

# Pourquoi l'alimentation de demain ne se joue pas que dans nos campagnes

par [Nina Schretr](#), [Heidi.news](#)



Image d'illustration. | Keystone/AP Photo/Daniel Ochoa de Olza

Les systèmes alimentaires urbains peuvent-ils devenir plus durables? Quels moyens d'action spécifiques les villes peuvent-elles exploiter? Quelles sont les stratégies développées du local à l'international? Autant de questions auxquelles tente de répondre la trilogie de conférences [«Les villes au cœur de la transition vers une alimentation durable»](#) organisées par [l'association Agrarinfo](#). Rendez-vous était donné le 13 octobre à l'Auberge des Vergers, dans l'écoquartier de Meyrin, pour la première rencontre. *Heidi.news* y était.

**Pourquoi on y est allé.** Entre 700 et 800 millions de personnes ont souffert de la faim en 2021, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui fête sa création le 16 octobre. «Et les villes dans tout ça?», demande Dominique Burgeon. Le directeur du bureau genevois de la FAO tisse le lien en chiffres:

- En 2050, près de trois personnes sur quatre vivront en villes, le double d'aujourd'hui;
- Les villes consomment déjà 70% de l'apport alimentaire mondial et 80% de l'énergie mondiale produite.

**A l'échelle nationale.** La Suisse aussi est largement concernée par la thématique, ajoute Alwin Kopse, responsable des affaires internationales et systèmes alimentaires à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG):

- 75% Suisses vivent dans des zones urbaines ou périurbaines
- 36% des paiements directs sont versés à des exploitations agricoles situées dans des espaces urbains, et même l'intégralité dans le canton de Genève. Paradoxalement, la moitié de la production genevoise est exportée, souligne de son côté Sara de Maio, secrétaire générale de ma-terre, la maison de l'alimentation du territoire de Genève.

Une quarantaine de personnes écoutent assidûment dans le sous-sol de l'Auberge des Vergers, à quelques mètres au-dessous de clients qui sirotent un café. L'après-midi consistera en une

succession de zooms sur les transformations des systèmes alimentaires, pour partir du constat mondial jusqu'à la situation particulière de Genève, en passant par les partenariats Nord-Sud et la stratégie nationale suisse.

**La notion émergente de système.** Dans les nombreuses présentations, les exemples concrets de ce qui a été fait et, surtout, les conclusions sur l'efficacité (ou pas) des outils mis en place sont rares. «Il faut dire que le fait de considérer l'alimentation en systèmes, et pas uniquement en se focalisant sur les agriculteurs ou les consommateurs, est plutôt nouveau, note Valentina Hemmeler Maïga, directrice générale de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) de Genève, qui a modéré la table ronde. Mais on voit que c'est là, dans les considérations locales ou internationales. C'est une bonne chose.»

La nouveauté de l'approche est ici: l'alimentation saine et durable est pensée à une autre échelle. Dominique Burgeon en énumère les objectifs:

- synergie entre zones urbaines et rurales
- inclusion sociale et équité
- résilience aux chocs climatiques et durabilité
- connexion du système alimentaire aux autres systèmes: commercial, santé...

Voilà pour la théorie. Comment concrétiser tout cela par la suite? Plusieurs approches sont évoquées:

**L'approche systémique.** Soit, le fait de penser l'alimentation comme un système dans lequel s'imbriquent de nombreux secteurs et milieux. En général, «les solutions sont orientées sur la production, plutôt que de privilégier les approches systémiques, regrette Alwin Kopse, de l'OFAG. Il n'y a pas de réflexion à l'échelle du système, avec tous les acteurs de la chaîne alimentaire.» Le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires illustre cette volonté et dynamique, souligne-t-il. Nous n'en sommes néanmoins qu'au début: le sommet n'a pas abouti à un accord clair sur le type exact de transformation dont on a besoin.

**La mutualisation des connaissances,** afin «de ne pas réinventer la roue constamment», souligne Sara de Maio, de ma-terre. Celle-ci peut se faire entre villes d'un même pays, explique Alwin Kopse, s'appuyant sur l'exemple des dialogues Lausanne-Genève ou Zurich-Bâle, qui ont abouti à l'idée de créer un organisme indépendant pour coordonner et renforcer les réseaux locaux d'acteurs.

La mutualisation peut aussi se faire à l'échelle internationale, ajoute Rudolf Lüthi, responsable Eau, alimentation et climat chez Helvetas. Après avoir encadré des enquêtes de terrain à Mbeya (en Tanzanie), Cox's Bazar (Bangladesh) mais aussi en Suisse, il retient notamment que

*«l'apprentissage se fait dans les deux sens: les villes développées ont aussi à apprendre de celles des pays en voie de développement. Par exemple, l'économie circulaire locale est beaucoup plus présente dans les villes du Sud.»*

Et la mutualisation est d'autant plus intéressante que les villes étudiées rencontrent des difficultés partagées, comme des variations de prix importantes au sein des systèmes alimentaires urbains, ajoute Rudolf Lüthi.

**Le dialogue.** Le maître-mot de l'après-midi, qui découle de l'approche systémique. Le dialogue entre tous les acteurs d'un système alimentaire, du gouvernement à la population en passant par les entreprises, est indispensable pour définir une stratégie commune à l'échelle d'un territoire, insiste Gaétan Morel, chargé de projet économie locale et durable de la Ville de Genève. Le responsable du

programme «Nourrir la ville» illustre le résultat avec Festi'Terroir, la mise en place de menus semi-végétariens dans les écoles et les potagers urbains.

Mais au-delà du dialogue, c'est bien une gouvernance «à définir collectivement» qui peut permettre une transition durable, ajoute Gaétan Morel. «Doit-il s'agir d'un forum ouvert, d'une plateforme, d'un organe consultatif? Et qui serait légitime pour y participer»? Ces questions, comme beaucoup d'autres, resteront ouvertes. De son côté, Alwin Kopse, de l'OFAG, souligne l'existence de [l'assemblée citoyenne pour la politique alimentaire](#), un processus unique qui se terminera à la fin de l'année.

**La volonté politique.** «Nous avons besoin de mesures politiques, affirme Martin Sonneveld, directeur exécutif du comité national suisse de la FAO. La transition vers des systèmes alimentaires urbains durables est un problème fédéral, mais aussi cantonal et social.» Il s'appuie sur deux projets de recherche de l'EPFZ, [RUNRES](#) et [NICE](#), pour en dégager deux leviers:

- promouvoir les innovations au niveau local (réusage des déchets organiques comme fertilisants, par exemple);
- renforcer les liens entre les villes;
- la nécessité de comprendre les spécificités locales.

La Suisse devrait ainsi soutenir les projets en agro-écologie, tout en prenant en compte les externalités. Martin Sonneveld:

*«L'agro-écologie est fonctionnelle, et pas uniquement dans le cadre de petites exploitations. Il est possible de la développer à grande échelle, mais il faut pour cela une volonté politique.»*

A ce sujet, le Conseil des Etats [se prononcera cet hiver](#) sur la Politique agricole à partir de 2022 (PA22+) proposée par le Conseil fédéral, qui adopte justement [une approche globale de système alimentaire](#).

**Des questions ouvertes.** Lors de la table ronde qui suit les présentations, les questions fusent: quelles répercussions de systèmes alimentaires durables sur les prix des aliments? La part de l'alimentation dans le budget des ménages, qui est environ de 12%, devrait-elle augmenter? Doit-on intégrer un droit à l'alimentation dans la constitution, comme le Grand Conseil genevois l'a décidé fin septembre? Les grands distributeurs ayant aussi leur part de responsabilité, comment changer l'organisation de la distribution des denrées alimentaires?

Le sujet est loin d'être épuisé, et ne le sera pas avec les conférences qui bouclent la trilogie, le 15 octobre à Bâle sur la transformation démocratique et le 16 octobre à Zurich à propos des changements de comportements alimentaires.