

MA-TERRE

LA MAISON DE L'ALIMENTATION DU TERRITOIRE DE GENÈVE

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020



SOMMAIRE

MOT DE LA PRÉSIDENTE

PRÉSENTATION

Historique

Le fonctionnement

Ambition et action

L'équipe

BILAN

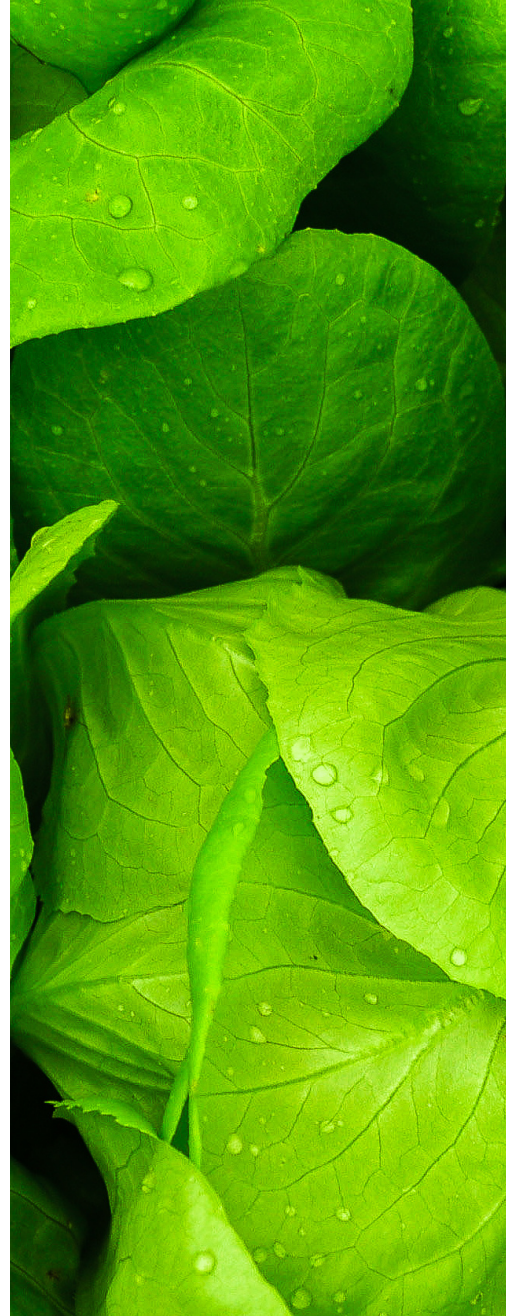
2019, année de bénévolat

2020, début des activités

PERSPECTIVES

CONCLUSION

REMERCIEMENTS



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

Avec le soutien de la République et canton de Genève.

Rédaction : Patricia Bidaux et Clarisse Delaville.

Participation à la rédaction : Fanny Coustaline.

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Alors que notre association est née en août 2019, les premiers mois ont été dévolus à l'organisation interne et à la recherche de fonds. Ce n'est qu'en mai 2020 et ceci grâce au soutien financier de l'Office Cantonal de l'Agriculture et de la Nature (OCAN) que MA-Terre se développe et engage une chargée de projet pour le lancement de l'association et de ses activités.

La pluridisciplinarité représentée au sein de son comité permet d'aborder les différents thèmes liés à l'alimentation de manière transversale, « de la graine à la poubelle ».

Lors de la création en août 2019 de la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève - MA-Terre, qui aurait pu imaginer qu'en février 2020, soit moins de 6 mois plus tard, se nourrir deviendrait le point central des thématiques sociétales ?

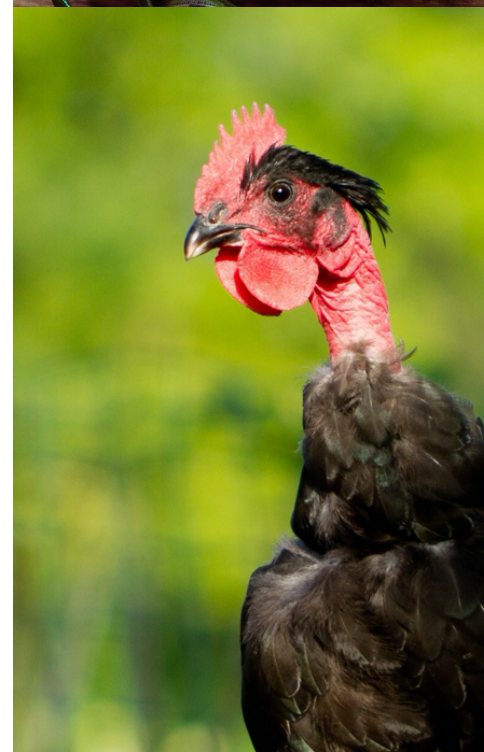
S'alimenter, c'est reconnaître la nécessité de produire localement des biens alimentaires. J'aime articuler ces mots, « biens alimentaires », plus que denrées alimentaires ! S'approprier la notion de biens lorsqu'on aborde la question de l'alimentation ouvre une analyse et une appropriation largement plus vaste que le discours habituel.

Être au bénéfice d'un bien engage davantage que de consommer un produit. Il y a une éthique qui prend forme. Une éthique qui comme le souligne l'article de Maddyne^{*} peut se déployer en différents points :

L'éthique du corps : le consommateur a pris conscience que l'alimentation ne pouvait pas lui faire que du bien, et cherche des aliments qui pourront l'accompagner dans sa recherche de bien-être, de vitalité, et de forme.

L'éthique animale : impact de l'élevage sur l'environnement, conditions de détention et d'abattage des animaux révélés, mise en avant de la souffrance animale... autant de critères qui ont poussés de nombreux consommateurs à sauter le pas d'une alimentation sans viande, notamment, ou d'une consommation plus raisonnée.

^{*}Iris Maignan, 'Ethique alimentaire : quand le "bien manger" change de définition', *Maddyne*, 27 février 2020. <https://www.maddyne.com/2020/02/27/ethique-alimentaire-bien-manger/>



L'éthique de la nature : plus marquée depuis près de deux ans, cette préoccupation repose sur une prise de conscience entre alimentation et développement durable. Les consommateurs veulent des aliments bio, locaux, avec le moins d'emballage possible.

L'éthique de la solidarité : la détresse des agriculteurs, notamment vis-à-vis de leurs conditions de travail et leur rémunération, est pointée du doigt depuis quelques années déjà. Une transparence qui a permis aux consommateurs et consommatrices de revoir leur manière de consommer, en privilégiant les produits locaux et en étant prêts à payer plus pour mieux rémunérer les producteurs.

MA-Terre porte, au-devant de la scène genevoise, le défi d'une alimentation ancrée dans le territoire du canton de Genève, respectueuse du travail des femmes et des hommes tout au long de la chaîne de valeur.

PATRICIA BIDAUX

Présidente de MA-Terre

L'association MA-Terre vous
adresse ses vœux les plus
chaleureux pour l'année 2021.



PRESENTATION

Historique

2017 marque le départ d'une large réflexion sur le futur de l'agriculture genevoise à l'horizon 2030. Cette démarche portée par AgriGenève et le canton a permis d'établir, sur la base d'un état des lieux de l'agriculture genevoise, 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. Le 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.

Ainsi, l'association MA-Terre, Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève, est créée le 22 août 2019. Elle 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 sont AgriGenève, la Fédération romande des consommateurs, la République et canton de Genève, l'Union des paysannes et des femmes rurales de Genève et la Ville de Genève. Depuis sa création, six autres membres ont rejoint l'Association MA-Terre : AgriVulg, l'École hôtelière de Genève, Fourchette verte Genève, la Fondation Partage, les points relais agricoles en milieu urbain (PRAMU) et Slow Food Genève.

*À retrouver à l'adresse : <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 leur alimentation, dans le cadre du territoire cantonal. L'association 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 d'action de l'association MA-Terre sont aujourd'hui 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 y contribuant. MA-Terre est ainsi un lieu de sensibilisation, d'échanges et de coopération sur l'alimentation des genevois.

L'association MA-Terre dispose d'un espace de conférence (cinquante personnes, environ 200m²) et d'une cuisine professionnelle de douze feux au Petit Saconnex. 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 personne désireuse de participer au développement d'une alimentation saine et durable issue de produits locaux sont les bienvenus dans cet espace !

Le fonctionnement

L'association base son fonctionnement sur ses statuts et sa charte, adoptés lors de la constitution de l'association. 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 publiques 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.

Actuellement, le contrat de prestation (CP 2021-2024) dont pourrait bénéficier l'association est en cours de discussion et doit être validé par le Grand Conseil.

MA-Terre bénéficiera dès 2021 de subventions de la Confédération et du canton issues d'un Projet de Développement Régional découlant de la loi fédérale sur l'agriculture.

La Confédération a vu dans MA-Terre un projet visionnaire portant l'alimentation de manière transversale.

Il s'agira aussi pour l'association 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. Elles 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 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 réapproprier 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 de l'alimentation passe par des actions concrètes. La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève a ainsi pour objectif :

— La mise en place d'ateliers de sensibilisation à l'alimentation saine et durable pour les jeunes.

— Le développement de formations pour professionnels au sujet de l'alimentation saine et durable issue de produits locaux.

— L'organisation de débats, conférences et rencontres sur des sujets clefs de l'alimentation saine et durable.

— Le développement de projets contribuant à une alimentation saine et durable.



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 faitière 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 est le service technique et de vulgarisation agricole d'AgriGenève. Florent Hugon représente AgriVulg dans l'association MA-Terre. Ingénieur en Agriculture, il est spécialisé en production végétale et machinisme agricole. Après avoir travaillé 10 ans en tant que responsable produit chez un constructeur de matériel agricole, il accompagne depuis maintenant 4 ans les agriculteurs et viticulteurs du canton de Genève dans le suivi technique de leurs cultures au sein d'AgriVulg.



L'**École hôtelière de Genève** est une école supérieure suisse spécialisée formant aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. M. Alain Brunier, qui a quitté ses fonctions de directeur général de l'École Hôtelière de Genève en octobre 2020, continue toutefois de représenter l'École au sein de MA-Terre pendant une période de transition. Diplômé de l'École Hôtelière de Lausanne, il a travaillé durant 20 ans dans la restauration et l'hôtellerie internationale avant de diriger l'École Hôtelière de Genève et ses établissements d'application. Il est le directeur de l'Académie m3 en création et membre du CODIR de m3 Restaurants.



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 Fédération Romande des Consommateurs (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 projets aux Hôpitaux Universitaires de Genève.



**CLAUDE
BOCQUET**

Représentante AgriGenève



**FLORENT
HUGON**

Représentant AgriVulg



**ALAIN
BRUNIER**

Représentant EHG



**CORRÈZE
LECYGNE**

Représentante FRC



La **Fondation Partage** est la principale banque alimentaire dans le canton de Genève. Marc Nobs est directeur de Partage et représente la fondation au sein du comité de l'association MA-Terre. Indépendant dans la construction pendant trente ans, il a également été, durant les douze dernières années de son entrepreneuriat, élu à l'exécutif de la Ville de Carouge. Directeur de Partage depuis 2015, il n'a eu de cesse de professionnaliser la mission de la banque alimentaire genevoise, contribuant à l'accompagner du statut d'association à celui de fondation en 2016. Ne ménageant jamais ses efforts, surtout au plus fort de la crise liée au Covid-19, et toujours présent pour ses employés, c'est un patron aux valeurs humanistes qui a toujours une vision d'avenir en tête.



L'association **Fourchette verte Genève** œuvre depuis plus de 25 ans à la qualité des repas servis dans ses établissements labellisés. Le label Fourchette verte est décerné aux établissements qui servent des repas équilibrés, surtout à midi (restaurants scolaires, restaurants d'entreprises, self-service, cafés-restaurants), mais aussi sur la journée (crèches, EVE, institutions, foyers, EMS). Le label est un levier pour favoriser et améliorer les pratiques collectives et individuelles en matière d'alimentation, de santé et d'environnement. Tania Lehmann en est la coordinatrice depuis 1996. Fourchette verte Genève a essaimé dans toute la Suisse avec 18 cantons regroupés au sein de la Fédération Fourchette verte Suisse.

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. Elles réalisent la commercialisation de produits locaux et sensibilisent la population à la production et à l'alimentation. La PRAMU est représentée par M. Claude Meyer. Maçon de formation, il se tourne vers l'agriculture, activité qu'il mène avec passion. Il est propriétaire de la ferme du Lignon, un lieu agricole qui accueille aussi du public pour tous types d'événements.



La **République et Canton de Genève** est une des deux institutions publiques membres de MA-Terre. Elle est représentée par M. Emmanuel Ansaldo, chargé de faire le lien avec les différentes politiques publiques liées à l'alimentation : agriculture/environnement, social, économie. Emmanuel Ansaldo est adjoint scientifique au service de l'espace rural de l'OCAN et chargé de cours à l'HEPIA.



**MARC
NOBS**

Représentant
Fondation Partage



**TANIA
LEHMANN**

Représentante
Fourchette verte Genève



**CLAUDE
MEYER**

Représentant PRAMU



**EMMANUEL
ANSALDI**

Représentant République et
Canton de Genève



Slow Food Genève est la branche genevoise du mouvement mondial Slow Food. Ce mouvement a pour but de promouvoir les cultures et les traditions alimentaires locales et de sensibiliser le public à la nourriture et au goût. Dario Taschetta, trésorier de Slow Food Genève représente l'association à 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 regroupe et accueille toutes les femmes désireuses de promouvoir et sauvegarder l'agriculture de proximité et de tisser des liens d'amitiés et de solidarité entre elles. L'UPFG collabore étroitement avec l'Union des paysannes et femmes rurales suisses (USPF). Patricia Bidaux représente l'UPFG au sein de MA-Terre. Engagée dans l'exploitation familiale depuis plus de 30 ans, elle développe un intérêt pour la cause paysanne concrétisé par ses divers mandats. Infirmière active jusqu'en 2012, elle a réorienté ses priorités en 2013 en faveur de l'agriculture genevoise.



La **Ville de Genève** s'engage dans l'Association MA-Terre par le biais du Service Agenda 21 - Ville durable. M. Gaetan Morel, chargé de projet économie locale et durable au service Agenda 21 de la Ville de Genève et responsable du programme "Nourrir la Ville" représente la ville de Genève au sein de MA-Terre.



**GAÉTAN
MOREL**

Représentant
de la Ville de Genève



**PATRICIA
BIDAUX**

Représentante UPFG



**DARIO
TASCETTA**

Représentant
Slow Food Genève



LE BUREAU

Le bureau 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 est le secrétaire de l'association. M. Claude Meyer en est le trésorier. Depuis septembre 2020, la présidente et le secrétaire se sont rencontrés environ une fois par semaine pour la marche courante de l'association.

COLLABORATRICES

L'association MA-Terre a engagé de mai à décembre 2020 Mme Fanny Coustaline en tant que chargée de projet pour le lancement de l'association et de ses activités. Qu'elle soit ici remerciée pour son engagement.

Mme Clarisse Delaville, étudiante en master à l'IHEID, est en stage à MA-Terre depuis octobre 2020 jusqu'à fin janvier 2021. Elle s'est principalement occupée de la rédaction du rapport sur l'alimentation saine et durable. Elle participe activement à la rédaction du rapport d'activité 2020.

L'association est actuellement en cours de recrutement d'une ou d'un responsable d'association qui pourrait prendre ses fonctions dès mars 2021. Il ou elle sera chargé(e) de conduire l'association dans ses différentes activités.



BILAN

2019, Année de bénévolat

L'association MA-Terre a été créée en août 2019. En 2019, elle ne disposait donc d'aucun financement, n'a pas engagé de frais et n'a comptabilisé aucune entrée. Les membres du comité ont travaillé bénévolement à la mise en place de la structure de l'association jusqu'en juin 2020.

2020, Début des activités

MA-Terre a défini ses objectifs pour l'année 2020 au printemps dernier, dans le cadre du contrat de prestation entre l'Office cantonal de l'Agriculture et de la Nature et MA-Terre. Ces objectifs ont malheureusement dû être revus à la baisse en raison du contexte sanitaire.

La pandémie de COVID-19 a mené à l'annulation de plusieurs événements et a provoqué des retards dans les échanges avec le Département de l'Instruction Publique pour la mise en place d'ateliers scolaires de sensibilisation à l'alimentation saine et durable. La situation de crise sanitaire et sociale, avec des acteurs occupés à la survie davantage qu'au développement de projet a finalement mené à l'annulation de la plupart des activités envisagées par MA-Terre. Certains ateliers ont tout même pu avoir lieu, notamment dans le cadre du Forum de l'Alimentation Durable.

MA-Terre a cherché à jouer un rôle dans la réponse sociale à la pandémie et a mis à disposition ses locaux à la Fondazione MATER, emmenée par le chef Walter El Nagar. Au sein de la cuisine MA-Terre, les chefs et leur brigade volontaire ont pu confectionner des plats gourmets issus de produits locaux pour répondre à l'urgence sociale exacerbée par la pandémie.

Le développement de MA-Terre, qui n'en est qu'à ses débuts, s'est en définitive vu ralentir par la situation sanitaire, mais les quelques événements et projets de cette année sont prometteurs pour l'année 2021.





Lancement

RECHERCHE DE FINANCEMENT ET MISE EN ROUTE ADMINISTRATIVE

Le lancement de l'association a été une activité majeure au cours de cette année 2020. La recherche de financement et le travail administratif général ont constitué une part importante des heures de travail bénévole du deuxième semestre 2019 au premier semestre 2020, consacrés à MA-Terre.

Le Département du Territoire, convaincu que MA-Terre pourrait apporter un plus dans la thématique de l'alimentation, a débloqué des fonds afin de permettre à l'association son véritable lancement. L'arrivée d'une chargée de projets pour le lancement des activités des MA-Terre en mai 2020 est le véritable point de départ de la vie de l'association. Avant même de pouvoir mettre en œuvre les activités, il s'agissait de mettre en place tout l'administratif y compris le plan financier. Du côté pratique, aménager l'espace bureau, concevoir le système de réservation de la salle et suivre le bon fonctionnement du matériel.

Mme Fanny Coustaline s'est aussi chargée de l'accompagnement de Mme Clarisse Delaville stagiaire à 37.5 % d'octobre à décembre.

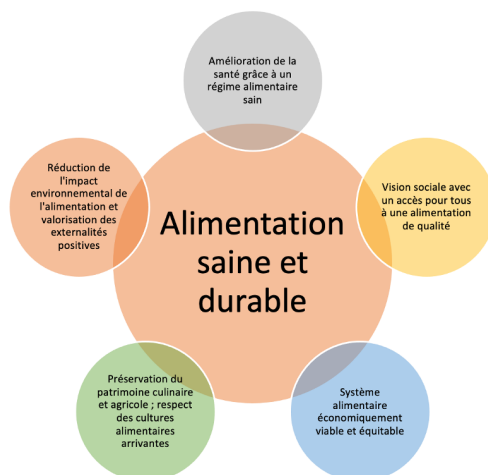
Activités

ELABORATION DES ATELIERS DE SENSIBILISATION

L'année 2020 a été marquée par l'élaboration des ateliers pédagogiques de sensibilisation de MA-Terre, une des trois activités principales de l'association. Cependant, comme précédemment mentionné, la COVID a compliqué et ralenti le processus. Ces ateliers seront réalisés en collaboration avec les fermes urbaines genevoises.



UNE RÉFLEXION SUR L'ALIMENTATION SAIN ET DURABLE



MA-Terre conduit une réflexion sur l'alimentation saine et durable sur le territoire genevois et rédige une étude sur cette question. L'étude est en cours et un rapport basé sur cette réflexion sera publié au printemps 2021. MA-Terre se penche sur la notion de régime alimentaire sain et durable et rappelle 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.

PROJET PILOTE D'ACTION SOCIALE

L'Association MA-Terre porte ce projet en collaboration avec le Département de la Cohésion Sociale du canton de Genève (DCS), la Fondation Partage et la Fondazione MATER. Les différents acteurs doivent encore définir le public cible et l'articulation de leurs actions.

Étant un projet pilote, les parties prenantes ont décidé de commencer à le développer sur une zone géographique précise, une piste étant une collaboration avec une commune genevoise. Les discussions ont été fructueuses au cours du mois d'octobre, les détails du projet se dessinant rapidement. Toutefois, la dégradation de la situation sanitaire liée à la COVID-19 en novembre-décembre a mis un frein temporaire aux échanges. MA-Terre espère reprendre les discussions en début d'année pour que les différentes parties prenantes puissent se mettre d'accord sur les derniers points clés : le financement, la durée du projet, le planning opérationnel. Une mise en œuvre du projet au printemps 2021 est envisageable.

Partenariats

LE FORUM DE L'ALIMENTATION DURABLE

Autour de la Journée mondiale de l'alimentation, le 16 octobre 2020, la Ville de Genève a proposé à la population genevoise la deuxième édition du Forum de l'Alimentation Durable. MA-Terre a participé aux premières phases de réflexion du groupe de travail constitué pour l'organisation de la Journée Mondiale de l'alimentation. MA-Terre a pris part à la définition des différents événements du Forum de l'Alimentation Durable, notamment la conférence anti-gaspillage.

La Ville de Genève et Swiss Food Academy ont co-construit quatre ateliers de sensibilisation à l'alimentation et au gaspillage alimentaire qui ont eu lieu au sein de la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève. MA-Terre a apporté son soutien logistique à la réalisation de ces ateliers qui ont été un franc succès.

Le lundi 12 octobre, 10 adultes ont participé à un atelier lactofermentation à base de légumes et de fruits. Le mardi, c'étaient 12 adultes qui faisaient la connaissance de la cuisine expérimentale grâce à l'atelier « Chiche ! Des insectes dans nos assiettes ». Le mercredi 13 octobre a été dédié aux familles avec un atelier cuisine anti-gaspillage à base de fanes de légumes avec le chef Ludovic Roy (8 adultes et 8 enfants) et un atelier bee-wrap avec 5 adultes et 5 enfants.



Atelier anti-gaspillage en famille,
Reportage Léman bleu, 16 octobre 2020.

Atelier « Chiche ! Des insectes dans nos assiettes »,
Crédit photo : Maria Moscou.

La cérémonie de présentation des lauréats du concours 2020 de la Semaine du goût genevoise (du 17 au 27 septembre 2020) a eu lieu le mercredi 14 octobre 2020.

Il était initialement prévu qu'elle se tienne dans les locaux de MA-Terre. La remise des prix s'est toutefois déroulée au Palais Eynard et MA-Terre a participé à l'élaboration de la cérémonie en coordonnant l'intervention de M. Damien Pochon, responsable communication de l'entreprise-application Too Good to Go.

Après une présentation de la situation alarmante du gaspillage alimentaire mondial et suisse, Damien Pochon a présenté l'outil Too Good Too Go comme une piste d'action individuelle pour réduire le gaspillage alimentaire.



Crédit photos : David Wagnières.

PARTENARIAT AVEC LA FONDAZIONE MATER : RÉPONDRE À L'URGENCE ALIMENTAIRE EXACERBÉE PAR LA PANDÉMIE DE COVID-19

Les activités dans ses locaux étant réduites en raison de la crise sanitaire, MA-Terre a cherché à s'impliquer pour, à son échelle, proposer une réponse à la crise sociale exacerbée par la pandémie.

Lorsque l'association a pris connaissance de la recherche de locaux par la Fondazione MATER pour la préparation de repas à destination de personnes en situation de précarité, l'évidence s'est dessinée.

L'association MA-Terre a ainsi mis à disposition ses locaux, plusieurs jours par semaine à la Fondazione MATER du 27 octobre au 19 décembre 2020. Les chefs, aidés d'une brigade de volontaires, ont pu en 20 jours d'utilisation de la cuisine préparer environ 4'000 repas, soit 200 repas par jour. Ces repas gourmets à destination des plus vulnérables ont été distribués au jardin de Mont brillant avec la Fondation Carrefour Rue, au Phare et à l'accueil de nuit de l'armée du Salut ainsi qu'à Bateau Genève. Les volontaires de l'association Serve the City ont amplement contribué à ce que cette action d'urgence soit une réussite.



La **Fondazione MATER**, à but non lucratif, a été créée en 2020 par le chef Walter El Nagar. Cette fondation porte des valeurs qui sont celles de MA-Terre. Le but de la fondation est de promouvoir l'inclusion sociale à travers la cuisine, de favoriser l'accès à une alimentation équilibrée aux personnes en situation de précarité ou d'exclusion ainsi que de lutter contre le gaspillage alimentaire. MATER propose une cuisine de qualité et équilibré pour ceux qui n'en ont pas les moyens : une « expérience sociale et culinaire », avec un approvisionnement local et de saison en adéquation avec une logique zéro déchet.

Crédit photos : compte instagram @mater.fondazione

PERSPECTIVES

L'année 2021 et au-delà

DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU DES ACTEURS DE L'ALIMENTATION SUR LE TERRITOIRE

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

COMMUNICATION

La stratégie de communication de l'association se met en place. Il est primordial pour MA-Terre de jouir d'une grande visibilité afin que son objectif de sensibilisation ait un impact fort. MA-Terre est cette année apparue sur les réseaux sociaux et des flyers ont été confectionnés. Le site internet doit être davantage développé et MA-Terre mandatera une agence de communication afin de créer la charte graphique définitive de l'association.

GENÈVE VILLE DU GOÛT 2021

L'association MA-Terre est membre du comité de pilotage de Genève Ville du Goût 2021. Elle a participé aux trois premières séances d'élaboration des divers projets et se réjouit de jouer en rôle actif dans l'organisation d'un programme de qualité à destination de la population de Genève et d'ailleurs autour de l'alimentation.

PROJET PILOTE D'ACTION SOCIALE

MA-Terre se réjouit de voir aboutir ce projet pilote au cours de l'année 2021.



FINALISATION DES ATELIERS DE SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

MA-Terre souhaite proposer des modules de sensibilisation à l'alimentation saine et durable à l'attention des jeunes du canton de Genève. Ces modules couvriront le sujet de l'alimentation dans sa dimension transversale, abordant plusieurs thématiques cruciales : la production (tous types de production confondus), la transformation, la commercialisation, la cuisine et la gestion des déchets. Le public cible principalement visé est pour le moment les élèves du cycle d'orientation, soit le secondaire I.

Diverses activités pédagogiques sont développées sur le canton, et ce par de nombreuses entités. Comment MA-Terre va-t-elle se différencier et offrir des modules de sensibilisation à l'alimentation saine et durable novateurs ? L'association mise sur la transversalité de son approche et sur la collaboration avec les fermes urbaines (FU). Il est essentiel pour MA-Terre que les activités de l'École à la Ferme davantage orientées vers les jeunes enfants du primaire soient maintenues. Ainsi, pour ne pas entrer en concurrence avec ce programme qui porte ses fruits, MA-Terre souhaite développer ses modules scolaires pour le secondaire I.

La dispensation de ses modules est la base de la collaboration entre MA-Terre et les fermes urbaines. Depuis plusieurs années, les fermes urbaines se mobilisent pour développer un module qui permette d'atteindre les objectifs de sensibilisation décrit plus haut. Une mandataire externe accompagne les FU afin d'aligner les modules au plan d'études romand (PER). Les modules s'aligneront sur les objectifs du PER. MA-Terre est en contact avec le Département de l'Instruction Publique du canton de Genève afin qu'il valide le programme pédagogique des modules développés. En raison de la COVID-19, la validation par le DIP prendra forme dans le courant du printemps 2021. En 2020, aucun module n'a pu être dispensés, la COVID-19 ayant pris le monopole des activités possibles en pareilles circonstances. 2021 verra se déployer les activités que nous portons.





MA-TERRE, INCUBATEUR DE PROJETS

MA-Terre souhaite accompagner des projets prometteurs relatifs à l'alimentation saine et durable sur le territoire cantonal.

Un partenariat avec Impact ! est en cours d'élaboration. L'objectif d'Impact ! est de soutenir les jeunes à concevoir une idée de projet qui contribue à résoudre un défi environnemental ou social et es accompagner pour le concrétiser. MA-Terre propose de mettre à disposition ses locaux pour le week-end Impact ! et de soutenir les projets que les jeunes développent autour de l'alimentation.

MA-Terre souhaite aussi soutenir plusieurs projets par année autour de l'alimentation sur le canton. Elle pourra envisager un coup de pouce financier et/ou une contribution non-financière telle que la mise à disposition de ses locaux de façon ponctuelle ou l'octroi de conseils administratifs et de gestion de projet afin de faire profiter les nouveaux projets de l'expertise de l'association MA-Terre.

ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS

L'association MA-Terre souhaite dans le futur jouer un rôle dynamique et important dans l'organisation d'évènements permettant de sensibiliser la population genevoise à l'alimentation saine et durable.

MA-Terre ambitionne pour l'année 2021 de prendre part aux évènements suivants :

Step into Action 2021. L'édition 2020 de cet évènement permettant aux jeunes de devenir acteurs de changement en leurs proposant des pistes pour s'engager n'a pas pu avoir lieu en raison de la pandémie. Elle est repoussée au printemps 2021.

Festi'Terroir 2021. Cet évènement est un grand marché de producteurs et productrices, artisan(e)s de bouches et vigneron(ne)s au cœur de Genève qui donne une occasion unique à la population genevoise de rencontrer les acteurs et actrices du terroir genevois. Sont aussi présentes à Festi'Terroir de nombreuses associations en lien avec l'agriculture durable et la consommation responsable pour présenter leurs activités.

Le Forum de l'alimentation durable 2021. MA-Terre pourra proposer des ateliers de cuisine, des conférences et des débats pour sensibiliser à une alimentation saine et durable.

La Journée mondiale de l'alimentation 2021, célébrée le samedi 16 octobre 2021. Des actions collectives de sensibilisation à l'alimentation sont menées dans 150 pays simultanément et rassemblent gouvernements, entreprises, associations et médias afin de sensibiliser l'opinion en incitant à l'action au profit des populations victimes de faim et en faveur d'une alimentation saine pour tous.

MA-Terre compte aussi organiser une demi-journée de rencontre de l'agriculture de proximité et de l'alimentation durable sur le thème des politiques d'achat dans la restauration collective. Il sera aussi intéressant de tenir régulièrement des tables rondes de l'alimentation avec des acteurs du secteur sur des thématiques de l'alimentation saine et durable telles que les régimes alimentaires bas carbone, les recommandations nutritionnelles ou l'agriculture de conservation.



CONCLUSION

2020 est donc une année en demi-teinte pour l'association MA-Terre. Le développement de ses activités a été fortement ralenti en raison de la situation sanitaire. Toutefois, MA-Terre a su rebondir et participer à une action riche de sens en ces temps incertains.

L'année 2020 a aussi permis à l'association de démarrer en menant une réflexion sur l'alimentation saine et durable sur le territoire du canton. L'association MA-Terre entame la nouvelle année avec confiance et enthousiasme, espérant aller de l'avant avec ses projets plus rapidement qu'au cours de ces derniers mois.

Les objectifs sont nombreux pour la nouvelle année : définir une stratégie de communication, finaliser la conception des modules de sensibilisation et les mettre en route, accompagner des projets liés à l'alimentation et organiser des événements autour de l'alimentation saine et durable.

VIVE LE MANGER SAIN ET DURABLE !



MERCI

L'association MA-Terre est bénéficiaire de subventions monétaires et non monétaires de la République et Canton de Genève. L'association MA-Terre remercie les pouvoirs publics pour leur soutien et leur implication dans le développement d'une alimentation saine et durable.

MA-Terre remercie chaleureusement toutes celles et tous ceux qui ont œuvré ces dernières années au développement des activités de MA-Terre, notamment les membres bénévoles, la chargée de projet pour le lancement de l'association et la stagiaire.

L'association remercie aussi ses partenaires pour le travail accompli au cours de l'année 2020, tout particulièrement Swiss Food Academy, la Fondazione MATER et le programme Nourrir la ville de la ville de Genève qui, par leur collaboration, ont permis à l'association MA-Terre de développer ses projets malgré la situation sanitaire actuelle.

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