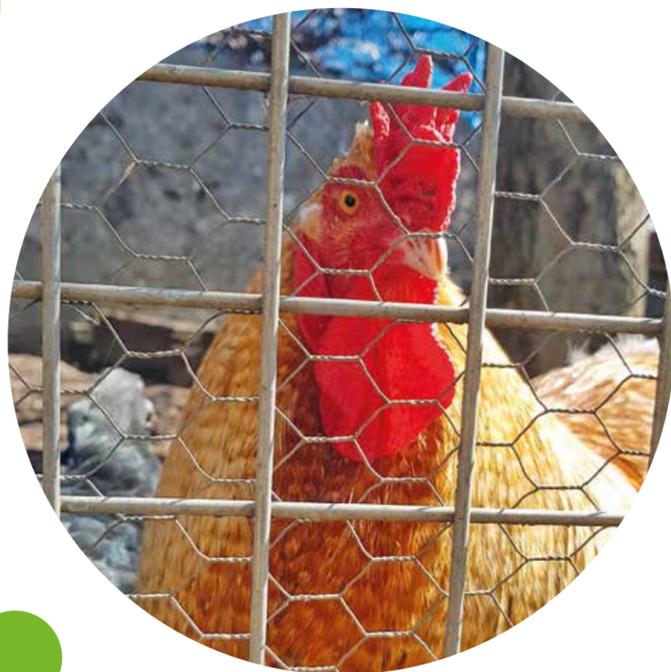


Le Conseil municipal rencontre des acteurs de la Filière alimentaire des Vergers



En 2014, le Forum ouvert qui réunissait les futurs habitants des Vergers pour imaginer ensemble la vie du quartier en construction, voyait naître l'idée d'une vie basée sur une alimentation saine et durable. Dix ans après, où en est-on? Le Conseil municipal lors de sa sortie annuelle est allé à la rencontre de partenaires de ce projet amitioux qui grandit sur territoire meyrinois – et au-delà.

Nous sommes le 16 mars 2024. Il fait frais ce matin. Les membres du Conseil municipal réunis devant la mairie attendent le signal du départ, avec à la main une tasse de café et un roulé à la cannelle fourni par La Fève – Supermarché participatif paysan (SPP). Le ton est donné. Cette journée de visite co-organisée par la ville de Meyrin et la Filière alimentaire des Vergers sera placée sous le signe d'une alimentation saine et durable (et dans ce cas, délicieuse).

Dans le car qui les emmène vers le coteau de Coligny pour la première visite, l'ambiance est à la détente. Les conseillères et conseillers écoutent Reto Cadotsch, un inspirateur de la première heure du projet alimentaire des

Vergers. Paysan retraité, il a fondé les Jardins de Cocagne à Genève, et de multiples projets autour de l'agriculture contractuelle de proximité. Il œuvre depuis plus de 50 ans à recréer du lien entre producteurs et consommateurs.

Une gouvernance pour l'alimentation

Pour ce militant de longue date, les collectivités doivent absolument reprendre la main sur l'alimentation, inféodée pour une large part au système agro-industriel depuis la fin des années 1960. «Aujourd'hui, il n'existe plus de gouvernance mondiale sur l'alimentation. L'Organisation mondiale du commerce, qui gère les échanges de biens au niveau global, s'est séparée de l'ONU, et n'entretient pas de lien avec le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC). L'alimentation est le seul secteur lié aux droits fondamentaux qui peut être dérégulé au niveau global et délocalisé. Il faut en profiter pour recréer une gouvernance locale dans ce domaine.»

Une politique meyrinoise de long terme

Marco Fontanini, président de la commission alimentation durable du Conseil municipal, explique ensuite comment la ville de Meyrin s'est approprié cette ambition de fournir une alimentation saine et durable à sa population. Le Conseil administratif en a fait un axe majeur de son programme de législation 2020-2025. Depuis quelques années, il privilégie les circuits courts, les produits locaux, bio et de saison dans ses lieux de restauration collective, ce qui représente plus de 350'000 repas servis chaque année aux aînés, aux jeunes enfants et aux écoliers, auxquels il faut ajouter les aliments servis lors des événements internes à l'administration, ou des événements festifs et associatifs qu'elle organise ou soutient. A l'avenir, elle souhaite également encourager les acteurs de la restauration privée, et à terme toute la population, à adopter les bonnes pratiques en la matière.

Quatre projets «alimentaires» en partenariat

La Ville soutient depuis des années le projet alimentaire meyrinois né en 2014. Reto Cadotsch évoque comment, à Meyrin, la longue collaboration entre les tenants d'une filière alimentaire locale et l'administration communale a donné naissance à quatre projets communs. La légumerie de la ferme de La Planche réhabilitée par la Ville transforme des légumes cultivés en circuits courts et bio pour la restauration collective meyrinoise. La Coopérative meyrinoise de transition écologique (COMETE) lancée officiellement en janvier 2023 vise à développer des écosystèmes économiques alternatifs, locaux et durables adaptés à l'urgence climatique. Les paniers Locals «solidaires»,



en partenariat avec la Fondation Meyrinoise du Casino (FMC), distribueront dès ce printemps des aliments de qualité à ceux qui n'y ont pas accès pour raisons économiques et culturelles, tout en sensibilisant cette population à une alimentation saine. Finalement, un projet de future «caisse alimentaire» démocratique et solidaire est en gestation. L'idée est de rendre aux citoyens le pouvoir sur leur alimentation en réunissant des membres qui cotisent selon leurs revenus, mais reçoivent tous le même nombre de crédits de consommation dans des magasins conventionnés. Ceux-ci distribuent une alimentation locale et de qualité : paniers alimentaires, restaurants, alimentation, artisans, vente directe, etc.

Aller à la rencontre

Finalement, la politique communale comme exprimée dans le programme de législature vise aussi à créer des occasions d'amener la population à la rencontre des producteurs et des paysans locaux, à la ferme des Vergers ou ailleurs. Cette journée du 16 mars est précisément l'occasion pour les élus d'aller à la rencontre de partenaires de la Filière alimentaire des Vergers et stimuler leur réflexion. Car cet outil innovant de changement nécessite aussi d'être nourri et inspiré continuellement.

Prise de conscience

Après trois visites riches d'enseignements et d'échanges (voir ci-après), la joyeuse assemblée est rentrée sur la rive droite avec de belles images dans les yeux, les papilles réjouies et un petit sachet de pâtes bio et locales dans les mains. Et, dans la tête, peut-être une prise de conscience encore plus affûtée sur l'agriculture paysanne à Genève et sur les enjeux de l'alimentation en général.

Ariane Hentsch



1^{RE} VISITE. DOMAINE DE LA VIGNE BLANCHE À COGNIGNY, CHEZ SARAH MEYLAN-FAVRE, EN COMPAGNIE DU DOMAINE DU MIOLAN

Les conseillères et conseillers sont accueillis par Sarah Meylan, œnologue qui gère en fermage total l'unique vignoble colognote, comme déjà son arrière-grand-père, en surplomb de la rade de Genève. Les 7 hectares de vignes sont exploités en biodynamie depuis 2016. Son époux, Bertrand Favre, gère le domaine de Miolan à Choulex avec la même approche pour les vignes, et en bio pour l'agriculture.

Approche biodynamique

«La biodynamie tient compte des cycles lunaires pour planter les graines, effectuer les gestes d'entretien ou traitement naturels, nourrir le sol, récolter les produits de la terre, sortir les animaux, ou encore mettre le vin en bouteille. Les jours se répartissent en «jours fruits», «feuilles», «racines» ou «fleurs», pour indiquer quel geste doit être effectué quand. Le concept est d'aider les plantes à croître et rester en bonne santé, comme en homéopathie. Avec un certain bon sens et une dose d'instinct aussi», explique Sarah Meylan. Certains jours sont également plus propices à la dégustation d'un vin ou d'un autre. Le travail est minutieux, le rendement est moindre, mais la qualité est là. Les résultats sont en effet probants. Quant au label Bio Suisse, il demande de renoncer aux produits de synthèse.

Causes et dangers humains

Bertrand Favre, fermier au domaine de Miolan à Choulex, et époux de Sarah Meylan, souligne que les traitements sont aujourd'hui obligatoires contre les maladies et en raison du dérèglement climatique. «On préférerait ne pas traiter, même en bio, mais si on renonçait, on pourrait simplement abandonner nos cultures. L'impact des activités humaines est tel aujourd'hui qu'on est obligé de protéger notre agriculture.» L'approche bio est aussi une force politique. «Traiter avec des éléments naturels rend également indépendant des entrants synthétiques qui pourraient venir à manquer en cas de perturbation grave de l'équilibre géopolitique», précise l'agriculteur.

Un élan moral aussi

Les approches bio et biodynamiques sont contraignantes mais les effets sur la richesse de nos sols et la qualité de nos produits sont visibles. Pour Sarah Meylan, «c'est aussi rassurant et un soulagement moral de savoir que l'on n'affecte plus ni les sols, ni les plantes, ni les travailleurs, ni les consommateurs avec des produits nuisibles pour la santé de la nature et des humains.»



LA FILIÈRE ALIMENTAIRE DES VERGERS, QU'EST-CE QUE C'EST ?

La Filière alimentaire des Vergers est une association qui réunit quatre coopératives ancrées dans l'écoquartier des Vergers, et qui œuvrent dans une vision «de la fourche à la fourchette», soit de la production à la transformation, puis à la distribution des aliments. Il s'agit de la Ferme des Vergers, de la Coopérative des ateliers paysans (CAP), de La Fève – Supermarché participatif paysan et de l'Auberge des Vergers. Leurs activités et liens mutuels ont pour buts de favoriser une agriculture paysanne circulaire (pas d'engrais, et réutilisation des déchets organiques), les circuits de proximité et la réinstallation d'ateliers de bouche. Une approche qui vise à garantir une nourriture plus saine et plus écologique.



photos © Ariane Hentsch

2^E VISITE.
«CHEZ LA SIMONE, L'ÉPICERIE
OÙ L'ON MANGE» À CHOULEX,
CHEZ STÉPHANIE JOUSSON

Chez la Simone, au cœur du village, on y trouve un petit jardin, une épicerie, et deux ou trois tables où s'accouder lorsque la cuisinière est inspirée. Les repas y sont confectionnés à partir de produits locaux biologiques et de saison, qui n'ont pas trouvé preneurs et qui demandent à être transformés pour ne pas être perdus. Le mot d'ordre est «zéro gaspillage». «Depuis notre ouverture, rien n'a été mis à la poubelle, pour le respect du vivant, du semis jusqu'à l'assiette, avec de la gratitude pour tous les intervenants: la pluie, le soleil, les paysans, producteurs, etc. On ne jette rien chez la Simone!». Le repas fut très bon et presque toutes et tous ont fini leur assiette, selon les instructions!



photos © Ariane Hentsch

3^E VISITE,
FERME DES VERPILLIÈRES À CHOULEX, CHEZ THOMAS
ET ANTOINE DESCOMBES

Les frères Descombes sont co-fondateurs de la Filière alimentaire des Vergers. Ils ont créé la ferme des Verpillères à partir de la propriété de leurs oncles. Ici, le quotidien tourne autour de l'élevage, de la culture de céréales et d'un moulin. Tous les produits sont vendus «en direct» à travers l'affaire TourneRêve, pour aller vers les consommateurs et limiter les déplacements d'achat motorisés.

Un moulin à pierre

Il ne reste que deux moulins paysans aujourd'hui à Genève, qui permettent de faire des spécialités de pains et pâtes, et connaître l'origine précise de la farine. Le moulin des Verpillères fonctionne avec une pierre taillée et un moteur automatique. Ce moulin offre moins de rendement que les moulins modernes, mais une meilleure qualité de farine que dans la majorité des processus industriels. L'enveloppe du grain, le son, est séparé et donné aux cochons de la ferme. Le germe très protéiné est conservé, comme les vitamines et les sels minéraux, ce qui est intéressant au niveau diététique.

Des poules détendues

Aux Verpillères, les poules ont un espace extensif à leur disposition. Leur rendement d'un œuf tous les trois jours est naturel, non poussé comme dans l'industrie où les espèces exploitées ont été conçues pour obtenir une production quotidienne. Elles sont charnues, et peuvent être mangées lorsqu'elles ne pondent plus. Pour compléter le tableau de cette exploitation voisine de la prison de Champ-Dollon, des cochons et des moutons élevés selon des méthodes bio pour absorber les déchets organiques du moulin, produire une fumure organique des sols et tondre les prairies obligatoires.

