

Petite histoire du projet alimentaire
de l'écoquartier des Vergers

2014 | 2024 | 2034

NOURRIR UN QUARTIER
UNE PLANÈTE



LE PROJET ALIMENTAIRE DE L'ÉCOQUARTIER DES VERGERS DANS LE CANTON DE GENÈVE ATTIRE CHAQUE ANNÉE DE NOMBREUSES VISITES, EN PARTICULIER DES ÉCOLES D'ARCHITECTURE ET D'URBANISME AINSI QUE DES REPRÉSENTANT.ES DE COLLECTIVITÉS PUBLIQUES PROVENANT DE TOUTE L'EUROPE.

PARTANT D'UNE INITIATIVE CITOYENNE IL FAIT L'OBJET D'UN FILM - MANGER C'EST POLITIQUE* - QUI EXPLIQUE COMMENT LE PROJET S'INTÈGRE AUJOURD'HUI DANS LA POLITIQUE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE MEYRIN.

PRÉAMBULE

Voici l'histoire d'une expérience citoyenne et paysanne pour créer une nouvelle filière alimentaire avec l'objectif de nourrir un quartier de quelque 3'000 habitant.es en circuits courts.

Elle n'a pas la prétention de retracer toutes les étapes du projet, ni de rendre un hommage à la hauteur de l'incroyable investissement des centaines de personnes qui continuent de se mobiliser pour le pérenniser. Sans cet engagement, en particulier pour créer puis gérer une nouvelle fondation et quatre nouvelles coopératives alimentaires de quartier, ce projet n'aurait pas vu le jour.

Nous tenons ici à remercier chaleureusement toutes ces personnes qui ont cru et croient encore à un projet qui tente de rapprocher paysan.nes et citoyen.nes pour montrer qu'un autre monde est possible.

Nous tenons également à souligner que cette histoire ne présente que le point de vue très partial de quelques personnes ayant eu la chance d'être là, à l'origine du projet. Nous espérons qu'elle vous donnera envie de vous engager, vous aussi, pour commencer à imaginer une société de coopération autour de biens communs, plutôt qu'une société de consommation de biens privés.



Une belle réussite diront certains.es, un bel échec selon d'autres.

Pour nous qui l'avons vécue, c'est en tout cas une belle histoire que nous souhaitons vous raconter de 2014 à 2024. Puis, de 2024 à 2034, c'est l'histoire telle que nous voudrions la vivre.



Raeto est ingénieur agronome et paysan retraité habitant aux Vergers au sein de la coopérative Voisinage. Il est fondateur des *Jardins de Cocagne* à Genève (1^{ère} ACP** en Europe), également à l'origine des AMAP***. Infatigable impulsor d'idées, Raeto est à la source du projet alimentaire des Vergers.

* Film documentaire produit par les Artisans de la Transition (37min) <https://artisansdelatransition.org/>

** Agriculture contractuelle de proximité (cf. fracp.ch)

*** Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne – équivalent des ACP en France

LA GÈNÈSE DU PROJET

Ve 4
avr.
2014

DANS LA GRANDE SALLE DU FORUM MEYRIN, 170 PERSONNES SONT PRÉSENTES POUR LE 1^{ER} ATELIER PARTICIPATIF DES VERGERS



TOUS ENSEMBLE,
CRÉONS LES VERGERS

Marcos, urbaniste, présente le contexte

Il y aura 3'000 habitant.es dans 30 bâtiments qui seront inaugurés entre 2016 et 2020...

plusieurs écoles, des terrains de foot et une réserve naturelle autour du lac des Vernes qui recueille les eaux du réseau de chaleur.

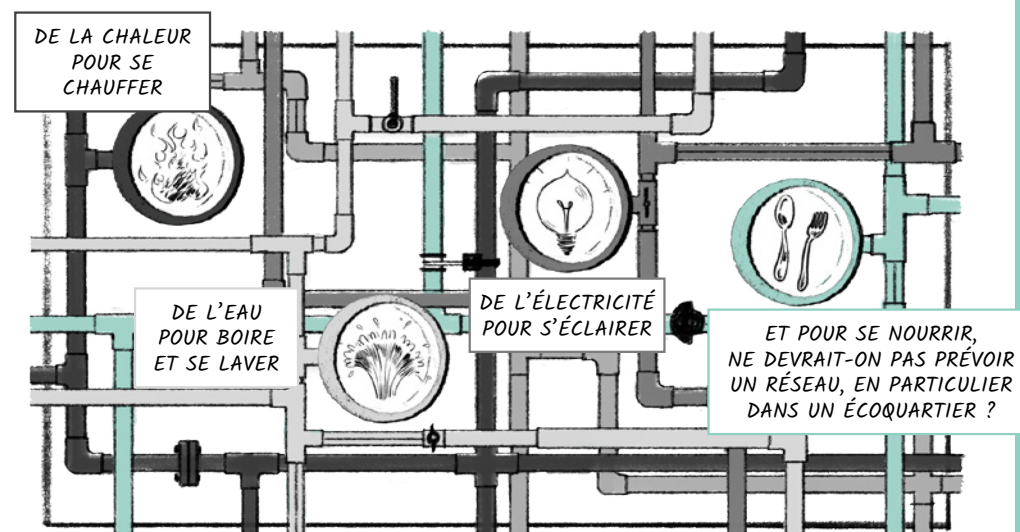
Nous avons également prévu 10'000m² d'arcades en rez-de-chaussée pour en faire un quartier animé.

Ce quartier, nous voudrions l'imaginer et le créer avec vous, futur.es habitant.es et voisin.es.

La ville de Meyrin, propriétaire de 47% des terrains du quartier, a décidé de les attribuer en droit de superficie à des coopératives et à sa Fondation Nouveau Meyrin, de sorte que, dès maintenant, les Meyrinois.es et les membres de coopératives qui le souhaitent puissent s'engager dans la réalisation de l'écoquartier.

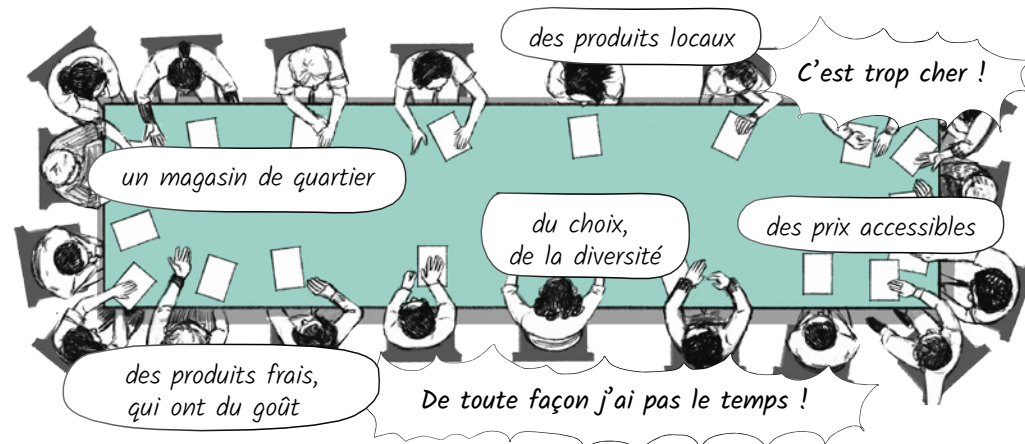
Pierre-Alain, maire de la ville, présente la démarche participative

LA PLANIFICATION D'UN FUTUR QUARTIER NÉCESSITE DE PRÉVOIR LES RÉSEAUX À L'AVANCE



Sa 5
avr.
2014

LE LENDEMAIN, LES 170 PERSONNES SE RETROUVENT DANS DES ATELIERS POUR IMAGINER LE FUTUR QUARTIER. SOUS L'IMPULSION DE RAETO, UN GROUPE D'UNE VINGTAINÉ DE PERSONNES S'EST POSÉ LA QUESTION : SI NOUS AVIONS LE CHOIX, QUEL SYSTÈME ALIMENTAIRE CHOISIRIONS-NOUS POUR NOTRE QUARTIER ?



L'EXERCICE A PAR LA SUITE ÉTÉ REPRODUIT DANS DIFFÉRENTS CONTEXTES. LORSQU'ON LEUR POSE CETTE QUESTION, LES GENS CHOISSENT PRESQUE SYSTÉMATIQUEMENT UN PETIT MAGASIN DE QUARTIER EN LIEN AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX. POURTANT, LORSQU'ON LEUR DEMANDE OÙ ILS FONT LA MAJORITÉ DE LEURS COURSES, 90% DES GENS RÉPONDENT MIGROS OU COOP.

POUR EN ARRIVER À LA QUESTION FONDAMENTALE... ROULEMENT DE TAMBOUR
UN SUPERMARCHÉ COOP OU MIGROS EST-IL COMPATIBLE AVEC UN ÉCOQUARTIER ?

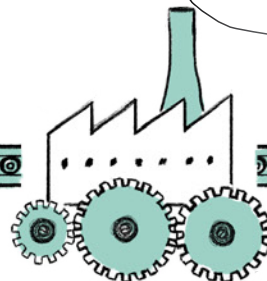


En fait le magasin ne représente qu'un bout de la chaîne de production - transformation - consommation. Dans un écoquartier, nous devons réfléchir au-delà du magasin.

D'où vient notre nourriture, comment est-elle produite, transformée, emballée, etc. ?

Le bon magasin pour un écoquartier, c'est celui qui se soucie de toute la filière - de la graine à l'assiette - pour la rendre plus respectueuse de la terre, de celles et ceux qui la cultivent ainsi que de notre santé.

Notre nourriture est de plus en plus transformée, nous faisant oublier qu'à l'origine de tout ce que nous mangeons il y a des aliments cultivés par des êtres humains.



Dans cet écoquartier, nous avons une occasion unique de repenser et reformer ces liens sacrés qui nous relient à la terre nourricière.

Benoît est co-fondateur de la coopérative d'habitation *Équilibre*, qui s'engage pour réduire notre empreinte écologique dans des domaines comme la construction, la mobilité, l'assainissement et l'alimentation.



Tu étais donc sérieux, quand tu disais que nous devrions créer notre propre magasin ?

Très sérieux. Je ne connais pas le magasin idéal pour un écoquartier, mais je sais que ce n'est pas un géant orange.

As-tu entendu parler du supermarché Park-Slope à New-York ? C'est une coopérative où chaque membre participe à la vie du magasin et peut choisir les produits qui se trouvent sur les rayons.

Mmmmmh

Cela permettrait en effet de tisser des liens avec les paysan.nes, qui disent finalement la même chose que les scientifiques :

Notre système agro-alimentaire actuel est destructeur de biodiversité, de climat et de notre santé, alors que la solution se trouve dans le maintien d'une agriculture paysanne diversifiée, avec une transformation en cuisine plutôt que dans une usine.

Qui décide de ce que nous mangeons ? Non seulement les liens entre les paysan.nes et les consommateur.ices sont coupés, mais les deux ont perdu tous les droits au chapitre !



EN DÉFENDANT DES CIRCUITS COURTS, UN QUARTIER EN COLLABORATION AVEC UNE COMMUNE PEUT PRENDRE EN MAIN LA GESTION D'UN PETIT BOUT DE PLANÈTE POUR FOURNIR L'ESSENTIEL DE SA NOURRITURE.

DIRECTION LA MAIRIE POUR VOIR CE QU'IL EST POSSIBLE DE FAIRE...



Je dois vous avertir que la ville de Meyrin a prévu un supermarché de 600m² aux Vergers et serait rassurée d'avoir Coop ou Migros.

Tu veux dire que, comme d'habitude, la décision a déjà été prise ?

En fait, vous avez peut-être une chance car ni Coop ni Migros ne semblent intéressés pour l'instant.

Que nous conseilles-tu ?

Mmmmh

Il va falloir convaincre le Conseil Municipal qu'il s'agit d'une alternative crédible à Migros & Coop, plus en phase avec le concept d'écoquartier - ce dont je ne doute pas une seconde.

AVEC LE RECU, ON PEUT DIRE QUE L'IDÉE DE CRÉER UNE FILIÈRE ALIMENTAIRE DE QUARTIER EST NÉE CE JOUR-LÀ, À PARTIR D'UNE RENCONTRE ENTRE UN PAYSAN RETRAITÉ, DES COOPÉRATIVES D'HABITANT.ES ET LE MAIRE D'UNE PETITE VILLE QUI N'AVAIT PAS PEUR DE PROJETS UN PEU FOUS. MOTIVÉS PAR LA DOUBLE ENVIE DE :

CRÉER LEUR PROPRE MAGASIN DE QUARTIER



TISSER DES LIENS ENTRE PAYSAN.NES, ARTISAN.ES, CITOYEN.NES ET COLLECTIVITÉS

ILS ONT COMMENCÉ À IMAGINER UN NOUVEAU MODÈLE POUR NOURRIR UN QUARTIER, PLUS RESPECTUEUX DES HUMAINS ET DE LA PLANÈTE.



AVEC UNE CENTAINE D'HECTARES ET DES FERMES PAYSANNES, ON PEUT NOURRIR ENVIRON 1'000 PERSONNES. ANTOINE ET THOMAS DE LA FERME DES VERPILLÈRES SONT PRÊTS À S'ENGAGER AVEC D'AUTRES PAYSANS ET PAYSANNES POUR NOURRIR LE QUARTIER DES VERGERS. L'OCCASION DE SE POSER LA QUESTION : A QUOI RESSEMBLE UNE FERME PAYSANNE ?

Antoine et Thomas sont paysans sur la ferme des Verpillères, très engagés dans plusieurs projets ayant pour but de créer et renforcer les liens entre paysan.nes et citoyen.nes.

Une ferme paysanne est un écosystème complexe à l'équilibre entre production végétale et animale.

Chez nous, les cochons se nourrissent principalement du son de céréales qui est un sous-produit de la farine moulue sur place à partir de céréales cultivées sur un sol enrichi avec l'engrais produit par les cochons.

LA VIANDE EST UN SOUS-PRODUIT DE LA PRODUCTION LAITIÈRE



LES VACHES PRODUISENT DES VEAUX AVANT DE POUVOIR PRODUIRE DU LAIT.

CES VEAUX SONT ENSUITE VALORISÉS SOUS FORME DE VIANDE PERMETTANT DE MAINTENIR DE BONNES CONDITIONS D'ÉLEVAGE ET UN MEILLEUR REVENU POUR LES ÉLEVEURS.

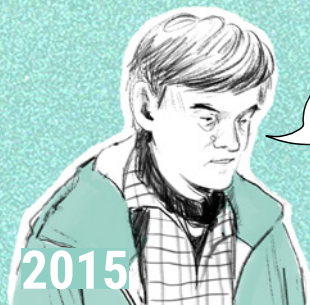


Malheureusement, le système agro-industriel nous a déconnectés de ces réalités. C'est pour cela que ce projet est important. Pour que les gens comprennent.

En d'autres termes, il n'est pas cohérent de manger du fromage si vous ne mangez pas de viande !

Sinon les petites fermes diversifiées vont continuer à disparaître*, au profit d'exploitations de plus en plus grandes qui doivent importer quantités d'engrais industriels et traitements contre les maladies liées aux monocultures.

* En Suisse, on compte en moyenne 3 exploitations agricoles qui disparaissent par jour (env. 1000 par an).



En 10 ans, nous avons créé un outil magnifique qui nourrit environ 10% du quartier. Notre objectif reste de nourrir plus de 50% du quartier.

2015

2017

2018

2019

2020

2021

2023

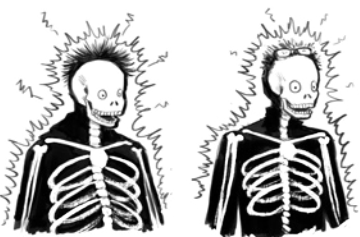
2024



BOURSE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

CRÉATION D'UNE TASK FORCE AVEC LA VILLE DE MEYRIN ET OBTENTION DE PLUSIEURS SOUTIENS FINANCIERS

RENCONTRE AVEC LA DIRECTION DE LA MIGROS QUI PREND FINALEMENT L'ARCADE PRÉVUE POUR LA FÈVE. UN ÉLECTROCHOC MAIS PAS LA CHAISE ÉLECTRIQUE SELON PIERRE-ALAIN



OUVERTURE DE LA MINI-FÈVE, MAGASIN OUVERT À TOUS DE 60M²

CRÉATION DE LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE LA FERME DES VERGERS QUI VA SE CHARGER DE
I) RÉHABILITER UN VIEUX CORPS DE FERME ET II) ENTREtenir LES ESPACES VERTS EN CULTIVANT FRUITS & LÉGUMES ENTRE LES IMMEUBLES

SOUTIEN SUR 5 ANS DU PDR*, DE L'OFAG** ET DE L'OCAN*** POUR CRÉER LA FILIÈRE ALIMENTAIRE DES VERGERS

CRÉATION DE LA FQVQ**** SOUS L'IMPULSION DE LA CODHA - AVEC LE CANTON, LA VILLE DE MEYRIN, LA FNM***** ET 5 COOPÉRATIVES D'HABITANT.ES



OPPOSITION AU PROJET DE CONSTRUIRE LA GRANDE FÈVE

OUVERTURE DE LA MOYENNE FÈVE (100M²), DES ATELIERS BOUCHERIE, FROMAGERIE ET BOULANGERIE GRÂCE AU SOUTIEN DE LA FQVQ



CRÉATION DE L'AUBERGE DES VERGERS, CRÉATRICE DE LIENS ET PARTENAIRE DE LA FÈVE

LIVRAISON DES PRODUITS DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES ET ESPACES DE VIE ENFANTINES

LANCEMENT DES PANIERES LOCALI AVEC PLUSIEURS POINTS DE DISTRIBUTION DONT PLAN-LES-OUATES



CRÉATION DE LA LÉGUMERIE DANS LA FERME DES VERGERS POUR FOURNIR LES RESTAURANTS SCOLAIRES MEYRINOIS QUI VISENT 60% DE PRODUITS LOCAUX BIO EN CIRCUITS COURTS

DROIT À L'ALIMENTATION INTÉGRÉ DANS LA CONSTITUTION GENEVOISE MODIFICATION DES STATUTS DE LA COOPÉRATIVE ÉQUILIBRE POUR Y INSCRIRE L'OBLIGATION D'UNE ALIMENTATION EN CIRCUITS COURTS POUR LES HABITANT.ES DE TOUS LES FUTURS PROJETS



* Plan directeur régional
** Office fédéral de l'agriculture

*** Office cantonal de l'agriculture et de la nature

**** Fondation qualité de vie de quartier

***** Fondation immobilière nouveau Meyrin

Nous n'avons pas encore atteint notre objectif. Heureusement, j'imagine que tu as plein d'idées pour y parvenir !



UN BILAN NUANCÉ

Avec l'aide de la ville de Meyrin et des Coopératives d'habitation, nous avons réussi à créer un projet alimentaire alternatif.

En même temps, j'ai un sentiment d'échec. Nous nourrissons à peine 10% du quartier. Du coup le projet repose sur des entreprises fragiles.

J'ai l'impression que les gens n'ont pas compris que les paysan.nes - comme les abeilles - sont une espèce en voie de disparition. Personne ne fait attention à eux alors même qu'ils et elles tentent de soigner une terre de plus en plus malade.

Pourtant, sans paysan.nes, il n'y a pas de circuits courts ni de démocratie alimentaire.

Sans paysan.nes, il n'y a plus de liens avec la terre nourricière et ni les collectivités, ni les citoyen.nes ne pourront choisir leur alimentation.

MÊME SI LE BILAN EST NUANCÉ UN SACRÉ BOUT DE CHEMIN A ÉTÉ PARCOURU ! UNE VISITE DU QUARTIER S'IMPOSE, ACCOMPAGNÉE DE SABINE, ENGAGÉE EN 2021 PAR LA FÈVE EN TANT QUE COORDINATRICE DU PROJET ALIMENTAIRE.

Aujourd'hui, tout un réseau de paysan.nes & d'artisan.es produisent pour le quartier :

- fruits, légumes et légumineuses,
- céréales, tofu et oléagineuses,
- farines du moulin à pierre,
- huile pressée à froid,
- lait, yogourts et fromages de la laiterie de quartier,
- pain cuit dans le four à bois du quartier,
- viande & œufs issus d'animaux nourris avec les sous-produits de notre filière alimentaire « agro-éco-artisanale ».

Nous avons eu la chance de pouvoir accueillir un boulanger et un fromager dans le quartier - Pierre et Kevin. Dès janvier 2025 il devrait y avoir de nouveau un boucher pour valoriser les bêtes de nos paysan.nes.

Nous cherchons également un plus grand local pour le magasin avec un centre de distribution de nourriture, car nous mettons en place de nouveaux débouchés et partenariats, notamment avec d'autres magasins comme l'Épi'Sciers à Plan-les-Ouates.

Il faut dire que toute cette nourriture, disponible au pied de nos immeubles, représente un service unique en Suisse. Ce n'est pas un hasard si des urbanistes de Zurich, Paris, Londres ou Bruxelles viennent s'inspirer ici. C'est que la vision d'un « bien-être alimentaire » de quartier est prometteuse.

* Faute de producteurs de lait bio à Genève, le lait doit être acheminé du Col des Mosses dans le canton de Vaud.



Le truc génial, c'est que notre coopérative agricole – qui compte aujourd'hui 9 employé.es – a le mandat d'entretien des espaces publics du quartier, dont une bonne partie est exploitée pour produire des fruits et légumes qui sont vendus directement à La Fève !

En effet, avec les autres paysans participatifs, nous établissons un plan de cultures pour La Fève, les paniers Locali et la nouvelle légumerie qui fournit les restaurants scolaires meyrinois.

Mélanie et Miguel travaillent pour la Coopérative agricole des Vergers qui exploite La Ferme de La Planche, dite la « Ferme des Vergers ».



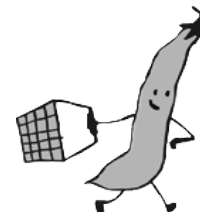
ÉPLUCHAGE, DÉCOUPAGE ET CONDITIONNEMENT DE LÉGUMES DANS LA LÉGUMERIE DE LA FERME



LIVRAISON HEBDOMADAIRE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES ET LES ESPACES DE VIES ENFANTINES



PRÉPARATION PUIS LIVRAISON DES PANIERS LOCALI DANS DIFFÉRENTS POINTS DE DISTRIBUTION SUR LE CANTON



LIVRAISON AU MAGASIN LA FÈVE QUI COMPTE MAINTENANT 5 EMPLOYÉ.ES – DONT UN.E QUI GÈRE LES VENTES CONTRACTUELLES ET UN.E QUI COORDONNE LE PROJET ALIMENTAIRE

Formidable catalyseur de lien social, ce projet va bien au-delà de sa dimension paysanne ou écologique.

Chacun.e peut y participer en tissant des liens avec d'autres habitant.es et voisin.es. C'est ainsi que des centaines de personnes ont pu s'imprégner des réalités du monde paysan. Entre adolescence et retraite active, chacun.e peut y trouver sa place, renforcer sa confiance en soi et se sentir utile en contribuant à ce magnifique projet d'intérêt collectif.



Marie-Emmanuelle est sage-femme et consultante en lactation. Habitante des Vergers, elle est co-fondatrice de sa filière alimentaire.



LA VILLE DE MEYRIN A CONTRIBUÉ AU FINANCEMENT DE LA LÉGUMERIE DANS L'OBJECTIF D'AUGMENTER SIGNIFICATIVEMENT LA PART DE BIO DANS L'ASSIETTE DES ÉCOLIERS. IL EN RÉSULTE LE SENTIMENT D'ÊTRE DE RÉELS PARTENAIRES DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE DE LA VILLE.

LES RETOURS DES HABITANT.ES DU QUARTIER SONT NUANCÉS ET MONTRENT QUE LE CHEMIN EST ENCORE LONG... ET QU'IL FAUT RESTER MOBILISÉ.ES !

Je connais le magasin mais je ne savais pas qu'il y avait toute une filière alimentaire.

J'avoue que c'est la meilleure viande que j'aie jamais mangé.

C'est pas facile pour moi car je n'ai jamais appris à cuisiner les légumes.

J'ai complètement changé mes habitudes - je mange mieux, c'est bien meilleur et je ne produis quasiment plus de déchets !

Il paraît qu'il n'est plus obligatoire de faire ses shifts* pour faire ses courses à La Fève.

C'est trop cher !

Grâce à La Fève, je connais plein de gens !

De toute façon j'ai pas le temps !

* Jusqu'en 2024, il était obligatoire de travailler 2h par mois au magasin pour pouvoir y faire ses courses.

MAIS SI DANS CET ÉCOQUARTIER D'IRREDUCTIBLES MEYRINOIS.ES TOUT N'EST PAS PARFAIT... LE REPAS DE QUARTIER ORGANISÉ TOUS LES 1^{ERS} MERCREDIS DU MOIS AFFICHE COMPLET ! ET OUI, LE PLAISIR DE MANGER EST AUSSI AU CENTRE DE LEURS PRÉOCCUPATIONS !

L'occasion de partager ensemble des moments privilégiés et de parler de choses plus légères par toutatis* !

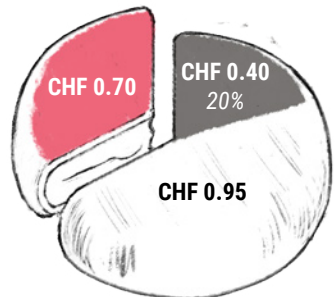
Lorsque le dernier ruisseau sera pollué, le dernier animal chassé et le dernier arbre coupé, l'homme blanc comprendra que l'argent ne se mange pas.**

* En référence à un grand classique de la bande dessinée où l'on se partage le sanglier alors que le barde est baillonné.
** Citation de Sitting Bull, chef Sioux (1830-1890).

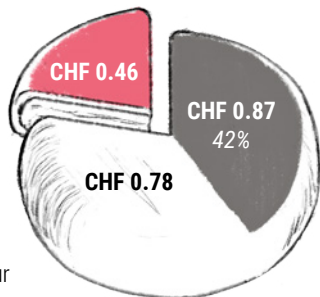
EN PARLANT D'ARGENT, QU'EN EST-IL DES PRIX PRATIQUÉS À LA FÈVE ?

Il faut comprendre que le prix de vente comprend typiquement 3 étapes : production, transformation et distribution.

TOMME BIO DES VERGERS VENDUE À LA FÈVE À CHF 2.05/100G



TOMME VAUDOISE DU CRÉMIER VENDUE À LA MIGROS À CHF 2.10/100G



■ Paysans
■ Distributeur
□ Transformateur

ALORS QUE LA FÈVE RÉMUNÈRE DIGNEMENT PAYSAN.NES ET ARTISAN.ES EN LIMITANT SA PROPRE MARGE À 20%...

COOP ET MIGROS IMPOSENT DES PRIX BAS AUX PAYSAN.NES ET TRANSFORMATEUR-ICES, CE QUI LEUR PERMETTENT DE BAISSER LEURS PRIX DE VENTE ET D'EMPOCHER UNE MARGE DE 42%*.



Nous défendons un système dont le but est de mieux se nourrir en prenant soin des un.es et des autres ainsi que de la terre nourricière, pas de maximiser les marges.

PEUT-ON PARLER DE SURCÔÛT ÉCOLOGIQUE ET SOCIAL ?

Tout à fait !

La Fève choisit de mieux rémunérer ses employés ainsi que ses paysan.nes & artisan.nes (surcoût social)

et elle choisit de privilégier systématiquement les circuits courts et la culture biologique, plus chère en intrants et en main d'oeuvre (surcoût écologique).

On comprend aisément que la concurrence avec des entreprises qui cherchent à maximiser les marges et minimiser les coûts n'est pas favorable à l'émergence de filières comme la nôtre.

* Voir le reportage Temps Présent de la RTS Coop, Migros, les petits secrets de la grande distribution (14 mars 2023, 45 min.)

POURRAIT-ON CONSIDÉRER NOTRE NOURRITURE COMME UN BIEN COMMUN ?

C'est ce que nous proposons, de gérer notre nourriture à partir des principes suivants*

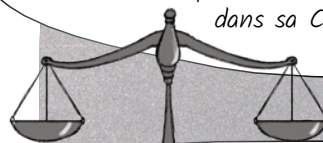


Cela paraît utopique, mais nous avons des exemples concrets sous nos yeux. Les jardins de Cocagne par exemple ou encore une coopérative d'habitation participative.



ET QUE DIT LE DROIT À L'ALIMENTATION ?

Léa a été très impliquée dans la campagne pour inclure le droit à l'alimentation dans la Constitution genevoise en 2023 et travaille maintenant à la création de la Caisse genevoise de l'alimentation.



Surpris par le nombre de personnes ayant eu recours à l'aide alimentaire lors de la crise du Covid, le Canton de Genève fait office de pionnier à l'échelle européenne en inscrivant le Droit à l'alimentation dans sa Constitution en 2023.

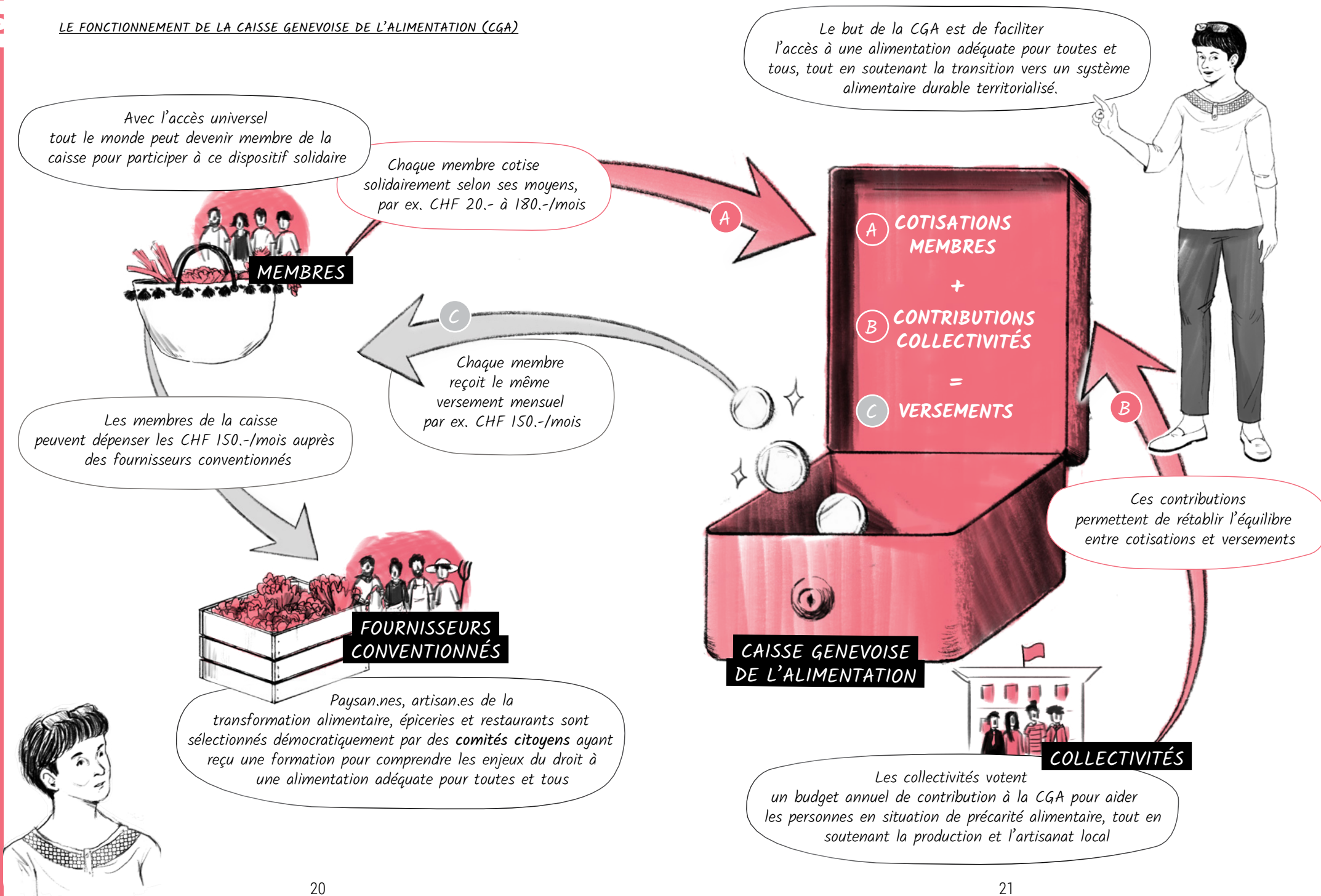
Le droit à l'alimentation est garanti. Toute personne a droit à une alimentation adéquate, ainsi que d'être à l'abri de la faim.

Ce texte doit maintenant faire l'objet de lois et de règlements. En attendant, nous avons décidé de tenter une expérience tangible avec La caisse genevoise de l'alimentation - je vous l'explique à la page suivante.

Cette idée s'inspire des projets de Sécurité sociale de l'alimentation en France afin que notre nourriture puisse être gérée comme un bien commun auquel toute personne aurait droit.

* Inspiré du rapport Biens communs - La prospérité par le partage de S. Helfr. Sachs et C. Siefkes, (2019) https://latalvere.org/wp-content/uploads/2019/10/hboll_biens_communs.pdf

LE FONCTIONNEMENT DE LA CAISSE GENEVOISE DE L'ALIMENTATION (CGA)



NOURRIR UN QUARTIER UNE PLANÈTE

Imaginons le projet en 2034.

Les crises écologiques et sociales se sont aggravées. La chaleur estivale est insupportable. Les périodes de sécheresse sont de plus en plus longues alors que l'intensité des inondations ne cesse d'augmenter. La nourriture est devenue une denrée rare. Être paysan est un métier de plus en plus difficile !

Une chose est sûre, sans les paysan.nes, nous serions mort.es, tout simplement. Si certains quartiers s'en sortent mieux aujourd'hui, c'est grâce à un lien privilégié avec des paysan.nes et artisan.es qui garantit leur approvisionnement. Il n'est pas rare de faire la queue pour entrer dans une épicerie paysanne ! C'est quand même une sacrée réussite, non ?

C'est vrai, la plus grande satisfaction du citoyen rejoint ici le plus grand plaisir du paysan par le partage d'une conscience commune et d'une envie de mieux gérer ensemble un petit bout de planète.

Haha sacré Raeto - contrairement à 2024, nous avons fini par t'écouter ! Aujourd'hui, comme tu l'avais prédit, les filières alimentaires sont intégrées dans la planification de quartiers, en cherchant à valoriser au maximum la production et l'artisanat local.

Pour moi, notre plus grande réussite c'est d'avoir montré l'intérêt d'un modèle alimentaire basé sur la démocratie où le paysan a retrouvé sa place pour nourrir nos habitant.es en soignant la terre. L'argent n'est plus un but en soi mais un simple accessoire quand on considère la terre et la nourriture comme des communs à gérer ensemble. Le plus encourageant, c'est de réaliser qu'avec notre système, les habitant.es sont bien mieux nourris.

N'oublions pas que nous avons la chance de pouvoir compter sur des partenariats avec la ville de Meyrin, la Ville et le Canton de Genève (et on espère d'autres communes comme Plan-les-Ouates ou Carouge). Sans elles, nous n'aurions jamais pu créer la Caisse genevoise de l'alimentation qui permet à toute personne, même parmi les plus démunies, de manger à sa faim.

LA FÈVE A
ENFIN GRANDI...

La Grande Fève en 2034
se situe dans un nouveau bâtiment construit entre
Les Vergers et Meyrin-Cité aux cotés d'une crèche et d'un
restaurant parascolaire.

Sa surface de vente de
400m² permet de nourrir plus de 2'000 personnes en lien
direct avec l'exploitation de 200 hectares à Meyrin et alentours. C'est
devenu un lieu de vie et de rencontres entre Meyrin-Cité et le quartier
des Vergers, c'est le symbole d'une alternative citoyenne au
système agro-industriel.



Le nouveau bâtiment abrite aussi
le centre de distribution de 300m² où l'on prépare des aliments
pour les crèches, les 1'000 paniers de la rive droite,
les restaurants et les hôtels.



Aux Vergers, à la place
de La Moyenne Fève, un nouveau
service traiteur s'est installé.
On peut y découvrir de merveilleux petits-
plats préparés avec les produits de nos
artisan.es et paysan.nes.

À PLAN-LES-OUATES EN 2034, IL Y A DEUX NOUVEAUX MAGASINS PARTICIPATIFS FAISANT
PARTIE DU RÉSEAU DE LA CAISSE ALIMENTAIRE : L'ÉPI'SCIERS DANS LE QUARTIER DES
SCIERS, AU PIED D'UN IMMEUBLE DE LA COOPÉRATIVE LA BISTOQUETTE ET LA GRAINE
DANS LE QUARTIER DU ROLLIET, AU PIED D'UN IMMEUBLE DES COOPÉRATIVES HARMONIE ET
ÉQUILIBRE.



* Le nom du magasin n'est pas établi au moment de la réalisation de cette bande-dessinée

Il existe maintenant un véritable réseau en circuits courts à Genève qui compte une cinquantaine d'exploitations agricoles dont plusieurs sont nouvelles. Il y a enfin une filière de lait bio à Genève et même une filière laine pour l'artisanat.

Ces exploitations travaillent en partenariat avec des artisans transformateurs pour livrer les centres de distribution dont un se trouve à côté de la Grande Fève. Ces centres approvisionnent les épiceries du réseau, mais aussi des paniers, crèches, écoles, restaurants, hôtels, hôpitaux et autres entreprises.

En plus de La Grande Fève, les principales épiceries du réseau sur cette carte ont été sélectionnées par les membres de la Caisse alimentaire.

Comme tous les acteurs du réseau, elles ont signé la charte des filières participatives et paysannes.

SATIGNY

LA FÈVE

LA FERME DE BUDÉ

LES ARTICHAUTS

LE NID GENÈVE

L'ÉPIVERT

LE COURT-CIRCUIT

THÔNEX

LA GRAINE

L'ÉPI'SCIERS

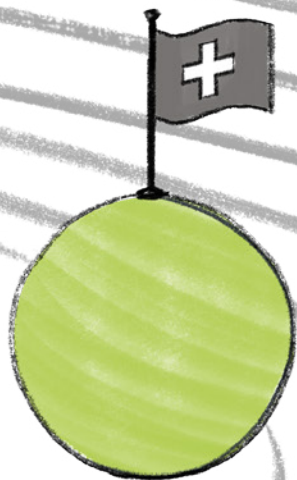
BERNEX

Presque chaque jour nous recevons des demandes pour devenir membre de la Caisse genevoise de l'alimentation. Il devient de plus en plus difficile de trouver des producteurs à Genève et alentours.

C'est la rançon du succès, c'est aussi un appel à créer de nouvelles exploitations en tentant de faire augmenter la surface agricole.

Haha, ça fait du bien de rêver !

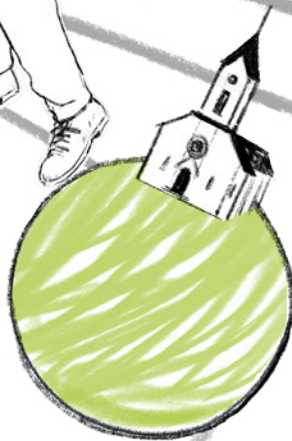
POUR ARRIVER À CE RÉSULTAT
IL A FALLU UN BEL ALIGNEMENT DE PLANÈTES...



LA CONFÉDÉRATION
(AVEC LE CANTON ET LA
COMMUNE) SOUTIENT LE
DÉPLOIEMENT DE FERMES
URBAINES ET EN PARTICULIER
LA FERME DES VERGERS,
SA LÉGUMERIE ET SON
MAGASIN, LA FÈVE.



LE CANTON DE
GENÈVE A PERMIS
LA CRÉATION DE LA
FONDATION QUALITÉ DE VIE
DE QUARTIER (FQVQ) POUR
FINANCER L'AMÉNAGEMENT
DES LOCAUX DE LA
FILIÈRE ALIMENTAIRE.



LA VILLE DE
MEYRIN A INVITÉ
DES COOPÉRATIVES
D'HABITATION À CONSTRUIRE
AUX VERGERS AVANT D'INITIER
ET PORTER ENSEMBLE UNE
DÉMARCHE PARTICIPATIVE
CITOYENNE À L'ORIGINE
DES PROJETS
PRÉSENTÉS ICI.

DES DIZAINES
DE PAYSAN.NES ET
D'ARTISAN.ES DU CANTON
DE GENÈVE SE SONT
ASSOCIÉ.ES AUX COLLECTIVITÉS
ET HABITANT.ES EN DONNANT
DE LEUR TEMPS POUR CO-
CONSTRUIRE DE NOUVELLES
FILIÈRES, DU CHAMP À
L'ASSIETTE ET DU RADIS
À LA PLANÈTE.

LES COOPÉRATIVES
D'HABITATION
ET LA FNM* ONT RÉPONDU
À L'APPEL DE LA VILLE EN
MOBILISANT MOYENS ET
MEMBRES POUR PORTER
ENSEMBLE LA DÉMARCHE
ET FINANCER LA FQVQ**.

DES CENTAINES
D'HABITANT.ES DU
QUARTIER ET ALENTOURS
ONT CONTRIBUÉ AVEC LEURS
MOYENS, LEUR TEMPS ET
LEURS PERSONNALITÉS
DIVERSES À FAÇONNER CET
INCROYABLE PROJET.



Nous tenons à remercier
toutes les personnes qui, de près ou de loin, contribuent
à faire de nos quartiers des lieux vivants en phase avec les grands
enjeux de notre époque, qui se trouvent éminemment liés au
contenu de nos assiettes.

En fait, à la fin du mois, je me rends compte que
je mange mieux et que ce n'est pas plus cher !

Et ce n'est pas du temps perdu !

* Fondation nouveau Meyrin
** Fondation qualité de vie de quartier

CETTE HISTOIRE RACONTE COMMENT, DEPUIS 2014 AUX VERGERS, UNE POIGNÉE DE PAYSAN.NES SE SONT ASSOCIÉS AVEC DES CENTAINES DE CITOYEN.NES POUR TENTER DE PROPOSER UNE ALTERNATIVE À NOTRE SYSTÈME AGRO-ALIMENTAIRE. ILS.ELLES ONT ÉTÉ AIDÉS PAR LA CONFÉDÉRATION, LE CANTON ET LA VILLE DE MEYRIN. ILS ONT RENCONTRÉ MAINTS OBSTACLES ET DIX FOIS ILS.ELLES ONT FAILLI ARRÊTER. EN 2024, ILS.ELLES SONT ENCORE LÀ, RÉSOLU.ES À CE QU'EN 2034 L'ALTERNATIVE SOIT DEVENUE LA NORME AUX VERGERS COMME DANS DE NOMBREUX AUTRES QUARTIERS.

Si vous avez aimé cette histoire vraie jusqu'en 2024, imaginée ensuite...

...ne manquez pas les prochains tomes, car l'alimentation ne représente qu'un des pôles d'un quartier une planète !





*Si comme nous, vous vous souciez de
notre avenir sur une terre de plus en plus malade avec
de moins en moins de paysan.nes pour la soigner,
cette histoire pourrait vous intéresser.*

Scénario : Benoît Molineaux et Rateo Cadotsch

Dessin : Jen-Aï Molineaux

Graphisme & mise en scène : Coralie Nassi

