

# **Comment favoriser une alimentation responsable sur le canton de Genève et pourquoi une alimentation durable est-elle bénéfique pour la société ?**

**Travail de Bachelor réalisé en vue de l'obtention du Bachelor HES**

par :

**Jérémy Seon CERVONI**

Conseiller au travail de Bachelor :

**Laurent CORNAGLIA, Chargé de cours HES**

**Carouge, le 15 janvier 2021**

**Haute École de Gestion de Genève (HEG-GE)**

**Filière Economie d'Entreprise**

## Déclaration

Ce travail de Bachelor est réalisé dans le cadre de l'examen final de la Haute école de gestion de Genève, en vue de l'obtention du titre de Bachelor of Science en économie d'entreprise.

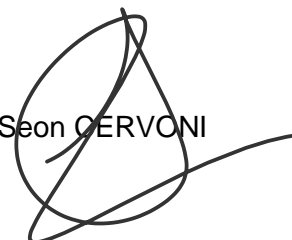
L'étudiant a envoyé ce document par email à l'adresse d'analyse remise par son conseiller au travail de Bachelor pour analyse par le logiciel de détection de plagiat URKUND.  
<http://www.orkund.com/fr/student/392-orkund-faq>

L'étudiant atteste avoir réalisé seul le présent travail, sans avoir utilisé des sources autres que celles citées dans la bibliographie

L'étudiant accepte, le cas échéant, la clause de confidentialité. L'utilisation des conclusions et recommandations formulées dans le travail de Bachelor, sans préjuger de leur valeur, n'engage ni la responsabilité de l'auteur, ni celle du conseiller au travail de Bachelor, du juré et de la HEG.

Genève, le 15 janvier 2021

Jérémy Seon CERVONI



## **Remerciements**

Je souhaite adresser mes remerciements à toutes les personnes qui m'ont permis d'élaborer ce travail de Bachelor et qui ont consacré de leur temps afin de m'aiguiller et de me conseiller quant à la réalisation du travail. Je tiens tout particulièrement à remercier :

Monsieur CORNAGLIA, conseiller de mon travail de Bachelor, pour m'avoir suivi, orienté et consacré du temps pour la réalisation de ce document.

Mes proches, pour le soutien, leurs idées et leurs points de vue.

## Résumé

L'alimentation est un domaine auquel nous sommes tous rattachés, qu'on y apporte une attention particulière ou pas, nous avons besoin de nous nourrir si nous voulons vivre. Le débat sur les enjeux de durabilité lié à notre système alimentaire se situe entre, d'une part, une prise de conscience du monde scientifique ainsi qu'une partie de la population qui souhaite fournir une alimentation plus durable pour la planète et notre futur. Et d'autre part, sur un système basé sur une économie de rendement tenant les rênes d'une grande partie de notre système alimentaire.

Malheureusement, la configuration du système alimentaire se base en grande majorité sur la recherche du moindre coût, ce qui impose forcément de nombreux problèmes notamment en ce qui concerne l'environnement, la biodiversité, la santé du consommateur et l'éthique de travail de l'agriculteur.

Depuis plusieurs années, un changement des valeurs sociales lié à l'alimentation et plus globalement à notre impact sur l'environnement s'est vu gagner en popularité. A contrario, nos modes de consommation sont des plus dévastateurs et ont drastiquement changé notre manière de produire, conduisant notre économie industrielle à œuvrer toujours plus loin afin de satisfaire la demande du consommateur.

Notre secteur agricole, bien qu'il soit de manière globale correctement constitué, n'intègre que très peu les valeurs du développement durable. Il est désormais urgent de remodeler notre système et d'améliorer notre façon de produire et de consommer

# Table des matières

<b>Déclaration.....</b>	<b>i</b>
<b>Remerciements.....</b>	<b>ii</b>
<b>Résumé .....</b>	<b>iii</b>
<b>Liste des figures.....</b>	<b>vi</b>
<b>1. Introduction.....</b>	<b>1</b>
1.1 Choix de la thématique – Motivations .....	2
1.2 Problématique.....	2
<b>2. Contexte .....</b>	<b>4</b>
2.1 Le développement durable en Suisse .....	4
2.2 Politique agricole Suisse .....	5
2.3 L'agriculture Suisse .....	6
2.3.1 Les Surfaces Agricoles Utiles .....	9
2.3.2 Les principales parties prenantes de la chaîne alimentaire .....	10
2.3.3 Les paiements directs.....	11
2.4 Un cercle vicieux .....	12
<b>3. Les impacts .....</b>	<b>13</b>
3.1 La santé.....	13
3.2 L'environnement & biodiversité .....	15
3.2.1 Gaspillage alimentaire .....	17
<b>4. Secteur agricole genevois .....</b>	<b>18</b>
4.1 Economie & emploi .....	18
4.2 Production genevoise .....	19
4.3 Un label 100% genevois .....	19
4.4 Vers une agriculture durable .....	21
4.5 L'agriculture biologique .....	23
4.5.1 Agriculture locale ou agriculture biologique importée .....	25
4.6 Agriculture & Alimentation .....	26
4.7 Distribution .....	28
4.7.1 Les supermarchés .....	28
4.7.2 La vente directe & e-commerce .....	28
<b>5. Comportement d'achat.....</b>	<b>29</b>
<b>6. Adopter une consommation responsable .....</b>	<b>30</b>
<b>7. Solutions .....</b>	<b>33</b>
7.1 Les bonnes pratiques.....	33
7.1.1 Promotion des produits locaux et de saison.....	33
7.1.2 Innovation alimentaire périurbaine .....	34

7.1.3	Label Fourchette Verte .....	35
7.1.4	Beelong : l'analyse de l'impact environnemental de vos produits.....	36
<b>7.2</b>	<b>Evolution de notre système alimentaire .....</b>	<b>37</b>
7.2.1	Consommer différemment .....	38
7.2.2	Intégrer le consommateur .....	40
<b>7.3</b>	<b>Sensibilisation &amp; Education.....</b>	<b>40</b>
<b>8.</b>	<b>Conclusion .....</b>	<b>42</b>
	<b>Bibliographie .....</b>	<b>43</b>
	<b>Annexe 1 : Surpoids et obésité .....</b>	<b>48</b>
	<b>Annexe 2 : pyramide alimentaire .....</b>	<b>49</b>
	<b>Annexe 3 : Pollution environnementale des déchets alimentaires .....</b>	<b>50</b>
	<b>Annexe 4 : Consommation de produits Bourgeon Bio .....</b>	<b>51</b>
	<b>Annexe 5 : Agriculture biologique, en 2018 .....</b>	<b>52</b>

## Liste des figures

Figure 1 : Production totale de l'agriculture Suisse en 2018.....	7
Figure 2 : Nombre d'exploitations agricoles de 1975 à 2019.....	8
Figure 3 : Evolution de la taille moyenne et des emplois par fermes.....	9
Figure 4 : Evolution de la surface agricole utile en Suisse .....	10
Figure 5 : Accroissement des surfaces dédiées à la biodiversité .....	22
Figure 6 : Evolution du bio chez les différents distributeurs de 2014 à 2019 .....	24
Figure 7 : Volumes des ventes des produits phytosanitaires par type d'utilisation.....	26
Figure 8 : Dépenses de consommation des ménages en 2017.....	27
Figure 9 : Préférence pour les produits suisses 2019.....	30

# 1. Introduction

Sitting Bull, chef de tribu et médecin Amérindien, parle déjà en 1860, de la dangerosité de l'exploitation humaine des ressources de la terre : « Quand ils auront coupé le dernier arbre, pollué le dernier ruisseau, pêché le dernier poisson. Alors ils s'apercevront que l'argent ne se mange pas ».

Notre système alimentaire tel que nous le connaissons aujourd'hui n'a jamais été si dangereux tant pour la richesse de notre biodiversité que pour la santé du consommateur. C'est par une croissance économique et démographique mondiale que, depuis une cinquantaine d'années le système de production alimentaire est passé d'une place domestique à une place de transformation et de distribution bien plus rentable.

Nos choix de production et de consommation en sont arrivés à un tel point qu'il est difficile de pouvoir concilier les besoins alimentaires et nutritionnels de la population tout en respectant les valeurs sociales, environnementales et économiques qui en découlent. Les diverses crises sanitaires comme la vache folle dans les années 1990 ou le scandale de la viande de cheval en 2013 ne font qu'alimenter les problèmes de traçabilité, de transparence, de dégradation environnementale et de sécurité alimentaire.

Les méthodes de productions utilisées dans l'agriculture conventionnelle, dans l'élevage du bétail ainsi que pour la distribution engendrent de tels impacts négatifs sur notre terre qu'elle n'aura bientôt plus rien à nous donner. La production alimentaire mondiale est tellement conséquente que nous jetons des produits parfaitement consommables afin d'en garder les plus beaux pour des raisons purement esthétiques tandis que plus de 2 milliards d'êtres humains sont dans une situation d'insécurité alimentaire.

Avec une population mondiale avoisinant les 10 milliards d'être-humains en 2050, il est d'une importance capitale de pouvoir répondre à une demande croissante tout en apportant une solution durable tant sur la manière de produire que de consommer.

La Suisse n'y est pas exclue, lors de sa participation au sommet spécial des Nations Unies du 25 septembre 2015 à Rio sur le développement durable, elle s'est engagée à mettre en place l'Agenda 2030. Il contient 17 objectifs de développement durable (ODD) qui devront être réalisés selon les priorités du pays. L'alimentation touche un bon nombre de ces ODD et c'est en empruntant la voie du développement durable via la prise en compte de la capacité économique, de la solidarité sociale et la responsabilité environnementale que notre agriculture pourrait devenir réellement plus durable.

## 1.1 Choix de la thématique – Motivations

Dans le cadre de la réalisation de mon travail de Bachelor, j'ai décidé de me tourner vers une thématique qui me touchait tout particulièrement. En effet, en tant que petit-fils d'agriculteur et ayant reçu une éducation où l'alimentation faisait partie intégrante du quotidien, il m'a semblé judicieux de m'y intéresser de plus près. Bien que l'alimentation touche l'ensemble des individus de ce monde, nous n'y prêtons pas tous la même attention. C'est en observant le comportement de certains proches comme mes amis ou mes collègues que j'ai réalisé que leurs comportements face à leurs choix alimentaires résultaient d'un manque d'éducation sur le sujet. C'est en partant de ce constat que j'ai orienté mon travail de sur l'alimentation responsable.

J'ai voulu, par la rédaction de ce travail, apporter un éclaircissement sur notre manière de produire et qu'elles sont les impacts de notre consommation. Etablir un état des lieux de notre agriculture, définir les impacts négatifs de celle-ci pour la société et démontrer que diverses alternatives sont possibles, sont les différents points abordés.

Estimant avoir une chance inouïe de pouvoir mangé à ma faim tout en ayant une multitude de choix différents, il m'a paru important de sensibiliser la population aux enjeux de durabilité qui découlent de notre système alimentaire. En tant que l'un des pays les plus riche et développé du monde, il est de notre ressort d'entreprendre et de perpétuer une production et une consommation durable.

## 1.2 Problématique

Dans un article du journal le Temps, Jean Pierre Poulain nous fait part de cette analyse :

*« Il y a 50 ans, on conçoit encore l'alimentation comme allant de soi. Un repas, c'est une entrée, un plat et un dessert ; tout l'hiver, on mange de la soupe ; c'est comme ça, ça ne se discute pas, et ça se transmet de génération en génération. Récemment, différents facteurs ont contribué à extraire l'alimentation de cet état d'allant de soi : l'argument santé, le bien-être animal, les enjeux culturels, le respect de la différence, etc. [...]. Mais l'alimentation est aussi un élément qui fonde la société. Et qui la transforme. » (Poulain 2012)*

Qu'est-ce qui a transformé la société depuis ces 50 dernières années ? La mondialisation ! En effet, depuis 1970, la population mondiale a augmenté de plus de 4 milliards d'êtres humains. La mondialisation nous permet d'échanger des biens et services à l'échelle planétaire. Elle crée de multiples interactions entre les Etats qui dépendent de plus en plus de ces échanges pour leur croissance économique et l'alimentation n'y échappe pas. Le marché de l'agroalimentaire s'est vu fortement

industrialisé. La transition d'une agriculture vivrière à une agriculture de masse, s'est fait notamment par le développement de nouvelles technologies (antibiotiques, machineries, produits phytosanitaires etc.) et ce dans le but d'augmenter les rendements pour satisfaire une population toujours plus grandissante. En contrepartie, la qualité des sols et la biodiversité se sont vues fortement impactés.

En 50 ans, la population genevoise a augmenté de 66% et le PIB par habitant a accru de 38%. Pourtant, selon l'Office Fédérale de la Statistique (OFS), la part de revenu disposé aux produits alimentaires et aux boissons non alcoolisées reste une part relativement faible avec 5.78% à Genève. Cette allocation du budget destiné à l'alimentation démontre bien que les ménages n'attachent plus autant d'importance à ce qu'ils mangeraient auparavant. Cette diminution de la charge alimentaire a de nombreuses répercussions tant économiques qu'écologiques.

En tant que partie prenante d'un système de consommation mondiale, la Suisse est responsable de son marché alimentaire. La gestion des ressources agricoles ainsi que les habitudes de consommation sont directement influencées par la politique alimentaire du gouvernement suisse. Celui-ci a également un rôle à jouer tant sur la responsabilité que sur la manière dont ses ressources dans le domaine de la production alimentaire sont utilisées.

Ce travail de Bachelor aura pour but d'analyser l'agriculture suisse, puis genevoise ainsi que sa production dans sa globalité. L'objectif est de recenser une partie des bonnes pratiques ainsi que les différentes alternatives aux modes consommation et production actuels. De ce fait, nous pourrons avoir une vision d'ensemble et répondre à la problématique suivante : **Comment favoriser une alimentation responsable sur le canton de Genève et pourquoi une alimentation durable est-elle bénéfique pour la société ?**

## 2. Contexte

### 2.1 Le développement durable en Suisse

Depuis plusieurs années le « développement durable » fait beaucoup parler de lui dans notre société mais ce concept reste encore assez mal connu et s'interprète au bon vouloir des individus. Voici une définition adoptée par la commission des Nations Unies sur l'environnement et le développement en 1987 (commission du Brundtland) :

*« Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la possibilité, pour les générations à venir, de répondre à leurs propres besoins ». (ARE 2012)*

En effet, le but premier du développement durable est d'arriver à préserver le monde dans lequel nous vivons tout en permettant aux générations futures de conserver les ressources nécessaires à leur continuité et de façon équitable. Concernant la stratégie pour le développement durable de la Suisse, le Conseil Fédéral fait office de gouvernance car c'est à eux que revient la tâche de prendre les décisions et d'établir les grands axes à suivre. Il a été établi cinq lignes directrices en matière de développement durable :

- Se responsabiliser face à l'avenir
- Prendre en compte les trois dimensions du développement durable de manière équilibrée
- Intégrer le développement durable dans tous les domaines politiques
- Accroître la coordination entre les domaines politiques et améliorer la cohérence
- Atteindre un développement durable par le partenariat

Ces lignes directrices définissent comment la notion de développement durable doit être considérée et comment celle-ci doit interagir entre les différents niveaux politiques Suisses. (ARE 2016)

Il en ressort différents enjeux liés au développement durable et de facto à l'alimentation.

*« Le défi auquel la Suisse est confrontée sur le plan démographique réside tant dans la croissance que dans le vieillissement de la population. Si l'on compte aujourd'hui 33 retraités pour 100 personnes actives, il y aura environ 61 seniors pour 100 actifs en 2050. [...] Le vieillissement et l'accroissement de la population auront également des répercussions dans d'autres domaines comme le marché du travail, la mobilité et l'habitat. » (ARE 2012).*

L'accroissement de la population impacte également l'intensification de la demande de logements, et par conséquent, on aura à faire à une augmentation logique des surfaces habitables, ce qui occasionnera une diminution des surfaces agricoles utilisables (SAU). Il en va de même pour différents domaines tels que les infrastructures routières, les zones industrielles, les écoles ou encore les entreprises.

De façon presque unanime, les ressources terrestres ont atteint les limites dans de nombreux secteurs de l'environnement. Malgré de nombreux efforts, la pollution atmosphérique cause près de sept millions de décès par années et reste en constante augmentation. Les sols exploitables pour la production alimentaire représentent un tiers de la surface terrestre et sont aujourd'hui surexploités. Le non-respect des cycles de régénérescence de la terre, implique inexorablement une diminution de la qualité des sols. En cause,

*« L'urbanisation, la construction d'infrastructures de transport et l'érosion participent à la perte constante de précieux terrains. Les polluants interdits depuis des décennies continuent de porter atteinte à cette ressource non renouvelable. Des substances nocives provenant en particulier des transports et de l'agriculture s'accumulent encore et toujours dans les sols. Comme elle menace la ressource naturelle sol, non renouvelable à l'échelle de temps humaine, cette évolution a une incidence négative sur la production agricole, sur la régulation des cycles de l'eau et de matières ainsi que sur la biodiversité. » (OFEV 2017)*

## **2.2 Politique agricole Suisse**

Le système alimentaire suisse est largement façonné par trois domaines politiques : les politiques agricoles, les exigences en matière de sécurité alimentaire et les politiques de santé publique. De cela, en découle trois types de mesures : les réglementations qui entraînent des sanctions négatives en cas de non-respect, les incitations positives et les mesures d'information.

Les politiques agricoles interviennent au début de la chaîne de création de valeur du système alimentaire. En Suisse, ces politiques réglementent la production alimentaire de différentes façons. Les deux mesures principales sont les incitations sous la forme de subventions (paiements directs) et les réglementations. Les mesures informelles, telles que les campagnes d'information, sont rares.

Le domaine politique de la sécurité alimentaire englobe toutes les mesures destinées à garantir que les aliments puissent être consommés en toute sécurité. Ces mesures concernent toute la chaîne de valeur agro-alimentaire, de la production alimentaire à la

consommation, en passant par la distribution. La sécurité alimentaire est avant tout garantie par une législation stricte et des systèmes de contrôle. Les politiques suisses de sécurité alimentaire sont cohérentes et la réglementation suisse reste en total harmonie avec celle de l'Union européenne.

Comme de nombreux aspects de la santé publique sont régis par de nouveaux domaines politiques, qui sont en train d'être développés en Suisse, peu d'instruments sont en place dans ce domaine. Ce phénomène explique peut-être pourquoi la plupart des efforts visant à promouvoir une alimentation saine reposent sur l'information. L'objectif des campagnes d'information est de sensibiliser les consommateurs à la nécessité de manger sainement et de leur transmettre les compétences à cet effet.

De manière générale, la Suisse met en œuvre peu de réglementations et d'incitations qui visent directement les consommatrices et consommateurs. Une base légale limitée empêche le gouvernement fédéral de jouer un rôle plus actif dans la santé publique. Les services de la Confédération doivent donc compter sur la collaboration volontaire de l'industrie et des cantons dans leurs efforts pour promouvoir les décisions alimentaires saines. Pour ces raisons, les politiques de santé publique qui encouragent activement l'alimentation saine sont relativement peu développées en Suisse. (Fred et al. 2020)

## 2.3 L'agriculture Suisse

L'agriculture suisse est régie par la loi fédérale sur l'agriculture (LAgr), votée par le peuple, elle est entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1999.

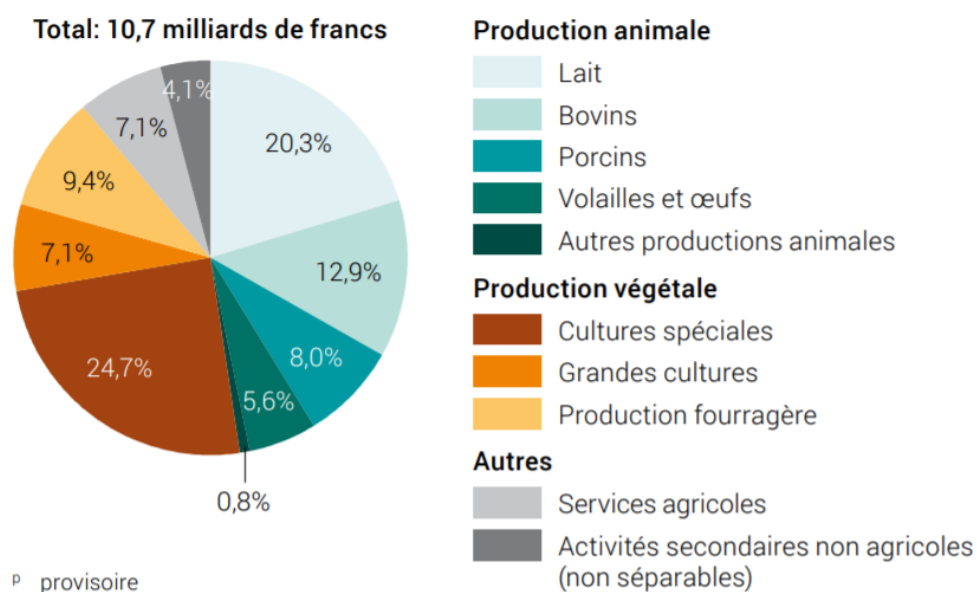
*« La Confédération veille à ce que l'agriculture, par une production répondant à la fois aux exigences du développement durable et à celles du marché, contribue substantiellement : à la sécurité de l'approvisionnement de la population ; à la conservation des ressources naturelles ; à l'entretien du paysage rural ; à l'occupation décentralisée du territoire et au bien-être des animaux » (LAgr 2019).*

Malgré les enjeux clairs de la LAgr, les chiffres concernant la consommation suisse sont loin de représenter une tentative d'y répondre. Bien que la Suisse soit un bon élève en matière de réglementation agricole, il n'en demeure pas moins que de nombreux progrès peuvent venir améliorer notre système de production et de consommation. La population suisse, en constante croissance en 2020, s'élève à 8.5 millions d'habitants.

Avec un taux d'auto-approvisionnement de 52%, la Suisse ne dispose donc pas de ressources suffisantes pour nourrir la totalité de ses habitants. Elle est donc dans l'obligation d'importer d'autres ressources alimentaires et de développer son commerce international afin d'assurer son taux d'approvisionnement. En 2018, la production de produits alimentaires est de l'ordre de 10.7 milliards, les importations sont de 11.1 milliards tandis que les exportations se montent à 8.9 milliards.

La filière agroalimentaire emploie au total 542'500 postes à travers l'agriculture, la pisciculture, les industries alimentaires, le commerce de gros, les commerces de détails ainsi que les restaurants, bars, cantines et traiteurs.

Figure 1 : Production totale de l'agriculture Suisse en 2018

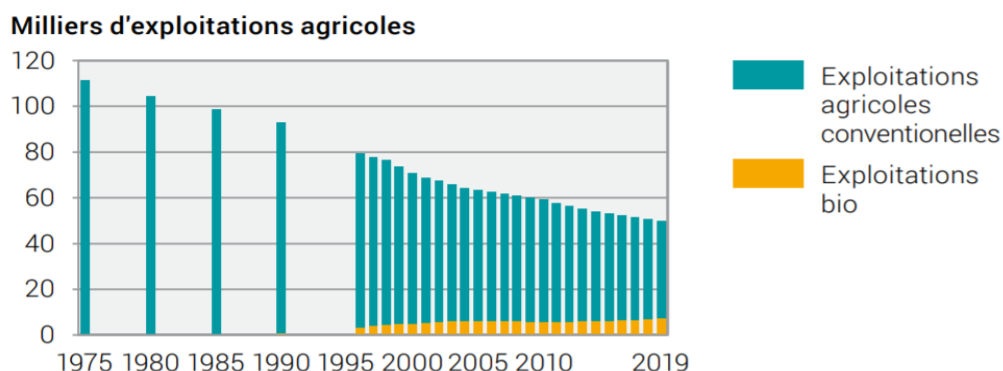


Source: OFS – Comptes économiques de l'agriculture

© OFS 2020

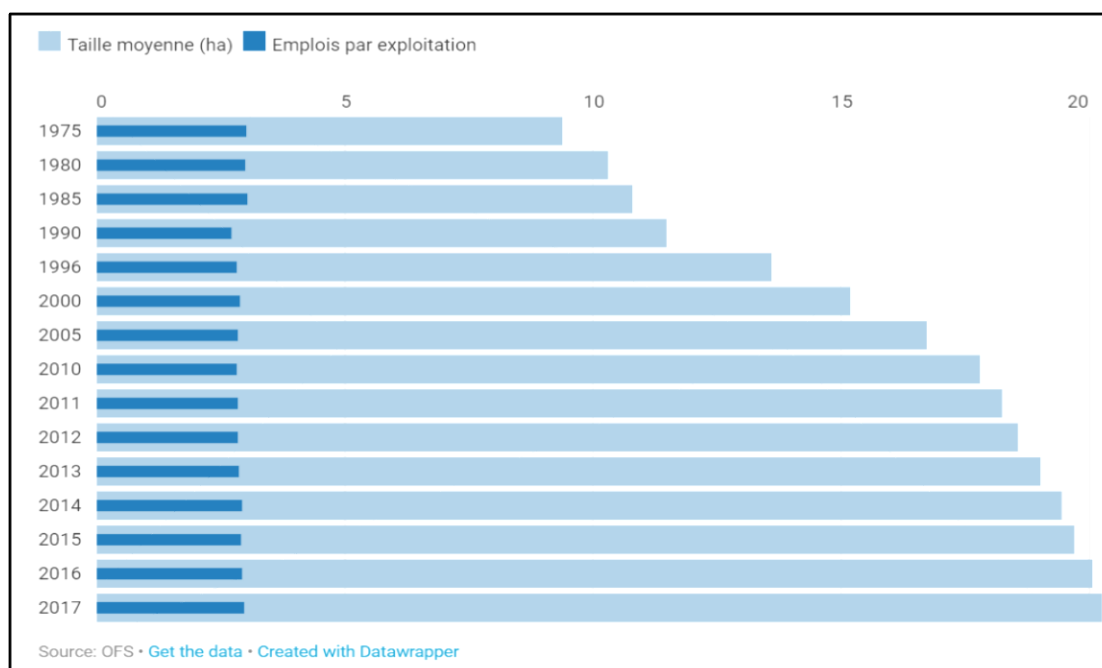
La Suisse compte environ 50'038 exploitations agricoles qui cultivent un quart de notre territoire (1,05 million d'hectares). Cela représente une exploitation pour 155 habitants en Suisse. Depuis 1975, la taille des exploitations a doublé en matière de superficie, mais le nombre d'emplois ainsi que d'exploitations a, quant à lui, été divisé par deux (-54%). Les exploitations biologiques se sont largement développées, passant de 900 en 1990 à 7'284 en 2019.

Figure 2 : Nombre d'exploitations agricoles de 1975 à 2019



Aujourd'hui, un agriculteur travaille sur une zone d'environ 20,3 hectares, contre 9,4 hectares en 1975. Les employés étaient principalement issus du même foyer familial, avec seulement 14% d'employés hors cadre familial (contre 22% aujourd'hui). Ce changement n'est pas anodin, la diversité des cultures a donc laissé place à une standardisation pour la grosse majorité des exploitations. Et cela se comprend, car, avec une variation minime du nombre d'employés par exploitation et l'augmentation de plus du double en termes de surfaces, il est très compliqué de pouvoir fournir une diversité des produits égale à ce qu'il se faisait dans le passé. L'industrialisation ainsi que les nouvelles technologies y sont pour quelque chose également. L'introduction de semences standardisées, ainsi que l'utilisation de produits phytosanitaires ont permis de booster le rendement et la résistance des plantes, mais ne favorisent en aucun cas une biodiversité équilibrée.

Figure 3 : Evolution de la taille moyenne et des emplois par fermes



### 2.3.1 Les Surfaces Agricoles Utiles

Comme mentionné précédemment, les surfaces agricoles utiles diminuent, de manière constante, de 0,1% par année et ce depuis 1990. « *Ce sont en moyenne 33 mètres carrés de surface agricole utile qui disparaissent chaque minute* ». (Ferié Mestiri 2019)

Un habitant suisse vivant en 1975 disposait de 1656 m<sup>2</sup> pour se nourrir, aujourd'hui il n'en dispose plus que de 423 m<sup>2</sup>. Comparés à ses voisins, les Helvètes se placent en bien mauvaise position au classement. La Roumanie arrive largement en tête avec près de 6500 m<sup>2</sup> de surface agricole par habitant, suivit de la Bulgarie avec 6200 m<sup>2</sup> et de l'Espagne avec 5000 m<sup>2</sup>. La Suisse, quant à elle, se retrouve à côté de la Belgique et des Pays-Bas. Pour comprendre ce classement, plusieurs paramètres sont à prendre en considération, comme la taille du pays et sa composition naturelle (montagnes, digues etc.) et sa politique relative à l'import/export. Effectivement, ces paramètres sont déterminants pour l'exploitation des terres et influencent fortement les possibilités d'agriculture. La Suisse est un pays où le secteur tertiaire représente 76.48% de l'activité économique contre seulement 8.64% pour le secteur primaire<sup>1</sup>. De plus, l'accroissement démographique ainsi que la souveraineté alimentaire des Etats déterminent aussi les rangs de ce classement.

<sup>1</sup> Pour plus d'information [https://www.atlas.bfs.admin.ch/maps/13/fr/15451\\_9076\\_9075\\_138/24261.html](https://www.atlas.bfs.admin.ch/maps/13/fr/15451_9076_9075_138/24261.html)

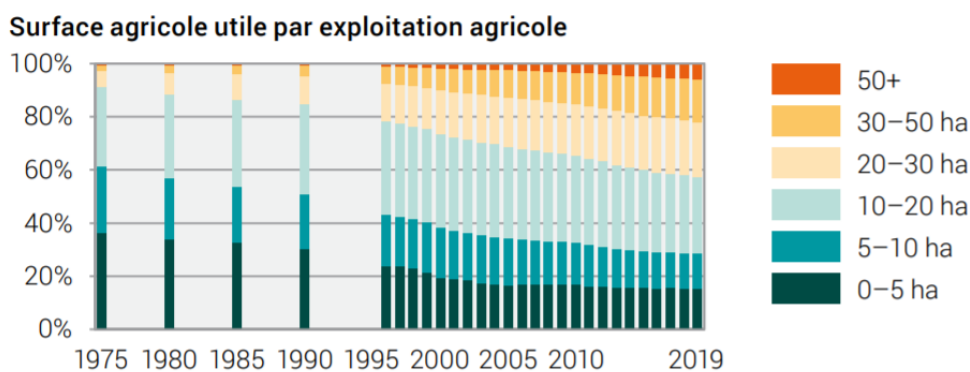
En ce qui concerne la Suisse, un des autres facteurs participant à la réduction de ces SAU sont les vaches. Ce symbole national en voie de diminution. En effet, le nombre de vaches est passé de 870'677 en 1974 à 692'583 en 2017. Cette chute du nombre de vaches a des conséquences sur le paysage suisse.

*« Les deux tiers de la SAU sont des prairies. Mais si l'on compte les surfaces d'estivage et les surfaces d'altitude, les herbages ne représentent pas loin de 50% du territoire. Si ces prairies ne sont plus exploitées par les herbivores, elles vont s'emboîssonner et devenir des forêts ». (Amaudruz, 2019)*

Figure 4 : Evolution de la surface agricole utile en Suisse

## Exploitations agricoles par classe de grandeur

Classes de grandeur en hectares



Source: OFS – Relevé des structures agricoles

© OFS 2020

### 2.3.2 Les principales parties prenantes de la chaîne alimentaire

Notre chaîne alimentaire est composée d'une multitude de parties prenantes toutes liées les unes aux autres. Voici une liste non exhaustive des acteurs principaux sur lesquels nous allons nous baser pour la suite de l'étude :

**Les agriculteurs :** ils sont l'essence même de notre alimentation. Par leur travail, ils veillent à ce que la population puisse se nourrir de façon diversifiée et cela tout au long de l'année. Contrairement à ce que l'on peut penser, ils se retrouvent bien souvent en bas de la chaîne n'ayant pas leur mot à dire.

**La grande distribution :** Ces industries achètent la marchandise cultivée par les agriculteurs pour ensuite l'emballer, la distribuer aux différents points de vente et la vendre. C'est en grande partie pour ces industries que les agriculteurs travaillent.

**Le consommateur** : une fois arrivé dans les rayons du supermarché, les produits n'ont plus qu'à être achetés par le consommateur qui vient faire ses courses. Il est le client des industries alimentaires. Due à l'évolution dans le temps, ses habitudes de consommation sont de plus en plus complexes.

**La Confédération** : en tant que gouvernance, la Confédération doit réglementer les pratiques liées à l'alimentation, mais également financer les agriculteurs au moyen de paiements directs ainsi que se charger de l'éducation nationale concernant le domaine de l'alimentation.

**Les restaurants et cantines** : comme le consommateur, les restaurateurs achètent leurs produits afin de créer une valeur ajoutée qu'ils revendront par la suite. Ils doivent également suivre la tendance et les habitudes de consommation des clients. Ils ont également un rôle éducatif à jouer.

**Les labels** : ils sont chargés de simplifier les choix du consommateur en apportant une valeur sûre au produit en question. Chaque label est différent mais tous se basent sur certains critères de production et d'éthique pour permettre au consommateur de privilégier certains produits à d'autres.

### **2.3.3 Les paiements directs**

Les paiements directs sont les principaux instruments utilisés par la Confédération afin de rétribuer les agriculteurs et producteurs suisses. Outre la rétribution des agriculteurs, ces paiements ont le rôle d'assurer la sécurité de l'approvisionnement en denrée alimentaire de qualité, la promotion de la biodiversité, le développement des techniques de production efficaces ainsi que la diversification des paysages et leur préservation. Il en existe sept types qui sont nommés selon le but visé :

- Contributions au paysage cultivé
- Contributions à la sécurité de l'approvisionnement
- Contributions à la biodiversité
- Contributions à la qualité du paysage
- Contributions au système de production
- Contribution à l'utilisation efficace des ressources
- Contribution de transition

Ce n'est pas moins de 1'022 millions d'hectares qui ont reçu une part de ces paiements directs répartis en 3 sous-groupes : 729'000 ha de surfaces herbagères (culture maraîchère), 272'000 ha de surfaces ouvertes (agriculture, céréales) et 21'000 ha pour la culture permanente comme la vigne ou les cultures fruitières.

Cependant, ces paiements sont à double tranchant car, s'ils rétribuent les exploitants qui favorisent la biodiversité en ne laissant pas leurs sols nus, ils profitent également à la grande distribution plutôt qu'aux agriculteurs.

## 2.4 Un cercle vicieux

Être agriculteur n'est pas une profession des plus simples, il faut se lever tôt et se coucher tard et cela sept jours sur sept. Malgré ces conditions de travail difficiles et l'importance de leurs tâches pour nourrir la population, les agriculteurs ne sont pas rénumérés à leur juste valeur. Nous n'y pensons pas forcément lorsque nous retrouvons tous les fruits et légumes parfaitement exposés dans les étals des supermarchés. Pourtant, sans ces personnes qui œuvrent au quotidien pour nous approvisionner, notre société telle que nous la connaissons n'existerait pas. Comment se fait-il qu'ils reçoivent si peu de considération pour un travail aussi vital que le leur ?

*« S'ils veulent survivre, ils doivent se soumettre aux réglementations politiques et, s'ils veulent écouler toute leur production, accepter les prix insolemment bas de la grande distribution. Axée sur la diminution du nombre de domaines, la politique agricole actuelle active l'engrenage du toujours plus et pousse les paysans à accroître la taille de leurs exploitations et à intensifier l'utilisation de la chimie. Une chimie qui coûte cher et qui enflamme des dépenses des exploitants agricoles conventionnels. [...] La politique de prix pratiquée sur le marché alimentaire cherche à réduire au maximum la facture due au producteur. » (Willemin, Comment 2017)*

Alors pourquoi les acteurs des grandes distributions continuent-ils à réaliser des marges plus que correctes, alors que les paysans sont obligés de demander des subventions ?

Les producteurs doivent avoir toujours plus de rendement et pour cela il faut de plus en plus de terres cultivables. Pour éviter la perte de culture due aux insectes ravageurs par exemple, ils utilisent des insecticides qui coûtent cher et donc ils puisent dans les paiements directs versés par l'Etat. Finalement, ce sont les grands groupes de distribution ainsi que l'industrie chimique qui profitent indirectement de ces subventions. En effet, les versements reversés aux agriculteurs pour avoir contribué par exemple à la protection du paysage, finiront entre autres dans la poche des groupes agrochimiques via l'achat de produits phytosanitaires dont les agriculteurs ont besoin afin de garantir un rendement élevé. Et cela pour répondre à la demande des grands distributeurs.

*« Si les différents intermédiaires de l'agroalimentaire étaient ouverts à réduire leurs marges bénéficiaires et que nous, consommateurs, acceptions de payer nos denrées alimentaires quelques dizaines de centimes de plus par litre ou quelques francs de plus par kilo, les agriculteurs vivraient du revenu de leur travail. »*  
(Willemin, Comment 2017)

Par ailleurs, une augmentation du prix pour le consommateur cumulé à une baisse de la marge des distributeurs permettrait à l'Etat de ne plus verser autant de subventions aux agriculteurs. Ces économies allègeraient la charge fiscale des ménages (impôts) et compenseraient l'augmentation du prix des denrées.

L'agriculture biologique n'est pas épargnée, bien qu'elle soit une solution durable pour notre environnement et notre santé, les distributeurs y réalisent une marge encore plus élevée. Selon une enquête de la RTS, acheter 6 œufs non bio revient à 2.50 CHF, qui seront répartis équitablement entre le producteur et le distributeur, soit 1.25 CHF chacun. Or, pour l'achat de 6 œufs bio à 4.85 CHF, le producteur gagnera 2.50 CHF et le distributeur touchera 2.35 CHF. Le producteur gagne plus et c'est normal, étant donné le label Bio qui va avec son produit ainsi qu'une charge de travail plus conséquente. N'y a-t-il pas un problème avec la marge faite par le distributeur sur les œufs bio alors que le conditionnement, l'emballage et la vente reste identique, que ce soient des œufs bio ou non ?

### **3. Les impacts**

#### **3.1 La santé**

*« Aujourd'hui, les possibilités de se nourrir sont plus diverses que jamais. Il n'est plus nécessaire de dépenser la moitié de son revenu pour acheter un peu de pain, de fromage et de café, comme c'était le cas il y a cent ans. De plus, quelle que soit la saison, nous avons accès à une incroyable profusion d'aliments : des fruits de l'autre bout du monde, des légumes produits dans la région ou des plats cuisinés surgelés. Toutes ces possibilités ont fortement contribué à transformer nos habitudes alimentaires : nous cuisinons moins, mangeons toujours plus souvent sur notre lieu de travail, à l'école ou en déplacement. Pourtant, malgré la grande variété des denrées disponibles, nombreux sont ceux qui ont une alimentation comprenant trop de sel, de sucre et de matières grasses. Cela se fait souvent de façon inconsciente, notamment par la consommation de produits tous préparés. »* (Office fédéral de la sécurité alimentaire, 2017)

Comme le démontre le rapport « Stratégie Suisse de Nutrition 2017-2024 », les coûts de la santé sont passés de 70 à 79 milliards entre 2013 et 2017 dont 63 millions concernent uniquement les maladies non transmissibles telles que le cancer, le diabète ou les maladies cardiovasculaires. Pourtant, de toute l'histoire de l'humanité, jamais l'homme n'a eu de connaissances aussi approfondies sur les interactions nuisibles et les effets bénéfiques de l'alimentation sur la santé. Selon une étude de l'OMS, les facteurs nutritionnels sont la principale cause de détérioration de la santé dans la majorité des pays européens. La malnutrition, les carences en micronutriments, le surpoids, l'obésité ainsi que les maladies non transmissibles sont le fruit d'un déséquilibre alimentaire important. Nous mangeons trop sucré, trop salé, trop gras ou avec une trop forte teneur énergétique. En Suisse, la proportion de la population en surpoids ou obèse reste élevée (Annexe n°1). Avec un taux de surpoids de 38.7% et un taux d'obésité 12.3%, les hommes représentent le plus gros risque. Les femmes sont moins touchées, avec 22.8% de la population féminine en surpoids et 10.2% d'entre elles sont dans un cas d'obésité.

C'est dans ce contexte que le proverbe « Que ton aliment soit ton seul médicament » (Hippocrate, 460 – 370 av JC) prend tout son sens. D'après l'enquête sur le budget des ménages genevois de l'OFS, 5.78% du revenu est consacré à l'alimentation (hors restauration et service rapide) contre 9.56% du revenu dépensé dans les assurances-maladies et produits pharmaceutiques. Bien que l'assurance-maladie soit obligatoire en Suisse, et plus chère dans les cantons romands et tessinois par rapport aux cantons alémaniques, l'intégration d'une alimentation plus riche et équilibrée contribuerait en partie à faire baisser ces coûts de santé liés à la malnutrition.

Voici un bref récapitulatif de la situation nutritionnelle en Suisse basé sur une enquête nationale sur l'alimentation menuCH (Annexe n°2) qui confirme la mauvaise répartition des aliments consommés :

Nous consommons quatre portions de sucrerie / snacks salés / boisson sucrée ou alcoolisée par jours alors que la dose recommandée est d'une portion. La consommation de beurre, de margarine, de crème et de sauces grasses est quatre fois plus élevée que la quantité journalière recommandée. En revanche, les quantités recommandées pour les huiles végétales, les fruits à coque, les graines et les olives ne sont pas atteintes. Quant aux produits céréaliers, pommes de terre et légumineuses, nous avalons 2.4 portions au lieu de trois.

En Suisse, 87 % de la population ne tient pas compte de la recommandation de consommer chaque jour cinq portions de fruits et légumes. Le ratio est en moyenne de 3.6 portions par personne par jour. La consommation de légumes et celle de fruits atteignent environ le même niveau, avec respectivement 1.7 et 1.9 portions par jour. Les produits laitiers sont également en sous-consommation, deux portions au lieu de trois. En revanche, la viande est consommée trois fois plus que la normale (Office fédéral de la sécurité alimentaire, 2017).

A cela s'ajoute l'effet cocktail, qui survient lors de l'ingestion de certains aliments qui ont été exposés à divers produits phytosanitaires. L'accumulation, sur le long terme, de ces produits, peut être dangereux pour notre santé. Malgré un contrôle d'homologation sévère sur les produits phytosanitaires en Suisse, rien n'est fait afin de tester leur dangerosité lorsqu'ils se mélangent dans notre organisme, d'où le nom « effet cocktail ». D'autre part, les répercussions néfastes de ces produits sont visibles uniquement à long terme ce qui diminue la prise de conscience de leur dangerosité réelle.

### **3.2 L'environnement & biodiversité**

Parmi les domaines les plus polluants, l'alimentation se retrouve première sur le podium avec 28% de la charge environnementale générée par la population suisse. Ensuite vient le logement à 19% et la mobilité à 12%. De ce fait, de nombreux domaines sont impactés comme la biodiversité, le climat, la qualité des eaux et des sols, les ressources naturelles et les déchets.

Le type de produits, les modes de transport ou encore les lieux et les modes de production agricoles sont tous des facteurs impactant négativement notre écosystème. Le fait que l'alimentation représente une charge écologique élevée n'est que le reflet des choix quotidiens effectués par les consommateurs vis-à-vis de leur mode de consommation. C'est l'acheteur final, qui indirectement, choisit de participer ou non à ce problème.

Les données du site [meschoixenvironnement.ch](https://meschoixenvironnement.ch)<sup>2</sup> démontrent que 75% de notre alimentation provient de douze espèces végétales et de cinq animales, 100% des variétés de blés tendres cultivés en Suisse sont aujourd'hui des variétés sélectionnées. En 1900, toutes les variétés de blés tendres cultivées en Suisse étaient d'origine locale.

Plus de 85% des arbres fruitiers hautes-tiges ont disparu en Suisse tout comme 30% de la surface terrestre qui, autrefois réservée aux habitats sauvages, est désormais dédiée à l'élevage. Cet appauvrissement de la diversité est principalement dû à la mondialisation, car l'augmentation de la population ainsi que l'accroissement du PIB par habitant a fait

---

<sup>2</sup> Pour plus d'information : [meschoixenvironnement.ch](https://meschoixenvironnement.ch)

grimper la demande alimentaire. Il fallait donc y répondre, et c'est par le choix des variétés les plus robustes et rentables que les variétés endémiques ont progressivement disparues.

La production de viande est l'un des systèmes de production engendrant les plus gros dégâts, tant sur l'environnement que sur la qualité de vie. La fabrication d'un kilo de bœuf nécessite 323m<sup>2</sup> de terrain y compris le fourrage contre 6m<sup>2</sup> pour un kilo de patates. La quantité de fourrage importée destinée à l'alimentation des animaux d'élevage est telle, que si l'on remplaçait les surfaces agricoles destinées à la production du fourrage par des cultures destinées à l'être humain, nous pourrions nourrir deux millions de personnes, soit 23.33% de la population totale de la Suisse. La consommation de viande ayant augmenté depuis 1995, les importations de céréales pour le bétail ont été multipliées par cinq. Cependant, il est intéressant de savoir que 70% du soja importé du Brésil en Suisse est certifié Pro Terra. Cette organisation certifie que les approvisionnements en denrées alimentaires et aliments pour animaux ne sont pas issus d'OGM et sont produits de manière durable. Néanmoins, la production d'origine animale représente 48% des gaz à effet de serre totaux lié à l'alimentation pour la Suisse.

Le transport de denrée alimentaire par avion est également une source de pollution importante car il consomme 30 fois plus d'énergie que par camion. De ce fait, nous trouvons un grand nombre de produits issus d'autres continents tout au long de l'année comme l'asperge. La production d'un kilo au Mexique en janvier consomme 5 litres de pétrole contre 0.3 litre pour le même kilo d'asperge suisses en mai. Tout comme la production d'un concombre cultivé en serre traditionnelle qui consomme dix fois plus d'énergies fossiles qu'un concombre cultivé en plein air. Cependant, il est intéressant de voir que certains aliments produits à l'étranger et acheminés par bateau ont une bien meilleure empreinte écologique que s'ils étaient produits localement. Le kiwi de Nouvelle-Zélande est l'un de ces produits.

D'après le rapport Agricole 2019<sup>3</sup>, la consommation d'énergie directe lors de la production de denrée alimentaire en Suisse se répartit comme suit :

- 36 % de l'énergie consommée proviennent de carburants. À cet égard, le rapport entre le diesel et l'essence est de 90:10.
- Les combustibles fossiles représentent 32% de l'énergie consommée. La part de mazout et celle de gaz sont de 45% et 55 %. Environ 30% de la consommation de combustibles sont imputables à la production animale, plus précisément au

---

<sup>3</sup> Pour plus d'informations : <https://www.agrarbericht.ch/fr>

chauffage des bâtiments où séjourne le bétail (en particulier dans l'élevage de porcs et de volailles) ; 70% aux serres.

- La part de l'électricité dans cette consommation est de 24%. On constate une augmentation particulière entre 1990 et 2006 de la consommation de courant pour le séchage du foin, la production d'eau chaude, l'aération et la climatisation des étables, les installations de traite et le refroidissement du lait.
- 8 % des besoins énergétiques directs sont couverts par des énergies renouvelables. Il s'agit en l'occurrence de la quantité d'énergie renouvelable qui est produite dans l'agriculture et utilisée directement par ce secteur.

Bien que le système de production alimentaire soit un secteur avec une charge environnementale élevée, l'agriculture suisse est l'une des plus exigeante d'un point de vue environnemental. Toujours selon le site [meschoixenvironnement.ch](http://meschoixenvironnement.ch), l'agriculture suisse a enclenché une transition écologique exemplaire depuis 1990 et son impact environnemental a diminué : -7% de gaz à effet de serre d'origine agricole, -20% d'engrais minéraux azotés, -30% de produits phytosanitaires et -30% de consommation d'énergie.

### **3.2.1 Gaspillage alimentaire**

Les critères dictés par la grande distribution sur les produits mis en vente engendrent une perte des denrées alimentaire phénoménale. Par exemple, le calibrage des produits exercé par les grands groupes induit fortement le consommateur à aborder une consommation basée sur l'aspect visuel du produit et non sur sa qualité. De plus, une production intensive détériore grandement la qualité de l'environnement d'autant plus si c'est pour qu'une partie soit jetée à la poubelle.

Sur la totalité des pertes alimentaires, 13% correspond à un mauvais « calibrage » des produits. Qu'ils soient trop gros, trop petits, tachés ou simplement informes, ces produits finiront à la poubelle. Les poubelles suisses contiennent 30% des aliments achetés et environ 80% des emballages des ménages sont des emballages alimentaires, dont la grande majorité sont liés à la boisson. En Europe, seulement 44% des fruits et légumes finissent dans nos estomac et uniquement 53% des pommes de terre produites sont consommées par des humains.

Selon le rapport sur l'alimentation saine, la Suisse jette environ 2.6 millions de tonnes d'aliments chaque année, ce qui correspond à 190 kilos par personne. Du champ à l'assiette ce n'est pas moins de 9% qui seront perdus lors de la production agricole, ensuite c'est 37% de pertes lors de la transformation / distribution, 15% sont jetés par les restaurants et pour finir, les ménages gaspillent pour près de 39% des produits alimentaires. (Fred et al. 2020)

*« Cet impact sur l'environnement pourrait être évité si les denrées alimentaires étaient consommées au lieu d'être gaspillées et que, de ce fait, la production de ces dernières diminuait. Outre les conséquences écologiques, les pertes alimentaires évitables, il y a également des répercussions économiques. Les aliments jetés entraînent des coûts tout au long de la chaîne de production et de création de valeur, lesquels sont répercutés sur les prix finaux payés par les consommateurs. Toutefois, l'impact environnemental d'une tonne de pertes alimentaires évitables dépend fortement de leur composition et de l'étape de la chaîne de valeur ajoutée à laquelle ils sont produits (annexe n°3) [...] il convient en priorité d'éviter de générer des déchets alimentaires à partir d'aliments dont l'impact environnemental est particulièrement élevé ou qui sont produits en grandes quantités. » (OFEV 2019)*

## **4. Secteur agricole genevois**

Le canton de Genève est particulièrement connu pour être un lieu multilatéral, accueillant de nombreuses organisations internationales, non gouvernementales et autres missions diplomatiques. Sa place financière bénéficie également d'un rayonnement international qui lui permet de jouir d'importants réseaux commerciaux.

Mais ce canton ne se résume pas qu'à être un haut lieu de la diplomatie mondiale, il est également mis en valeur par le secteur primaire qui fait de Genève, un lieu unique où se mêle géographie et économie transfrontalière, développement urbain et étroitesse territoriale. La diversité du paysage ainsi que le climat favorable font de Genève un canton possédant un riche patrimoine agricole. Le secteur agricole s'étend sur 10'050 hectares, soit 36% du territoire du canton de Genève.

Une de ces particularités est qu'il offre une agriculture périurbaine qui se définit par un rapport étroit entre le centre-ville et la campagne. De cette façon, la distance maximum entre une exploitation agricole et l'hyper centre se trouve à moins de 16km de distance.

### **4.1 Economie & emploi**

La part des employés agricoles en Suisse est de 3,6%. Cela représente 0,5% à Genève, soit environ 1'636 emplois dont 412 sont de la main d'œuvre familiale. La proportion de femmes dans ce milieu reste relativement faible avec 26% qui, pour la plupart d'entre elles, rentre dans la catégorie de la main d'œuvre familiale.

Comme mentionné auparavant, la taille moyenne d'une surface agricole en Suisse est de 20,3 hectares. A Genève cette moyenne est de 30 hectares et cela vaut pour les 389 exploitations. La production agricole du canton de Genève a rapporté 217 millions. (DETA 2017)

## 4.2 Production genevoise

Environ 25'000 tonnes de légumes sont cultivés par année, constitués de plus de 100 variétés de légumes différents répartis sur 168 ha de maraîchage en pleine terre. Le maraîchage sous abris est présent sur 71 ha dont 27 ha sont cultivés hors sol.

Genève est également réputé pour son vin, il a assuré une productivité de 11.4 millions de litres en 2016. Et de nombreux prix ont été décernés aux viticoles du bout du lac.

Ce n'est pas par la production animale que Genève se distingue même si celle-ci jouit d'une grande diversité. Toutefois, l'élevage de chèvre a connu un nouvel essor notamment dû à la production de fromage, de lait et de yogourt. L'élevage de poulet a, lui aussi, été amélioré grâce à la construction de trois nouveaux poulaillers à la capacité totale de 10'000 places. Les œufs comme les poulets de chair sont certifiés sous le label Genève Région – Terre Avenir.

Parmi les 157 exploitations laitières membres des Laiteries Réunies de Genève (LRG), uniquement 5 sont sur le canton de Genève, 90 se trouvent sur le canton de Vaud et 62 en zone franches. Avec au total 48'000 tonnes de production laitière, c'est plus de 300 produits laitiers LRG différents qui sont fabriqués à Genève.

## 4.3 Un label 100% genevois

Créé en 2004, le label GRTA (Genève Région – Terre Avenir) a pour but de promouvoir les produits agricoles issus de la région genevoise. L'idée était d'aider et de promouvoir les producteurs de la région, encore trop peu connus du grand public et ainsi montrer qu'ils sont toujours essentiels. Acheter un produit labélisé GRTA c'est prendre part aux quatre grands principes du label :

**Qualité** : La qualité des produits agricoles genevois. C'est la fraîcheur, la diversité et le goût des produits. Alliant à cela, le respect de l'environnement et l'utilisation des plantes et animaux non-génétiquement modifiés.

**Proximité** : La proximité crée un lien de confiance entre les agriculteurs et les consommateurs. La proximité, c'est 100 % de produits genevois, des zones franches et une réduction des transports.

**Traçabilité** : La traçabilité permet de contrôler la filière de production. Elle permet de maîtriser la visibilité des produits du champ d'exploitation à l'assiette du consommateur.

**Équité** : L'équité garantit des conditions de travail justes et le respect des conventions collectives. L'équité, c'est assurer un revenu correct du travail agricole.

*« L'idée était de réunir les représentants de ce petit monde dans un groupe de travail pour décider comment gérer au mieux, à Genève, le tournant de la mondialisation agroalimentaire. Et assurer l'avenir en se basant sur un drôle de concept de la souveraineté alimentaire genevoise. » (Robert Cramer)*

Jean-Pierre Viani ajoute à son tour : « Il s'agit plutôt d'un concept politique impliquant la création de conditions permettant aux paysans de vivre de leur travail et de produire des aliments pour les consommateurs locaux »

Ce label a donc été créé afin de rapprocher les consommateurs des agriculteurs locaux. Lors de sa création, ils n'étaient que 39, principalement des maraîchers. Aujourd'hui, le label compte près de 360 entreprises de production, de transformation et de distribution dont 250 producteurs agricoles. La popularité du label a connu un véritable succès auprès des Genevois, passant de 26% en 2006 à 79% en 2015.

La ville de Genève ne s'arrête pas là, elle cherchera toujours à rapprocher les clients des fournisseurs grâce à la proximité entre sa ville et sa campagne. Un programme a été mis en place dans le service Agenda 21 – Ville durable. Le programme « Nourrir la ville » va permettre à ce que les industries agroalimentaires, la grande distribution et les restaurants genevois se rapprochent de plus en plus des producteurs régionaux. Afin de suivre la logique de la souveraineté alimentaire à laquelle la population a droit, ce programme sera dédié à la promotion des produits agricoles locaux. Les établissements comme les restaurants, les crèches, les écoles et les maisons de retraite sont encouragés à produire, distribuer et transformer ces produits locaux.

Une sensibilisation au bien manger est également de mise afin d'inciter la population à prendre conscience des enjeux liés à une alimentation responsable (culture de l'agriculture biologique, moins de produits déjà tout fait, rémunération équitable etc).

Pour finir, l'aide au développement de l'agriculture urbaine comme les potagers collectifs, les poulaillers urbains et les ruches sur les toits permettent de ramener une certaine touche de nature à notre environnement et apportent une prise de conscience sur les différentes possibilités que nous avons de s'alimenter.

Afin de mettre en œuvre ces champs d'actions, la ville a organisé « la semaine du goût » qui propose que chaque restaurant utilise des produits régionaux de saison pendant une semaine. L'objectif principal est de mettre en réseau les producteurs et les consommateurs. De plus cela montre à la clientèle que notre canton possède une grande richesse de produits et qu'il est tout à fait possible de manger local. De cette manière, la ville espère changer le point de vue tant de la population que des restaurateurs dans le sens d'une consommation plus durable.

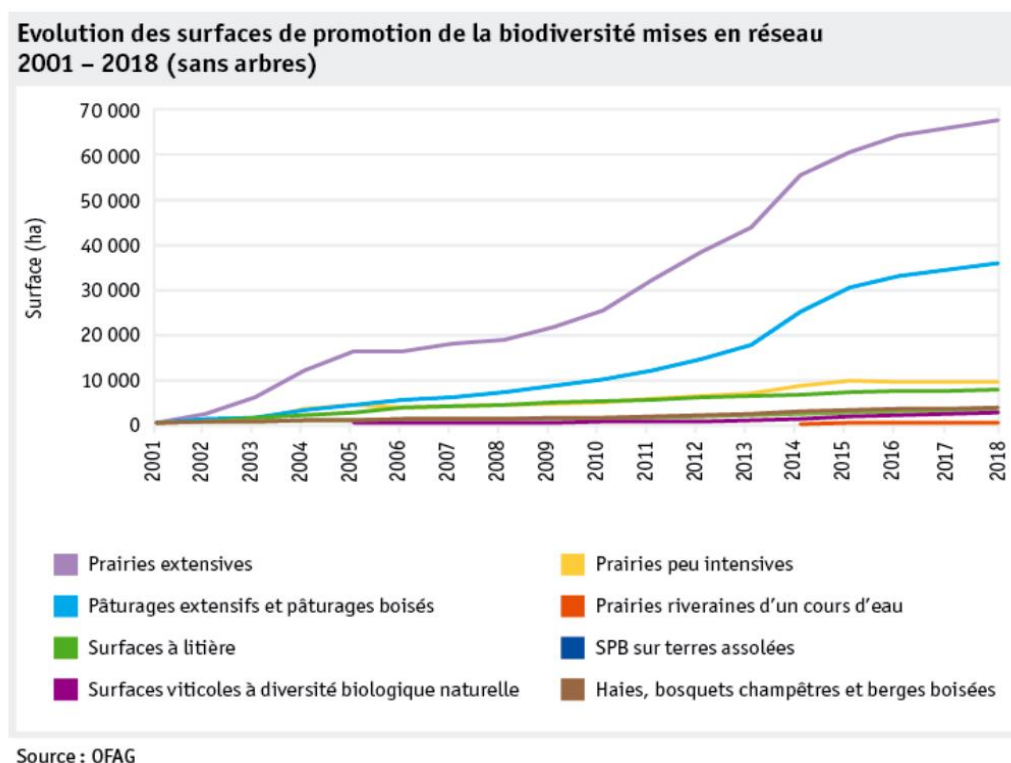
#### **4.4 Vers une agriculture durable**

Comme évoqué précédemment, l'agriculture traditionnelle est source de problèmes tant pour l'environnement que pour la biodiversité. Face à l'accroissement de la population, le canton a pour objectif d'ici 2030 de construire plus de 50'000 logements. C'est un enjeu majeur dont le secteur primaire doit tenir compte. Il va de soi que l'aménagement futur du territoire devra œuvrer afin d'inclure et d'assurer un environnement tant qualitatif que quantitatif pour les SAU.

Ces dernières années, de nombreuses mesures ont été mises en place afin d'exploiter une agriculture plus durable et plus respectueuse des ressources naturelles. Environ deux tiers des exploitations sur le canton mettent en œuvre des mesures préservant la qualité des paysages sans pour autant être affiliées à une production biologique.

La Confédération requiert qu'une partie des SAU soit consacrée à la biodiversité à hauteur de 7% par exploitation. Dans l'ensemble de la Suisse, la proportion de terre consacrée à la biodiversité pour une exploitation se monte à 12%. Genève fait légèrement mieux avec 13.7%. Cette hausse des terres dédiées à la sauvegarde de la faune et de la flore s'explique notamment par la rémunération des paiements directs versés par la Confédération pour la protection de la biodiversité.

Figure 5 : Accroissement des surfaces dédiées à la biodiversité



Le canton de Genève encourage vivement les méthodes de productions plus durables afin de limiter l'utilisation de produits phytosanitaires qu'ils soient chimiques ou biologiques. Par exemple 75% des vignobles ont adopté l'enherbement (couvert végétal entre les pieds de vignes) qui a pour bienfait de ne pas utiliser de désherbage chimique.

Afin de pallier aux insecticides, une méthode simple appelée « confusion sexuelle » est très répandue dans la viticulture et l'arboriculture. Elle consiste à saturer l'air en phéromones artificielles grâce à de petits diffuseurs. Les papillons mâles, prédateur des vignes, n'arrivant plus à trouver des femelles pour s'accoupler, quittent les champs. Néanmoins, ce genre de pratique est efficace uniquement si l'ensemble des acteurs l'utilise car, les papillons peuvent simplement se déplacer dans les vignes voisines. Environ 65% des vignobles et 75% des vergers traitent les problèmes d'insectes de cette façon.

Lorsque l'on parle de mode de production, on prend souvent comme exemple l'agriculture conventionnelle ou biologique. Cependant, il existe différentes méthodes comme l'Extenso ou bien encore la production intégrée. Cette dernière est appliquée à 90% dans les cultures genevoises. Dans ce système, on favorise un maximum les produits et processus naturels de régulation afin de limiter autant que possible les produits de traitements chimiques. Il s'agit d'opérer de manière préventive plutôt que curative.

On cherche dès le début à renforcer les organismes de manière naturelle contre les bio agresseurs et ainsi protéger les cultures au lieu de lutter contre. Concernant le mode de culture « Extenso », il consiste à cultiver la terre sans utiliser de fongicides, d'insecticides ni de raccourcisseurs de croissance. Il est appliqué dans les grandes cultures de céréales, de tournesols, de pois protéagineux, de féveroles, de lupins, d'orge et de colza. 95% des céréales panifiables genevoises sont cultivées en Extenso, ce qui représente environ 189 exploitations. Les pertes engendrées par la production Extenso sont compensées par des paiements aux agriculteurs.

La méthode de non-labour est également une pratique favorisant une meilleure qualité des sols et limite par la même occasion le rejet en CO<sub>2</sub>. En effet, travailler le sol sans retournement de la terre (sans labour) favorise grandement la diversité de celle-ci, notamment grâce à l'augmentation de la présence des vers de terres et à une meilleure fertilisation du sol. Dans le canton, 106 exploitations pratiquent cette technique.

Bien que ces modes de productions diffèrent les uns des autres, ils tendent tous vers le même but commun, à savoir la préservation des terres et de la biodiversité.

## 4.5 L'agriculture biologique

*« Les denrées alimentaires labellisées Bourgeon sont produites de manière durable. Les producteurs Bourgeon offrent à nos contemporains une bonne qualité de vie tout en préservant les ressources des générations futures. Ce faisant, ils remettent en équilibre les intérêts de l'homme, de l'animal et de la nature. Pour que cet équilibre puisse se maintenir durablement, des organismes indépendants contrôlent chaque année l'intégralité de la chaîne de création de valeur ajoutée. »*  
(Bio-Suisse.ch 2020)

Depuis maintenant plusieurs années, l'agriculture biologique gagne du terrain, avec une part de marché de 8.8% en 2017 pour la Suisse romande, elle se monte à 10.5% en 2019. Ce marché représente 15.3% de la surface agricole suisse (Annexe n°5). A Genève, la part de fermes biologiques est de 12.9% et compte 47 exploitations. Nous pouvons ajouter à celles-ci 7 nouvelles fermes qui se sont inscrites pour 2020. A la grande différence de nos voisins européens il faut tout de même noter que pour passer d'une exploitation traditionnelle à une exploitation biologique en Suisse, il faut transformer la totalité de ses cultures pour que celles-ci correspondent aux critères de l'agriculture biologique. Il est évident que cela représente un certain coût.

La perception et l'attrait qu'a le consommateur vis-à-vis du label « bio » est plus que positif. Aujourd'hui, le nombre d'acheteurs intensifs (achat tous les jours/plusieurs fois par semaine) a atteint 57%. Les clients achetant plusieurs fois par mois représentent 25% et 14% en consomment occasionnellement. La consommation de produits issus d'une agriculture biologique touche toutes les catégories de l'alimentation (Annexe n°4). Les légumes (57%), les fruits (52%), les œufs (39%), les produits laitiers (30%) ainsi que la viande (29%) sont les principales denrées alimentaires consommées.

Les produits issus de cette agriculture biologique sont plus onéreux que ceux qui proviennent de l'agriculture traditionnelle. Cette différence de prix s'explique par le travail supplémentaire à fournir ainsi que les rendements plus faibles. Selon un article de bilan (Joan Plancade 2018) les produits bios sont jusqu'à 45% plus cher dans la grande distribution. C'est la Coop qui possède le chiffre d'affaire le plus élevé avec 1.428 milliards pour une part de marché représentant 44.1% cela s'explique notamment par la détention de sa marque Naturaplan. Sans surprise, elle est talonnée par la Migros avec un chiffre d'affaire de 1.047 milliards et une part de marché à 32.3%. Nous pouvons constater que les autres commerçants de détails ont augmenté de 32.8% en 2019 comparé à 2018. Cet accroissement peut s'expliquer par la tendance à la hausse de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique et confirme également que les marges réalisées sur ces produits sont très avantageuses.

Figure 6 : Evolution du bio chez les différents distributeurs de 2014 à 2019

Canal	Chiffre d'affaires 2014	Chiffre d'affaires 2015	Chiffre d'affaires 2016	Chiffre d'affaires 2017	Chiffre d'affaires 2018	Chiffre d'affaires 2019	2019 vs 2018	2019 PM en %
Coop	1026	1044	1118	1199	1394	1428	2,5	44,1
Migros	606	681	808	889	990	1047	5,7	32,3
Autres commerçants de détail	102	120	101	112	149	198	32,8	6,1
Commerces bio spécialisés	278	279	272	275	287	303	5,6	9,4
Grands magasins Autres canaux de vente	75	74	74	89	87	94	8,2	2,9
Vente directe	120	124	132	144	160	169	5,6	5,2
<b>Total marché bio</b>	<b>2207</b>	<b>2323</b>	<b>2505</b>	<b>2707</b>	<b>3066</b>	<b>3239</b>	<b>5,6</b>	<b>100</b>

Source: Bio Suisse

Cependant, si l'on compare les prix entre les grands distributeurs et les petits producteurs qui pratiquent la vente directe comme Kevin Denig de Houblon Suisse N Co, il est tout à fait possible de pouvoir proposer des prix proches des produits issus de l'agriculture traditionnelle.

*« Le fait d'avoir aucun intermédiaire et de faire uniquement de la vente directe, j'arrive à vendre mes produits qui sont issus de l'agriculture biologique donc, qui sont censés être plus cher qu'un grossiste, j'arrive à adapter mes prix presque au niveau d'un primeur qui n'est pas bio et qui reçoit des légumes du monde entier. » (Nouvo 2018)*

*« Des facteurs expliquent une partie du surcoût à la distribution. Les fruits et légumes doivent être transportés séparément et, surtout, on retrouve le bio emballé et filmé en supermarché, alors que le conventionnel est parfois vendu en vrac. [...] Il faut compter 40 à 50 centimes pour l'emballage de 6 tomates. Même quand bio et conventionnel sont tous deux emballés, comme la tomate cherry, on peut avoir un surcoût de 10 centimes car les séries sont plus petites. Insuffisant cependant à expliquer les écarts de prix constatés par le consommateur. » (Joan Plancade 2018)*

#### **4.5.1 Agriculture locale ou agriculture biologique importée**

Si vous pouvez choisir entre une tomate bio-locale ou une tomate locale, le choix se tourne vers la tomate bio-locale et c'est la meilleure option. Mais si vous avez le choix entre acheter une tomate locale mais non bio ou une tomate bio d'Espagne, 85% des personnes choisiront la tomate locale. En avançant comme argument le problème du transport et le soutien au producteur local. Or, l'énergie grise utilisée pour la production de la tomate locale est bien plus dévastatrice. Que ce soit la fabrication et le transport des pesticides et/ou l'utilisation de ceux-ci sur la tomate et dans le sol, les conséquences sont dramatiques tant pour notre santé que pour l'environnement.

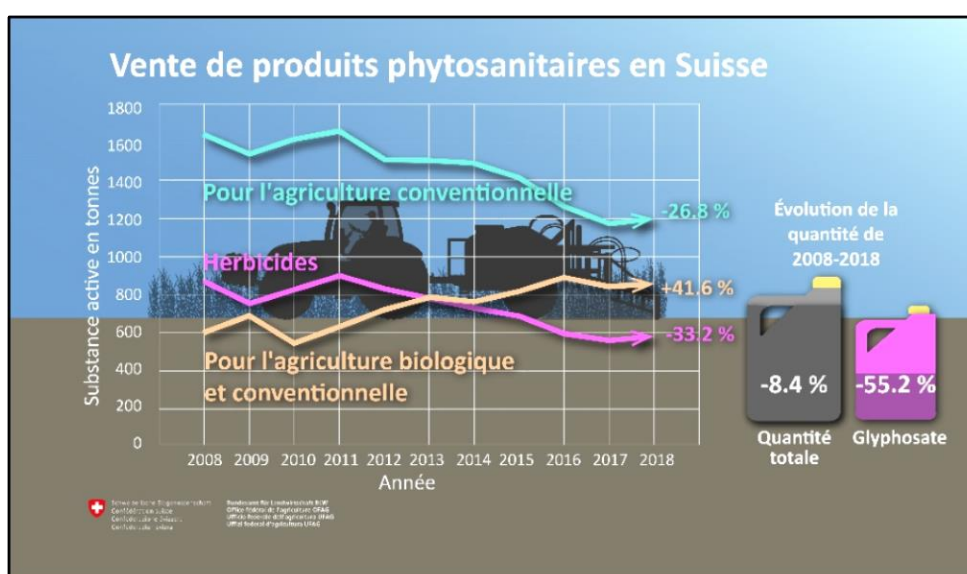
*« Outre les conséquences lors de la fabrication des pesticides qui rejettent une pollution chimique dans l'air, l'eau et les sols, l'utilisation de ceux-ci peut être répandue à travers les champs au moyen d'un tracteur qui fait augmenter les rejets de CO<sub>2</sub>. » (Willemin, Comment 2017)*

Sur le canton de Genève, 87.1% des exploitations agricoles pratiquent une agriculture dite « conventionnelle ». Cela implique l'autorisation de l'utilisation de pesticides dont des insecticides, des herbicides et des fongicides. Néanmoins, comme mentionné précédemment, de plus en plus d'agriculteurs font le pas en adoptant de nouvelles techniques d'agriculture qui soulagent la nature et relancent la biodiversité de leurs terres.

La biodynamie, les engrais verts ou la culture sans labour sont des méthodes tout à fait pérennes, qui ne sont pas nécessairement moins rentables. (Grosjean 2017)

On peut constater que la vente de ces produits phytosanitaires est en baisse pour l'agriculture conventionnelle (-26.8%) et que les ventes de produits destinés à l'agriculture biologique sont en forte hausse (+41.6%). Même si la part des cultures biologiques ne représente que 12.4% des SAU à Genève, chaque année de plus en plus d'exploitations se mettent au label bio ou utilisent simplement plus de produits respectueux de l'environnement.

Figure 7 : Volumes des ventes des produits phytosanitaires par type d'utilisation



Source : OFAG

## 4.6 Agriculture & Alimentation

La part du budget attribué à l'alimentation en Suisse en est de 6.4% contre 40% en 1913, tandis qu'à Genève elle s'élève à 5.78% (hors consommation extérieure). Bien que divers facteurs entrent en ligne de compte afin d'expliquer cette diminution drastique, il n'en reste pas moins que cette part de dépense est considérablement faible. L'Italie est à 14.2%, la France à 13.3%, l'Espagne à 13% et l'Allemagne à 10.2%<sup>4</sup>. Il y a plusieurs explications selon l'INSEE (Institut national français de la statistique et des études économiques). Certains découlent notamment de l'amélioration du pouvoir d'achat au fil des décennies. Non seulement la part consacrée à l'alimentation décroît lorsque le revenu augmente, mais nos habitudes alimentaires se sont modifiées. Le temps passé en cuisine a diminué, de même que le panier de courses s'est modifié : viande, fruits et légumes, céréales et

<sup>4</sup> Pour plus d'informations : <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home.html>

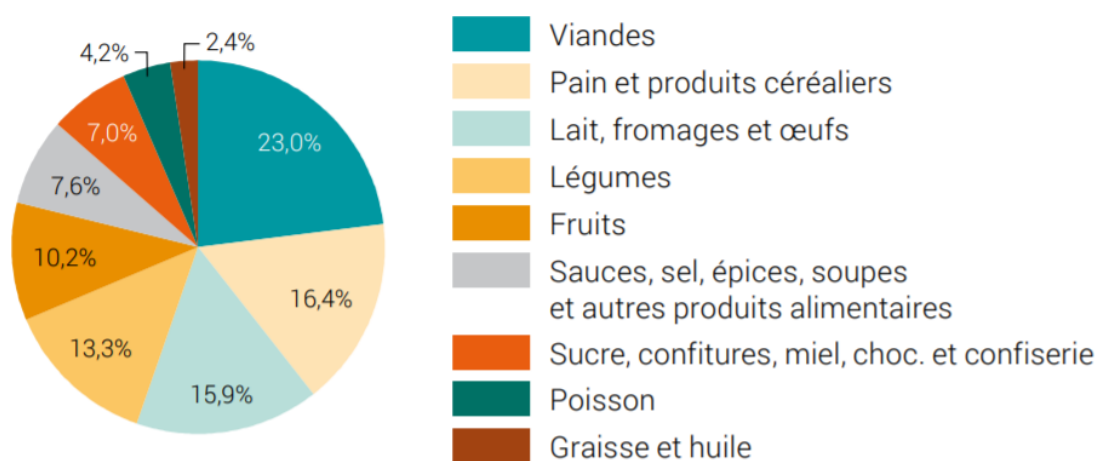
boissons alcoolisées progressent moins vite que les autres produits alimentaires meilleur marché, à l'instar des produits transformés et des plats préparés. (INSEE 2015)

Ainsi, la consommation alimentaire par habitant augmente régulièrement en volume depuis cinquante ans, mais moins rapidement que l'ensemble de la consommation. (Tribune de Genève 2018)

La proximité de Genève avec la France incite fortement une partie de la population genevoise à pratiquer le tourisme d'achat en France voisine. Le fort pouvoir d'achat suisse ainsi que l'augmentation des prix suisses sont des facteurs encourageant la délocalisation des lieux de courses alimentaires. Selon l'étude réalisée par Genève-Terroir<sup>5</sup>, 79% des Genevois effectuaient leurs courses en Suisse en 2008 contre 66% en 2015. A l'inverse, 6% faisaient leurs courses en France durant l'année 2008 contre 9% en 2015. Bien que la Suisse soit l'un des pays les plus riches du monde, le taux de pauvreté en Suisse romande est de 8.8%. Ceci peut expliquer partiellement l'augmentation de la délocalisation des courses.

Bien que le taux concernant les courses à l'étranger augmente, il n'en reste pas moins minime et la majorité de la population, 91%, est prête à dépenser plus pour un produit local de qualité. Par ailleurs, 86% des Genevois sont désireux de consommer plus de produits locaux et cela s'est notamment remarqué grâce au label GRTA dont son nombre de partenaires a doublé passant de 180 en 2008 à 360 en 2018.

Figure 8 : Dépenses de consommation des ménages en 2017



Nombre moyen de personnes par ménage: 2,2

Source: OFS – Enquête sur le budget des ménages

© OFS 2020

<sup>5</sup> Pour plus d'information : <https://www.geneveterroir.ch/>

## **4.7 Distribution**

Afin de permettre à la population de pouvoir s'alimenter, il est nécessaire de passer par des points de ventes, que ce soit par le biais d'intermédiaires aux producteurs, à la ferme directement en passant même par les commandes en lignes. Tous ont un rôle majeur à jouer dans la chaîne de consommation.

### **4.7.1 Les supermarchés**

Ils sont nombreux, facile d'accès et nous pouvons trouver jusqu'à 10'000 articles différents dans leurs rayons. Coop et Migros sont les deux géants de la distribution alimentaire en Suisse. A eux seuls, ils couvrent 70% du marché de l'alimentation. La grande distribution est en charge de 60% de la totalité des légumes produits en Suisse, dont 80% est assuré par Coop et Migros. Les discounters comme Aldi ou Lidl ne représentent que 16% du marché. Avec une telle part de marché, il n'est pas invraisemblable de dire que les choix effectués par l'une des deux entreprises influenceront fortement les choix des consommateurs. Par exemple dès 2020, les deux firmes banniront les sacs en plastiques gratuits, ce qui obligera les clients à les payer ou tout simplement à réutiliser leurs anciens sacs.

### **4.7.2 La vente directe & e-commerce**

De plus en plus de consommateurs se tournent vers la vente directe ou passent des contrats de livraison de paniers. Cette tendance, qui commence à s'imposer, démontre la volonté du public de consommer local et/ou bio. Les sources d'information sont de plus en plus nombreuses et un grand nombre de personnes a pris conscience de l'importance de leurs actes vis-à-vis de leur consommation quotidienne. C'est dans cette optique que les choix concernant notre alimentation sont impactés.

La vente directe est une façon de consommer de manière responsable, car elle apporte une juste rémunération aux producteurs tout en participant à l'économie locale. Elle limite également notre impact sur l'environnement pour autant que le producteur ne participe pas ou du moins réduise fortement la détérioration du sol. La part de marché attribué à ces ventes directes reste faible, 5.2% mais croît année après année. A Genève, ce type de ventes représente 5 à 10% du volume de la production genevoise. Environ 200 producteurs la pratique, ce qui fait de Genève, le deuxième canton ayant le plus de structures de vente directe.

Le e-commerce se fait gentiment une place sur ce marché oligopolistique. Avec des coopératives alternatives comme « Le Nid »<sup>6</sup>, il est possible de passer commande à des producteurs de la région et venir chercher sa commande à un « marché » organisé une fois par semaine. Il y a également « Les jardin de Cocagne »<sup>7</sup>, pionnier dans ce domaine, ils livrent à des ménages chaque semaine des paniers de fruits et légumes issus de l'agriculture genevoise.

## 5. Comportement d'achat

Nos choix alimentaires sont influencés par de nombreux facteurs comme la classe sociale à laquelle on s'identifie ou bien à celle à laquelle on appartient. Le revenu ainsi que le type de logement et d'équipement à disposition filtre les choix possibles qu'a un individu sur son alimentation. Une personne seule dans un studio aura plus tendance à se nourrir de plats industriels qu'une personne vivant dans un 3 pièces car le matériel et son revenu seront plus conséquents. Le lieu d'habitation ainsi que les moyens de déplacement sont tous deux des facteurs déterminants. Une personne habitant en périphérie de la ville aura un accès plus large aux lieux de distributions autres que la Migros, Coop, Lidl etc. notamment avec la vente directe à la ferme. Le niveau d'éducation, la culture ainsi que les fréquentations sociales (famille, amis) influencent grandement nos choix. Plus notre niveau d'éducation est élevé, mieux nous sommes informés sur les conséquences de nos choix. Tout comme la culture du pays dans lequel un individu se trouve.

Le Demoscope a mené une étude pour l'office fédéral de l'agriculture<sup>8</sup> sur le comportement d'achat des Suisses. Selon cette étude, les denrées d'origine animale sont plus favorables à une attention particulière sur la provenance suisse. Les œufs (74%), le miel (56%), le lait (54%), le fromage (53%) et la viande (52%) sont les principaux groupes d'aliments auquel le consommateur accordera une attention particulière lors de ses courses. Cependant,

*« La réponse « toujours / presque toujours » a enregistré une progression ou n'a pas changé par rapport aux résultats de 2017 dans la plupart des catégories de produits, à l'exception de la charcuterie (-3 points), des fruits / petits fruits (-2 points) ainsi que de la viande sans la charcuterie (-1 point). » (Rapport agricole 2019)*

---

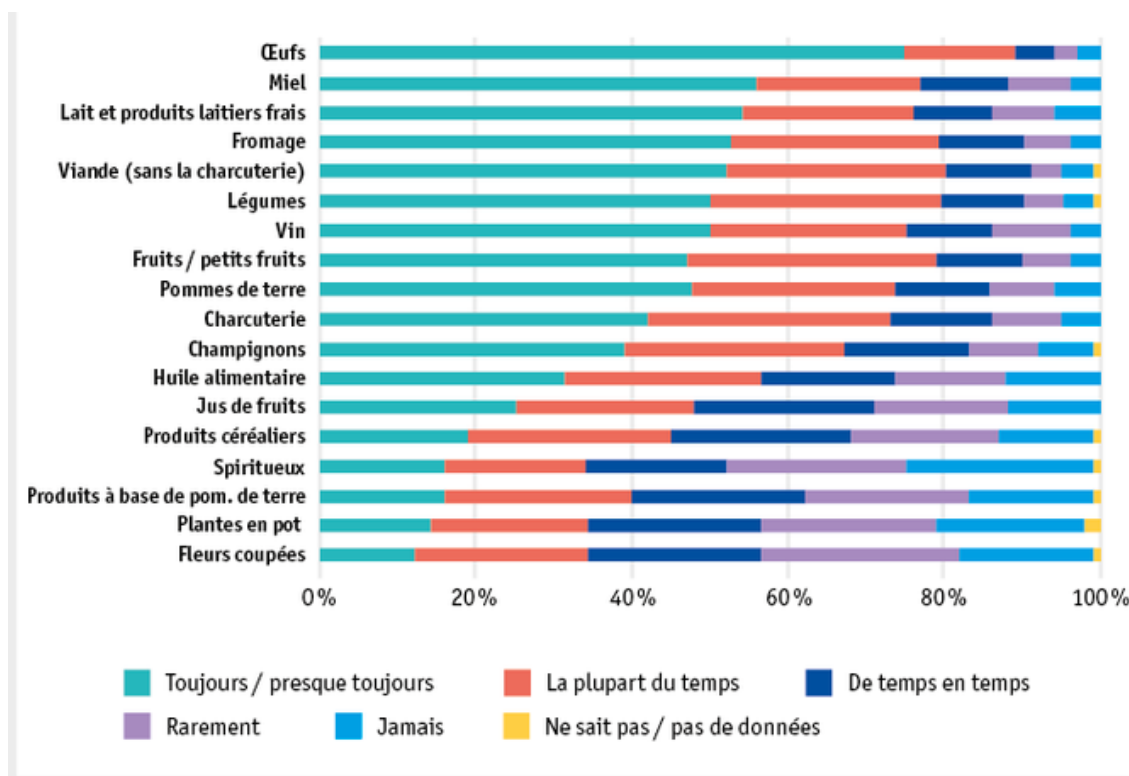
<sup>6</sup> Pour plus d'information : <https://lenid.ch/>

<sup>7</sup> Pour plus d'information : <http://www.cocagne.ch/>

<sup>8</sup> Pour plus d'information : <https://2015.agrarbericht.ch/>

Le tourisme d'achat, la surconsommation de produit industriels et l'augmentation des repas consommés à l'extérieur réduisent le pourcentage d'achat de produits suisse. D'ailleurs, le fait que la population soit toujours de plus en plus vieillissante, cela a également un effet sur ce pourcentage, car cette partie de la population ne consomme plus autant qu'en période « active ».

Figure 9 : Préférence pour les produits suisses 2019



Source : Demoscope

## 6. Adopter une consommation responsable

Nous avons vu comment l'agriculture suisse se comporte, quels sont les enjeux nationaux en matière de développement durable et comment ceux-ci doivent être réalisés. Nous avons également analysé quels sont les impacts tant sur la santé que sur la biodiversité qu'entraîne l'agriculture de masse ainsi ses conséquences sur le gaspillage alimentaire.

L'agriculture à Genève a également été analysée sous divers aspects tels que la production à l'échelle locale et sur quels outils le canton s'appuie afin d'améliorer cette production tout en favorisant l'économie genevoise. L'agriculture biologique a elle aussi été analysée et nous avons pu remarquer que ce mode de culture gagne du terrain et est de plus en plus appréciée par le consommateur. Ce dernier est un maillon essentiel afin de développer une habitude de consommation responsable.

C'est par ses choix que le consommateur va choisir s'il adopte une consommation engagée ou pas. Nous allons voir quels sont les différents gestes à adopter afin de modifier notre comportement d'achat et ainsi se diriger vers une consommation respectueuse de l'environnement, des agriculteurs et de notre écobilan. Il existe deux formes de consommations engagées :

**Le boycott** : « Action de boycotter, de refuser d'acheter un produit, de participer à un examen, etc., en particulier, cessation volontaire de toute relation avec un individu, un groupe, un Etat, en signe de représailles »<sup>9</sup>.

**Le buycott** : « Un néologisme récent, créé en opposition à boycott : le buycott consiste à orienter le choix des consommateurs vers des causes plus justes, plus respectueuses de l'environnement ou des droits des travailleurs (égalité homme-femme, enfants), plus éthiques »<sup>10</sup>.

Nous allons nous tourner vers le « buycott » qui privilégie un achat responsable et conscient. En effet appliquer ce style de consommation est une manière de voter avec notre argent. Il illustre la volonté du client d'agir pour une consommation responsable. Cela permet de soutenir les produits/services alternatifs qu'offrent de nombreux acteurs du marché. Pour ne citer qu'un exemple parmi tant d'autres, la consommation de produits GRTA à la place de produits alimentaires suisses démontre l'intention de soutenir les producteurs locaux.

Comme mentionné précédemment, la consommation alimentaire des Suisses engendre 28% de l'impact environnemental. Ce taux peut être diminué de moitié selon les choix alimentaires adoptés et cela a un impact immédiat et significatif. Avec un pays comme la Suisse, appliquant des normes environnementales bien plus élevées que le reste des pays européens, s'orienter vers une consommation en production intégrée et/ou biologique est bien plus facile, d'une part car la diversité des produits est abondante et d'autre part, car le pouvoir d'achat des Suisses est en constante augmentation.

La limitation de notre consommation de viande aux recommandations nutritionnelles aurait un triple avantage étant donné que c'est la part de dépense la plus importante (23%) d'un panier de consommation. Cela pourrait inciter à investir la part anciennement destinée à la viande dans d'autres produits bio/locaux comme par exemple plus de fruits et légumes. L'achat de viande locale développerait l'économie locale et participerait à la diminution des impacts environnementaux négatifs liés à la production de viande (gaz à

---

<sup>9</sup> Définition tirée de : <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/boycott/10829>

<sup>10</sup> Définition tirée de : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Buycott>

effet de serre, déforestation, consommation d'eau, diminution des terres cultivables destinées aux humains).

Enfin, le choix des produits en fonction des saisons et de la proximité du lieu de production peut réellement faire une différence, car, comme pour la viande, cela limiterait les impacts environnementaux du transport et des modes de productions intensifs qui consomment jusqu'à dix fois plus d'énergie pour un même produit qui est cultivé toute l'année.

La quantité achetée est un point qu'il ne faut pas négliger, car près de 30% de nos achats finissent dans la poubelle, ce qui crée du gaspillage alimentaire et une perte d'argent pour le consommateur. Une meilleure gestion des denrées achetées est un geste simple qui ne peut faire que du bien tant à votre portemonnaie qu'à la planète.

Voici une liste d'habitudes non exhaustive fournie par le site « meschoixenvironnement.ch »<sup>11</sup> à intégrer aux gestes quotidiens afin de réduire son impact environnemental :

- Je prends conscience de l'impact environnemental lié à mon alimentation
- Je choisis des produits de culture biologique, intégrée, suisse
- Je mange davantage de légumes et de légumineuses riches en protéines
- Je redécouvre les espèces et variétés de céréales rares, anciennes et résistantes : épeautre, seigle, avoine
- Si j'achète des aliments transformés, je vérifie que l'huile de palme est labélisée durable
- J'achète des légumes hors standard (gros, petits, « pas beaux »)
- Je réduis ma consommation de viande (en quantité et/ou en nombre de menu carné par semaine)
- Je privilégie la viande et les produits laitiers de pâturage ou élevés avec du fourrage local
- Je redécouvre les morceaux de viande moins nobles et leurs recettes traditionnelles
- J'achète des produits frais et je renonce aux produits surgelés, congelés
- J'achète des produits de saison et locaux et je renonce aux produits transportés par avion
- Si j'achète des produits de serres, je privilégie ceux de serres chauffées aux énergies renouvelables

---

<sup>11</sup> Pour plus d'information : <https://www.meschoixenvironnement.ch/>

- Je fais mes courses près de chez moi, à pied, à vélo, en transports publics ou en auto-partage et je renonce au maximum à ma voiture
- J'achète et je cuisine les quantités dont j'ai besoin
- Je me fie à mes sens car certains aliments sont consommables au-delà de la date de péremption
- Je conserve correctement mes restes alimentaires et je les cuisine
- Je limite ma consommation de convenience food (plat prêt-à-manger)
- Je privilégie des produits sans emballage alimentaire
- Je choisis des emballages recyclables
- Je bois l'eau du robinet

Néanmoins, il est évident que ce type de changement de consommation ne se fait pas d'un coup et doit s'intégrer petit à petit. Il est même fort possible que pour beaucoup de gens, un certain nombre de ces pratiques soient déjà des gestes du quotidien.

## 7. Solutions

Dans un premier temps, nous allons nous pencher sur un certain nombre de bonnes pratiques que l'on peut retrouver en Suisse, ainsi que celles déjà appliquées dans le canton de Genève. Puis nous détaillerons comment celles-ci peuvent apporter, d'une manière significative, une amélioration tant sur le mode de consommation que sur la production. Nous rappellerons pourquoi les habitudes de consommation ainsi que les procédés éducatifs et incitatifs peuvent apporter un réel changement sur notre façon de consommer et en quoi cela nous impacte positivement.

### 7.1 Les bonnes pratiques

#### 7.1.1 Promotion des produits locaux et de saison

Dans le canton de Genève et Vaud, la promotion des produits de proximité et de saison dans la restauration collective est en pleine essor. Bien qu'il existe deux-trois différences sur l'application de cette pratique, il n'en reste pas moins que la volonté des conseillers d'Etat soit la même : promouvoir les produits locaux et de saison dans la restauration. Désirant aller plus loin, pour garder son rôle de gouvernance et d'exemplarité, le conseil d'Etat vaudois a souhaité élargir la consommation de produits locaux et de saison lors des manifestations à la restauration collective.

*« Le rôle des autorités politiques est, en effet, de modifier les cadres institutionnels et légaux, il considère également que les objectifs du développement durable ne pourront être atteints qu'en impliquant tous les acteurs de la société, les collectivités, les milieux économiques, les associations, ainsi que les citoyens » (Office fédéral du développement territorial ARE 2016).*

Le principe est le même que le label GRTA à Genève : formation, promotion, sensibilisation et communication. Ainsi, la mise en place d'une plateforme réunissant tous les producteurs du canton permettra aux consommateurs de les localiser. Cela dans le but d'accroître la vente directe.

### **7.1.2 Innovation alimentaire périurbaine**

A Berne, la problématique de la démographie croissante a suscité un certain nombre de réflexions notamment sur la question de l'agriculture périurbaine. A la grande différence de Genève, trois-quarts de la population suisse vit en zone urbaine. Le système de production et d'acheminement des denrées engendre une augmentation des émissions de gaz à effet de serre, des maladies cardiovasculaires et de gaspillage alimentaire. C'est par un plan administratif et politique, à la suite de l'exposition universelle de Milan en 2015, que le canton de Berne a décidé de porter différents projets afin de soutenir une alimentation durable et responsable. C'est par la création de plus de 5000 jardins familiaux, des cours de compostage, de l'adhésion des parcs et jardins à BioSuisse, et l'obligation de fournir des couverts réutilisable et/ou consignés lors des manifestations publiques que la ville a su innover. Enfin, la ville a un partenariat avec « UrbanFarmers » qui propose des légumes et poissons produits sur le toit d'un ancien dépôt de trains. Cette entreprise ainsi que divers acteurs locaux fournissent la Markthalle en produits frais et régionaux.

UrbanFarmers n'est pas la seule entreprise à cultiver sur les toits, les fermes de Lufa, au Québec sont pionnières dans l'agriculture urbaine. Elles ont débuté en 2009, et 10 ans plus tard, ces serres perchées sur les toits de différentes zones industrielles peuvent produire jusqu'à 11 tonnes de légumes par semaine et tout cela sans pesticide. Avec l'inauguration de leur quatrième serre, ils sont en mesure de nourrir 80'000 personnes par année. L'arrivée du Covid19 et la campagne de sensibilisation pour une consommation auprès des producteurs locaux par les autorités ont largement contribué à la croissance de la demande. D'après le président Jean-Michel Vanier :

*« La demande est là, les gens veulent des produits d'ici : il faut donc produire en conséquence. Ça exige un volume important, c'est sûr, mais c'est de l'agriculture locale. Avec cette nouvelle serre, on double notre capacité de production mais on n'est pas obsédés par le volume. » (Alexis Gacon 2020)*

### **7.1.3 Label Fourchette Verte**

Ce label a pour but de favoriser les repas équilibrés et sains dans les lieux de restaurations collectives comme les restaurants scolaires, les cafétérias, les EMS ou les crèches. Par l'offre de repas diététiquement équilibrer, le label tente de changer les mentalités sur les habitudes alimentaires de ses clients. Il repose sur différents critères qui devront tous être pris en compte lors de la certification, comme la qualité des produits, le tri des déchets et les efforts de sensibilisation

. Un label complémentaire « Ama Terra » est disponible depuis 2016 pour les restaurants offrant des repas aux jeunes enfants (moins de 4 ans) et pour les jeunes et adolescents (5-20 ans). Ama Terra se distingue par d'autres critères liés au développement durable comme la limitation de produit d'origine animale, l'achat de denrées écologiques et socialement responsables tout en respectant les animaux ainsi qu'un renforcement contre le gaspillage alimentaire.

En Suisse, c'est plus de 1'500 restaurants certifiés Fourchette Verte dont 70% concernent des établissements scolaires. L'association désirerait que les cantons membres du label « Fourchette Verte » instaurent le label « Ama Terra » comme complément, si ce n'est pas déjà fait, afin de valoriser au mieux les enjeux liés à la restauration collective. Il y a pour projet d'élargir le label « Ama Terra » aux adultes ainsi qu'aux personnes du troisième âge.

En 2019 à Genève, 279 établissements sont concernés par le label Fourchette Verte, soit cinq de plus qu'en 2018. Le label est soutenu financièrement par 27 communes genevoises soit 60% du canton. La non-adhésion au label est essentiellement économique. En 2019, il y avait 12 retraits pour 17 nouveaux établissements. L'introduction d'une cotisation est le principal motif de recul.

#### 7.1.4 Beelong : l'analyse de l'impact environnemental de vos produits

Comme nous l'avons vu au point 7.1.1, le canton de Vaud souhaite développer la consommation de produit locaux dans la restauration collective. Développé à l'EHL, Beelong s'est répandu dans toute la Suisse, notamment à Genève, dans différentes écoles primaires (Eaux-vives, Pâquis, Plainpalais, école de l'Europe etc.). Beelong est un outil servant à mesurer l'impact environnemental des achats alimentaires. Il a pour but de renseigner les restaurateurs lors de leurs achats alimentaires sur différents indicateurs. Les produits sont soumis à une analyse quantitative et qualitative sur la base des bulletins de livraisons des fournisseurs. Chaque indicateur est noté de A à G, une fois mis en commun il en ressort la note final du produit, également noté entre A à G. Voici les cinq indicateurs clés :

- La provenance (distance et transport)
- La saison (cycles naturels des fruits et légumes)
- Le mode de production (biodiversité, sols et eaux, conditions d'élevage, état des stocks de poissons, techniques de pêche et taille à maturité)
- Le climat et les ressources (CO2, utilisation du sol, stress hydrique, pollution de l'eau)
- La transformation des produits (degré de transformation des produits, bruts ou surgelés)

Par ces indicateurs, l'outil Beelong désire renseigner au mieux et de façon simple les restaurateurs tant sur la qualité du produit que sur son empreinte environnementale. Par cette approche, les acteurs de la restauration peuvent identifier les produits durables qu'ils serviront aux consommateurs. Au-delà d'une analyse environnementale des produits alimentaires, Beelong sert notamment

*« à répondre à des exigences environnementales élevées, s'aligner sur des nouvelles directives et recommandations cantonales et communales en matière d'alimentation durable, satisfaire les consommateurs et les partenaires, communiquer et valoriser les bonnes pratiques et l'engagement pour la proximité et la saisonnalité, renforcer la responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise, faire preuve de transparence, ainsi que valoriser le métier de cuisinier et mettre en avant des valeurs comme le « fait maison » ou encore le développement durable. » (Office fédéral du développement territorial ARE 2016)*

## 7.2 Evolution de notre système alimentaire

Notre système alimentaire actuel ne peut plus continuer à ignorer l'impact qu'a notre production massive sur l'environnement et sur notre santé. Il est urgent de prendre en compte les effets cumulatifs qu'induit l'agriculture conventionnelle à court, moyen et long terme.

*« Ainsi, il vaut peut-être mieux changer la façon de produire et augmenter la diversité de l'agriculture locale. Quand les consommateurs seront prêts à payer le vrai prix des produits agricoles, les paysans passeront du conventionnel industriel à l'agroécologie ou au bio en essayant des nouvelles variétés et pratiques agronomiques. Le vrai prix couvre un salaire honnête et tous les frais de production. Les produits issus de la production conventionnelle industrielle, de proximité ou de l'étranger, portent un fardeau très lourd en externalité (impacts sur la santé et l'environnement) que tous payent indirectement par les impôts. Il faudra donc ajouter le coût de ces externalités au produit conventionnel industriel. Cela va changer la mise, et rendre les produits bio proportionnellement meilleur marché et par conséquent augmenter la demande. »<sup>12</sup> (Biovision [sans date])*

Néanmoins, bien que l'agriculture biologique ait prit une certaine place, sa croissance reste lente malgré l'importance politique et économique qu'elle engendre. Pourtant ce sont bien nos politiciens qui peuvent défendre une telle politique et de ce fait, offrir à la population le droit de pouvoir manger sainement.

Il existe plusieurs leviers, d'un point de vue politique, afin de diminuer l'agriculture conventionnelle et promouvoir d'autres types de culture. Par exemple, réduire les paiements directs versés pour l'agriculture conventionnelle optant pour des produits phytosanitaires. De ce fait, les paysans se tourneraient vers d'autres méthodes de cultures. Comme par exemple, l'agriculture biologique qui, elle, obtiendrait une augmentation de ses paiements directs, ce qui permettrait de motiver un plus grand nombre de paysans à se tourner vers ce mode de culture.

La réduction des surfaces agricoles utilisables par exploitation devrait permettre une augmentation du nombre d'exploitations et ainsi augmenter l'offre et l'attractivité de travail. La prolifération de petites exploitations et le retour des marchés dans plus de communes permettraient une plus grande diversité des produits locaux et ainsi le développement de l'économie locale tout en participant à un système alimentaire responsable et durable.

---

<sup>12</sup> Dr Hans Rudolf Herren

Enfin, un transfert du budget octroyé à la recherche des produits chimiques vers la recherche de nouvelles méthodes de production, sans entrant chimique, permettra également de se diriger vers une agriculture plus durable. Toutefois, ce genre d'application ne peut pas se faire du jour au lendemain et nécessite un temps d'adaptation. Une période de 15 à 20 ans est préconisée afin de laisser au système actuel le temps de pouvoir se transformer. Mais c'est un changement qui doit être opéré le plus rapidement possible afin de permettre aux futures générations de ne pas reproduire nos erreurs.

### **7.2.1 Consommer différemment**

Nous avons pu voir que le comportement d'achat des consommateurs est de plus en plus attentif à la provenance des produits, leur qualité et la manière dont ils ont été produits. Néanmoins, l'offre proposée aux Genevois pour avoir accès à des produits de saison et locaux est, pour une grande majorité des habitants en ville de Genève, difficile d'accès. Coop et Migros sont les géants de la distribution et bien qu'ils proposent des produits issus de l'agriculture biologique, Max Mavelaar, Fair Trade ou GRTA, ils mettent à l'écart un grand nombre de producteurs.

C'est en se détournant de la grande distribution, par un moyen de « buycott » et en s'orientant vers ces petits producteurs qui pratiquent la vente en circuits courts que, nous, consommateurs, pouvons améliorer notre souveraineté alimentaire. Le choix de se détourner d'une économie basée sur le rendement vers une économie « sociale et solidaire » peut, pour un secteur comme l'alimentation, être un réel changement. Ce type d'économie permet non seulement au producteur de pouvoir continuer à faire son travail mais implique à grande échelle le consommateur dans la prise de décision concernant le choix pour sa souveraineté alimentaire. Cette économie, qui se dit inclusive, prend en compte toutes les parties prenantes dans le but de pouvoir grandir ensemble et non pas qu'une partie prenante prenne le dessus sur les autres. Ce qui, depuis un certain nombre d'année est le cas dans le secteur de l'alimentation.

A Genève, le nombre d'exploitations pratiquant la vente en circuit court est conséquent. Parmi ces exploitations, nombreuses sont également certifiées GRTA et bénéficient donc d'une image de qualité, que le label a su développer au fil des années. Cependant, les points de ventes pour ce type de produits sont encore trop dispersés sur la région de Genève. Se déplacer à Cartigny pour du fromage de chèvre, puis à Avully pour de la viande et enfin Collonges-sous-Salève pour des légumes peut très certainement décourager le consommateur d'acheter local. Il n'en reste pas moins que les circuits

courts de distribution sont une excellente alternative d'un point de vue économique et durable à la grande distribution.

Il existe cependant différentes solutions comme « **Le Nid** » qui est une épicerie vendant des produits issus d'une agriculture biologique et locale où les clients sont également les gérants. C'est une épicerie coopérative et participative, c'est-à-dire que les coopérateurs en plus de payer chaque année une cotisation, donne deux heures de leur temps chaque mois afin de faire tourner la boutique. Il n'y a pas de salariés, uniquement des bénévoles (les coopérateurs) qui, par leur implication permettent de faire baisser les charges fixes et donc le prix des produits. Ils peuvent donc proposer un prix juste aux producteurs, tout en affichant des prix concurrentiels pour des produits biologiques, de saison et locaux.

« **L'union maraichère** » est également une solution simple permettant aux consommateurs de trouver une multitude de fruits et légumes cultivés sur les sols genevois à un prix abordable. Présente à Plan-les-Ouates et à Carouge, cette coopérative œuvre pour une production durable et sans calibrage des produits. Limitant ainsi le gaspillage alimentaire, la réduction du bilan carbone, les produits phytosanitaires et les déchets.

« **La ruche qui dit oui** » est également un concept basé sur la livraison de produits locaux. Il existe des lieux, appelés « ruche » dans différentes communes où sont inscrits des producteurs locaux. Il vous suffit de passer commande sur la ruche la plus proche de chez vous et une fois par semaine, vous pouvez aller récupérer vos courses. Malheureusement, aucune ruche n'est disponible sur le canton de Genève mais commence à bien se développer sur le canton de Vaud. Ce système est un moyen simple de pouvoir réunir un certain nombre de produits locaux sans devoir traverser toute la ville.

Le point central de ces initiatives est que la production et la consommation doivent redevenir à une échelle humaine. Il ne s'agit pas de se détourner complètement de la grande distribution mais plutôt de favoriser l'achat de produits durables. De cette manière, le comportement d'achat du consommateur influencera la grande distribution qui devra s'adapter à cette nouvelle demande de denrée responsable. L'application à grande échelle de ce type de consommation ne peut être que bénéfique tant pour l'environnement que pour la santé de la population et de nos terres.

### **7.2.2 Intégrer le consommateur**

Comme mentionné ci-dessus, se tourner vers une alimentation durable doit se faire de façon inclusive. Le consommateur doit, par conséquent, avoir son mot à dire. Actuellement, l'influence qu'a celui-ci sur les décisions politiques concernant le système alimentaire reste limité. Il s'agit notamment d'étendre le droit de recours des organisations de protection des consommateurs et de conférer aux consommateurs le droit de s'associer à des plaintes collectives. Les chercheurs suggèrent aussi à l'Etat d'accorder un plus grand rôle aux consommateurs dans l'exécution des tâches publiques, par exemple, contribuer à la surveillance des denrées alimentaires, comme c'est le cas au niveau communal. Le gouvernement pourrait aussi créer de nouvelles plateformes pour une coopération plus étroite entre les consommateurs et les politiques. (Fred et al. 2020)

## **7.3 Sensibilisation & Education**

La relation qu'a le consommateur avec l'alimentation doit changer, son point de vue doit bouger afin de permettre une meilleure approche sur le long terme. C'est par une éducation inclusive et des incitations fédérales, cantonales et communales que nous responsabiliserons les générations futures à adopter un comportement d'achat responsable et durable.

Depuis avril 2020, l'instauration du Nutri-Score a fait son apparition en Suisse, grâce à l'exemplarité donné par Nestlé. Aldi, Danone, Coop et Migros ont tous emboité le pas et maintenant, de plus en plus de produits avec l'indication du Nutri-score sont disponibles en rayon. Une simple étiquette allant du rouge au vert, avec comme note, des lettres de A à E, servant à indiquer aux consommateurs la qualité nutritionnelle du produit. Ce système incitatif permet de pouvoir faire son choix en toute connaissance de cause. Moins agressif que les pub anti-tabac, il est surtout affiché afin de résumer la qualité nutritive sans devoir déchiffrer les étiquettes illisibles et incompréhensibles. De plus, ce système pousse les entreprises à revoir les composants de certains produits afin que ceux-ci ne s'affichent pas avec une « mauvaise » note (moins de sel, moins de gras, moins de sucre).

Créer un lien entre le consommateur et la nourriture doit se faire dès le plus jeune âge afin que l'enfant puisse s'intéresser et participer à l'élaboration des repas. L'éducation nutritionnelle doit naturellement passer par les parents mais également par les enseignants. A Genève, les enseignants de primaire doivent suivre le plan d'étude romand<sup>13</sup> (PER) qui se trouve être bien maigre sur l'éducation nutritionnelle. Le

---

<sup>13</sup> <https://www.plandetudes.ch/web/guest/education-nutritionnelle>

programme se contente d'aborder les sujets sans réellement rentrer dans le vif du sujet. Le PER n'aborde que les sens et les besoins physiologiques ainsi que l'équilibre alimentaire. Il en revient donc au bon vouloir de chaque enseignant de faire découvrir (ou non) aux enfants de quoi est composé leurs assiettes ou comment se cultivent les fruits et légumes. Organiser des visites à la ferme par saison, la création de potager au sein d'une école, des ateliers cuisines ainsi que l'intervention de divers acteurs comme des diététiciens ou infirmiers peuvent avoir un réel impact positif sur l'éducation alimentaire des enfants ainsi que sur leur perception qu'ils ont de leur repas/assiette.

## 8. Conclusion

Ce travail avait pour but de comprendre notre système alimentaire via la production, la distribution et la consommation et de répertorier qu'elles sont les solutions à adopter à une plus grande échelle afin de se tourner vers une alimentation plus durable. L'agriculture telle que nous la connaissons devra, dans les années à suivre, se transformer si nous ne voulons pas détériorer la seule terre que nous ayons.

Les modes de productions conventionnels ne peuvent plus continuer sur cette même voie. Comme nous avons pu voir, il existe une multitude d'alternatives possibles et bien plus viables sur le long terme. Que ce soit par une agriculture biologique n'utilisant pas de produits phytosanitaires ou par des méthodes de productions respectant les saisons et le cycle de croissance, il existe différentes solutions.

Nous avons constaté qu'orienter ses choix de consommation vers différentes alternatives d'achats comme par exemple consommer local et de saison, se détourner pour certains produits de la grande distribution et soutenir l'économie locale peut engendrer un réel changement positif.

De plus, la diversification des exploitations et un retour à des échelles à tailles humaines peut également améliorer notre souveraineté alimentaire de manière significative. L'accroissement des exploitations biologiques démontre la volonté de suivre un mouvement plus durable liés à nos choix alimentaires. Redonner du sens et soutenir de manière accrue un métier aussi indispensable qu'agriculteur est plus que primordial.

Modifier ses habitudes alimentaires n'est pas une chose facile si l'on a très peu de connaissances sur le sujet, c'est pourquoi l'éducation dans ce domaine doit se faire plus présente notamment chez les jeunes enfants et adolescents. Le rôle du consommateur est de s'informer et faire circuler l'information car au moment de l'achat final, c'est lui, et lui seul, qui prendra cette décision.

La Confédération possède plusieurs outils afin d'orienter notre agriculture et nos habitudes de consommation vers plus de durabilité. Comme un transfert des subventions ou le soutien aux cantons pour des campagnes de sensibilisation. Cependant, bien que ces propositions soient de véritables alternatives, l'application de celles-ci ne peuvent pas remplacer la totalité de notre agriculture actuelle et il n'en demeure pas moins que le commerce international entre la Suisse et l'Union Européenne devra continuer d'exister car nous sommes fortement dépendant pour assurer notre approvisionnement alimentaire.

## Bibliographie

ALEXIS GACON, 2020. Au Québec, l'agriculture urbaine est dopée par la pandémie. In : *Reporterre, le quotidien de l'écologie* [en ligne]. 2020. [Consulté le 7 décembre 2020]. Disponible à l'adresse : <https://reporterre.net/Au-Quebec-l-agriculture-urbaine-est-dopee-par-la-pandemie>.

ANON., [sans date]. *Bio Suisse. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature*. [en ligne]. S.l. : s.n. [Consulté le 24 juin 2020 a]. Disponible à l'adresse : <https://www.bio-suisse.ch/>.

ANON., [sans date]. *bio\_in\_zahlen\_2019\_f.pdf* [en ligne]. S.l. : s.n. [Consulté le 14 janvier 2021 b]. Disponible à l'adresse : [https://www.bio-suisse.ch/media/Ueberuns/Medien/BioInZahlen/JMK2020/FR/bio\\_in\\_zahlen\\_2019\\_f.pdf](https://www.bio-suisse.ch/media/Ueberuns/Medien/BioInZahlen/JMK2020/FR/bio_in_zahlen_2019_f.pdf).

ARE, Office fédéral du développement territorial, 2012. La Suisse sur la voie du développement durable – Points de repères. In : [en ligne]. 2012. [Consulté le 5 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.are.admin.ch/are/fr/home/medien-und-publikationen/publikationen/nachhaltige-entwicklung/nachhaltige-entwicklung-in-der-schweiz-ein-wegweiser.html>.

ARE, Office fédéral du développement territorial, 2016. Stratégie pour le développement durable 2016-2019. In : [en ligne]. 2016. [Consulté le 5 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.are.admin.ch/are/fr/home/nachhaltige-entwicklung/politik-und-strategie/strategie-nachhaltige-entwicklung-2016-2019.html>.

BIO-SUISSE.CH, 2019. *Le Bio en chiffre 2019* [en ligne]. Rapport annuel. S.l. Disponible à l'adresse : [https://www.bio-suisse.ch/media/Ueberuns/Medien/BioInZahlen/JMK2020/FR/bio\\_in\\_zahlen\\_2019\\_f.pdf](https://www.bio-suisse.ch/media/Ueberuns/Medien/BioInZahlen/JMK2020/FR/bio_in_zahlen_2019_f.pdf).

BIO-SUISSE.CH, 2020. *Bio Suisse. L'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature*. In : [en ligne]. 2020. [Consulté le 24 juin 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.bio-suisse.ch/>.

BIOVISION, [sans date]. *Biovision: Rapport annuel*. In : <https://www.biovision.ch/fr/publications/rapport-annuel/> [en ligne]. [sans date]. [Consulté le 14 janvier 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.biovision.ch/fr/publications/rapport-annuel/>.

CLAIRE CAILLAUD, VOLONTAIRE LFC, 2019. Nutri-Score : Faciliter la compréhension des recommandations nutritionnelles sur chaque produit. In : *Food Ideas* [en ligne]. 2019. [Consulté le 14 décembre 2020]. Disponible à l'adresse : <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/promouvoir-une-alimentation-saine/>.

CORVI, Claude, VIANI, Jean-Pierre, MICHAUD, Isabelle et MARAFICO, Élodie, 2014. «Le groupe de travail reflétait les soucis de tous les acteurs de l'agroalimentaire». In : . 2014. pp. 9.

DAVID TALERMAN, 2014. La pauvreté et les travailleurs pauvres en Suisse. In : *Travailler en Suisse* [en ligne]. 16 juillet 2014. [Consulté le 25 juin 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.travailler-en-suisse.ch/seuil-pauvrete-suisse.html>.

DETA, 2017. Agriculture - Agriculture genevoise en chiffres. In : *GE.CH – République et canton de Genève* [en ligne]. 2017. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.ge.ch/document/agriculture-agriculture-genevoise-chiffres>.

DFAE, 2019. AVIS28: des impulsions pour la Suisse de demain. In : [en ligne]. 2019. [Consulté le 11 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.eda.admin.ch/eda/fr/dfaef/dfaef/aktuell/dossiers/alle-dossiers/avis28.html>.

E. MOYOU, 2019. Population mondiale jusqu'en 2030. In : *Statista* [en ligne]. 2019. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : <https://fr.statista.com/statistiques/564933/population-mondiale-jusqu-en-2030/>.

EDITOR, Damian Carrington Environment, 2018. Avoiding meat and dairy is 'single biggest way' to reduce your impact on Earth. In : *The Guardian* [en ligne]. 2018. [Consulté le 1 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth>.

FERIEL MESTIRI, 2019. 40 ans d'évolution de l'agriculture suisse - rts.ch - Suisse. In : [en ligne]. 2019. [Consulté le 18 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.rts.ch/info/suisse/9826101-40-ans-d-evolution-de-l-agriculture-suisse.html>.

FOUDATION, ProTerra, [sans date]. Businesses supporting more sustainable agricultural practices | ProTerra. In : *ProTerra Foundation* [en ligne]. [sans date]. [Consulté le 10 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.proterrafoundation.org/>.

FOURCHETTE VERTE, 2019. *Rapport d'activité Fourchette verte Genève 2019* [en ligne]. 2019. S.l. : s.n. Disponible à l'adresse : <https://fourchetteverte.ch/article/rapports-d-activite-geneve/>.

FRED, Paccaud, MATTHIAS, Meier et ORI, Schipper, 2020. *Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable: Synthèse du Programme national de recherche PNR 69* [en ligne]. S.l. Swiss National Science Foundation (SNSF). [Consulté le 11 janvier 2021]. Disponible à l'adresse : <http://www.nfp69.ch/fr/actualites-media/publications>.

GROSJEAN, Antoine, 2017. La biodiversité renaît dans nos champs. In : *TDG* [en ligne]. 2017. [Consulté le 1 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.tdg.ch/geneve/actualite/genevoise/biodiversite-renait-champs/story/16426636>.

INSEE, 2015. Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements - Insee Première - 1568. In : [en ligne]. 2015. [Consulté le 11 janvier 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>.

JOAN PLANCADE, 2018. Surcoût des aliments bio: à qui la faute? In : *Bilan* [en ligne]. 2018. [Consulté le 24 juin 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.bilan.ch/economie/surcout\\_des\\_aliments\\_bio\\_a\\_qui\\_la\\_faute](https://www.bilan.ch/economie/surcout_des_aliments_bio_a_qui_la_faute).

KVU CCE CCA, [sans date]. Alimentation – Mes Choix Environnement. In : [en ligne]. [sans date]. [Consulté le 1 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.meschoixenvironnement.ch/mes-choix-alimentation/>.

LAGR, 2019. RS 910.1 Loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture (Loi sur l'agriculture, LAgr). In : [en ligne]. 2019. [Consulté le 18 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/19983407/index.html>.

MARQUES-VIDAL, Pedro, WAEBER, Gérard, VOLLENWEIDER, Peter, BOCHUD, Murielle, STRINGHINI, Silvia et GUESSOUS, Idris, 2015. Sociodemographic and Behavioural Determinants of a Healthy Diet in Switzerland. In : *Annals of Nutrition and Metabolism*. 2015. Vol. 67, n° 2, pp. 87-95. DOI [10.1159/000437393](https://doi.org/10.1159/000437393).

MATÉO PERISSET, [sans date]. (38) MOI, CITOYEN ACTEUR - consommation issue du terroir genevois - YouTube. In : [en ligne]. [Consulté le 1 mai 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.youtube.com/watch?v=sSJlc\\_kynzM&feature=youtu.be&fbclid=IwAR2MihXb\\_sgg828YZed4lrMd7Adv37WTL0TIZhf-JqaXQT8LJ\\_YVreXkEsZ0](https://www.youtube.com/watch?v=sSJlc_kynzM&feature=youtu.be&fbclid=IwAR2MihXb_sgg828YZed4lrMd7Adv37WTL0TIZhf-JqaXQT8LJ_YVreXkEsZ0).

NOUVO, 2018. Ce jeune de 20 ans veut inventer l'agriculture de demain. In : [en ligne]. 2018. Disponible à l'adresse : [https://www.youtube.com/watch?v=SWnYy1QLSV8&t=672s&ab\\_channel=Nouvo](https://www.youtube.com/watch?v=SWnYy1QLSV8&t=672s&ab_channel=Nouvo).

OCSSTAT, [sans date]. Statistiques cantonales - République et canton de Genève. In : [en ligne]. [Consulté le 16 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.ge.ch/statistique/welcome.asp>.

OFAG, 2018. Statistiques de ventes des produits phytosanitaires en Suisse. In : [en ligne]. 2018. [Consulté le 1 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/services/medienmitteilungen.msg-id-71672.html>.

OFAG, Office fédéral de l'agriculture, 2020a. Contribution pour la culture extensive. In : [en ligne]. 2020. [Consulté le 17 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/instrumente/direktzahlungen/produktionssystembeitraege/beitraege-fuer-extensive-produktion.html>.

OFAG, Office fédéral de l'agriculture, 2020b. PA22+. In : [en ligne]. 2020. [Consulté le 11 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/politik/agrarpolitik/ap22plus.html>.

OFAG, Office fédéral de l'agriculture, [sans date]. OFAG. In : [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home.html>.

OFEV, Office fédéral de l'environnement, 2017. Sol: En bref. In : [en ligne]. 2017. [Consulté le 11 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themen/thema-boden/boden--das-wichtigste-in-kuerze.html>.

OFEV, Office fédéral de l'environnement, 2019. Déchets alimentaires. In : [en ligne]. 2019. [Consulté le 2 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themen/thema-abfall/abfallwegweiser--stichworte-a--z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>.

OFEV, Office fédéral de l'environnement, [sans date]. Conséquences de l'alimentation sur l'environnement. In : [en ligne]. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themen/thema-ernaehrung-wohnen-mobilitaet/ernaehrung/ernaehrung-auswirkungen.html>.

OFFICE CANTONAL DE LA STATISTIQUE (OCSTAT), 2018. 500 000 habitants dans le canton de Genève. In : . 2018. pp. 7.

OFFICE CANTONAL DE L'AGRICULTURE ET DE LA NATURE (OCAN), 2019. Réseaux agro-environnementaux genevois. In : *GE.CH – République et canton de Genève* [en ligne]. 19 septembre 2019. [Consulté le 1 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.ge.ch/document/reseaux-agro-environnementaux-genevois>.

OFFICE FÉDÉRAL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES (OSAV), [sans date]. La population suisse se nourrit de manière peu équilibrée. In : [en ligne]. [Consulté le 1 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/dokumentation/nsb-news-list.msg-id-66016.html>.

OFFICE FÉDÉRAL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, ET DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES OSAV, et DFI, 2017. Stratégie suisse de nutrition : savourer les repas et rester en bonne santé. In : [en ligne]. 2017. [Consulté le 13 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.admin.ch/gov/fr/accueil/documentation/communiques.msg-id-67014.html>.

OFFICE FÉDÉRAL DE L'ENVIRONNEMENT, [sans date]. Le gaspillage alimentaire en Suisse. In : [en ligne]. [Consulté le 2 mai 2020]. Disponible à l'adresse :

<https://www.schweizertafel.ch/fr/la-pauvrete/gros-plan-sur-le-gaspillage-alimentaire-en-suisse.html>.

OFFICE FÉDÉRAL DU DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL ARE, 2016. Vers une alimentation responsable - Bonnes pratiques pour les cantons et les communes. In : [en ligne]. 2016. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : [https://www.onex.ch/multimedia/docs/2018/10/alimentation\\_responsable\\_Bonnes\\_pratiques.pdf](https://www.onex.ch/multimedia/docs/2018/10/alimentation_responsable_Bonnes_pratiques.pdf).

OSAV, Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, [sans date]. Résultats concernant la consommation alimentaire. In : [en ligne]. [sans date]. [Consulté le 14 janvier 2021 a]. Disponible à l'adresse : <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch/menu-ch-ergebnisse-ernaehrung.html>.

OSAV, Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, [sans date]. Nutri-Score. In : [en ligne]. [Consulté le 28 décembre 2020 b]. Disponible à l'adresse : <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score.html>.

POULAIN, Jean-Pierre, 2012. «L'alimentation fonde la société, et la transforme». In : *Le Temps* [en ligne]. 28 décembre 2012. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.letemps.ch/societe/lalimentation-fonde-societe-transforme>.

RAPPORT AGRICOLE, 2018. Rapport agricole 2019 - Émissions de gaz à effet de serre provenant de l'agriculture. In : [en ligne]. 2018. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.agrarbericht.ch/fr/environnement/climat/emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-provenant-de-lagriculture>.

RAPPORT AGRICOLE, 2019. Rapport agricole 2019. In : *Rapport agricole 2019* [en ligne]. 2019. [Consulté le 11 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.agrarbericht.ch/fr>.

RTS INFO, 2019. Les distributeurs touchent des marges plus grandes sur les produits bio. In : *rts.ch* [en ligne]. 23 septembre 2019. [Consulté le 1 avril 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.rts.ch/info/economie/10729656-les-distributeurs-touchent-des-marges-plus-grandes-sur-les-produits-bio-.html>.

SAVE FOOD, FIGHT WASTE., [sans date]. SAVE FOOD, FIGHT WASTE. In : *SAVE FOOD, FIGHT WASTE.* [en ligne]. [Consulté le 11 mars 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.savefood.ch/fr/home-fr.html>.

STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2018. Surpoids et obésité, en 2017 - 2017 | Diagramme. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 30 octobre 2018. [Consulté le 14 janvier 2021]. Disponible à l'adresse : </content/bfs/fr/home/statistiken/gesundheitsdeterminanten/uebergewicht.assetdetail.6466130.html>.

STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2019a. Dépenses détaillées des ménages (ensemble des tableaux des années 2015-2017) - 2015-2017 | Tableau. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 19 novembre 2019. [Consulté le 10 mai 2020]. Disponible à l'adresse : </content/bfs/fr/home/statistiken/wirtschaftliche-soziale-situation-bevoelkerung/einkommen-verbrauch-vermoeuen/haushaltsbudget.assetdetail.10867429.html>.

STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2019b. Evolution des données démographiques, 1950-2018 - 1950-2018 | Tableau. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 26 septembre 2019. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : </content/bfs/fr/home/statistiken/bevoelkerung.assetdetail.9466631.html>.

STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2019c. Produit intérieur brut par habitant - 1991-2018 | Tableau. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 27 août 2019. [Consulté le 27 février 2020]. Disponible à l'adresse : </content/bfs/fr/home/statistiken/querschnittsthemen/wohlfahrtsmessung/indikatoren/reales-bip-pro-kopf.assetdetail.9486259.html>.

STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2020a. Agriculture biologique en 2018 - Part de la surface agricole utile occupée par l'agriculture biologique - Pourcent - 2018 | Diagramme. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 16 juin 2020. [Consulté le 14 janvier 2021]. Disponible à l'adresse : </content/bfs/fr/home.assetdetail.13147402.html>.

STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2020b. Agriculture et alimentation - Statistique de poche 2020 | Publication. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 16 juin 2020. [Consulté le 29 juin 2020]. Disponible à l'adresse : </content/bfs/fr/home/statistiken/land-forstwirtschaft/landwirtschaft.assetdetail.13127967.html>.

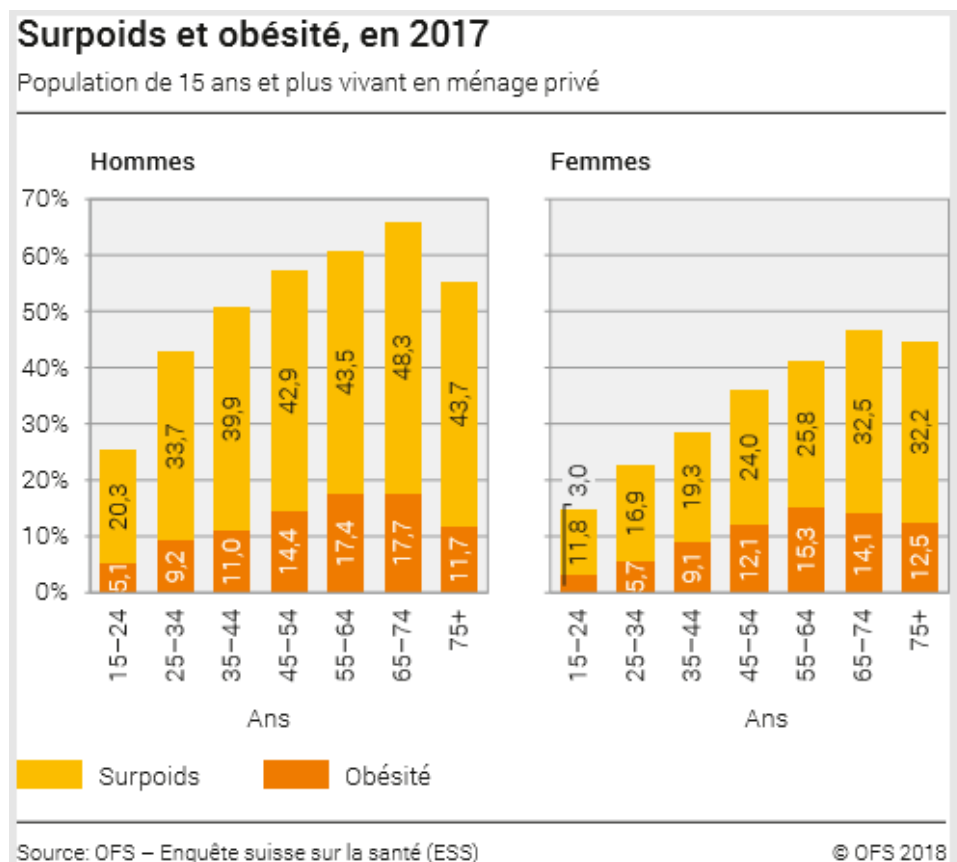
STATISTIQUE, Office fédéral de la, [sans date]. Revenus et dépenses des ménages. In : [en ligne]. [Consulté le 10 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiken/wirtschaftliche-soziale-situation-bevoelkerung/einkommen-verbrauch-vermoegen/haushaltsbudget.html>.

TORALF RICHTER, [sans date]. La main mise de Monsanto et Syngenta sur les fruits et légumes – Fédération romande des consommateurs. In : [en ligne]. [Consulté le 2 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.frc.ch/semences/>.

TRIBUNE DE GENÈVE, 2018. Nourriture: les Suisses parmi les plus économes en Europe. In : *Tribune de Genève* [en ligne]. 2018. [Consulté le 24 juin 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.tdg.ch/suisse/suisses-europeens-depensent-nourrir/story/10027201>.

WILLEMIN, Lucien et COMMENT, Pitch, 2017. *Tu parles Charles !: manger local, c'est loin d'être l'idéal*. Le Locle : G d'Encre. ISBN 978-2-940501-83-0.

## Annexe 1 : Surpoids et obésité



STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2018. Surpoids et obésité, en 2017 - 2017 | Diagramme. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 30 octobre 2018. [Consulté le 14 janvier 2021]. Disponible à l'adresse : [/content/bfs/fr/home/statistiken/gesundheits/determinanten/uebergewicht.assetdetail.6466130.html](https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiken/gesundheits/determinanten/uebergewicht.assetdetail.6466130.html).

## Annexe 2 : pyramide alimentaire



### Habitudes alimentaires en Suisse\*

#### Sucreries, snacks salés & alcool

On consomme chaque jour environ 4 portions au lieu d'une.

#### Huiles, matières grasses & fruits à coque

Mais on consomme chaque jour trop de graisses animales.

#### Produits laitiers, viande, poisson, œufs & tofu

On consomme chaque jour seulement 2 portions de produits laitiers au lieu de 3, et trop de viande.

#### Produits céréaliers, pommes de terre & légumineuses

On consomme chaque jour 2,4 portions au lieu de 3.

#### Légumes & fruits

On consomme chaque jour 3 à 4 portions au lieu de 5.

#### Boissons

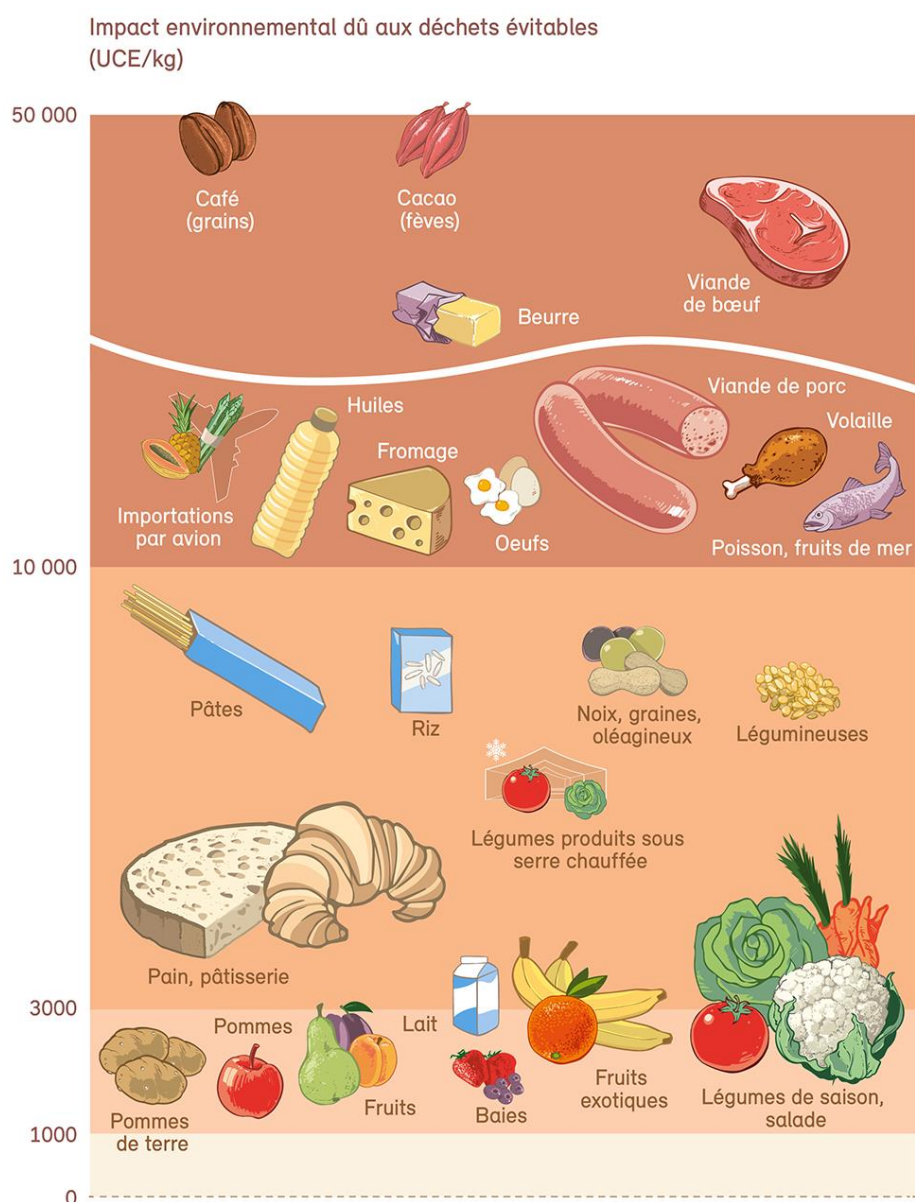
On boit chaque jour 1 à 2 litres (eau, café, thé).

\*Selon l'enquête nationale sur l'alimentation menuCH

OSAV, Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, [sans date].  
 Résultats concernant la consommation alimentaire. In : [en ligne]. [sans date].  
 [Consulté le 14 janvier 2021]. Disponible à l'adresse :  
<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuch/menu-ch-ergebnisse-ernaehrung.html>.

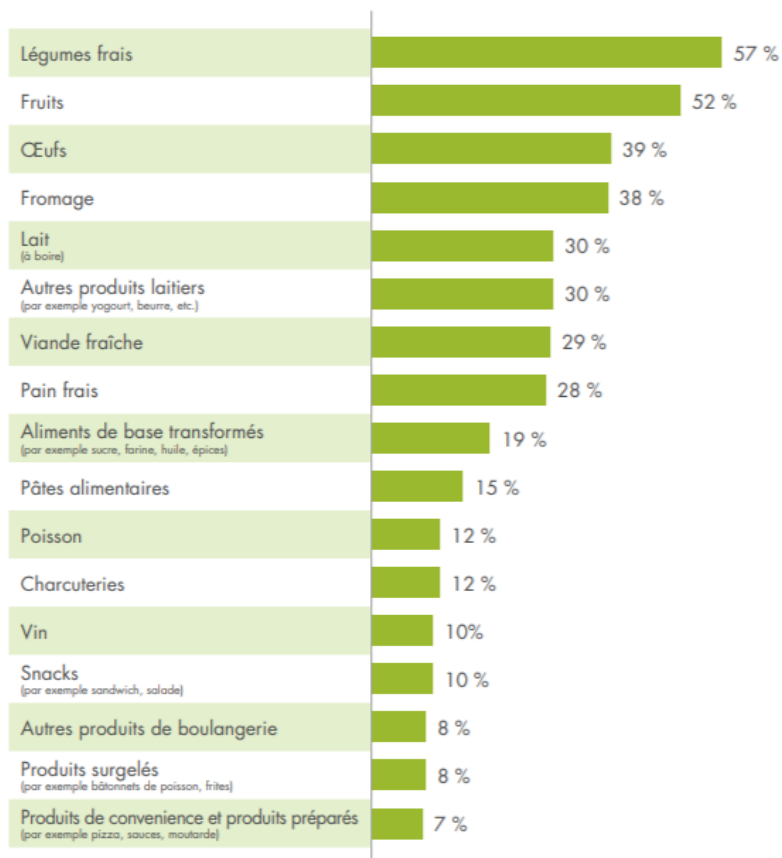
## Annexe 3 : Pollution environnementale des déchets alimentaires

### Quels déchets alimentaires polluent le plus l'environnement ?



OFEV, Office fédéral de l'environnement, 2019. Déchets alimentaires. In : [en ligne]. 2019. [Consulté le 2 mai 2020]. Disponible à l'adresse : <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themen/thema-abfall/abfallwegweiser--stichworte-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>.

## Annexe 4 : Consommation de produits Bourgeon Bio



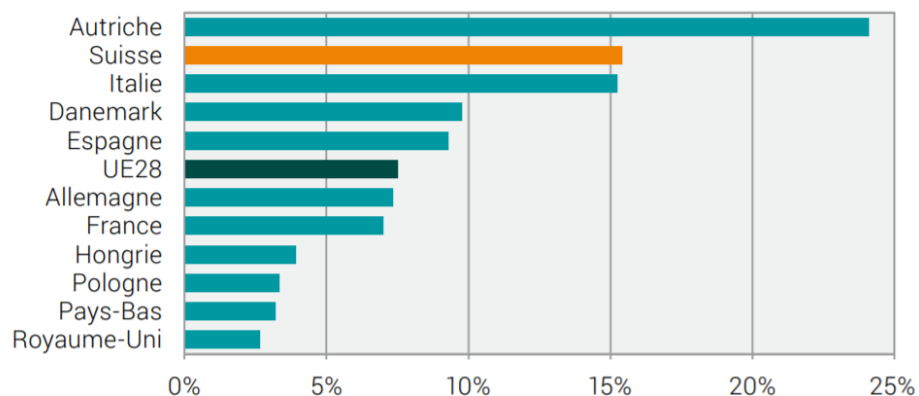
BIO-SUISSE.CH, 2019. *Le Bio en chiffre 2019* [en ligne]. Rapport annuel. Disponible à l'adresse :

[https://www.biosuisse.ch/media/Ueberuns/Medien/BioInZahlen/JMK2020/FR/bio\\_in\\_zahlen\\_2019\\_f.pdf](https://www.biosuisse.ch/media/Ueberuns/Medien/BioInZahlen/JMK2020/FR/bio_in_zahlen_2019_f.pdf).

## Annexe 5 : Agriculture biologique, en 2018

### Agriculture biologique, en 2018

Part de la surface agricole utile occupée par l'agriculture biologique



Source: Eurostat – Recensement agricole

© OFS 2020

STATISTIQUE, Office fédéral de la, 2020. Agriculture biologique en 2018 - Part de la surface agricole utile occupée par l'agriculture biologique - Pourcent - 2018 | Diagramme. In : *Office fédéral de la statistique* [en ligne]. 16 juin 2020. [Consulté le 14 janvier 2021]. Disponible à l'adresse : </content/bfs/fr/home.assetdetail.13147402.html>.