



Nourrir la ville

Programme de la Ville de Genève
pour la promotion des circuits
courts, le soutien à la transition
alimentaire et le développement
de l'agriculture urbaine



VILLE DE
GENÈVE

Thomas Kilbert & Gaétan Morel
Chargés de projet économie
locale et durable

Service Agenda 21 – Ville durable

thomas.kilbert@ville-ge.ch
gaetan.morel@ville-ge.ch
www.geneve.ch/nourrirlaville



Axe 1

Promouvoir les circuits courts agricoles et alimentaires

- Promouvoir la production agricole locale et régionale auprès des publics urbains et faciliter leur accessibilité en ville
- Soutenir et renforcer la visibilité des filières agricoles paysannes engagées sur le plan écologique et de la durabilité sociale

Exemples d'actions :

- Festi'Terroir : grand marché de la vente directe et du bio au parc des Bastions
- Concours de la restauration durable
- Mise à disposition de locaux et d'espaces publics pour la vente et la transformation de produits locaux



Axe 2

Favoriser la transition vers une alimentation durable

- Informer la population sur les initiatives et les enjeux de l'alimentation durable
- Promouvoir les régimes alimentaires sains et durables ainsi que les pratiques agro-alimentaires limitant leur impact sur le climat et la biodiversité
- Développer une politique alimentaire territoriale

Exemples d'actions :

- Ateliers de cuisine pour enfants Swiss Food Academy
- Application de la Charte de l'alimentation durable en Ville de Genève
- Menu semi-végétarien dans les écoles et crèches
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Participation au développement de la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève (ma-terre)



Axe 3

Développer l'agriculture urbaine

- Développer les initiatives de jardinage et les potagers urbains avec les habitant-e-s
- Soutenir les entreprises qui expérimentent l'agriculture urbaine

Exemples d'actions :

- Aide à la création de potagers et de jardins urbains, et à des cours de jardinage écologique
- Soutien au réseau de l'agriculture urbaine (Genève Cultive)
- Soutien aux projets d'agriculture urbaine du parc Beaulieu

URGENCE CLIMAT



Axe 1

CONSOMMATION DE BIENS ET SERVICES

- 1.** Soutenir financièrement le démarrage de projets agro-écologiques au sein du Grand Genève, en concertation avec les partenaires du Grand Genève, le canton et les communes genevoises.
- 2.** Faciliter l'accès à des producteurs et productrices, et artisanes et artisans, à des espaces urbains de transformation de vente.
- 3.** Développer les initiatives de jardinage et les potagers urbains avec les habitant-e-s et soutenir les entreprises qui expérimentent l'agriculture urbaine.
- 4.** Rendre obligatoire l'application de la Charte de l'alimentation durable, du 13 octobre 2021, pour les réceptions de la Ville de Genève et exiger le régime alimentaire semi-végétarien dans les organismes sous gestion communale et lors des manifestations. Promouvoir systématiquement ces régimes auprès de tous les publics.
- 5.** Soutenir et développer des actions anti-gaspillage auprès des ménages et des restaurants.
- 6.** Soutenir la création de magasins alimentaires en vrac et inciter les grands distributeurs à développer la vente en vrac.
- 15.** En collaboration avec les organisateur-trice-s de manifestations, élaborer et adopter un Plan d'action pour la décarbonation des manifestations sportives, culturelles et de loisirs.

Focus 1: Charte de l'alimentation durable

Produits suisses : min 70%

Produits Genève Région Terre Avenir « GRTA » : min 25%

Produits biologiques : min 20%

Produits « exotiques » labellisés Fairtrade : 100%

Poissons non menacés : 100%

Produits carnés : max 10%

Œufs et volailles en plein air : min 80%

Normes d'élevages SST /SRPA pour le bœuf et le veau : min 60%

Produits de saison : min 80%

Part du « fait maison » : min 80%

Plats équilibrés : obtention du label Fourchette Verte

Mesure 4a

« Appliquer la Charte de l'alimentation durable par les institutions municipales et, dans la mesure du possible, par les institutions qu'elle subventionne et les sociétés qu'elle mandate. »

Trois gros secteurs d'intervention

- 1) Restaurants scolaires et crèches (restauration collective)
- 2) Appels d'offre / marchés public (buvettes, cafétérias, établissements publics propriété de la ville, réceptions, etc.)
- 3) Manifestations culturelles et sportives, entités subventionnées



Note belong



Provenance



Saison



Mode de production



Climat et ressources



Transformation des produits



- ✓ Diagnostics «Beelong» dans toutes les cuisines de production des écoles de la ville de Genève (un million de repas par année): 2019-2020, puis 2022-2023. Chaque produit acheté est évalué (saison hiver et saison été), donnant un «écoscore».
- ✓ Diagnostic Beelong dans les crèches: 2/3 déjà réalisé en 2021, 1/3 en cours d'analyse
 - ❑ Recommandations sur la base des résultats (fournisseurs principalement)
 - ❑ Accent sur les potentiels d'amélioration les plus forts pour atteindre les objectifs de la Charte.
 - ❑ Rencontre avec les cuisiniers 1x/an
 - ❑ Formation sur cuisine végétarienne ad-hoc.

Mesure 4a

« Appliquer la Charte de l'alimentation durable par les institutions municipales et, dans la mesure du possible, par les institutions qu'elle subventionne et les sociétés qu'elle mandate. »

Résultats (restaurants scolaires) # 1

- Les résultats sont excellents (les «meilleurs de Suisse» selon Beelong) et **dépassent déjà les recommandations de la confédération en matière d'alimentation durable**. Enorme progression en 3 ans ! Une bonne partie des critères ont déjà dépassé les objectifs, d'autres doivent encore progresser (% produits suisses par exemple)
 - Bio de 0.1% à 11% (objectif 20%)
 - Espèces de poissons menacées de 33 à 83% (objectif 100%)
 - Produits carnés de 12 à 6,5% (objectif 10%).

Mesure 4a

« Appliquer la Charte de l'alimentation durable par les institutions municipales et, dans la mesure du possible, par les institutions qu'elle subventionne et les sociétés qu'elle mandate. »

Résultats (restaurants scolaires) # 2

- **3 kg / eq Co2** en moyenne alors que l'objectif défini par Beelong et OFEV (= charte de la Ville) est de 4,5.
- Les cuisines progressent partout: la hausse du végétarien ou du bio ne s'est pas fait au détriment du local, de la saisonnalité ou du fait maison (craintes initiales)
- Mesure des impacts climatiques et des impacts sur les ressources naturelles (biodiversité). Par exemple, le poisson a très peu d'impact climatique (excepté son transport), mais un fort impact sur les milieux naturels.

Mesure 4a

« Appliquer la Charte de l'alimentation durable par les institutions municipales et, dans la mesure du possible, par les institutions qu'elle subventionne et les sociétés qu'elle mandate. »

Résultats

- **Objectifs atteints voir dépassés :**

- max. 4,5kg CO₂eq / kg (9/9)
- min. 25% produits GRTA (7/9)
- max. 10% produits carnés (9/9)
- min. 80% produits de saison (9/9)
- min. 80% produits «fait maison» (9/9)

- **Objectifs pas encore atteints :**

- min. 70% produits suisses (aucune cuisine)
- min. 20% produits biologiques (aucune cuisine)
- 100% produits exotiques Fairtrade (aucune cuisine)
- 100% poissons non menacés (1/10)
- min. 80% œufs & volaille en plein air (0/10),
- Bœuf & veau issus d'élevage STT/SRPA (0/10)

Mesure 4a

« Appliquer la Charte de l'alimentation durable par les institutions municipales et, dans la mesure du possible, par les institutions qu'elle subventionne et les sociétés qu'elle mandate. »

Enjeux & perspectives

- Augmentation du coût de l'assiette ? Les résultats actuels ont été obtenus à coûts constants, mais l'atteinte complète de la Charte implique un surcoût à terme. Tenir compte des prix équitables aux paysans et de l'inflation.
- Etude en cours sur le potentiel d'augmentation de la part bio Genève dans les assortiments
- Gaspillage alimentaire ? Pas mesuré pour l'instant
- Continuité des conseils «produits» aux cuisines pour atteindre 100% des objectifs
- Démarche de communication aux enfants et parents. Défi alimentaire des familles ?
- Même analyse en cours pour les restaurants des crèches (résultats printemps 2024). Résultats provisoires encore meilleurs aux restaurants scolaires

Autres applications (marchés publics)

APPELS D'OFFRE

Tous les appels d'offres alimentaires de la Ville doivent désormais utiliser la Charte:

- Annexée à toutes les annonces (permet d'afficher les valeurs)
- Objectifs pris en considération dans les évaluations / pondérations
- Conditions d'accès au marché = 3 obligations:

Un jour 100% végétarien

Interdiction de poissons menacés

Vaisselle réutilisable / lavable uniquement

Exemples: Cafétéria voirie, restaurant du Jardin botanique, marché de Noël, fêtes de Genève (août)

En cours de réflexion:

Projets culturels subventionnés (quel niveau d'exigence pour les cahiers de charges ?)

Manifestations (Charte spécifique en cours de validation)

Autres applications (marchés publics)

Réceptions (cocktails): charte obligatoire

Restaurants propriété de la Ville (confiés à des privés): pour le moment, seulement un encouragement

Buvettes sportives: en discussion

Repas du Conseil municipal (traiteurs doivent suivre la charte)

Point d'attention: cohérence et lisibilité de l'action politique (risque lié à des pratiques disparates, nécessité d'impliquer toutes les directions en même temps)

Conclusions

- Faire accepter une charte par l'ensemble des départements (exécutif)
- Nuance entre objectifs cibles et obligations: les procédures de marché publics permettent de renforcer l'application d'une telle charte qui est au départ plutôt une déclaration d'intention
- Le diagnostic et l'analyse Beelong comme effet levier et de suivi: indispensable
- Ceci a un coût: environ 50'000.- / an jusqu'à maintenant, évoluer vers 100'000 en 2024 ?

Genève,
ville durable



VILLE DE
GENÈVE

FOCUS 2: promotion des circuits courts et d'une alimentation bas carbone

**FESTI'
TERROIR**

FESTIVAL
DE LA
VENTE DIRECTE
& DU BIO

5E ÉDITION!

**18-20
AOÛT
2023**

**PARC
DES
BASTIONS**

**Genève,
ville durable**



Genève, ville durable



6^{ème} édition en 2024

3 jours

16 producteur-trice-s

9 transformateur-trice-s

5 boulanger-ère-s

17 vigneron-ne-s

5 brasseur-euse-s

1 distillateur

11 restaurateur-trice-s

17 associations et institutions

> 80 stands

15'000 à 20'000 personnes



Genève, ville durable



VILLE DE
GENÈVE



Double enjeu de la manifestation

- ✓ Grand public: renforcer le lien ville-campagne et thématiser l'alimentation durable
- ✓ Professionnel-le-s: se rencontrer, échanger et collaborer et soutenir l'écosystème agricole local





- ✓ Plus qu'un simple « marché »
- ✓ Volonté d'essayer : vaisselle réutilisable, charte manifestation
- ✓ Devoir d'exemplarité
- ✓ Expertise au sein de l'administration: sollicitation d'autres départements ou d'autres services



Mesure 15 – décarbonation des manifestations

- ✓ Bilan carbone effectué en 2023
- ✓ Groupe de travail de la mesure 15
- ✓ Plan d'action publié cette année
- ✓ Mise en œuvre pour les prochaines éditions

FOCUS 3: Concours de la restauration durable « A Table ! »

Promotion d'une alimentation bas carbone





- ✓ 60 restaurants
- ✓ 1 mois de Concours
- ✓ CHF 30'000 de dotation et 12 prix
- ✓ 11 partenaires engagés



- ✓ Outil de promotion économique – pour renforcer l'écosystème alimentaire genevois
- ✓ Outils concrets pour les restaurateurs: formations végétariennes, paniers du terroir, impact carbone des menus, diagnostic zéro waste
- ✓ Mise en réseau des professionnel-le-s. Echanges entre participant-e-s autour des bonnes pratiques de la branche



- ✓ Positif pour les contacts avec les partenaires
- ✓ D'autres projets ou d'autres collaborations peuvent suivre
- ✓ Bio Suisse, Genève Tourisme, les communes genevoises





- ✓ Cérémonie de remise des prix ouverte à tous les participant-e-s
- ✓ Rôle d'exemplarité pour la branche et mise en avant des lauréat-e-s

FOCUS 4: Sadt / Maison de l'alimentation

«Sadt» = *système ou stratégie alimentaire durable pour le territoire*

Intention: réunir les principaux acteurs (consommation, agriculture, collectivités, environnement, santé, restauration, etc.) de l'alimentation durable à Genève pour dialoguer, fabriquer des convergences et élaborer des projets communs.

- Meilleure compréhension et communication entre ville et campagne ?
- Agriculture au centre, mais perspective alimentaire réclame une intégration des autres dimensions

Un outil (pas le seul): **La Maison de l'alimentation du territoire de Genève (m-terre):**

- ✓ Espace de formation et de sensibilisation (cours) sur l'alimentation durable
- ✓ Incubateurs / facilitateur de projets en matière alimentaire.

Genève,
ville durable



Merci de votre attention !