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

Fiche mesure

M2 – Renforcer l'offre de produits locaux et/ou durables auprès des acheteurs privés et publics

Porteurs envisagés	GastroFutura, Ville de Genève
Référents	Sebastian Oreiro accompagné par Gaétan Morel pour l'association « ma-terre »
Date	Octobre 2026

Contribution à la stratégie SADT

Objectif de la mesure

Renforcer l'offre de produits locaux et/ou durables auprès des acheteurs privés et publics, en les aidant à trouver et commander davantage de ces produits dans des outils de commande alimentaire existants, puis en testant avec eux ce qui fonctionne réellement.

La mesure répond aux objectifs d'alimentation durable du Plan climat cantonal et anticipe les critères d'achat prévus par l'avant-projet de loi cantonal sur le droit à l'alimentation (non encore adopté).

Enfin, la mesure comporte aussi une dimension de santé publique. Les produits locaux, de saison, biologiques et durables qu'elle valorise sont associés à une meilleure qualité nutritionnelle, ce qui renforce sa pertinence au-delà des seuls objectifs environnementaux et économiques.

Résultats / livrables attendus

- Un ou plusieurs projets concrets soutenus via un appel d'offres public, associant un outil de commande existant, des fournisseurs et des acheteurs publics et/ou privés.
- Une augmentation mesurable des achats de produits locaux et/ou durables chez les acheteurs, au-delà de la seule visibilité de l'offre.

- Une évaluation portant sur l'augmentation des achats, sur l'usage réel des nouvelles fonctions par les acheteurs, et sur les freins rencontrés (budget, disponibilité, formats, livraison), pour décider projet par projet de la poursuite, de l'adaptation ou de l'approfondissement du soutien.

Analyse de l'existant

État des lieux à Genève

Les produits locaux et durables restent trop souvent absents des outils de commande que les acheteurs utilisent au quotidien. Des entretiens avec des acheteurs institutionnels, une infrastructure numérique d'achat et des producteurs-transformateurs confirment qu'une référence visible mais non intégrée à l'assortiment autorisé n'est pas commandable, et que sans logistique fiable ni suivi dans la durée, l'offre locale reste marginale face aux circuits établis. Les exigences des marchés publics et la responsabilité sociale des entreprises poussent néanmoins un nombre croissant d'acheteurs à chercher ce type de solution.

Avec le renforcement des exigences de durabilité dans la restauration publique (plans climat, droit à une alimentation adéquate, motion M2874A du Grand Conseil, charte alimentaire de la Ville de Genève…) ainsi que dans les appels d'offre, la durabilité va devenir de plus en plus importante dans les achats publics et privés.

Benchmark / exemples inspirants

Plusieurs places de marché et systèmes de commande se consolident déjà en Suisse autour de thématiques locales et durables. Cette consolidation confirme que la direction retenue correspond à un mouvement de marché réel, sans présélectionner de prestataire pour la mesure :

- RegioFood VS : place de marché cantonale valaisanne connectant producteurs régionaux et acheteurs professionnels de la restauration collective.
- PHAR SA Marketplace : plateforme multiservices pour l'hôtellerie-restauration, avec une marketplace digitale et une centrale d'achats référençant plus de 150 fournisseurs pour les hôtels, restaurants, hôpitaux et EMS.
- Sensational : plateforme suisse de commerce B2B digital pour la restauration, la santé et la distribution alimentaire, avec notamment sa solution GastroPort de gestion des commandes et de l'approvisionnement.

Description détaillée

Description du fonctionnement concret de la mesure

La mesure soutient, via un appel d'offres public, un ou plusieurs projets portés par un acteur ou un consortium capable d'adapter et d'exploiter un outil professionnel de commande alimentaire existant (place de marché, catalogue, système de commande), en lien avec des fournisseurs et des acheteurs. Chaque projet retenu reçoit une bourse de départ pour engager la conception et l'expérimentation, puis

une deuxième tranche si les indicateurs sont positifs, pour approfondir ou étendre le projet. Par exemple, un acheteur cherche un produit local mais ne le trouve pas facilement dans son outil de commande, ou manque d'informations pour le choisir : le projet soutenu améliore l'offre et les informations disponibles, puis accompagne des acheteurs pour vérifier si ces améliorations se traduisent par des commandes réelles.

Chaque projet doit à la fois adapter l'outil et intégrer effectivement l'offre locale et durable :

- Enrichir les informations sur les produits (origine, labels, saison, méthodes de production, disponibilité, éco/nutri-score).
- Faciliter leur identification au moment même de la commande.
- Élargir l'offre par de nouvelles références ou de nouveaux fournisseurs, si un besoin est identifié.
- Accompagner les acheteurs dans la prise en main des nouvelles fonctions.
- Suivre les commandes réelles et comprendre les obstacles rencontrés.

Principaux freins et risques

- Adhésion variable des acheteurs, au-delà du prix, des connaissances et de la disponibilité.
- Offre encore limitée et petits volumes pour certaines catégories ; prix plus élevés que le conventionnel.
- Complexité administrative pour producteurs et restaurateurs et charge de contrôle pour le distributeur ou opérateur de l'outil
- Risque de désinvestissement ou d'abandon du projet par le porteur sélectionné, faute de suivi dans la durée.
- Compatibilité entre la logistique des gros distributeurs et la réalité de fournisseurs locaux moins habitués à ces exigences, notamment d'hygiène.

Facteurs clés de succès

- Adhésion des producteurs et fournisseurs ; simplicité d'utilisation pour les acheteurs.
- Appui sur une offre et des outils déjà existants plutôt qu'une nouvelle plateforme déconnectée du terrain.
- Intégration continue des critères d'achat durables qui se renforcent dans les marchés publics.
- Combinaison avec d'autres outils d'incitation à la demande locale (par exemple les bons du terroir GRTA HoReCa).
- Logistique adaptée à la fois aux produits locaux et durables et à la réalité de la restauration collective et privée.

Mise en œuvre et pilotage

Gouvernance et portage envisagés

Bien que la coordination de cette mesure soit aujourd'hui portée essentiellement par GastroFutura Romandie et la Ville de Genève, l'objectif est de rapidement

associer le Canton, notamment dans la définition d'un appel d'offres public. La mise en œuvre opérationnelle pourrait être confiée à GastroFutura Romandie, avec l'appui de ma-terre (sans coportage). L'implication de la Direction durabilité et climat (DDC) est en discussion, en coportage ou à défaut en appui fort ; celle de l'OCAN et de l'OPAGE reste à confirmer. Ces éléments reflètent l'état des discussions en cours, non des engagements acquis.

Plan d'action / grandes étapes

- Cadrage préparatoire et finalisation du cahier des charges (fin 2026).
- Lancement du dispositif de soutien par un groupe d'institutions à constituer, dont la Ville de Genève (printemps 2027, indicatif).
- Sélection des projets et démarrage de la conception-expérimentation (automne 2027, indicatif).
- Accompagnement des acheteurs et suivi des commandes réelles.
- Évaluation intermédiaire (2029) et décision de poursuite, d'adaptation ou d'approfondissement.
- Bilan du dispositif (fin 2031).

Moyens à mobiliser

Une enveloppe maximale de CHF 150'000 sur cinq ans (2027-2031, cadrage préparatoire dès 2026) est proposée pour un ou plusieurs projets sélectionnés. Chaque projet retenu est financé en deux temps : une bourse de départ au démarrage, pour la phase de conception et d'expérimentation, puis une deuxième tranche si les indicateurs sont positifs, pour la phase d'approfondissement (montants et répartition entre les deux tranches à préciser lors du cadrage). Si un seul projet est retenu, rien n'oblige à consommer l'intégralité de l'enveloppe. Il pourrait par exemple recevoir une bourse de départ de CHF 30'000 puis une deuxième tranche de CHF 20'000, soit CHF 50'000 au total. Un projet ambitieux peut aussi mobiliser toute l'enveloppe, ou plusieurs projets complémentaires peuvent être soutenus en parallèle. A titre d'illustration seulement, trois projets recevant chacun environ CHF 50'000 constituent un scénario possible parmi d'autres. Chaque tranche est conditionnée à une décision explicite de poursuite, d'adaptation ou d'arrêt.

Elle peut couvrir la conception et la coordination entre partenaires, l'adaptation et le paramétrage de l'outil et l'enrichissement des données produits, l'intégration de nouvelles références ou de nouveaux fournisseurs et les adaptations logistiques directement nécessaires, ainsi que des licences temporaires, la formation et l'accompagnement des acheteurs.

La préparation du dispositif, sa coordination globale et son évaluation indépendante nécessiteront des moyens distincts, dont le financement reste à préciser. Un accompagnement opérationnel pourra aussi faciliter les tests, le référencement et la mise en relation entre fournisseurs et acheteurs, selon des modalités précisées lors du cadrage.

Autres informations utiles

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

Hors atelier :

Pierre Veyrat	Eldora
Rémy Tranchida	Newrest
Magali Crettenand	SV Group
Jean-Marie Bellossat	HUG
Célia Vaudaux	HUG
Estelle Guarino	OPAGE
Laura Châtel	Novae
Romain Oeggerli	GastroFutura / SCRHG
Patrick Honauer	GastroFutura
Joël Steiner	PHAR SA

Lors d'un atelier organisé le 14 septembre 2026 :

Léo Zulauf	Ferme de Budé
Thierry Desbaillet	Distributeur et transformateur (La Genevoise du terroir)
Elodie Marafico	Adjointe scientifique (DT / OCAN)
Lorédan Fueg	Ferme de la Touvière
Marjorie Guégan	AgriGenève et Bio Genève
Georges Vuillod	PAV SA, Biosaveurs, UMG
Jean-Blaise Trivelli	Adjoint scientifique (DDC / OCAN)

Les résultats de l'atelier sont disponibles à l'adresse https://ma-terre.ch/page/projet_sadt

Commentaires additionnels des acteurs et actrices

Participant·es à la Rencontre cantonale du 16 octobre 2026 (séance de questions-réponses et réactions écrites) :

Ce qui ressort :

- **Les outils de commande :** la mesure **ne crée pas de nouvelle plateforme** ; elle soutient des **acteurs existants** qui agrègent déjà les offres de plusieurs fournisseurs et pourront répondre à l'appel à projets (question de Delphine Cluzel ; réponse de Sebastian Oreiro).

- **La définition du local :** le SADT retient une **gradation**, la production genevoise d'abord, puis suisse, puis plus lointaine ; en revanche, la **part de produits locaux achetée par la restauration collective n'est pas connue**, faute de données (question de Laura Giacherio ; réponse de Sebastian Oreiro). Reste à traiter le cas d'un produit qui **paraît local alors que seule sa transformation l'est** (question déposée par Florence Rossier).

- **L'offre locale disponible :** son **niveau chez les intermédiaires** (question déposée par Laura Giacherio) et le **soutien à la filière** entre l'agriculteur·rice et le consommateur·rice, pour rendre les produits locaux plus compétitifs (question déposée et réaction écrite de Thierry Desbaillet).

- **Autres points soulevés :** les protéines végétales et l'origine des légumineuses, qui pourraient figurer dans le cahier des charges et les filtres des outils de commande (question de Lorenza Jachia ; réponse de Sebastian Oreiro) ; le suivi des commandes réelles, avec une analyse avant / après, pour mesurer l'impact (question d'Aude Percherin ; réponse de Sebastian Oreiro).

Le détail des échanges figure dans la restitution de la séance de questions-réponses du 16 octobre 2026.