

Promouvoir les productions alimentaires locales dans une logique de circuits courts



Valoriser les activités et les productions agricoles locales, en favorisant la mise en relation des agriculteurs avec les consommateurs locaux

Enjeux

Les productions agricoles sont le fondement des filières alimentaires que l'on souhaite consolider au niveau territorial. Même si la part des besoins alimentaires qui peut être couverte au niveau local est limitée par le caractère très urbain du canton, soutenir ces productions est essentiel. D'une part, il est encore possible d'augmenter substantiellement la part locale de l'alimentation (les 10% actuels pourraient être doublés si l'on considère le périmètre du Grand Genève¹). D'autre part, la valorisation des produits locaux est un levier efficace pour rapprocher les consommatrices et consommateurs de la production agricole locale. Ceci permet non seulement de les sensibiliser sur l'origine et la qualité de leur alimentation, mais aussi de favoriser une meilleure compréhension des défis auxquels doivent faire face les productrices et producteurs locaux, en lien notamment avec les changements climatiques (voir mesure 5.4).

Il s'agit donc de soutenir et valoriser les productions locales, mais aussi de sensibiliser la population sur les enjeux que comportent nos choix alimentaires, pour la santé, l'environnement et l'économie locale.

Marges de manœuvre communales

Il est du ressort de la Commune, dans le cadre de ses compétences d'aménagement du territoire, de garantir des conditions favorables aux productions alimentaires locales : préservation du foncier, encadrement des activités de loisir dans l'espace rural, etc.

Elle se doit également d'être exemplaire, en favorisant les produits locaux dans les cantines scolaires et pour les événements qu'elle organise elle-même (au sein de l'administration comme sur son territoire).

En parallèle, la Commune peut contribuer à faire connaître les activités et produits agricoles locaux auprès des habitants, notamment par la promotion de la vente directe.

Actions territoriales

- Donner la priorité aux produits locaux dans les cantines scolaires (3.1.2)
- Donner la priorité aux produits locaux dans les événements organisés par la Commune (3.1.3)
- Promouvoir la vente directe des producteurs locaux, par exemple à travers l'organisation des marchés (3.1.4)
- Sensibiliser la population aux différentes contributions apportées par les activités agricoles locales (productions alimentaires mais aussi valorisation des sols, préservation des paysages, etc.) (3.1.5)

Exemplarité communale

- Donner la priorité aux produits locaux dans les événements internes à l'administration (3.1.1)

Ouvrir pour la réduction de l'empreinte carbone liée à la transformation, aux emballages et à la distribution des produits alimentaires



Ouvrir pour une simplification et une relocalisation des filières alimentaires, dans un esprit de réduction du transport, du stockage, des transformations et des emballages

Enjeux

La longueur et la complexité des filières alimentaires (liant le producteur au consommateur final) sont des éléments déterminants de l'impact carbone de notre alimentation actuelle. Plus les aliments ont dû être stockés longtemps, plus ils ont dû être transportés, plus les transformations subies sont nombreuses et les emballages sont développés, plus les consommations d'énergie et de matière, et donc les émissions de gaz à effet de serre, s'accroissent.

L'objectif est donc d'impliquer les acteurs de la transformation et de la distribution dans une démarche de simplification et relocalisation des filières alimentaires, au bénéfice non seulement du climat, mais aussi de la sécurité d'approvisionnement alimentaire, de l'économie locale ainsi que de la santé (produits plus frais, moins transformés..).

Au niveau local, ce sont principalement les artisans de bouche (boulangers, traiteurs, restaurateurs, etc.) et commerçants qu'il s'agit de sensibiliser sur l'origine et la saisonnalité des produits qu'ils utilisent, tout en les incitant à réduire l'utilisation des emballages.

Marges de manœuvre communales

La Commune se doit de sensibiliser et accompagner les professionnels de son territoire, notamment en relayant les mesures définies au niveau cantonal (pour les emballages, en lien avec la loi sur les déchets).

De manière plus ponctuelle, mais avec des effets importants en termes de sensibilisation, la Commune a le devoir de donner l'exemple en orientant l'offre alimentaire et en limitant l'usage des emballages pour les événements organisés sur son territoire (par ex. pas d'emballage jetable, pas d'eau en bouteille, etc.). Elle peut le faire de manière directe lorsqu'elle en est organisatrice, via une charte ou convention lorsqu'elle met à disposition des espaces et infrastructures pour des tiers.

Actions territoriales

- Supprimer la vaisselle et les emballages à usage unique dans les manifestations organisées sur le territoire de la commune (via charte) (3.2.2)
- Favoriser l'implantation d'artisans de bouche et de commerces alimentaires valorisant les circuits courts et oeuvrant pour une minimisation des emballages (3.2.3)
- Sensibiliser à l'empreinte carbone globale de l'offre alimentaire lors d'événements organisés par des tiers sur le territoire de la commune (origine, saisonnalité, emballage, etc.) (3.2.4)

- Accompagner les artisans de bouche et commerces locaux pour une réduction des emballages sur la base des programmes cantonaux (3.2.5)
- Accompagner les habitants pour une réduction des emballages (3.2.6)

Exemplarité communale

- Favoriser la prise en compte du critère carbone dans les événements internes organisés par la Commune (3.2.1)

Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire



Favoriser une meilleure adéquation entre achats et besoins, et faciliter la valorisation des restes et invendus, pour limiter le gaspillage lié aux aliments non consommés

Enjeux

À l'heure actuelle, 30 à 40% de la nourriture produite n'est pas consommée¹. L'impact carbone de ce gaspillage alimentaire varie fortement selon les catégories d'aliments. Il dépend non seulement des volumes non consommés, mais aussi des modes de production et de l'origine de ces aliments.

Ainsi, c'est principalement en raison des grands volumes en jeu que les légumes et pommes de terre ou encore les produits de boulangerie gaspillés ont un fort impact carbone, tandis que pour le café, le chocolat ou encore les produits exotiques, c'est davantage l'origine qui est en cause.

Les ménages et la restauration, respectivement responsables d'environ 40 et 15% du gaspillage total¹, sont des cibles prioritaires pour agir localement contre le gaspillage alimentaire. Les enjeux sont toutefois différents pour ces deux catégories d'acteurs. Pour les premiers, ils se situent au niveau de l'adéquation des quantités achetées par rapport aux besoins, ainsi que des modes de conservation et de préparation des aliments. Pour les seconds, ils portent davantage sur l'adaptation des menus et de la taille des portions, ainsi que sur la valorisation des restes et invendus.

Actions territoriales

- Promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des restes par les prestataires externes de services (3.3.3)
- Relayer auprès des ménages, des artisans de bouche et des commerces les mesures cantonales pour la réduction du gaspillage alimentaire (3.3.4)

Marges de manœuvre communales

La Commune a un devoir d'exemplarité dans ses propres pratiques, que ce soit pour la restauration collective dans les écoles (à travers les conventions avec les prestataires), ou pour les collations et événements qu'elle organise elle-même.

Vis-à-vis des ménages et des restaurateurs, elle pourra se positionner en relais des mesures élaborées au niveau cantonal, qui visent notamment à accompagner et sensibiliser les ménages et faciliter les dons alimentaires aux organisations caritatives.

Exemplarité communale

- Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire au sein de l'administration communale (3.3.1)
- Mettre en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire dans les événements organisés par la Commune (3.3.2)

Accompagner un changement progressif des régimes alimentaires



Œuvrer pour une augmentation de la part de produits locaux et de saison dans la consommation des ménages, favoriser un accès équitable à une alimentation saine

Enjeux

Pour une même quantité d'aliments, l'impact carbone varie très fortement d'un type de produit à l'autre. La viande (en particulier la viande rouge), le poisson, les produits laitiers, mais aussi les produits provenant de destinations lointaines ou subissant de multiples transformations et/ou de longs stockages sont de ce point de vue les plus problématiques.

Il s'agit donc de réduire la part relative de ces produits dans nos régimes alimentaires, au profit de plus de fruits et légumes locaux et de saison, de légumineuses, etc. Ces changements constituent aussi un enjeu pour la santé, en particulier en ce qui concerne la consommation de viande, de produits très transformés mais aussi de boissons sucrées (fort impact carbone lié notamment aux emballages).

L'évolution progressive des habitudes alimentaires passe bien sûr par la sensibilisation et l'accompagnement des ménages. Parallèlement aux actions ciblées sur la «demande», il est toutefois essentiel de réfléchir aussi à l'évolution de «l'offre», dans le but notamment de garantir l'accès à des produits locaux et de saison pour toutes les catégories de populations.

Actions territoriales

- Développer les potagers urbains sur les parcelles publiques et privées communales et relayer les outils cantonaux à destination de la population (3.4.2)
- Inciter les acteurs privés à mettre à disposition des parcelles pour des potagers urbains (3.4.3)
- Sensibiliser les habitants et acteurs économiques du territoire à une alimentation saine et durable (3.4.4)
- Développer des événements culturels dédiés aux filières alimentaires, du producteur au consommateur (3.4.5)

Marges de manœuvre communales

La Commune doit en premier lieu donner l'exemple, en privilégiant les produits locaux et de saison, ainsi que les menus végétariens dans les collations et événements qu'elle organise. La restauration scolaire est un autre levier important pour initier les enfants à des modes d'alimentation sains, mais également pour sensibiliser les familles aux enjeux liés aux régimes alimentaires.

Les actions portées par la politique de cohésion sociale représentent dans ce contexte un relais pertinent pour sensibiliser et soutenir les catégories de populations les plus fragilisées, dans un souci notamment de promotion de la santé.

Exemplarité communale

- Opter pour des collations et repas sains et bas carbone au sein de l'administration (3.4.1)

