

ma-terre

Maison de l'Alimentation du
Territoire de Genève

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2021





ma-terre

Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève

Chemin Moïse-Duboule 2, 1209 Genève

Tél. 078 667 57 97

contact@ma-terre.ch

www.ma-terre.ch

Rédaction: Patricia Bidaux et Manuella Magnin

SOMMAIRE

MOT DE LA PRÉSIDENTE	4
PRÉSENTATION	
Historique	6
Le fonctionnement	8
Ambition et action	9
L'équipe	10
BILAN	14
2021, année de consolidation	15
ACTIVITÉS	23
PERSPECTIVES	26
CONCLUSION	27
REMERCIEMENTS	

Avec le soutien de la Confédération suisse, de la République et canton de Genève, et de la Ville de Genève.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX



VILLE DE
GENÈVE

MOT DE LA PRÉSIDENTE



Faire vivre une maison demande un engagement proactif, une volonté farouche de la maintenir et de l'impliquer dans la réalité de son cosmos. C'est exactement ce à quoi s'est employé **ma-terre**, grâce à l'investissement de son bureau et à celui de son comité. Je tiens ici à remercier les membres du bureau pour leur engagement ainsi que les membres du comité pour leurs apports indispensables à la bonne marche de l'association.

Après le départ de Clarisse Delaville, notre stagiaire, le début d'année 2021 a demandé un fort investissement du bureau restreint.

C'est en mai 2021 que nous ont rejoints David Villegas, en tant que secrétaire d'association, et Manuella Magnin, en tant que chargée de projet.

Le bureau ainsi élargi s'est rencontré une fois par semaine, y compris durant les vacances scolaires, afin de développer les activités de **ma-terre**. Cette nouvelle équipe a porté les échanges avec le DIP qui ont abouti en novembre à la mise en œuvre d'ateliers pilotes dans les 3 fermes urbaines. Elle a également proposé de nombreux ateliers qui seront présentés plus loin.

Quant au comité, il s'est rencontré à 12 reprises, dont 2 fois à huis-clos.

En cette fin d'année 2021, amener l'alimentation durable au milieu de nos assiettes n'est plus une option mais bel et bien un chemin qui se trace à plusieurs niveaux !



Alors que se nourrir semble une évidence, 2020 et 2021 nous ont placés devant une réalité tout autre pour de nombreuses personnes. Une réalité mise sur le devant de la scène qui relève la transversalité des thématiques lorsqu'on aborde l'alimentation.

C'est dans cette dynamique que s'inscrit **ma-terre**. En réalisant l'importance et la diversité des thématiques, il devient alors évident que ce n'est pas sur du court terme qu'ils peuvent être abordés. La vision que porte **ma-terre** va dans ce sens; elle ne peut se déployer en un ou deux ans, et encore moins en période de COVID, mais elle est essentielle à terme.

ma-terre bénéficie d'un double financement. Le premier est issu d'un PDR (projet de développement régional) soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) ainsi que par l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature qui couvre 74% des dépenses selon une clé de répartition très fine. Le second provient d'un contrat de prestation du canton qui est, entre autres, en lien avec le développement d'ateliers scolaires visant les élèves du secondaires I, et d'ateliers à portée sociale. Malheureusement, la pandémie du COVID-19 a freiné plusieurs projets importants. Ainsi, il n'y a pas eu de développement de projet social et un fort retard dans celui de la création des ateliers scolaires. **ma-terre** a donc engrangé un certain bénéfice comptable pour ces raisons. Un bénéfice qu'il convient d'analyser et de mettre en perspective avec ce qui doit être encore mis en œuvre.

A l'approche de la fin de mon mandat de présidente et de membre du comité, je conclurai par un dicton de Saint-Exupéry afin qu'ensemble nous rendions possible l'avenir d'une alimentation durable pour notre canton.

"Pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir mais de le rendre possible."

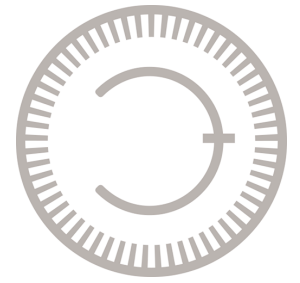
Antoine de Saint-Exupéry

Patricia Bidaux

Présidente de **ma-terre**



PRÉSENTATION



Historique

Dès 2017, une large réflexion est menée sur le futur de l'agriculture genevoise à l'horizon 2030. Cette démarche, portée par AgriGenève et le canton de Genève a permis d'établir une vision prospective. L'agriculture de demain continuera de tendre vers la durabilité, et il lui appartiendra de définir par elle-même ses objectifs pour répondre aux différents enjeux contemporains. Ce processus est finalisé par la rédaction d'une brochure en deux parties: « Agriculture 2030 ».*

Le questionnement lié à cette large réflexion a révélé un chaînon manquant: celui d'une instance capable de créer des liens entre les différents secteurs. Un maillon qui permettrait de conduire à une chaîne de valeur plus complète, originale et visionnaire.

Créée le 22 août 2019, l'association **ma-terre**, Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève, naît de la volonté de se réapproprier la gouvernance alimentaire de manière transversale sur le territoire genevois. Elle ambitionne de devenir le chaînon manquant.

Les cinq membres fondateurs de **ma-terre** sont AgriGenève, la Fédération romande des consommateurs, la République et canton de Genève, l'Union des paysannes et femmes rurales genevoises ainsi que la Ville de Genève. Depuis sa création, six autres membres ont rejoint l'association: AgriVulg (technique agricole et formation continue des agriculteurs), l'Ecole hôtelière de Genève, Fourchette verte Genève, la Fondation Partage, les points agricoles en milieu urbain (PRAMU) et Slow Food Genève.

*<https://www.agrigeneve.ch/publications1/dossiers/agriculture-2030>





L'association a pour but de créer et d'entretenir un réseau interdisciplinaire grâce auquel les Genevois développent leur compréhension des enjeux liés à l'alimentation, dans le cadre du territoire cantonal. **ma-terre** favorise une alimentation saine et durable, notamment basée sur les produits issus de l'agriculture locale. Elle traite le sujet de l'alimentation de façon transversale et accorde ainsi de l'importance aux divers enjeux de l'alimentation: la protection environnementale, la dimension sociale, la santé publique, le patrimoine culturel et l'aspect économique de l'alimentation.

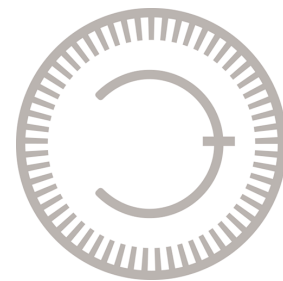
Les trois grands axes de l'association sont de permettre le débat sur des sujets clés liés à l'alimentation saine et durable, d'y sensibiliser les Genevois et de favoriser le développement de projets. **ma-terre** est ainsi un lieu de sensibilisation, d'échanges et de coopération sur l'alimentation des Genevois.

L'association dispose d'un espace de conférence (50 personnes, environ 200m²) et d'une cuisine professionnelle de 13 feux au Petit-Saconnex, au-dessus de la ferme de Budé. Cet espace a été inauguré le 15 septembre 2018.

L'espace peut être mis à disposition des professionnels et des privés souhaitant organiser des ateliers autour de l'alimentation, ou toute autre activité en lien avec l'alimentation saine et durable.

Le corps enseignant, les communes, les milieux agricoles, les associations, les entreprises, et toute autre personne désireuse de participer au développement d'une alimentation saine et durable, issue de produits locaux, sont les bienvenus à **ma-terre**.





Le fonctionnement

L'association base son fonctionnement sur ses statuts et sa charte, adoptés lors de la constitution de **ma-terre**. Elle est forte de la mixité de ses membres. Elle regroupe des membres publics et privés qui forment un important réseau de partenaires permettant à la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève d'être une association fortement transversale.

Le financement de **ma-terre**, basé sur des partenariats publics et privés, demande une gestion fine. En 2020, année de lancement, **ma-terre** a bénéficié d'un contrat de prestation de la part de l'OCAN. En 2021, suite à l'adoption par le Grand Conseil de la nouvelle loi sur la promotion de l'agriculture, un nouveau contrat de prestation est entré en force, renouvelable jusqu'en 2024.

La Confédération a également vu en **ma-terre** un projet visionnaire portant sur l'alimentation de manière transversale. Depuis 2021, **ma-terre** est au bénéfice de subventions agricoles fédérales et cantonales issues d'un Projet de Développement Régional (PDR) découlant de la Loi fédérale sur l'agriculture.

L'association a également débuté des démarches actives en 2021 dans le but de lever des fonds privés afin de faire face aux frais non couverts par les apports financiers publics.



Ambition et action

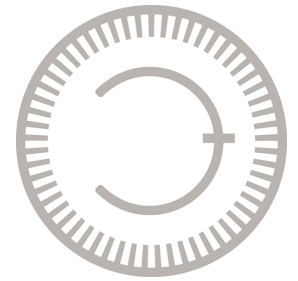
Le défi alimentaire est de taille. Les systèmes alimentaires mondialisés présentent des limites sur les aspects sociaux, économiques et environnementaux. Celles-ci sont aujourd'hui d'autant plus visibles dans le contexte de la crise sanitaire. Les questions alimentaires doivent pouvoir être gérées au plus près des territoires par les populations locales. La diversité culturelle et culinaire de Genève peut s'enraciner dans la production alimentaire locale.

Avec près de 10'000 hectares de surface agricole utile, l'agriculture genevoise ne satisfait que 10 à 20% des besoins alimentaires (selon les filières) de la population cantonale. En parallèle, on estime que la moitié de cette production genevoise est consommée en dehors du territoire cantonal.

L'ambition de **ma-terre** est d'agir sur les comportements et choix alimentaires des Genevois et de développer un intérêt fort pour une alimentation saine et durable afin de répondre à une variété d'enjeux sociaux, culturels, environnementaux, économiques et de santé publique. La population genevoise doit se réappropriier son alimentation au travers de choix éclairés.

L'association **ma-terre** vise à replacer la question de l'alimentation au cœur des préoccupations de la population grâce à sa transversalité. Elle est forte d'un réseau interdisciplinaire d'acteurs publics et privés de l'alimentation. Susciter l'intérêt pour l'alimentation saine et durable et pour les enjeux passe par des actions concrètes.





L'ÉQUIPE

Le Comité

ma-terre compte aujourd'hui onze membres de droit qui constituent son comité. La force de **ma-terre** réside dans la diversité de ses membres, qui représentent des secteurs d'activités divers et sont des entités privées et publiques. Le monde agricole, la restauration, les consommateurs, la société civile et les pouvoirs publics unissent leurs forces pour promouvoir une alimentation saine et durable sur le territoire genevois.

Nous remercions tous les membres de **ma-terre** pour leur implication dans l'association.



AgriGenève est l'association faîtière de l'agriculture genevoise. Au sein de **ma-terre**, elle est représentée par Mme Claude Bocquet. Après avoir exercé le métier de vigneronne indépendante pendant plus de 30 ans, elle est actuellement députée au Grand Conseil et membre de nombreux comités de défense professionnelle pour l'agriculture et pour les vignerons indépendants.



AgriVulg

Service technique de vulgarisation agricole d'AgriGenève, représenté au sein de **ma-terre** par Céline Abadia. Collaboratrice chez AgriGenève depuis 2019, Mme Abadia y œuvre en qualité de technicienne agricole et chargée de projets sur des thématiques variées.



L'École Hôtelière de Genève

Destinée à la formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, l'EHG est représentée au sein de **ma-terre** par Mme Tania Langhabel, directrice adjointe. Mme Langhabel est au bénéfice d'une longue expérience dans l'hôtellerie et de compétences confirmées dans le domaine relationnel, stratégique, la gestion de projets, l'administration, l'organisation, la commercialisation ainsi que la formation et les ressources humaines.



Claude Bocquet

Représentante AgriGenève



Céline Abadia

Représentante AgriVulg



Tania Langhabel

Représentante EHG



La **Fédération romande des consommateurs** est une association de défense des consommateurs basée en Suisse romande. Mme Corrèze Lecygne est vice-présidente de **ma-terre** et y représente la FRC. Pour elle, il est très important que les consommateurs puissent faire leurs choix en toute connaissance de cause. Tout acte de consommation soutient un mode de production et des valeurs, et c'est particulièrement le cas pour l'alimentation. En dehors de ses engagements associatifs, elle est cheffe de projet aux Hôpitaux Universitaires de Genève.



La **Fondation Partage** est la principale banque alimentaire genevoise. Elle est représentée au sein de **ma-terre** par son directeur, M. Marc Nobs. Directeur de Partage depuis 2015, il a œuvré pendant trente ans dans la construction et a également siégé durant douze ans à l'exécutif de la Ville de Carouge. Marc Nobs n'a eu de cesse de professionnaliser la mission de la banque alimentaire genevoise.



Fourchette verte Genève

Depuis plus de 25 ans, cette association veille à la qualité des repas dans les restaurants labellisés du canton. Le label est décerné aux structures qui servent des repas équilibrés (restaurants scolaires, d'entreprises, cafés-restaurants, crèches, EVE, institutions, foyers, EMS). C'est un levier pour favoriser et améliorer les pratiques collectives et individuelles en matière d'alimentation, de santé et d'environnement. Fourchette verte Genève est représentée au sein de **ma-terre** par sa coordinatrice, Mme Tania Lehmann.

Les points relais agricoles en milieu urbain (PRAMU) sont développés dans le cadre d'un **Projet de développement régional, outil proposé par l'Office fédéral de l'agriculture**. Les fermes urbaines sont des exploitations agricoles situées en milieu urbain qui ont pour but de produire mais aussi de jouer le rôle de vitrine de l'agriculture genevoise. Ces fermes commercialisent des produits locaux et sensibilisent la population à la production et à l'alimentation. Elles sont représentées au sein de **ma-terre** par M. Claude Meyer, propriétaire de la ferme du Lignon.



Corrèze Lecygne
Représentante FRC



Marc Nobs
Représentant
Fondation Partage



Tania Lehmann
Représentante
Fourchette verte Genève



Claude Meyer
Représentant PRAMU



La **République et canton de Genève** est l'une des deux institutions publiques membres de ma-terre. Elle est représentée par M. Emmanuel Ansaldi qui est chargé de faire le lien avec les différentes politiques publiques liées à l'alimentation. M. Ansaldi est adjoint scientifique à la direction générale de l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN). Il est également chargé de cours à la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève.



Slow Food Genève est la branche genevoise du mouvement mondial Slow Food qui a pour but de promouvoir les cultures et les traditions alimentaires locales et de sensibiliser le public à la nourriture et au goût. M. Dario Taschetta, trésorier de Slow Food Genève, représente l'association au sein de ma-terre. Architecte indépendant et expert immobilier, il s'intéresse tout particulièrement au développement durable et aux coopératives d'habitation. Engagé en faveur des aspects éthiques, sociaux et environnementaux, il voue une grande passion aux questions du goût et de la cuisine.



L'**Union des Paysannes et Femmes Rurales de Genève** (UPFG) est une association à but non lucratif qui réunit toutes les femmes désireuses de promouvoir et sauvegarder l'agriculture de proximité tout en tissant des liens d'amitié et de solidarité. Patricia Bidaux représente l'UPFG au sein de ma-terre. Cette ancienne infirmière, engagée dans l'exploitation familiale depuis plus de 30 ans, développe un intérêt pour la cause paysanne, concrétisé par ses divers mandats. Elle est également députée au Grand Conseil de la République et du canton de Genève.



La **Ville de Genève** est l'une des deux institutions publiques membres de ma-terre. Elle est représentée par M. Gaétan Morel, chargé de projet économie locale et durable au service de l'Agenda 21. Ce sociologue de formation est notamment responsable du programme « Nourrir la Ville ».



Emmanuel Ansaldi
Représentant République
et Canton de Genève



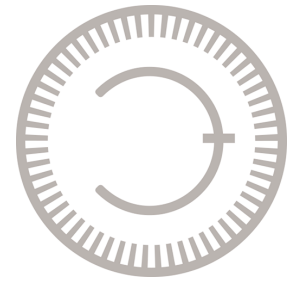
Dario Taschetta
Représentant
Slow Food Genève



Patricia Bidaux
Représentante UPFG



Gaétan Morel
Représentant
Ville de Genève



Le Bureau

Le bureau de **ma-terre** s'occupe des affaires courantes de l'association. Mme Patricia Bidaux assure la présidence avec la vice-présidente, Mme Corrèze Lecygne. M. Emmanuel Ansaldi en est le secrétaire. M. Gaétan Morel est également membre du bureau.

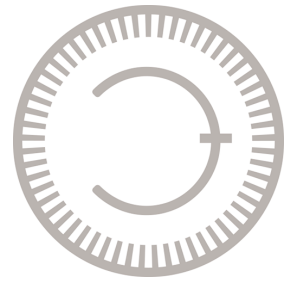
Les collaborateurs

M. David Villegas a été engagé à **ma-terre** de mai à décembre 2021 en qualité de secrétaire associatif, plus particulièrement chargé de l'administration générale. Qu'il soit ici remercié pour son travail.

Mme Manuella Magnin a été engagée à **ma-terre** de mai à décembre 2021 en qualité de chargée de projet et de communication. Journaliste de métier, spécialisée en gastronomie et restauration, Mme Magnin est issue d'une famille d'hôteliers. Elle est diplômée en sciences politiques. Elle poursuivra son engagement en 2022 comme gestionnaire d'événements. Le comité tient à la remercier pour sa force de proposition. Le partage de ses compétences et de son vaste réseau est un plus pour la mise en oeuvre des missions de **ma-terre**.



BILAN



2021, année de consolidation

Après une année 2020 en demi-teintes, en raison de la pandémie de COVID-19, **ma-terre** a pu prendre un premier envol en 2021.

L'engagement d'un secrétaire associatif et d'une chargée de projet ont permis notamment de finaliser la mise en place administrative, l'aménagement et l'équipement de l'espace cuisine, la création d'un espace de travail digital partagé efficient, et de mettre en place un site internet provisoire.

L'identité visuelle de **ma-terre** a fait l'objet d'une profonde réflexion afin de mettre en lumière de façon graphique toutes les dimensions d'une alimentation durable dans le cadre du territoire cantonal.

ma-terre a proposé et hébergé plusieurs ateliers thématiques. Elle a été également active sur le terrain par le biais de partenariats et participations à des conférences.

L'association a poursuivi ses discussions avec le Département de l'instruction publique. Discussions qui ont mené à la mise en place de plusieurs ateliers pédagogiques pilotes, de concert avec les fermes urbaines et des enseignantes du DIP.

Ces ateliers, rappelons-le, ont pour objectif de sensibiliser les élèves du secondaire I à une alimentation durable. C'est une des missions principales de **ma-terre**.



ACTIVITÉS

Mise en place des ateliers scolaires

Diverses activités pédagogiques sont développées sur le canton par de nombreuses entités en lien avec une alimentation durable. La force de **ma-terre** est de miser sur la transversalité de son approche et sur la collaboration avec les fermes urbaines.

Fin 2021 restera dans les annales de **ma-terre** comme celle où les ateliers pédagogiques pilotes destinés aux élèves du secondaire I ont pris forme. En 2020, et jusqu'à l'automne 2021, malheureusement aucun module n'a pu être dispensé en raison de la pandémie.

Après de nombreux échanges avec la direction du DIP, un partenariat a été mis sur pied à l'automne 2021 avec deux enseignantes afin d'affiner ces modules, co-construits avec les fermes urbaines, et de s'assurer de leur adéquation avec le plan d'études romand (PER).

Toute l'équipe de **ma-terre** tient à remercier les enseignantes et les fermes urbaines pour leur précieuse collaboration.

Si l'évolution de la pandémie de COVID-19 le permet, ce volet très important d'éveil de la jeunesse de notre canton à une alimentation saine et durable, devrait atteindre son rythme de croisière courant 2022.

Rappelons que ces modules n'entrent nullement en concurrence avec les activités de l'École à la Ferme, davantage orientées vers les jeunes enfants du primaire.

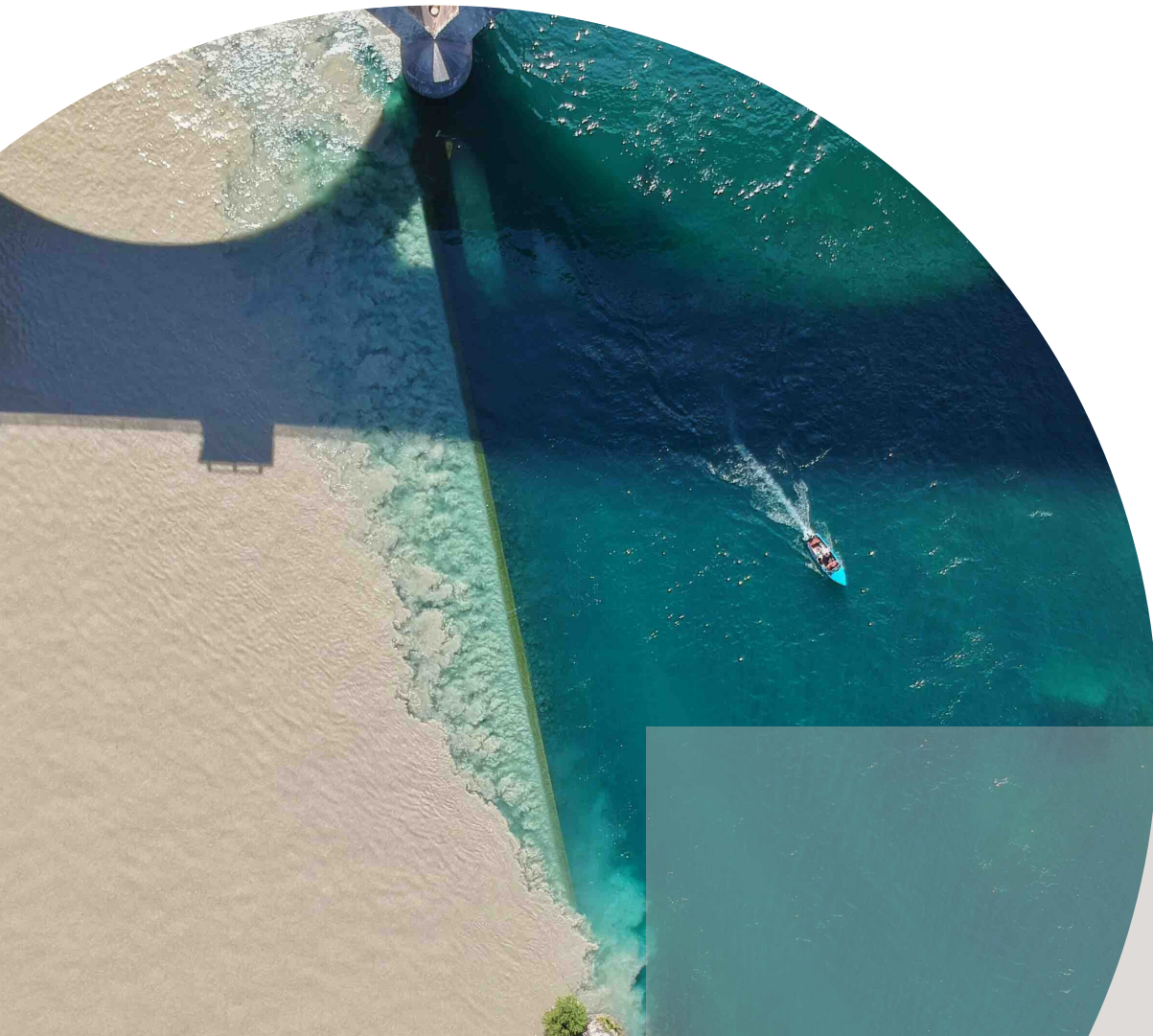


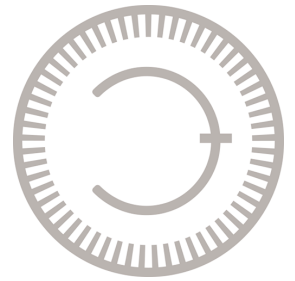


Projet pilote d'action sociale

ma-terre porte ce projet en collaboration avec le Département de la cohésion sociale du canton de Genève (DCS) depuis 2020. Après les premiers pas, ce projet s'est vu suspendu, la crise COVID-19 a freiné l'élan de départ.

En 2022, le public cible ayant été défini en 2020, **ma-terre** espère pouvoir reprendre les discussions pour que les parties prenantes puissent se mettre d'accord sur les points clés : l'articulation de leurs actions, le financement, la durée du projet, le planning opérationnel.





Etude sur l'alimentation saine et durable

ma-terre a conduit une réflexion sur l'alimentation saine et durable dans le cadre du territoire genevois et a rédigé une étude sur cette question. Ce travail de fond a permis de définir la notion de régime alimentaire sain et durable et de rappeler les notions de droit à l'alimentation, de sécurité alimentaire et de souveraineté alimentaire. Les enjeux majeurs d'une alimentation saine et durable sont explicités dans les domaines de la santé, du social, de l'économie, de la culture et de l'environnement. Les personnes intéressées peuvent se procurer cette étude auprès de ma-terre.



Partenariats

Genève est une ville multiculturelle. 40,0 % de la population totale du canton est d'origine étrangère. **ma-terre** s'est employée en 2021 à tisser des liens avec différentes communautés au travers d'ateliers et d'événements.

AfrikFestifood

Du 23 au 26 juin 2021, en collaboration avec la Ville de Genève, **ma-terre** a accueilli dans ses locaux la manifestation AfrikFestifood pour une édition spéciale mêlant gastronomie africaine et produits du terroir genevois afin de promouvoir la diversité alimentaire et les produits régionaux, artisanaux et de qualité!

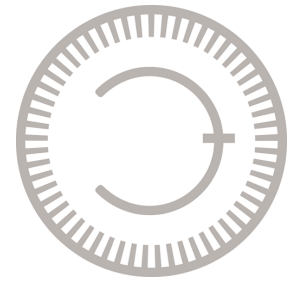
Cet événement mettant en avant le multiculturalisme a remporté un vif succès. Il a permis tant aux petits qu'aux grands de découvrir la fusion entre deux identités culinaires.

APCHLE

A la rencontre des cultures hispaniques

En partenariat avec APCHLE (Association pour la Promotion des Cultures Hispaniques et de la Langue Espagnole) **ma-terre** a co-organisé en septembre 2021 deux ateliers mettant en avant des recettes traditionnelles espagnoles concoctées avec des produits du terroir genevois.





Genève, Ville du Goût 2021

En 2021, la Ville de Genève et sa campagne environnante se sont retrouvées sous les feux des projecteurs au niveau suisse. **ma-terre** a grandement participé à cet événement en proposant en septembre des ateliers “De la ferme au buffet gourmand”. Le public était invité à appréhender l’activité agricole. De la graine à la récolte, en passant par le respect du sol et la biodiversité, la photosynthèse ou encore les conditions de travail des producteurs, les participants ont découvert toutes les facettes de l’agriculture en général. Ils ont ensuite préparé et dégusté un petit buffet dans le respect d’un apport nutritif équilibré en valorisant des produits locaux et de saison, choisis au magasin de la ferme. Les animateurs leur ont livré des astuces pour utiliser au mieux les produits et trier efficacement les déchets.

ma-terre a également assuré une présence à Festi’Terroir du 27 au 29 août 2021 au Parc des Bastions. Ce grand marché des producteurs locaux a permis à l’association de mieux se faire connaître du grand public.

Dans le cadre de Genève Ville du Goût 2021 toujours, les restaurateurs de la République ont été conviés à mettre en valeur le terroir genevois dans leurs menus et à leur carte un mois durant. Les lauréats, récompensés par la Ville et ses partenaires, ont reçu un bon pour donner un cours de cuisine à **ma-terre**. Ce bon leur donne accès gratuitement tant aux fourneaux qu’à l’espace dédié au repas et aux conférences.



Forum de l'alimentation durable

Conférence-débat

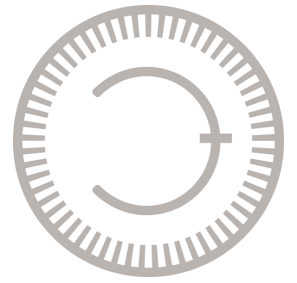
ma-terre a participé activement au Forum de l'alimentation durable, en co-organisant notamment avec la Ville de Genève et le Mouvement pour une agriculture citoyenne et paysanne, la conférence-débat sur les différents modes de production agricole qui s'est tenue le 14 octobre 2021 à la Maison des associations de Genève.

Ateliers

Dans le cadre de ce Forum, deux ateliers pratiques se sont déroulés à ma-terre. Tout deux ont affiché complet. Le premier, intitulé Cuisine vegan 0 km, a permis aux participants de se régaler avec des mets gastronomiques confectionnés à base d'ingrédients locaux et sans protéines animales, sous la houlette de la cheffe Abigail Antilen.

Le second était consacré à la Cuisine 0 déchets. Sonia Ezgulian, journaliste et auteur de nombreux ouvrages sur le gaspillage alimentaire, a fait découvrir aux participants les utilisations possibles des restes et déchets pour confectionner des mets goûteux et sains. Une manière de lutter contre le gaspillage alimentaire, véritable fléau qui plombe le bilan carbone de la planète.





EXPLORE

Quand les enfants cuisinent la transition

EXPLORE organise chaque année en automne à Genève de nombreux événements comme des ateliers participatifs qui ont pour objectif de questionner la ville et ses différents aspects, à l'heure des changements climatiques et urbains.

C'est dans ce cadre que ma-terre a proposé un atelier destiné aux parents et à leurs enfants en octobre 2021. Les participants ont parcouru les sentiers de la ferme urbaine de Budé avant de se mettre aux fourneaux pour cuisiner et déguster les produits du jardin. Une magnifique occasion de découvrir l'alimentation durable dans toute sa transversalité, de la terre à la gestion des déchets.



Journée mondiale de l'alimentation

A l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, les membres du comité de **ma-terre** ont été dépêchés à la gare Cornavin où ils ont partagé un stand avec la FAO et la Fondation Partage. Quelque 500 enveloppes contenant des graines de tomate de Chancy ont été distribuées aux passants. Les récipiendaires de cette missive originale ont pu découvrir, grâce à un code QR (téléchargeable sur la photo), toutes les spécificités de cette variété unique du terroir genevois. Ils ont eu également accès à des informations sur les méthodes culturelles et les usages culinaires de ce savoureux légume-fruit. Une magnifique opération qui a permis de mettre en lumière la durabilité de l'alimentation sur le territoire genevois.



PERSPECTIVES

2022 et au-delà

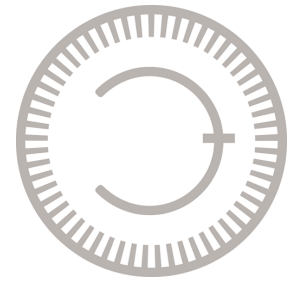
Développement du réseau des acteurs de l'alimentation

ma-terre cherchera dans les années à venir à accroître son réseau d'acteurs interdisciplinaires afin de devenir une référence de l'alimentation durable dans le canton. L'association accueillera avec joie les demandes d'adhésion de la part de potentiels nouveaux membres.

Communication

Après la création de sa charte graphique et de son site internet provisoire en 2021, **ma-terre** travaille désormais sur son site internet définitif qui sera appelé à devenir une véritable référence en matière d'alimentation durable sur le territoire cantonal genevois en 2022. Il est en effet primordial pour **ma-terre** de bénéficier d'une grande visibilité afin que son objectif de sensibilisation ait un impact fort. Plusieurs prestataires externes ont été engagés pour remplir cette mission. Un accent particulier sera mis sur les réseaux sociaux pour atteindre toutes les cibles au quotidien.





Projet pilote d'action sociale

ma-terre porte ce projet en collaboration avec le Département de la cohésion sociale du canton de Genève (DCS) depuis 2020. Après les premiers pas, ce projet s'est vu suspendu, la crise COVID-19 a freiné l'élan de départ.

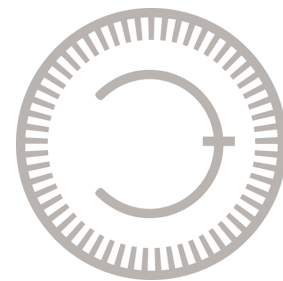
En 2022, le public cible ayant été défini en 2020, ma-terre espère pouvoir reprendre les discussions pour que les parties prenantes puissent se mettre d'accord sur les points clés : l'articulation de leurs actions, le financement, la durée du projet, le planning opérationnel.

Ateliers de sensibilisation à l'alimentation saine et durable

Après une timide phase pilote en 2021, les ateliers pédagogiques destinés aux élèves de secondaire I prennent forme. Ces modules d'éveil de la jeunesse de notre canton à une alimentation saine et durable devraient atteindre leur rythme de croisière en 2022 si la situation sanitaire le permet.

Plusieurs ateliers seront également organisés par ma-terre à destination des familles et du grand public ainsi que des professionnels des métiers de bouche tout au long de l'année 2022.





Incubateur de projets

Dès ses débuts, ma-terre a exprimé le souhait d'accompagner des projets prometteurs relatifs à l'alimentation saine et durable sur le territoire cantonal. L'association peut, soit offrir un coup de pouce financier pour soutenir des initiatives porteuses dans ce domaine, soit mettre à disposition ses locaux de façon ponctuelle, ou encore agir comme conseil en matière de gestion de projets.

Organisation d'événements

ma-terre souhaite dans le futur jouer un rôle encore plus dynamique dans l'organisation d'événements afin de sensibiliser la population genevoise à l'alimentation saine et durable.



CONCLUSION

Si 2021 a été une seconde année en demi-teinte en raison de la pandémie, **ma-terre** a toutefois pu entreprendre et mener à bien plusieurs chantiers importants.

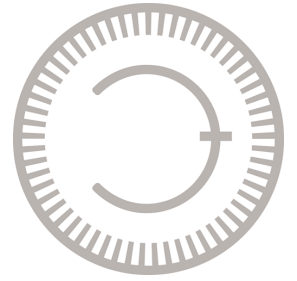
Sur le plan de la communication, l'identité visuelle de l'association a été définie et un site internet provisoire a été mis en ligne. **ma-terre** a participé à plusieurs événements, conférences et débats, et proposé des ateliers qui ont permis à l'association de mieux se faire connaître de la population genevoise.

Des premiers ateliers pilotes, menés à bien grâce à la collaboration constructive de deux enseignantes du DIP et des fermes urbaines, se sont déroulés à la satisfaction de tous.

L'engagement d'un.e secrétaire général.e en 2022 permettra de consolider la stratégie de **ma-terre** et de tisser un vaste réseau cantonal en lien avec tous les acteurs cantonaux de l'alimentation.

Les objectifs sont nombreux pour cette nouvelle année, qu'il s'agisse du développement du site internet définitif, de la poursuite du travail avec le DIP, et des nombreux projets autour de l'alimentation saine et durable. Toute l'équipe de **ma-terre** se réjouit de cette grande et belle tâche.





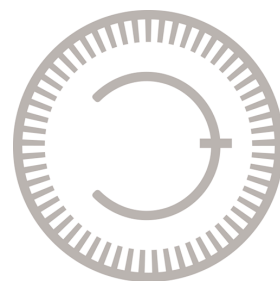
REMERCIEMENTS

Sans le soutien de la République et canton de Genève, de la Confédération, par le truchement de l'Office fédéral de l'agriculture, et de la Ville de Genève, **ma-terre** n'aurait pas pu mener à bien ses missions en 2021. L'association tient à remercier vivement les pouvoirs publics pour leur implication dans le développement d'une alimentation saine et durable ainsi que pour la confiance accordée à **ma-terre**.

Un merci chaleureux également aux membres bénévoles et aux collaborateurs qui ont retroussé leurs manches tout au long de l'année 2021 en pleine crise sanitaire.

Merci enfin aux partenaires de **ma-terre** qui l'ont accompagnée au long de l'année 2021, tout particulièrement le DIP, le programme Nourrir la ville de la Ville de Genève, la FAO, EXPLORE, AfrikFestifood et APCHLE.





Crédits photographies
Ana Lombard Dominguez
Sedrik Nemeth
Magali Girardin
Unsplash
ma-terre