qui s'est tenue 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.

Après la présentation des huit mesures thématiques du SADT (M2 à M9) par leurs référent·es, puis de la proposition de gouvernance (M1) par Guillaume Lambert, les participant·es ont échangé pendant plus d'une heure avec les référent·es présent·es sur scène. La séance était animée par l'équipe de ma-terre.

Le dispositif : des questions écrites, lues puis discutées en plénière

Les questions ont été déposées par écrit via Slido (une application en ligne accessible par un QR code). L'animation a lu une partie de ces questions, auxquelles les référent·es et la salle ont apporté des éléments de réponse.

- **45 questions** ont été déposées ; **21 ont été traitées en séance**, certaines avec des relances de leur auteur·e ou des compléments de la salle ; **24 n'ont pas pu l'être**, faute de temps : elles sont listées en section 4.

La méthode de restitution

Ce document est une **synthèse**, pas un verbatim. Il a été rédigé par Ad Valoris à partir de l'enregistrement de la séance et de l'export Slido, en restant au plus près de ce qui a été dit. Les auteur·es des questions sont nommé·es tel·les qu'ils et elles se sont inscrit·es dans Slido ; les personnes qui ont répondu, telles qu'elles se sont présentées en prenant la parole.

Les référent·es présent·es sur scène

Mesure	Intitulé	Référent·es
M1	Gouvernance alimentaire (Conseil de l'alimentation)	Guillaume Lambert (ma-terre)
M2	Offre locale et durable pour les acheteurs	Sebastian Oreiro, Gaétan Morel
M3	Achat local des restaurateurs (hôtels, restaurants et cafés)	Romain Oeggerli, Gaétan Morel
M4	Services d'intérêt général de l'agriculture	Philippe Meylan

Mesure	Intitulé	Référent·es
M5	Diversification des sources de protéines	Sidonie Fabbi, Guillaume Lambert
M6	Co-bénéfices du label Genève Région – Terre Avenir (GRTA)	Barbara Pfenniger, Guillaume Lambert
M7	Formation des responsables d'approvisionnement	Laura Châtel, Guillaume Lambert
M8	Pôles alimentaires	Aude Martenot, Amour Lokossou
M9	Plans d'alimentation durable en entreprise	Marc Nobs, Amour Lokossou

2. Ce qui ressort des échanges

Les questions ont surtout porté sur la manière de mettre en œuvre le SADT, plus que sur son principe ; quelques interventions ont toutefois interrogé l'échelle du système. Elles font apparaître six équilibres que le SADT devra trouver. Ils sont présentés ci-dessous sans attribution ; le détail des échanges, avec le nom des personnes, figure en section 3.

1. Entre le canton et sa région

Le SADT a fait un choix de réalisme : **l'échelle cantonale**, celle où les acteurs genevois ont prise sur les décisions, et une définition du local en cercles successifs, la production genevoise d'abord, puis suisse, puis plus lointaine. **Ce choix n'exclut pas la région.** L'approvisionnement genevois dépend aussi de la France voisine, en particulier des zones franches, territoires dont la production entre à Genève sans droits de douane, et une représentation du Grand Genève au futur Conseil de l'alimentation est envisagée. Des voix ont rappelé qu'une grande partie de l'alimentation consommée à Genève vient de l'extérieur ; **la capacité de la production genevoise à répondre à la demande n'a pas été abordée**.

2. Entre la coordination et la mise en œuvre

Le SADT repose sur une répartition des rôles : **ma-terre et le futur Conseil de l'alimentation coordonnent les acteurs et font émerger des mesures ; leur mise en œuvre revient à d'autres**. Les échanges ont pourtant **renvoyé vers le Conseil de nombreux sujets** : le suivi et l'évaluation des mesures, mais aussi de l'impact du système dans son ensemble, la place des fast-foods, l'association du Grand Genève, la présence des épiceries participatives.

La place de la grande distribution a été le point le plus discuté, et elle n'est pas tranchée. Elle réalise une très large part des achats alimentaires : il a été indiqué qu'elle serait associée à la réflexion, sans qu'un siège soit acquis, tandis qu'une partie de la salle s'inquiète de la pression qu'exercent sur les prix locaux des acteurs dont les décisions se prennent hors du territoire.

3. Entre rassembler tous les modes de production et exiger plus de durabilité

Le SADT a choisi de **viser les produits locaux plutôt que d'opposer agriculture biologique et conventionnelle**, afin de rassembler l'ensemble des acteurs. La question de la durabilité est pourtant revenue, à travers la place du bio puis les exigences écologiques du label GRTA. Le débat a porté sur les prestations écologiques requises (PER), le socle de règles environnementales que toute exploitation respecte pour toucher les paiements directs, c'est-à-dire les aides fédérales à l'agriculture : un minimum qui ne distingue pas le label pour les un·es, des exigences déjà élevées, souvent dépassées et coûteuses pour les autres. Les échanges se rejoignent sur un point : **ces efforts sont trop peu mis en avant**, et chaque manière de produire gagne à être valorisée.

4. Entre l'accès de toutes et tous et le revenu des producteur·rices

Rendre une alimentation locale et de qualité accessible à toutes et tous suppose un prix abordable ; la produire suppose que celles et ceux qui la produisent en vivent. **Les échanges ont mis cette tension en lumière sans la résoudre** : l'accès des plus précaires aux produits locaux est jugé nécessaire, mais « l'agriculture ne peut pas être le service social alimentaire », et le droit à l'alimentation suppose de tenir compte de ce que la qualité coûte à la production. Deux fragilités l'accentuent : la pression sur les prix exercée par des acteurs dont les décisions se prennent hors du territoire, et la situation des producteur·rices, transformateur·rices et épiceries déjà engagé·es dans des pratiques durables, qui **risquent de disparaître avant que les mesures ne produisent leurs effets**.

5. Entre l'offre et les habitudes

Plusieurs mesures visent à rendre le local et le végétal plus disponibles. Les échanges rappellent que **l'offre ne suffit pas à changer les habitudes** : pour changer ce que l'on mange, il faut savoir, avoir envie et pouvoir le faire au quotidien. La formation des cuisinier·ères et des animateur·rices, l'apprentissage du goût dès l'enfance, le temps disponible pour acheter et cuisiner, et l'environnement alimentaire (publicité, prix, offre en magasin) ont été cités comme des leviers aussi déterminants que l'offre, et encore peu traités par les mesures. **La question la plus votée de la séance** portait d'ailleurs sur la formation des apprenti·es cuisinier·ères à la cuisine végétarienne.

6. Entre les ambitions et les moyens

Plusieurs mesures reposent sur des acteurs qui devront porter de nouvelles pratiques **sans que leurs moyens ne soient encore définis** : des maisons de quartier tenues d'appliquer une charte d'alimentation durable sans subvention dédiée, des incitations aux entreprises encore à concevoir, un frein financier réel pour les habitant·es des quartiers étudiés, comme les Avanchets à Vernier. **Les réponses ouvrent des pistes plutôt que des financements** : s'appuyer sur l'existant, mobiliser les communes, analyser le gaspillage en même temps que toute demande de moyens.

3. Les questions et les réponses apportées

Les échanges sont regroupés par thème transversal puis par mesure. Pour chaque question, on trouvera sa formulation (reprise de Slido, parfois raccourcie), son auteur·e, puis la synthèse des réponses.

Questions transversales

Quelle est la place accordée aux produits biologiques dans le SADT ? (Aude Percherin)

Guillaume Lambert rappelle le choix fait dès le départ : ne pas opposer agriculture biologique et conventionnelle, pour rassembler tous les acteurs. Genève compte autant d'exploitations bio que conventionnelles, et les normes suisses comme le label GRTA sont déjà exigeantes. **Le SADT n'est ni un système pour le bio, ni un système pour le conventionnel : c'est un système pour les produits locaux.**

Est-il prévu de mesurer l'impact des mesures ? Par quels moyens et avec quels indicateurs ? (Aude Percherin)

M6 – Barbara Pfenniger (Fédération romande des consommateurs, FRC) : la mesure n'a pas vocation à être portée par les acteurs du SADT mais par l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), dont les actions de communication sont déjà prévues ; la question des indicateurs lui reviendra.

M5 – Sidonie Fabbi (Haute école de santé, HEdS) : les indicateurs dépendront des projets retenus. Côté consommation, l'objectif est une hausse réelle de la consommation de protéines végétales : produire plus sans changement de pratiques n'agirait pas sur la santé.

M4 – Philippe Meylan : l'expérience du projet Résul'Terre (séquestration du carbone) montre qu'un suivi trop complexe devient un casse-tête administratif. Il faut des objectifs clairs et mesurables simplement.

M2 – Sebastian Oreiro : le cahier des charges prévoit de suivre les commandes réelles, avec une analyse avant / après.

M3 – Romain Oeggerli : au-delà des bons d'achat, l'indicateur principal sera la part de produits locaux dans les achats des restaurants, avant, pendant et 12 mois après la fin de la mesure.

Guillaume Lambert ajoute que le suivi et l'évaluation des mesures font partie des prérogatives envisagées pour le Conseil de l'alimentation.

Nicolas Lucchini invite à s'inspirer des évaluations des quelque 450 projets alimentaires territoriaux français, qui estiment qu'un euro investi génère entre 3 et 8 euros de retombées sur le territoire, pour évaluer un projet qui doit « faire système » et pas seulement juxtaposer des mesures.

Par écrit, Matthias Gudinchet a demandé que les objectifs d'impact de chaque mesure intègrent les effets des choix de financement sur la santé et la

régénération des sols, la limitation des pesticides et des produits toxiques, et la diversité génétique cultivée (voir section 5).

Les produits locaux sont-ils seulement ceux du canton de Genève ou aussi des cantons proches ? A-t-on évalué la capacité de production genevoise ? (Francesco Branca)

Guillaume Lambert : la question du périmètre s'est posée dès le début de la démarche. Les mesures portent sur Genève, où les acteurs ont prise. La logique est une gradation : production genevoise, puis suisse, puis plus lointaine.

Gaétan Morel a précisé que le choix de Genève relève du réalisme et que le Grand Genève n'est pas exclu : la présence d'un·e représentant·e au futur Conseil de l'alimentation est envisagée, l'approvisionnement genevois dépendant aussi des zones franches.

La capacité de production genevoise n'a pas été abordée en séance.

M1 – Gouvernance alimentaire

Comment réduire la présence des fast-foods au profit d'une restauration saine ? Taxer davantage, mieux soutenir (loyers, infrastructures, achats) ? (Valérie Véron)

Guillaume Lambert : la question dépasse le périmètre de la gouvernance, dont le rôle est de coordonner les acteurs et non de mettre en œuvre. Elle pourrait en revanche faire émerger une mesure au sein du Conseil de l'alimentation.

La présence d'épiceries participatives au Conseil de l'alimentation serait-elle opportune ? (Léonie Givord)

Guillaume Lambert : le Conseil prévoit 18 sièges répartis en trois tiers : pouvoirs publics, monde professionnel, société civile. Les épiceries relèvent du monde professionnel, où la distribution partage six sièges avec l'agriculture et la transformation. Un tournus entre formes de distribution est envisagé ; un siège permanent pour les épiceries participatives n'est pas prévu.

Pourquoi ne pas inclure la grande distribution dans le futur Conseil de l'alimentation ? (Karine Salibian-Kolly)

Guillaume Lambert : la grande distribution réalise peut-être plus de 90 % des achats alimentaires ; elle sera incluse dans la réflexion et, d'une manière ou d'une autre, dans le Conseil de l'alimentation. Le système s'adresse à tout le monde, donc à tous les modes de production, de transformation et de distribution.

Gaétan Morel a précisé que la question d'un siège n'est **pas tranchée**. Une piste discutée lors de l'atelier gouvernance du 1er septembre consiste à intégrer les réalités de la grande distribution via des acteurs qui travaillent avec elle, comme l'Union maraîchère de Genève.

Une relance de la salle a relevé l'apparente contradiction avec le tournus annoncé entre formes de distribution, puis souligné le risque d'une pression sur les prix locaux par des acteurs dont les décisions se prennent hors du territoire, et suggéré qu'une première protection serait de les exclure. Guillaume Lambert a précisé qu'il n'avait pas parlé d'un siège : il s'agit de ne pas exclure la grande distribution de la réflexion et de la gouvernance, et de l'amener dans une démarche d'amélioration continue, en rappelant qu'elle travaille déjà avec des producteur·rices locaux·ales.

À une question de l'animation sur les produits GRTA dans la grande distribution, une voix de la salle a indiqué qu'un seul grand distributeur en propose, de plus en plus difficilement, et que cette tendance est à inverser.

Nicolas Lucchini qualifie la grande distribution d'« éléphant au milieu de la pièce » : 80 à 90 % des consommations, et une part importante des repas servis dans les écoles. Il propose de mettre en évidence l'environnement alimentaire (supermarchés, publicité, prix), qui lui semble manquer aux mesures. Il suggère aussi qu'une partie des moyens consacrés à la santé, en aval du système alimentaire, soit investie en amont, dans la prévention.

Une intervention de la salle a appelé à ne pas perdre de vue les acteurs déjà engagés dans une production durable et en difficulté : la demande pour ces produits à haute qualité sociale et environnementale a baissé, et ces acteurs risquent de disparaître avant que les mesures ne produisent leurs effets. Il s'agit, selon cette intervention, de maintenir une capacité de production minimale dans la région.

M2 – Offre locale et durable pour les acheteurs

Sur quelle(s) plateforme(s) les outils de recherche et d'identification seraient-ils déployés ? (Delphine Cluzel)

Sebastian Oreiro : cela dépendra des projets retenus. La mesure ne crée pas de nouvelle plateforme : elle soutient un acteur existant (plateforme, catalogue, place de marché, site d'un primeur) dans l'outil qu'il utilise déjà.

À la relance de **Delphine Cluzel** sur les outils utilisés aujourd'hui par la restauration, Sebastian Oreiro indique que des prestataires agrègent déjà les offres de plusieurs fournisseurs et que de nombreux primeurs ont leur propre plateforme. Les uns comme les autres pourraient répondre à l'appel à projets.

M2 et M3 : avez-vous une définition du local ? Connaît-on la part de produits locaux chez les professionnels ? (Laura Giacherio)

Sebastian Oreiro renvoie à la gradation présentée plus haut et indique ne pas disposer de données détaillées pour la restauration collective.

Romain Oeggerli : le manque de données est un enjeu central ; un travail est en cours avec la Société des cafetiers pour connaître les achats des restaurants. À titre d'exemple, un restaurant labellisé bio et cité comme exemplaire atteint environ 30 à 35 % de produits GRTA, et ne dépasse pas 30 % de produits bio. Le bio dans la restauration privée reste, selon lui, « presque un non-sujet », ce qu'il regrette.

Gaétan Morel : pour la restauration scolaire, la Ville de Genève publie depuis 2019-2020 des indicateurs (GRTA, bio, saison, fait maison) ; la part de produits GRTA y atteint environ 40 %.

M3 – Achat local des restaurateurs

Pourquoi ne pas avoir contacté le Département de l'économie (dont relève la restauration) et seulement l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) ? (Valentina Hemmeler Maïga)

Romain Oeggerli : le lien avec la restauration passe par la Société des cafetiers. Il n'a pas semblé nécessaire d'impliquer le Département de l'économie à ce stade ; des rencontres bilatérales sont prévues lors de l'élaboration du projet de loi lié à la mesure.

À la relance de **Valentina Hemmeler Maïga** (OCAN), qui souligne que la mesure concerne autant la restauration que la production, Romain Oeggerli précise que les deux départements ont vocation à être impliqués, la mesure bénéficiant in fine à la production et à la distribution.

Ces mesures prennent-elles en compte les food trucks ? (Aminata Amichia)

Romain Oeggerli : ce n'est pas prévu à ce stade. La révision en cours de la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) devrait inclure les food trucks ; ils pourraient alors entrer dans le champ de la mesure, et rien ne justifie a priori de les exclure.

Comment intégrer les protéines végétales (M5) dans M2 et M3, pour viser plus de local mais aussi plus de végétal ? (Lorenza Jachia)

Sebastian Oreiro : les protéines végétales pourraient figurer dans le cahier des charges et dans les filtres des outils de commande, en cohérence avec les chartes alimentaires existantes, dont celle de la Ville de Genève.

Sidonie Fabbi rappelle les trois leviers du changement de comportement identifiés dans M5 : les connaissances, les attitudes (les légumineuses perçues comme « l'aliment du pauvre ») et la faisabilité des pratiques. En restauration collective, quelques minutes de préparation en plus comptent quand on sert des milliers de repas. Il s'agit de proposer des produits adaptés aux pratiques réelles des gens.

Sebastian Oreiro ajoute la question de l'origine des légumineuses, souvent lointaine, qui pourrait aussi être mise en avant dans M2.

Barbara Pfenniger souligne l'importance de l'expérience gustative : goûter un plat en restaurant ou à la cantine facilite son adoption à la maison, surtout chez les enfants.

M4 – Services d'intérêt général de l'agriculture

Comment inciter concrètement les subventions à aller davantage vers la prévention que vers la réparation ? (Aminata Amichia)

Philippe Meylan : la réorientation sera difficile. Elle suppose de mettre les acteurs concernés autour de la table, et en premier lieu les agriculteur·rices de terrain, pas seulement des personnes qui parlent en leur nom.

M5 – Diversification des sources de protéines

Quels produits transformés à base de légumineuses la mesure considère-t-elle ? Les champignons sont-ils concernés ? (Francesco Branca)

Sidonie Fabbi : les champignons de cueillette ou de culture n'ont pas les apports des légumineuses (peu de protéines) ; certains champignons cultivés pour leurs protéines s'en rapprochent, sans les fibres. D'où l'intérêt d'une diversité de sources.

Barbara Pfenniger : par légumineuses transformées, on entend surtout des produits simples, comme les légumineuses en conserve ou sous vide, ou des galettes à base de lentilles, que l'on trouve en Scandinavie mais peu ici, et non des aliments ultra-transformés.

Sidonie Fabbi précise qu'une étude dans deux supermarchés genevois a recensé 170 substituts végétaux à la viande, de qualité nutritionnelle très variable ; les distinguer n'est pas toujours facile pour les consommateur·rices.

Avez-vous tenu compte du projet de développement régional (PDR) en cours sur les protéines végétales ? (Alice Charpigny)

Guillaume Lambert : oui. Les porteur·euses du PDR ont présenté le projet lors de l'atelier M5. Des collaborations sont possibles entre le monde de la production et celui de la santé, qui travaillent peu ensemble au quotidien ; l'objectif est la complémentarité avec la viande, pas l'opposition. ma-terre s'est mise à disposition pour y contribuer.

M6 – Co-bénéfices du label GRTA

Ce processus ne serait-il pas l'occasion de renforcer les exigences écologiques du label GRTA ? (Maria Pia Mascaro)

Élodie Marafico (responsable de la marque GRTA, OCAN) : une évolution des critères de la marque vers davantage de durabilité est en cours. Le label intègre déjà des exigences, comme les prestations écologiques requises (PER) ou le bien-être animal, qui gagneraient à être mieux mises en valeur, notamment dans les appels d'offres.

Maria Pia Mascaro a précisé sa question : les PER constituent selon elle le minimum fédéral pour toucher les paiements directs, rempli par presque toutes les exploitations, soit un « degré zéro » des exigences écologiques ; elle propose d'aller plus loin en matière de durabilité, sans parler de bio.

Valentina Hemmeler Maïga a nuancé : les PER sont déjà exigeantes en comparaison internationale, et de nombreux agriculteur·rices genevois·es vont au-delà, par exemple dans des programmes en faveur des sols et du climat (environ 2 000 hectares engagés sur quelque 10 000) ou le plan de réduction des risques liés aux produits phytosanitaires. Ces efforts ont un coût, qui renchérit les produits et demande des débouchés. Elle juge anormal que les plus précaires n'aient pas accès aux produits locaux, tout en rappelant que « l'agriculture ne peut pas être le service social alimentaire » : les agriculteur·rices doivent aussi pouvoir vivre de leur métier. Elle reconnaît que ces efforts sont probablement trop peu mis en avant.

Héloïse Candolfi (AgriGenève) s'est dite étonnée de ce terme : ces exigences sont élevées sur les plans environnemental et social et représentent un travail important des exploitations genevoises.

Il a été souligné que la force du SADT est justement de faire dialoguer des regards différents. **Philippe Meylan**, producteur bio, a conclu que le clivage entre bio et conventionnel nuit à la production : chaque manière de produire doit être valorisée localement, pour que tous les acteurs puissent vivre de leur métier. **Guillaume Lambert** a relié cet échange au thème des ateliers de l'après-midi, la résilience : la diversité des manières de produire rend le système plus fort.

M7 – Formation des responsables d'approvisionnement

Pensez-vous former les apprenti·es cuisinier·ères à la cuisine végétarienne ? (Bruno Rossignol)

Laura Châtel, qui travaille dans une entreprise de restauration collective accueillant des apprenti·es : la mesure a réfléchi à intégrer des modules sur l'alimentation durable au sens large dans les formations existantes. Elle souligne que la cuisine végétarienne est souvent peu traitée dans les formations, y compris le certificat fédéral de capacité (CFC), et que les formateur·rices doivent elles-mêmes et eux-mêmes y être formé·es. L'objectif : qu'il devienne évident de savoir cuisiner des lentilles comme on apprend la cuisson d'une viande.

Quels moyens sont donnés aux acteurs subventionnés, comme les maisons de quartier, pour proposer une alimentation durable ? (Léa Winter)

Guillaume Lambert : la mesure vise les animateur·rices, qui ne travaillent pas directement dans l'alimentation mais ont un fort impact auprès des enfants. Les budgets relèvent des communes et n'ont pas été traités dans les mesures. **Laura Châtel** ajoute l'espoir que l'inscription de ces publics dans le SADT favorise l'allocation de moyens.

Léa Winter a précisé que les maisons de quartier de la Ville de Genève doivent désormais respecter sa charte de l'alimentation durable, sans hausse de subvention dédiée. Une personne de la salle, ancienne membre du comité de la maison de quartier des Grottes et fournisseuse, a illustré le frein : environ 50 centimes par enfant pour le goûter, un montant trop faible pour que des producteur·rices locaux·ales puissent y répondre. Une piste : mobiliser une partie du budget des activités pédagogiques autour de l'alimentation.

Sidonie Fabbi a proposé d'intégrer l'alimentation à la formation de base des travailleur·euses sociaux·ales, plus efficace qu'une formation continue ; un module « nutrition et éducation sociale » est en réflexion avec la Haute école de travail social (HETS).

Alfonso Gomez (Ville de Genève) a rappelé que la première étape, pour les cantines scolaires, a été l'analyse du gaspillage : entre les premières demandes d'augmentation budgétaire et les montants accordés après ce travail, l'écart est dans un rapport de 1 à 10, et il juge lui-même le montant actuel encore insuffisant. Selon lui, ce travail doit aller de pair avec toute demande de moyens supplémentaires.

M8 – Pôles alimentaires

Un autre frein est le temps consacré aux achats hors supermarché et à la cuisine. Comment inciter à prendre plus de temps pour bien s'alimenter ? (Nadine Allal)

Aude Martenot : il s'agit d'abord de concevoir des propositions qui limitent ces contraintes, au plus près des habitant·es, et de s'appuyer sur ce qui fonctionne déjà. Aux Avanchets, plutôt qu'un marché à horaires fixes, une piste serait d'utiliser un emplacement déjà fréquenté devant un supermarché pour y proposer des produits frais. La sensibilisation et les moments partagés, adaptés aux contraintes réelles (enfants en bas âge par exemple), peuvent aussi aider.

Sidonie Fabbi a ajouté qu'aucune action ne résoudra seule le problème : il faut une variété d'actions, adaptées aux différents groupes sociaux.

Quelles pistes ont été identifiées pour contourner le frein financier observé aux Avanchets ? (Nadine Allal)

Aude Martenot : le frein financier est réel, aux Avanchets comme ailleurs ; le droit à l'alimentation passe par l'accès à une alimentation de qualité, en tenant compte de ce qu'elle coûte aux producteur·rices. Pour financer les pôles eux-mêmes, l'idée est de s'appuyer sur l'existant (cahiers des charges des animateur·rices sociaux·ales par exemple) plutôt que de lancer des projets qui ne dureront pas.

Carolina Cerqueira (ma-terre), qui a mené l'étude aux Avanchets, précise que les résultats seront présentés au Conseil administratif de Vernier ; les pistes concrètes pour le quartier viendront dans un second temps.

M9 – Plans d'alimentation durable en entreprise

Les incitations financières seront-elles uniquement financées par des fonds publics ? (Léa Winter)

Marc Nobs : rien n'est fixé. Les incitations pourraient être publiques, privées ou issues de partenariats public-privé. D'autres formes sont envisagées, comme une attestation valorisable dans les marchés publics, sur le modèle des points accordés aux entreprises formatrices.

Amour Lokossou (comité ma-terre) précise que la démarche a été présentée à l'Office cantonal de l'économie et de l'innovation, qui travaille sur l'accompagnement des entreprises vers la durabilité. L'objectif est de rendre les entreprises autonomes ; les réflexions ne sont pas terminées.

Comment sont pensés les chèques ? L'entreprise les offre-t-elle à ses collaborateur·rices, ou via des financements publics ? (Valentina Hemmeler Maïga)

Marc Nobs : la nature des chèques n'est pas encore définie. Ils font partie des incitations possibles pour motiver les équipes, pas seulement les dirigeant·es. Il cite l'exemple français des avantages fiscaux accordés aux distributeurs qui donnent leurs invendus à l'aide alimentaire.

4. Les questions déposées et non traitées en séance

Faute de temps, 24 questions déposées dans Slido n'ont pas pu être traitées en séance. Elles sont reprises ci-dessous telles qu'elles ont été posées (parfois raccourcies), classées par mesure, pour que les référent·es et ma-terre puissent s'en saisir.

Mesure	Question	Posée par
Transversal	Le terme « local » est-il défini par ma-terre ? Un produit peut « paraître local » quand seule la transformation l'est, pas les ingrédients.	Florence Rossier
Transversal	Quelles mesures complémentaires pour éviter la disparition des producteurs en difficulté, faute de demande en produits locaux ? (thème abordé oralement en séance, voir M1)	Christophe Dunand
Transversal	Est-il prévu de soutenir le développement des acteurs existants pour augmenter l'offre de produits genevois ?	Thierry Desbaillet
Transversal	Comment intégrer une approche par le « coût réel de l'alimentation » ?	Esther Um
Transversal	Pourquoi réduire la nutrition aux protéines végétales et aux calories, plutôt que de viser un équilibre fondé sur les 27 nutriments essentiels ?	Bruno Rossignol
Transversal	Le SADT prévoit-il de faire remonter les freins et opportunités identifiés au niveau fédéral, pour peser sur la politique agricole suisse ?	Alexis Schoenlaub
M1	Est-il juste de dire que le Conseil de l'alimentation se « limite » au suivi des mesures du SADT, alors que ma-terre porte des missions plus larges ?	Valentina Hemmeler Maïga

Mesure	Question	Posée par
M1 / M6	Le plan de communication intègre-t-il la distinction entre « fast bad food » et « fast good food », pour que le grand public se sente concerné ?	Aminata Amichia
M2	L'offre locale existante chez les intermédiaires est-elle théoriquement suffisante ?	Laura Giacherio
M3	Les restaurants à forte valeur ajoutée (qualité, traçabilité, goût, produits locaux) semblent mieux fonctionner que la restauration « traditionnelle ». Est-ce le cas ?	Delphine Cluzel
M3	Quelle est la vision à long terme ? Les habitudes changeront-elles après la fin des incitations ? (voir aussi, en section 3, le suivi prévu 12 mois après la fin de la mesure M3)	Delphine Cluzel
M5	Pensez-vous adapter le langage et le vocabulaire des protéines végétales, y compris sur les menus des cantines scolaires ?	Alessandro Biagini
M5	Prévoyez-vous de discuter avec les restaurateurs pour proposer des menus enfants plus diversifiés ?	Florence Rossier
M5	Prévoyez-vous de consulter les acteurs du marketing pour lancer une campagne de publicité (TV, réseaux sociaux, affichage) ?	Florence Rossier
M5 / M6	Si la solution à long terme est d'éduquer les enfants au goût et à de nouveaux produits, que font les acteurs responsables ?	Monica Barros
M6	Prévoyez-vous de consulter, voire d'intégrer, des acteurs et des consommateur·rices pas encore convaincu·es par le label, ou qui ne le connaissent pas ?	Aline Bochenek-Benoit
M6 / M8	Faut-il agir sur la publicité (réseaux sociaux, espace public) et la limiter pour les aliments moins sains et moins durables ?	Alexis Schoenlaub
M7	Comment gérer l'approvisionnement auprès de nombreuses structures (primeurs, producteurs…) alors que les grandes structures souhaitent souvent regrouper ? (voir aussi, en section 3, M2 : les prestataires qui agrègent déjà les offres de plusieurs fournisseurs)	Delphine Cluzel
M7	La loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) est en cours de révision : avez-vous approché les services compétents ?	Valentina Hemmeler Maïga

Mesure	Question	Posée par
M7 / M9	Quels liens seront faits avec la stratégie de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) sur la restauration collective et ses standards de qualité ?	Fanny Merminod
M8	Comment les habitant·es participeront-ils à la gouvernance des pôles et du réseau, et quel lien avec le Conseil de l'alimentation ?	Raluca H.
M8	Avez-vous exploré la création d'une halle du marché permanente, comme dans les pays voisins (vente, dégustation, lien social) ?	Florence Rossier
M9	Quelle est la temporalité des différentes phases du projet ?	Pasqualina Riggillo
Autre	Quelles sont les variétés des pommes de la Touvière distribuées ?	Matthias Gudinchet

5. Les réactions écrites sur les mesures

Après la séance, les participant·es pouvaient réagir par écrit à chacune des mesures, via le même QR code. Au 27 octobre 2026, cinq personnes ont laissé 17 réactions. Elles sont reprises ci-dessous, au plus près de leur formulation ; la plus longue a été résumée. Une réaction déposée sous M4 vaut, selon son auteur, pour toutes les mesures : elle figure en tête du tableau.

Mesure	Réaction	Par
Transversal	Déposée sous M4, une mesure jugée cruciale, mais applicable selon son auteur à chacune des mesures : les objectifs d'impact sont trop peu définis. Ils doivent englober les effets des choix de financement, des consommateur·rices comme des subventionneurs, sur la santé et la régénération des sols, la limitation des pesticides et des produits toxiques, et la diversité génétique cultivée.	Matthias Gudinchet
M1	Viser une gouvernance la plus hétérogène possible, en incluant par exemple des enfants, des parents et des personnes de différents horizons.	Alessandro Biagini
M1	Inclure les agriculteur·rices, les transformateurs, les grossistes et les distributeurs de toute taille, et ne pas penser seulement en termes d'acteurs publics et privés.	Thierry Desbaillet

Mesure	Réaction	Par
M1	Lier explicitement les choix de financement aux impacts attendus, notamment la santé et la régénération des sols, la limitation des pesticides et des produits toxiques, et la diversité génétique cultivée. La gouvernance doit inclure des représentant·es qui garantissent ces mécanismes, par exemple ProSpecieRara, fondation suisse pour la diversité des variétés cultivées et des races.	Matthias Gudinchet
M2	Soutenir la filière entre l'agriculteur·rice et le consommateur·rice, pour rendre les produits locaux plus compétitifs.	Thierry Desbaillet
M3	Une initiative réellement efficace, à renouveler.	Thierry Desbaillet
M4	Soutenir les projets de production qui ont un vrai impact sur la biodiversité, comme les vergers de hautes tiges à plusieurs fruits, pour compenser le manque à gagner par rapport à un verger intensif.	Thierry Desbaillet
M5	Bien, mais sans laisser de côté les enfants, les familles et la restauration scolaire.	Alessandro Biagini
M5	Privilégier la viande locale sans la diaboliser ; communiquer sur le bien-être animal, mais pas seulement, et sur les protéines végétales.	Thierry Desbaillet
M6	Fixer des objectifs « SMART » : spécifiques, mesurables, atteignables, réalistes et datés.	Alessandro Biagini
M6	En complément de l'échange sur la présence du label GRTA dans la grande distribution : chaque distributeur a développé sa propre marque régionale, qui concurrence directement GRTA et couvre une « région » qu'il définit lui-même, bien au-delà du canton. Ce territoire plus large lui permet de mettre davantage d'agriculteur·rices en concurrence sur les prix ; il en résulte moins de produits genevois en rayon. Les produits genevois bio portent rarement le double label GRTA et bio, ce qui donne l'impression qu'il existe peu de produits GRTA bio. Or les exigences de GRTA sont plus strictes : animaux nourris avec des céréales genevoises, au moins 90 % de matière première genevoise dans un produit composé, contre 80 % pour les marques de distributeur. Il n'y a pas lieu d'opposer local et bio.	Barbara Pfenniger

Mesure	Réaction	Par
M6	Fixer à l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) d'autres objectifs, pour une communication tournée vers le mangeur plutôt que vers le producteur.	Thierry Desbaillet
M7	Augmenter les heures consacrées aux produits locaux dans la formation à la patente de cafetier-restaurateur et dans les cours des apprenti·es.	Thierry Desbaillet
M8	Une mesure intermédiaire, en vue d'un résultat plus concret et mesurable, qui n'apparaît pas encore.	Alessandro Biagini
M8	Prévoir un point de retrait avec des casiers, réfrigérés ou non, pour que les solutions de vente en ligne de produits du terroir puissent livrer des produits locaux.	Thierry Desbaillet
M9	Proposer aux employé·es des paniers de fruits et légumes locaux, à emporter ou à disposition dans l'entreprise ; proposer un modèle de cahier des charges qui privilégie les produits locaux dans les contrats de restauration collective ; privilégier les boissons locales lors des apéritifs et les paniers de produits locaux pour les cadeaux aux collaborateur·rices ou aux client·es.	Thierry Desbaillet

La dix-septième réaction, déposée sous M1, porte sur la journée dans son ensemble : Tania Lehmann y salue la diversité des acteurs réunis, la clarté de la présentation des mesures et les ateliers en petits groupes.

6. Les prochaines étapes présentées lors de la Rencontre

Les questions, les réponses et les réactions consignées dans ce document sont remises à ma-terre ; elles sont intégrées et traitées dans le cadre de la finalisation des travaux. La proposition de stratégie alimentaire finalisée sera remise au Conseil d'État fin 2026 ; la décision de sa mise en œuvre lui revient.

Pour la gouvernance, les prochaines étapes présentées lors de la Rencontre sont les suivantes :

- **Novembre 2026 :** consolidation de la proposition de Conseil de l'alimentation et de la liste détaillée des entités pressenties ;
- **Janvier 2027 :** assemblée générale extraordinaire de ma-terre, appelée à valider cette liste ;
- **Février 2027 :** validation de la composition par le Conseil d'État ;
- **Printemps 2027 :** première réunion du Conseil de l'alimentation.

Nous remercions l'ensemble des participant·es pour la richesse de leurs questions, ainsi que les référent·es pour la qualité de leurs réponses.

Restitution rédigée par Ad Valoris pour l'association ma-terre, à partir de l'enregistrement de la séance et de l'export Slido. Version du 29 octobre 2026.