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

Fiche d'approfondissement des mesures

M7 - Former les responsables d'approvisionnement à l'alimentation saine et durable

Porteurs envisagés	Association « ma-terre », faîtières professionnelles
Référents	Laura Châtel accompagnée par Guillaume Lambert pour l'association « ma-terre »
Date	Octobre 2026

Contribution à la stratégie SADT

Objectif de la mesure

La mesure vise à **former à l'alimentation** saine et durable. Deux publics sont ciblés :

- Les **professionnels.les dont l'alimentation n'est pas forcément la fonction première** mais qui peuvent avoir une grande influence par leur comportement et décisions (donneurs.ses d'ordre tels.les que les responsables RSE, les propriétaires/gestionnaires, les élus.es et personnel de terrain tel que les écucateurs.rices et les animateurs.rices).
- Les **professionnels.les dont l'alimentation est la fonction première** (responsables d'achats, métiers de bouche et de cuisine)

Résultats / livrables attendus

- ⇨ Une offre de **formation hybride** (présentiel et e-learning) avec des contenus attractifs et des formats adaptés aux contraintes des professionnels.les.
- ⇨ Une proposition formelle pour **intégrer un module "alimentation saine et durable" dans la formation de base** de la patente (LRDBHD) ainsi que dans les formations professionnelles initiales (CFC) et continues des métiers de bouche et de cuisine
- ⇨ La mise en place d'un dispositif de **formation continue obligatoire** pour les responsables de la restauration collective publique subventionnée.

Analyse de l'existant

État des lieux à Genève

- **Des acteurs de la formation existants** (ex: Sustineo, Swiss Food Academy, Gastrofutura) mais ne couvrant pas l'ensemble des besoins et des publics.
- **Des organismes possédant une forte expertise** dans l'accompagnement et la formation de la restauration collective, notamment sur le volet santé/nutrition (par exemple Fourchette verte Genève).
- De grandes entreprises de restauration collective (Novae, Eldora...) disposant déjà de leurs **propres programmes de formation internes** en durabilité.

Benchmark / exemples inspirants

- La Fédération des métiers de l'accueil et du goût du canton de Vaud et son centre de compétence en durabilité
- **Le guide pour des achats responsables en matière de restauration collective** publié par l'OFEV en partenariat avec Beelong.
- **La Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD)** : Le cadre actuel de la patente impose déjà des formations sur l'hygiène ou le cadre légal et pourrait Intégrer à l'avenir l'alimentation durable.
- **Le conditionnement des subventions publiques** : Dans le secteur public, lier l'octroi de subventions à l'obligation de suivre une formation continue est une pratique courante et efficace.

Description détaillée

Description du fonctionnement concret de la mesure

La mesure s'articule autour d'une approche différenciée entre le secteur public et le secteur privé :

- **Pour le secteur public (restauration collective subventionnée)** :
  - Mettre en place une **formation continue obligatoire** pour les gestionnaires et responsables d'achats, comme condition au maintien des subventions.
- **Pour le secteur privé** :
  - Intégrer un module à **l'examen de la patente (LRDBHD)** lors de sa prochaine réforme.
  - Intégrer des modules dédiés dans les **cursus de formation professionnelle initiale (CFC) et continues.**
- **Action transversale :**
  - Développer des **formations pour les professionnels.les dont la fonction première n'est pas l'alimentation** mais qui peuvent avoir une grande influence par leur comportement et décisions.

Principaux freins et risques

- ⇨ **Manque de temps et de disponibilité** des employeurs et indépendants. Sous pression, ils sont peu disposés à consacrer du temps à se former ou former leurs équipes. Encore moins si la formation est payante.
- ⇨ **Résistance du secteur privé** face à une potentielle complexification de l'examen de la patente (LRDBHD).
- ⇨ **Inertie administrative** liée à la réforme de la LRDBHD (temps législatif).

Facteurs clés de succès

- **Co-construction des contenus** : Impliquer directement les professionnels.les de terrain pour garantir des formations pertinentes et pragmatiques.
- **Proposition de formats adaptés**, souples et attractifs (modules courts, e-learning, ateliers pratiques).
- **Valorisation du rôle des professionnels.les. :** 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 pas toujours valorisés.
- **Plaidoyer efficace** pour intégrer les notions de santé et durabilité dans la réforme de la LRDBHD, en démontrant la valeur ajoutée pour le secteur.

Mise en œuvre et pilotage

Gouvernance et portage envisagés

1. Portage par ma-terre **pour les professionnels.les dont l'alimentation n'est pas forcément la fonction première**.

⇨ Mise en œuvre en partenariat avec Fourchette Verte, Swiss Food Academy, FASE, ORTRA, SSEJ, HEdS)

2. Portage par les faîtières professionnelles pour l**es professionnels.les dont l'alimentation est la fonction première.**

⇨ Mise en œuvre en partenariat avec :

- Les **faîtières professionnelles** (FER, CCIG, GastroSuisse) pour mobiliser le secteur privé.
- Les **entreprises de restauration collective** ayant déjà des dispositifs de formation continue internes existants.
- Les **organismes de formation et d'accompagnement** (Fourchette Verte, ORTRA, écoles hôtelières) pour la conception et l'animation.
- Les **services de l'État** concernés pour faire évoluer les cadres réglementaires (LRDBHD, conditions de subvention).

Plan d'action / grandes étapes

Pour les deux orientations, distinctivement :

- ⇨ **Phase 1 – Structuration** : Réaliser l'état des lieux des formations et des besoins des professionnels.les.
- ⇨ **Phase 2 – Réalisation d'un pilote :** Co-construire des modules avec un ou plusieurs partenaires identifiés. Tester et ajuster.
- ⇨ **Phase 3 – Déploiement** : Déployer l'offre de formation.

Moyens à mobiliser

- ⇨ Mobilisation des fonds restants du PDR pour les professionnels dont l'alimentation n'est pas forcément la fonction première. Coordination du projet au sein de l'association « ma-terre » avec les ressources humaines existantes.
- ⇨ Mobilisation de fonds étatiques pour les professionnels dont l'alimentation est la fonction première. Coordination par les faîtières professionnelles sur mandat.

Autres informations utiles

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

Lors d'un atelier organisé le 29 septembre 2026 :

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

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 :

- **La formation des professionnel·les :** des **modules de cuisine végétarienne** dans les formations existantes et la **formation des formateur·rices** (question de Bruno Rossignol, la plus votée de la séance ; réponse de Laura Châtel) ; davantage d'heures consacrées aux produits locaux dans la formation à la patente de cafetier-restaurateur et dans les cours des apprenti·es (réaction écrite de Thierry Desbaillet).

- **Les animateur·rices des maisons de quartier :** la mesure les vise aussi, car elles et ils ont un **fort impact auprès des enfants** ; leurs budgets **relèvent des communes** et n'ont pas été traités dans les mesures (question de Léa Winter ; réponse de Guillaume Lambert). Ces maisons doivent appliquer la charte de

l'alimentation durable de la Ville de Genève **sans moyens dédiés** (intervention de Léa Winter), et un goûter à **environ 50 centimes par enfant** ne permet pas aux producteur·rices locaux·ales d'y répondre (intervention de la salle).

- **Les pistes évoquées :** intégrer l'alimentation à la **formation de base des travailleur·euses sociaux·ales** (intervention de Sidonie Fabbi) et **analyser le gaspillage** en même temps que toute demande de moyens, comme pour les cantines scolaires de la Ville (intervention d'Alfonso Gomez).

- **Autres points soulevés :** l'approvisionnement auprès de nombreuses structures quand les grandes structures souhaitent regrouper leurs achats (question déposée par Delphine Cluzel) ; les contacts avec les services compétents, la loi sur la restauration (LRDBHD) étant en révision (question déposée par Valentina Hemmeler Maïga) ; les liens avec la stratégie de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires sur la restauration collective (question déposée par Fanny Merminod).

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