

Direct Entreprises >**Consommation**

Ils font l'alimentation de demain d'un Grand Genève plus autonome

Selon certaines études, le Grand Genève pourrait avoir 30 % d'autonomie alimentaire. Ce qui passe aussi par des changements de comportement des consommateurs, et de nouvelles offres, comme celles entrevues à Festi'Terroir ce week-end.

Sébastien Colson - Hier à 19:22 | mis à jour hier à 19:23 - Temps de lecture : 2 min



Les Jardins de Caugagne ont été inventés à Genève en 1978. Photo Le DL /S.C.

30 % d'autonomie alimentaire seraient possibles sur le Grand Genève selon certaines études. Ce chiffre communément admis aujourd'hui signifie qu'un tiers de notre alimentation pourrait ne pas venir de plus d'une trentaine de kilomètres, avec tous les bienfaits que l'on imagine en termes de traçabilité, mais aussi d'émissions de CO₂, de qualité sociale ou de paysage... L'horizon est aussi celui des politiques alimentaires, notamment du canton et de la Ville de Genève, mais il y a encore un peu de boulot pour y arriver. « Notamment parce que plus de 90 % de la consommation se fait via la grande distribution », rappelle Guillaume Lambert, secrétaire général de Ma-terre, la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève.

A lire aussi **Direct Entreprises**

[Le syndicat du petit épeautre de Haute-Provence vise la restauration collective](#)

[Kathie Werquin-Wattebled, directrice régionale de la Banque de France : « Sur l'immobilier, cela reprend un peu »](#)

Du bio à coûts constants dans les cantines

Ce qui ne veut pas dire toujours produits industriels : les supermarchés font aussi de la place aux productions locales. Mais il est clair que les produits de l'agroalimentaire y sont quand même en force. Ce plafond de verre est-il dépassable ? Oui, car il y a des atouts, à commencer par le fait que Genève a un label solide, [GRTA \(Genève Région Terre Avenir\) que l'on a déjà évoqué](#) et qui valorise les produits locaux, notamment en les mettant à la carte des restaurants. « On a des coopératives fortes, les Caves de Genève, l'Union maraîchère, les Laiteries réunies... En ville, on mange souvent hors de chez soi, et souvent dans la restauration collective. Sur ces consommations collectives, il est plus facile d'impulser du changement », poursuit le même.

La preuve avec la charte alimentaire de la Ville de Genève, qui prévoit 20 % de produits bio dans la restauration collective. Entre 2019 et 22, leur part est passée de 1 % à 11 %, à coûts constants. « Il y a aussi une diversité dans les circuits de distribution, et des produits assez innovants », continue Guillaume Lambert. Illustration en a été donnée à Festi'Terroir, avec toutes les initiatives qui essaient, du kéfir produit aux Grottes avec du raisin de Meinier aux créations de Konoï autour de la graine de chanvre, en passant par les pains goûtus et nourrissants du Pain du Jardin.

Les modèles économiques sont parfois plus durs à trouver dans certains projets que d'autres. Mais ce qui est sûr, c'est que cette offre diversifiée trouve souvent son public. Et que c'est aussi comme cela que petit à petit, une certaine autonomie alimentaire peut se créer dans le Grand Genève...

Consommation + Economie

Nos dernières vidéos

Votre météo de ce mardi 2 septembre : un temps instable

Sur le même sujet

Le Pain du Jardin, le goût du levain naturel



