



## «Nourrir la Ville» Ville de Genève

Gaétan Morel, chargé de projet «économie locale et durable»

[Gaetan.morel@ville-ge.ch](mailto:Gaetan.morel@ville-ge.ch)

[www.geneve.ch/nourrirlaville](http://www.geneve.ch/nourrirlaville)

# Objectifs du programme «Nourrir la ville»



1. Promotion des produits agricoles locaux et de qualité (exigence de traçabilité)



*Régimes alimentaires bons pour la santé et l'environnement*



2. Information / sensibilisation au «bien manger»



3. Développement des potagers urbains et «agriculture urbaine»

# Comment je retrouve ma souveraineté alimentaire ?



# Pourquoi parler d'agriculture en ville ?



## Pourquoi parler d'agriculture en ville ?

- ❑ Les mangeurs se trouvent principalement dans les centres urbains
- ❑ L'industrie agroalimentaire a éloigné les consommateurs des producteurs: dominance des produits très transformés (on ne sait plus ce qui se trouve dans notre assiettes, grande perte de connaissance)
- ➔ Nécessité de recréer des contrats / des liens, entre ville et campagne, entre consommateurs et producteurs
- ➔ Créer les conditions d'un nouveau partenariat entre la production et les mangeurs (éloignement a généré des méfiances, de la désinformation, des fausses perceptions, de l'opacité)

## Comment être souverain-e ?

1. Faire en sorte que les citoyen-ne-s soient informé-e-s, qu'ils disposent des informations
2. Avoir un accès facilité aux produits locaux et de qualité
3. Agir sur les freins (culturels, économiques, organisationnels) qui limitent notre alimentation durable
4. Etre acteur-actrice, participer au système alimentaire

# 1. Disposer des informations: exemples d'action en Ville de Genève...



© Greg Clément / Ville de Genève

# MA-Terre

MAISON DE L'ALIMENTATION  
DU TERRITOIRE DE GENEVE

MISE À JOUR: 11.10.2019

## Forum de l'alimentation durable

Regroupant des personnes travaillant dans le secteur de l'alimentation durable et l'agriculture de proximité, ainsi que la population genevoise et des élu-e-s, ce forum permet à tous et toutes de se rencontrer et de discuter du contenu de nos assiettes.



## Animations «GRTA» sur le temps parascolaire («Croquons local au restaurant scolaire»): 8 écoles, 800 enfants (2020)



## Connaitre les origines, les modes de production, la traçabilité

Labels, certifications, étiquettes :  
(GRTA, BIO Suisse, Demeter, etc.)

Informations dispos sur les marchés ?

Transparences des filières VS  
rétention d'information

Exemple Concours SDG



### L'engagement des restaurants à Genève

Par leur inscription à la Semaine du Goût et au Concours qui y est rattaché, les restaurants s'engagent à respecter la **charte** suivante:

- Donner de la **visibilité** au Concours / à la Semaine du Goût, de manière visuelle et orale
- Faire preuve d'un maximum de **traçabilité** sur tous les produits utilisés, locaux ou non
- Proposer un maximum de **produits locaux (régionaux) et artisanaux** sur la carte
- Utiliser un maximum de **produits de saison, diversifiés et biologiques**
- Proposer au moins une **suggestion végétarienne**
- Faire preuve d'**originalité et de créativité**

Plus de 50 restaurants ont participé cette année. Découvrez la liste des



VILLE DE  
GENÈVE



# 1. Disposer des informations

- Savoir quels sont les régimes appropriés du point de vue de la santé et de l'environnement, ce qui est idéal à manger : céréales, graines, légumineuses très largement insuffisant au niveau mondial comme suisse.
- Appui de l'Etat, des communes, des associations (Fourchette verte, Slowfood, Fédération romande de consommateurs) pour diffuser les informations

## 2. Accès facilité aux produit locaux

Comment ?

1. Faciliter les canaux de distribution et vente dans la ville / les quartiers
2. Faciliter la transformation, le bon conditionnement (plutôt au niveau de l'Etat) :  
Ex: Moulin des Verpillères (filrière pain), brasseries artisanales (lieux de relais)

→ **Proximité = infos disponibles, dialogue possible et capacité d'intervention**

→ **Contribue à notre souveraineté alimentaire**

## 2. Accès facilité aux produit locaux

- Festi'terroir et autres manifestations
- Marchés de la Ville : producteurs et distributeurs
- Epiceries de quartier : Le Nid, Le Bocal Local, L'Arcade, SPP (distributeurs engagés)
- Agriculture contractuelle de proximité, autres paniers, épiceries en ligne, traiteurs :

[www.geneve.ch](http://www.geneve.ch)  
(répertoire)

# Quelques bonnes adresses pour manger local à Genève

## S'ALIMENTER DE MANIÈRE DURABLE ET LOCALE

### Adresses pour manger local

[Potagers urbains](#)

[Légumes urbains](#)

[Semences et plantons](#)

[Labels et certifications alimentaires](#)

PARTAGER CE CONTENU

**En mangeant des produits de la région et de saison, vous diminuez votre impact sur l'environnement et soutenez une agriculture durable et à taille humaine. Cette page vous présente une sélection d'adresses pour consommer local à Genève.**

### RUBRIQUE ASSOCIÉE

➤ ["Nourrir la ville": Promouvoir les produits locaux, le «bien manger» et l'agriculture urbaine](#)

## 2. Accès facilité aux produits locaux (FESTI'TERROIR 2019 et 2020)



## 2. Accès facilité aux produit locaux

### Dans les écoles et les crèches



Note  
beelong



Provenance



Saison

**NON APPLICABLE**

Mode de  
production



Climat et  
ressources



Transformation  
des produits

**BRUT**

## 2. Accès facilité aux produit locaux

### Dans les restaurants indépendants



## 2. Accès facilité aux produit locaux

### Mais:

- ✓ Seulement entre 10 à 20% d'autonomie alimentaire à Genève (potentiel pas complètement exploité et dépend aussi du régime alimentaire adopté)
- ✓ Donc: comment on s'approvisionne en dehors du canton / de Suisse ?

## 3. Agir sur les freins (en avoir conscience)

Préférer les produits locaux et régimes sains /durables: théorie et pratique

### Culturels

- Plaisir, préférences ou habitudes culturelles /alimentaires peuvent entrer en contradiction avec cet idéal (cf schéma)
- Mauvaises habitudes, flemme (plats précuisinés), perte de connaissances

### Economiques:

- Cuisiner des produits bruts, moins protéinés = relativement bon marché
- Agir sur le budget global (composition du panier) plutôt que jouer sur les prix bas
- Revoir nos priorités: 6% de budget (40% au début du siècle) = ne peut-on pas faire plus ?
- Trouver des formes de solidarités / intégrer la question de l'alimentation dans les politiques sociales

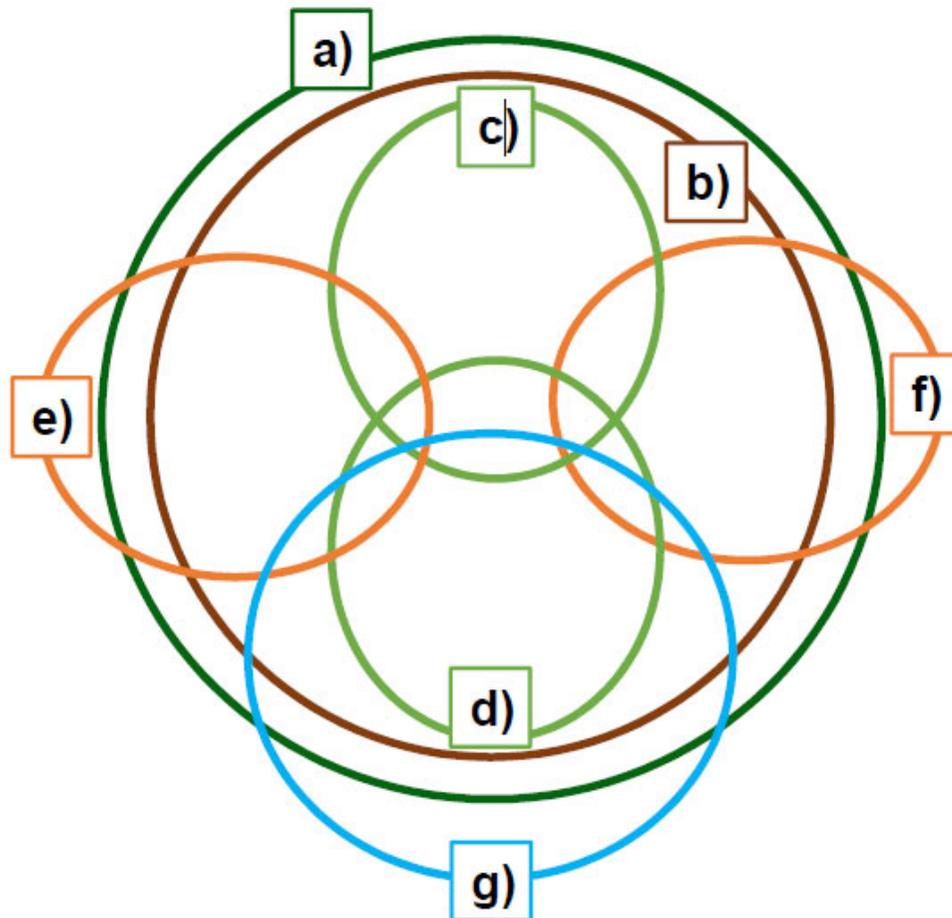
## 3. Agir sur les freins

### Organisation du quotidien

- Promouvoir des modes d'achats flexibles / adaptés aux horaires chargés : livraison de panier, commandes en lignes (espace terroir, magic tomato).
  - Sensibiliser sur le fait que la cuisine peut être une activité riche, à part entière et non une contrainte.
- 
- ➔ Débat démocratique / discussion / réflexions (rôle des collectivités ?)
  - ➔ Conseiller, informer, en faisant (ateliers cuisine), donnant des astuces
  - ➔ Sensibiliser parents et enfants
  - ➔ Redonner du sens et la convivialité à l'acte de manger = devrait être au centre des actions menées
  - ➔ Cibler les publics, agir dans la proximité, contextualiser

# Prescriptions dominantes en Suisse, leurs tensions et leurs oppositions

---



- a) Manger comme plaisir
- b) Alimentation équilibrée (pyramide alimentaire suisse)
- c) Alimentation naturelle et biologique
- d) Alimentation locale et saisonnière
- e) Manger moins de meilleure viande
- f) Régimes végétariens et végétaliens
- g) Régimes amaigrissants

## 4. Etre acteur / actrice du système alimentaire, participer aux décisions

Scandales sanitaires, substances cachées,...

➔ Les consommateurs veulent définir un nouveau cadre normatif et éthique, se rapprocher leur alimentation (action individuelle ET collective)

Initiatives citoyennes, locales (potagers urbains)

Initiatives politiques : protectionnisme (droits de douane, quotas), règles sur les importations, pesticides, aliments équitables,..

<https://initiative-souverainete-alimentaire.ch/texte/>

**« Elle garantit l'information et la sensibilisation sur les conditions de production et de transformation des denrées alimentaires indigènes et importées. Elle peut fixer des normes de qualité indépendamment des normes internationales. »**

## 4. Etre acteur / actrice du système alimentaire, participer aux décisions

- Prendre part à une associations de producteurs / consommateurs: ex ACP (maîtriser son approvisionnement)
- Maison de l'alimentation / conseil de l'alimentation → définir collectivement ce qu'on considère comme une alimentation durable de qualité. Quel espace de participation et de co-construction ?
- Transversalité / décroisement, travail en réseau

## Cadres de politiques publiques

### ➤ **Motions du Conseil municipal:**

**M 1563** : deux repas végétariens / semaine + augmenter bio et GRTA + sensibiliser sur les impacts de la consommation de viande

**M 1566** : établir une politique globale pérenne d'achat alimentaire qui soutient les principes de la souveraineté alimentaire (y compris régimes sains et durables).

**M 1569** : épiceries / lieux de vente en ville

### ➤ **Programme Nourrir la Ville (niveau départemental)**

➤ **Stratégie climatique (niveau CA) → reprend objectifs OFEV et Etat**

➤ **Adhésion Fair Trade Town (niveau CA)**

➤ **Urban Food Policy Pact**

➤ **Ville de Genève membre de la Maison de l'alimentation**

➔ **Charte d'alimentation durable pour la Ville avec fixation d'objectifs (démarche en cours au niveau des écoles, avec Beelong)**

# Ville du Goût 2021

