

Rapport d'activité 2022



Sommaire

Avant-propos	p. 3
Bilan 2023	p. 4
1. Organisation	p. 7
1.1. Missions	p. 7
1.2. Gouvernance	p. 8
1.3. Collaborateur.ice.s	p.13
2. Activités & Impacts	p. 14
Axe 1 : Être identifiée comme la "Maison de l'Alimentation"	p. 15
Axe 2 : Être un acteur de référence en matière de sensibilisation et formation	p. 20
Axe 3 : Être un acteur de référence pour les politiques publiques alimentaires	p. 34
Axe 4 : Développer les connaissances & compétences de la population	p. 41
3. Perspectives	p. 46
4. Finances	p. 47
4.1. Financement	p. 47
4.2. Comptes	p. 48





Avant-propos

La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève (association ma-terre) a clôturé sa troisième année complète d'activité. Unique en Suisse, cette association initiée par le Canton et le monde agricole est née avec pour mission de contribuer à la transition alimentaire de la région.

Aujourd'hui, **ma-terre** est en voie de devenir une instance et un lieu de référence en matière d'alimentation saine et durable, pour les politiques publiques ainsi que pour la formation et l'engagement de la population et des professionnels concernés. Grâce à ses membres et son réseau d'acteurs, elle est de plus en plus incontournable pour matérialiser une vision commune, interdisciplinaire et transversale, entre acteur.ice.s clés (dont ses 11 membres collectifs qui siègent au sein de l'association).

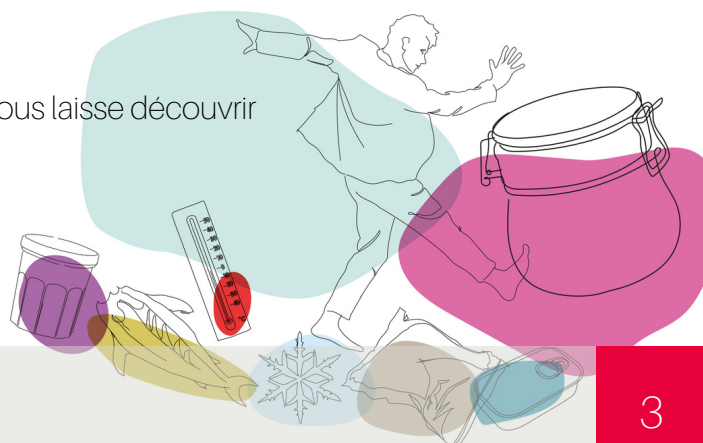
Le slogan de la journée mondiale de l'alimentation 2022 a sonné particulièrement juste pour **ma-terre** cette année: "ne laisser personne de côté". Chaînon manquant dans la transition, **ma-terre** rassemble les forces, tisse des liens de confiance, développe des synergies entre acteur.ice.s divers.e.s. Elle offre des pistes pour aller plus loin. Un travail d'apprentissage permanent est à l'œuvre au sein de **ma-terre**, entre découvertes d'angles morts et exploration de solutions qui intègrent les besoins de chacun.e. Cela nécessite du temps, mais une transformation en profondeur du système alimentaire ne pourra se faire que de manière inclusive avec et pour l'ensemble des acteur.ice.s.

L'association a la chance de disposer d'un espace de 200 m², appartenant à l'Etat, pour dérouler une grande partie de ses activités. Une cuisine moderne et professionnelle, ainsi qu'un espace polyvalent ont été inaugurés en 2018. Les locaux, entièrement rénovés, se sont métamorphosés en un lieu central de formation et de sensibilisation à Genève. Malgré le défi complexe de relancer un tel projet après deux ans de restrictions liées à la pandémie, **ma-terre** a connu son année la plus active depuis sa création, riche en émotions, itérations et rebondissements. La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève a bien rebondi de son début difficile. Elle est habitée et bien vivante, et révèle pas à pas son potentiel d'impact.

Un grand merci à tou.te.s les membres de ma-terre, à sa présidence et à toutes les personnes qui œuvrent de près et de loin à une alimentation durable et territorialisée. Plein de remerciements aux collectivités publiques pour leur soutien financier et accompagnement dans cette aventure inédite à Genève.

Comme l'action est plus éloquente que les paroles, je vous laisse découvrir ce qui a été réalisé en 2022 dans ce rapport d'activité!

Sara de Maio,
Secrétaire générale



La participation de la Suisse au **Sommet mondial en 2021 sur les systèmes alimentaires** et la rédaction de sa propre feuille de route a posé les bases pour la création d'une **Assemblée citoyenne alimentaire** en 2022 - une première en Suisse. De nombreuses initiatives ont précédé ou suivi à Genève: le projet de loi pour le Droit à l'alimentation, des **ateliers de co-création** du Grand Genève et du Département du Territoire sur le gaspillage alimentaire, des **dialogues** experts-citoyens, des **festivals** autour de l'alimentation. L'association a activement contribué à cette effervescence au long de l'année.

2022 a été haute en couleurs pour **ma-terre**: L'arrivée d'une secrétaire générale en avril, puis d'une assistante administrative en août, et d'une stagiaire en décembre ont permis de mettre en place une capacité à l'interne au cours de l'année. Cette consolidation progressive a rendu possible la réalisation de nombreuses activités de sensibilisation, accompagnement, communication. Plus de 60'000 personnes ont entendu parlé de la "Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève" et ont gagné en connaissances et compétences en matière d'alimentation durable grâce à **ma-terre**.

- **Sensibilisation de 1'250 Genevois.es** directement et en profondeur grâce à **ma-terre**: jeunes, tout public et familles, seniors, entreprises, professionnels HORECA. Un travail de **conception** didactique est en cours pour différentes audiences et sera utilisé notamment par les Fermes Urbaines Genevoises comme agents clés de sensibilisation de la population.
- **Lancement de deux projets études-actions**:
 - Le projet phare "Habitat & Alimentation" (coordonné par **ma-terre**) à la Jonction et aux Vergers avec des coopératives CODHA, Equilibre et Voisinage ainsi que les épiceries de quartier Le Nid et La Fève.
 - Le projet "Justice & Précarité Alimentaire" (coordonnée par l'HES-SO Genève) en collaboration avec la Fondation Partage, Colis du Coeur, Caritas, avec les agents de santé et les bénéficiaires, sur l'amélioration de l'aide alimentaire.
- **Accompagnement de projets étudiants**:
 - Un projet de maturité réalisé sous la forme d'un livre de recettes durables.
 - Un travail universitaire sur l'impact de nos ateliers de sensibilisation pour jeunes adultes.
- **Communication multimédia** pour toucher le plus grand nombre. Le nombre de followers sur les réseaux sociaux reste modeste mais a doublé. Un nouveau site internet multifonctionnel, pourvu d'un blog de 30 articles, sert d'outil de centralisation de l'information. Aussi, **ma-terre** a accueilli l'Emission Go Solutions durable de Léman Bleu (58'000 spectateurs journaliers) et mobilisé une quinzaine de bénévoles dans ses diverses activités.

1'250



GENEVOIS.E.S SENSIBILISÉ.E.S

2

études-actions

2

projets
étudiants

2

Conférences

37

ateliers scolaires

1

Exposition
interactive

10

Ateliers tout
public & familles

4

Formations
HORECA

3

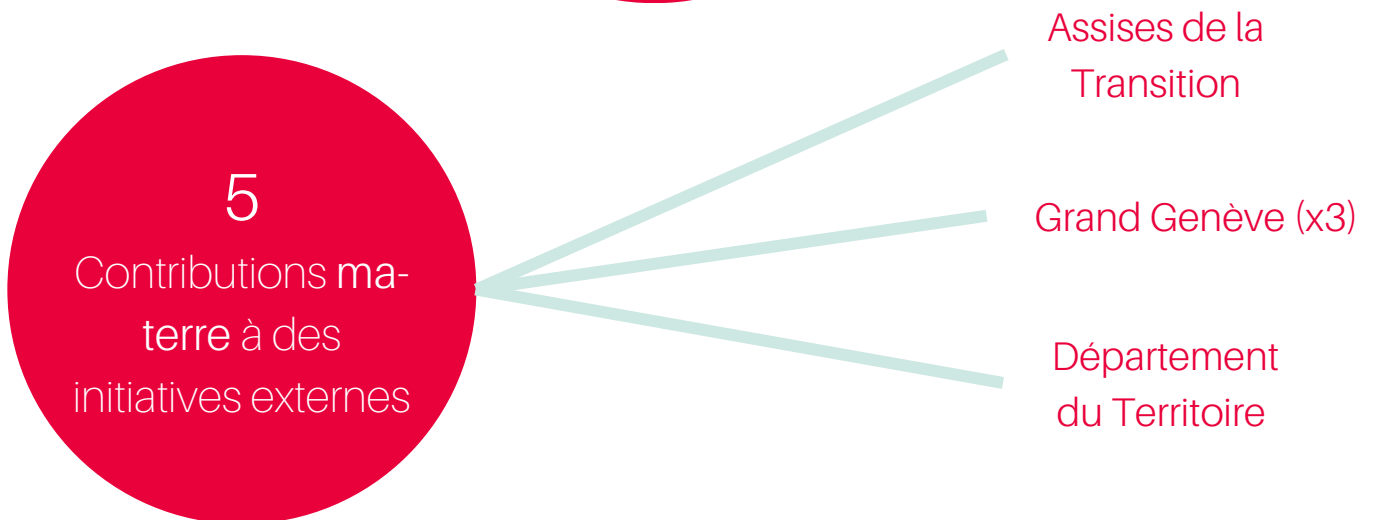
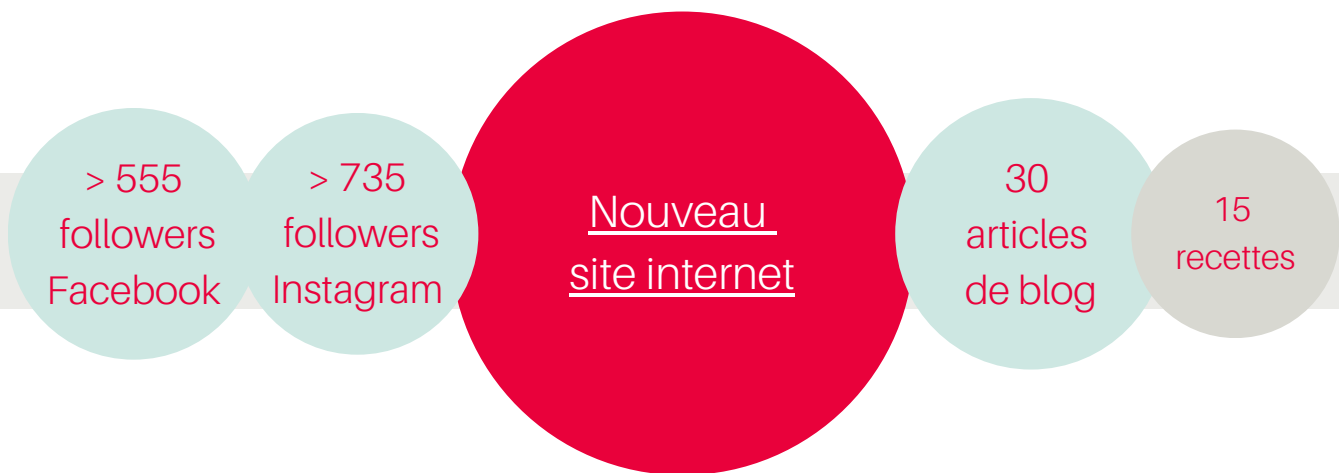
Ateliers
entreprises

1

Atelier senior

60'000

GENEVOIS.E.S MIEUX INFORMÉ.E.S



1. Organisation

1.1. Missions

La raison d'être de **ma-terre** est de participer à une transition transversale du système alimentaire genevois, durable et territorialisé. Elle s'articule en trois missions:

- Renforcer un réseau d'acteurs du champ à l'assiette pour contribuer à une transition transversale du système alimentaire genevois, durable et territorialisé. Les enjeux de l'alimentation nécessitent une approche interdisciplinaire sur toute la chaîne de production, transformation, distribution et consommation, jusqu'aux déchets.
- Favoriser l'émergence de projets pour une alimentation saine et durable (prioritairement à base de denrées locales), et valoriser ses bénéfices sur le territoire cantonal, notamment pour la santé de la population, les meilleures conditions socio-économiques des acteurs du système alimentaire et la qualité de l'environnement.
- Sensibiliser et développer la compréhension des Genevois.e.s sur ces notions et leurs enjeux territoriaux, économiques, culturels, sociaux, de santé, environnementaux. Susciter l'intérêt pour l'alimentation saine et durable et ses enjeux passe par des expériences pratiques et actions concrètes.



1.2. Gouvernance

Les 11 membres collectifs de **ma-terre** représentent les différents acteurs du système alimentaire: le monde agricole, les pouvoirs publics, la restauration, les consommateurs.



Éléments importants de restructuration

- **ma-terre** a redéfini son modèle de gouvernance et ses vision, valeurs, missions à travers l'accompagnement du bureau de conseils Serdaly & Ankers. Cela a permis d'améliorer les documents associatifs de base (statuts, missions, vision / axes stratégiques) et de développer un modèle de gouvernance plus horizontal avec des pôles thématiques et groupes de travail. Aussi, la distinction entre organe Comité et organe Assemblée Générale a été faite, en réduisant le Comité à une taille plus opérationnelle (5-7 membres). Les réflexions et ajustements se poursuivront en 2023.
- **ma-terre** a connu un renouvellement important de ses membres. La fin de mandat des trois ans a généré un afflux de nouvelles personnes: AgriGenève, FRC, Fondation Partage, UPFG, SlowFood ont changé leurs représentant.e.s. Cela a induit des efforts d'alignement des valeurs entre membres, mais a également apporté une belle énergie de relance post-covid. Afin de stabiliser la structure, il y a actuellement un moratoire sur l'élargissement de l'association.

Membres de l'association ma-terre



Grégory Donzé
AgriGenève



Emmanuel Ansaldi
République & Canton de Genève



Margaux Megevand
Fondation Partage



Sandra Baudet
UPFG



Gaétan Morel
Ville de Genève



Amour Lokossou
FRC



Céline Abadia
Agrivulg



Tania Lehmann
Fourchette Verte



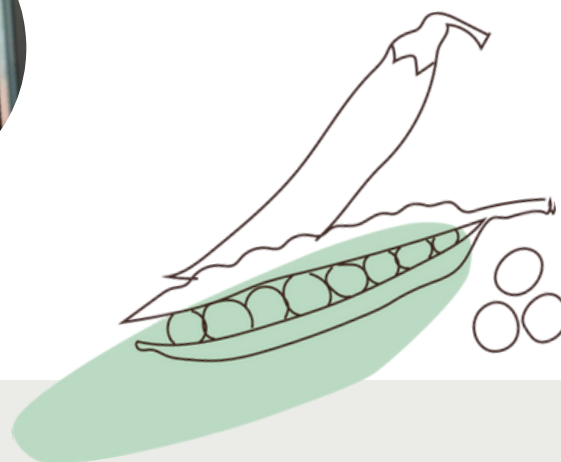
Olivier Bertrand
Slow Food



Claude Meyer
PRAMU



Tania Langhabel
EHG



Comité de l'association ma-terre

- La République et Canton de Genève est représentée par 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 (HEPIA).
- AgriGenève est l'association faitière de l'agriculture genevoise. Cette organisation est née, en 2002, de la fusion entre la Chambre genevoise d'agriculture (CGA) et l'Association genevoise des centres d'études techniques agricoles (AGCETA). Au sein de **ma-terre**, elle est représentée par Grégory Donzé. Propriétaire de la ferme des bois à Bernex, M. Donzé est arboriculteur et produit entre autres des pommes et des cerises.
- La Fédération romande des consommateurs est une association de défense des consommateurs basée en Suisse romande. Amour Lokossou représente la FRC à **ma-terre**. Pour M. Lokossou, 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.
- La Fondation Partage est la principale banque alimentaire genevoise. La banque alimentaire collecte, gère et redistribue des produits de première nécessité pour aider des personnes dans la précarité. Son action se fonde sur la gratuité, le don, le partage, le bénévolat et le mécénat. La banque alimentaire est, au quotidien, un maillon indispensable de la chaîne d'aide alimentaire du Canton de Genève. Elle est représentée au sein de **ma-terre** par la chargée de projet innovation: Mme Margaux Mégevand.
- 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. Mme. Sandra Baudet est présidente de l'UPFG et représente l'UPFG au sein de **ma-terre**. Elle est agricultrice à la Ferme la Pièce à Céligny.
- La Ville de Genève 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 ».



Autres membres de l'association ma-terre

- Les Points Relais Agricoles en Milieu Urbain (PRAMU) sont développés dans le cadre d'un Projet de développement régional, outil financier 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.



- **AgriVulg** est le 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 conseillère agricole et chargée de projets sur des thématiques variées. Elle accompagne les agriculteur·rice·s PER et Bio dans leurs démarches administratives en lien avec les paiements directs.



- L'**École Hôtelière de Genève** est destinée à la formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, l'EHG est représentée au sein de **ma-terre** par 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.



- **Fourchette verte Genève** veille depuis plus de 25 ans à la qualité des repas dans les restaurants labellisés du canton. Le label est décerné aux structures qui servent des repas équilibrés (restaurants scolaires, 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.



- **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. Olivier Bertrand, membre de Slow Food Genève, représente l'association au sein de **ma-terre**.



Présidence



Christian Bavarel
Président ma-terre fin 2022



Patricia Bidaux
Présidente ma-terre 2019 - août 2022

Patricia Bidaux

ma-terre a eu une chance incommensurable d'avoir une Présidente aussi dévouée que Patricia Bidaux, autant dans le développement stratégique qu'opérationnel de l'association. Infirmière de formation, elle est à la fois mère, agricultrice et élèveuse, ainsi qu'élue politique. Elle est ici remerciée sincèrement pour son investissement. Nous lui souhaitons le meilleur dans son nouveau rôle de Présidente à AgriGenève.

Christian Bavarel

ma-terre a accueilli Christian Bavarel en qualité de président pour le dernier trimestre 2022. Horticulteur de formation, il compte à son actif deux CFF en maraîchage et arboriculture, 20 ans de travail au Jardin Botanique, 14 ans comme député Vert au Grand Conseil et 10 ans à la Commission des finances (qu'il a aussi présidé). Merci à lui aussi pour sa contribution.

1.3. Collaborateur.ice.s



Sara de Maio
Secrétaire générale



Manuella Magnin
Chargée événements



Diana Lagrande
Assistante administrative



Lucile Mougeat
Stagiaire

- Sara de Maio, Secrétaire générale (employée depuis avril 2022)
- Manuella Magnin, Chargée événements (employée de mai 2021 à juin 2022)
- Diana Lagrande, Assistante administrative (employée depuis août 2022)
- Lucile Mougeat, Stagiaire (employée depuis décembre 2022)

- Les animateur.ice.s des ateliers de sensibilisation dont Sarah Boxler, Halimatou Sakho, Olivia Boutay, Stéphanie Veillet (prestataires, Fermes Urbaines Genevoises)
- Anne Verniquet, Senior Consultant (mandataire, DSS+)
- Nicolas Lucchini, Architecte-urbaniste (mandataire, Territoire et Terroir en Transition)

- Romain Bouvy, Support IT (mandataire, LINEOPI)
- Nadia Yousfi Picenni, Coordinatrice communication (mandataire, NadiaCom)
- Jean-Charles Rochat, Rédacteur (prestataire, Expression créative)
- Patrick Graf, Designer UX (prestataire, Grid Agency)
- Pauline Balan, Web développeuse (prestataire, DarwinDigital)
- Virginie Droz-Rouden, Graphiste (prestataire, Virgul)

Cette liste des collaborateur.ice.s externes n'est pas exhaustive.
Nous remercions ici tout le monde pour leur travail.

2. Activités

Grâce aux compétences de ses membres et de son réseau d'acteurs, **ma-terre** aspire à devenir une instance et un lieu de référence en matière d'alimentation saine et durable, pour les politiques publiques, ainsi que pour la formation et l'engagement de la population et des professionnels concernés. Nos activités 2022 s'inscrivent dans la trajectoire stratégique de l'association vers l'atteinte de cette vision 2026., et s'articulent en 4 axes:

- **Axe 1** : être identifiée comme la « **Maison de l'alimentation** », un lieu d'échange, de production et d'élaboration de projets autour de l'alimentation durable qui tire sa force de ses membres, de son réseau, de son **expertise interdisciplinaire et transversale**, ainsi que de la **centralisation des enjeux et outils**.
- **Axe 2** : être l'acteur de référence en matière de **sensibilisation et de formation** sur la question de l'alimentation saine et durable. **ma-terre** vise notamment à ce que tous les jeunes aient suivi un atelier de sensibilisation, mais aussi à proposer une offre diversifiée aux publics adultes, notamment aux familles, aux personnes âgées et aux professionnels concernés ou personnes en formation professionnelle.
- **Axe 3** : être l'association de référence pour les **politiques publiques** transversales du Canton et des Communes en matière d'alimentation saine et durable. A cette fin, elle crée un espace de réflexion et de discussion pour la mise en place d'un système alimentaire durable territorialisé genevois (SADT) et sa gouvernance.
- **Axe 4** : jouer un rôle central auprès du développement des connaissances et des compétences des Genevois.e.s sur les enjeux liés à l'agriculture locale et à leur alimentation (qui se traduisent par une modification de leur consommation).



TRANSVERSALITÉ

SOUVERAINETÉ

INTERDISCIPLINARITÉ

EQUITÉ

DIVERSITÉ

DURABILITÉ

Axe 1

Être identifiée comme la "Maison de l'alimentation"

Guidée par l'aspiration "d'être identifiée comme la « Maison de l'alimentation », un lieu d'échange, de production et d'élaboration de projets autour de l'alimentation durable qui tire sa force de ses membres, de son réseau, de son expertise interdisciplinaire et transversale, ainsi que de la centralisation des enjeux et outils", **ma-terre** a œuvré cette année:

- **Projets stratégiques:** Deux études-actions ont été lancées. La phase 1 du projet "Habitat et Alimentation" s'est achevée et la création d'un groupe de travail entre membres et les prestataires externes a permis la définition du cahier des charges de la phase 2 du projet. Le consortium du projet "Justice et Précarité alimentaire", dans lequel **ma-terre** fait partie pour son expertise transversale et pour ses locaux qui accueilleront les ateliers *Living Lab* en 2023 avec les bénéficiaires de l'aide sociale.
- **Accompagnement:** A travers cet accompagnement de petits projets, **ma-terre** encourage les citoyens à s'engager dans la transition alimentaire, et invite les genevois.e.s à passer à l'action chacun-e à son échelle, en proposant des projets individuels. Nous avons soutenu et incubé un projet de maturité d'une élève, Viviane Tanner, sous la forme d'un livre de recettes végétariennes, locales et de saison. Nous avons également accompagné un travail universitaire de master sur l'impact des ateliers de sensibilisation **ma-terre** auprès des élèves de cycles d'orientations genevois.
- **Centralisation des enjeux et outils:** Le site internet représente une plateforme d'information. Un blog répertorie une multitude d'articles et de recettes. Un calendrier, régulièrement mis à jour, recense les événements liés à l'alimentation et l'agriculture durable à Genève. En plus des articles du blog, la plateforme web a été agrémentée cette année avec une section de sept pistes pour s'éveiller aux enjeux et aux conséquences de nos habitudes alimentaires. Les sections "matériel didactique" et "recettes durables" ont été créés, dans laquelle les acteurs et leurs outils seront au fur et à mesure centralisés et organisés. L'identité institutionnelle, physique et digitale, a été rafraîchie.



Zoom

Projet "Habitat & Alimentation"

Suite à des discussions datant de 2019 entre ma-terre et Le Nid, ce projet d'étude-action sur l'alimentation durable de quartier a pris forme et a démarré en 2022 sur deux sites pilotes: le quartier de la Jonction et le quartier des Vergers. Il analyse et renforce la branche alimentaire du projet LOCALI d'APRES-GE. ma-terre émet l'hypothèse de l'introduction d'une mesure pour ancrer plus significativement un approvisionnement alimentaire plus durable à l'échelle d'un quartier. L'idée repose concrètement sur l'idée d'une charge mensuelle par ménage pour assurer une alimentation durable des familles à travers un lieu de distribution de quartier (ici, il s'agit des épiceries Le Nid et La Fève). L'alimentation est considérée dans le projet comme un facteur clé dans la production et le fonctionnement de l'habitat collectif (ici, la CODHA, Equilibre et Voisinage) et ce faisant, de participer à un système alimentaire plus viable pour les producteurs. Coordination: ma-terre avec mandat auprès du bureau DSS+.



Mon alimentation, ça me regarde?

Gagnez un
abonnement
alimentaire
d'une année!

Zoom

Projet "Justice & Précarité alimentaire"

Ce projet d'étude-action interroge les conditions d'accès des personnes précarisées de la région genevoise à des produits alimentaires issus de l'agriculture locale et durable. Elle cherche à identifier les leviers les plus efficaces pour améliorer leur accès. Fondé sur une approche par la justice alimentaire, il s'appuie sur une collaboration transdisciplinaire réunissant trois domaines de la HES-SO : ingénierie et architecture, travail social et santé. Le partenariat avec quatre acteurs clés du système alimentaire genevois (Fondation Partage, Les Colis du coeur, Caritas et **ma-terre**), lui assure un fort ancrage sur le terrain ainsi qu'un accès privilégié à des données tout au long du cycle alimentaire, de la production à la consommation. Le projet explore notamment le potentiel de la lactofermentation pour ajuster l'offre pour une meilleure valeur environnementale et nutritionnelle auprès des bénéficiaires, tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Coordination: HES-SO.



Zoom

Nouveau site web

Un gros travail de restructuration a été fait pour que le site web initial de ma-terre soit plus représentatif des activités concrètes de l'association. Ce nouveau site permet de mieux communiquer sur ma-terre tout en endossant le rôle de plateforme de ressources théoriques et pratiques, notamment avec 6 pistes pour s'alimenter en conscience, les publications du blog et autres éléments à découvrir ou redécouvrir: <https://ma-terre.ch/>

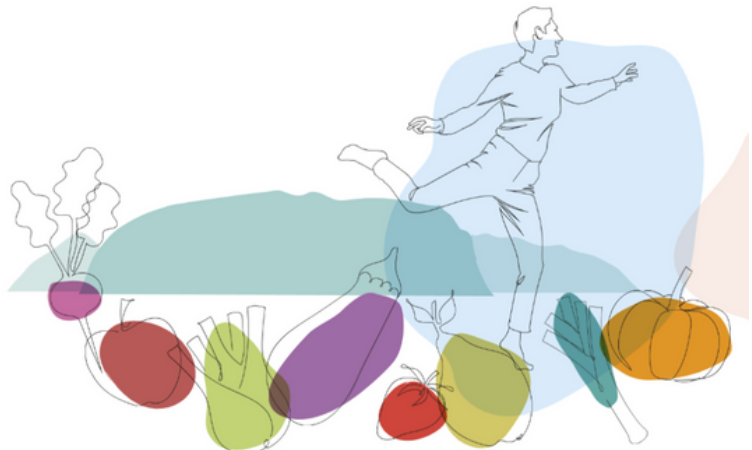


📅 Calendrier des activités

[A propos](#) [Activités](#) [Ressources](#) [S'alimenter en conscience](#) [Contact](#)

Bienvenue à ma-terre

La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève regroupe 11 acteurs clés du système alimentaire genevois depuis août 2019. Unique en Suisse, cette association a été initiée par le Canton et le monde agricole. Elle tire sa force de l'expertise et vision de ses membres, transversale et interdisciplinaire.



😊 Une piste par jour pour s'alimenter en conscience



Manger local

18 août, 2022

Recette: Gazpacho de tomates green zebra

Régalez-vous avec les tomates genevoises. Découvrez une recette originale pour les magnifier. C'est la saison, on en profite pour épater toute la famille avec ce légume-fruit cultivé à large...

Lire l'article



Acheter logique

22 juin, 2022

Acheter local, c'est acheter logique ?

Acheter local permet de préserver la biodiversité de nos régions et de soutenir la production de denrées alimentaires aussi naturelles que possible. Et puis, opter pour des produits de...

Lire l'article



Se former et s'informer

22 juin, 2022

Alimentation à Genève: où en est-on côté social ?

L'alimentation est un sujet tellement vaste, même pour un petit canton comme Genève, que ma-terre a décidé de s'intéresser à trois de ses volets – social, agriculture, santé –...

Lire l'article

Zoom

Livre de recettes

Ce projet est un livre de recettes qui magnifie les fruits et les légumes du terroir dans un travail de maturité original et pratique. Le prix SIMDAL du Collège de Saussure lui a été décerné pour sa démarche éco-responsable. Le processus de conception et d'édition a été très stimulant pour la jeune femme: la création et le test des recettes, ainsi qu'un weekend de tournage pour les capturer sous leur plus bel angle. Il y a eu des aller-retours avec la graphiste (elle aussi jeune, récemment diplômée) pour une mise en page la plus professionnelle possible, pour valoriser l'engagement des jeunes sur la thématique et inspirer des vocations / spécialisations dans les métiers qui peuvent contribuer à une meilleure alimentation.



Axe 2

Être identifiée comme l'acteur de référence en matière de sensibilisation et de formation sur la question de l'alimentation saine et durable

Guidée par l'aspiration "être l'acteur de référence en matière de sensibilisation et de formation sur la question de l'alimentation saine et durable", **ma-terre** vise notamment à ce que tous les jeunes aient suivi un atelier de sensibilisation, mais aussi à proposer une offre diversifiée aux publics adultes, notamment aux familles, aux personnes âgées et aux professionnels concernés ou personnes en formation professionnelle", **ma-terre** a avancé avec les activités clés suivantes:

- **Projet de sensibilisation des jeunes:** Avec le feu vert du Département de l'Instruction Publique, **ma-terre** et les fermes urbaines genevoises ont lancé en avril une année test pour le programme de sensibilisation des jeunes à partir de 12 ans. Les fermes urbaines, qui sont à la fois partenaires et prestataires, ont pu appliquer le format de l'atelier du champ à l'assiette sur trois sites. L'ambition est un jour d'intégrer ces ateliers dans le programme obligatoire des cycles d'orientations.
- **Participation à des événements sur la formation:** La participation de **ma-terre**, sur invitation, au Forum de la Formation des Assises de la Transition énergétique, afin de discuter des besoins de formation à Genève pour des métiers liés à l'alimentation. L'association a également été conviée à une séance du Collectif des Enseignant.e.s pour le climat afin de présenter ses ateliers de sensibilisation et autres activités.
- **Conception d'ateliers didactiques pour diverses audiences:** De nouveaux ateliers (tout public, teambuilding, familles) ont été développés et testés avec des ateliers pilotes, notamment:
 - ateliers tout public pour adultes et grands enfants
 - ateliers familles, pour parents avec leur(s) enfant(s)
 - ateliers pour personnes âgées
 - ateliers teambuilding pour entreprises
 - formation professionnelle HORECA
 - formation continue enseignant.e.s



Zoom

Ateliers ados & jeunes adultes

Tous les cycles d'orientations (COs), maisons de quartiers, et autres institutions scolaires et périscolaires de Genève sont invités avec leurs adolescents et jeunes adultes (dès 9e Harmos / dès 12 ans) à explorer l'alimentation durable dans toute sa transversalité. Ces ateliers didactiques d'une demi-journée (matin avec déjeuner inclus) ont été co-développés avec le Département de l'Instruction Publique (DIP) ainsi que les fermes urbaines (Budé, le Lignon et les Vergers) qui dispensent ces ateliers.

A l'issue de ces 4h, les jeunes sont sensibilisé.e.s aux impacts de leur alimentation sur l'environnement, l'économie, l'éthique et la santé. Sous la houlette de fermier.ère.s et l'implication des enseignant.e.s, ces ateliers didactiques sont axés sur la prise de conscience et actions pratiques:

- Découverte sensorielle des cultures
- Conditionnement des aliments
- Visite du marché et jeu
- Confection et dégustation d'un repas équilibré
- Nettoyage de la cuisine et tri des déchets



37 ateliers **ma-terre** ont pu être menés, sensibilisant 741 jeunes de 12 à 18 ans pour les CO André-Chavanne, CO Golette, CO Budé, CO Coudriers, CO Florimont, CO Aubépine, CO Cayla, CO Vuillonex et le centre périscolaire Passeport Vacances. Les retours des enseignant.e.s sont très positifs, notamment ceux du CO de Budé avec qui nous avons développé une synergie particulière vu la proximité.

La prise de contact auprès de tous les COs du Canton, ainsi que des acteurs "multiplicateurs" de sensibilisation et formation, fait partie des efforts pour promouvoir ces ateliers jeunes du champ à l'assiette. Un flyer, ainsi que la mise en page de la boîte à outils de l'animateur.ice ont été mis au goût du jour. Aussi, la répartition géographique entre les trois lieux ne permet pas de couvrir tout le territoire genevois de manière équilibrée. C'est dans cette optique que **ma-terre** développera un partenariat avec la ferme de la Touvière et autres potentiels prestataires.

Bon à savoir. Ces ateliers n'entrent pas en concurrence avec les activités de l'École à la Ferme, davantage orientées vers les jeunes enfants du primaire, ni les ateliers de Légumes en ville qui proposent un format plus court.

ATELIERS JEUNES du champ à l'assiette



En collaboration avec les fermes genevoises,
ma-terre invite les adolescent.e.s et jeunes adultes à explorer
l'alimentation durable dans toute sa transversalité!

Zoom

Ateliers entreprises teambuilding

En 2022, ma-terre a organisé trois événements pour entreprises teambuilding: un avec l'équipe du Grand Genève, l'équipe du DT dans le cadre de leur écodéfi interne, et un pour une délégation de journalistes internationaux sous l'aile de Genève Tourisme. L'exploration pratique des enjeux de l'alimentation durable permet de solliciter les différentes parties du cerveau, de créer ou approfondir les liens sociaux entre collègues, ainsi que de devenir des consommateurs plus conscients à travers une expérience agréable hors cadre. Les ateliers se déroulent sur 4h, idéalement sur une matinée avec déjeuner – local, de saison et gourmand – inclus.



Zoom

Ateliers famille



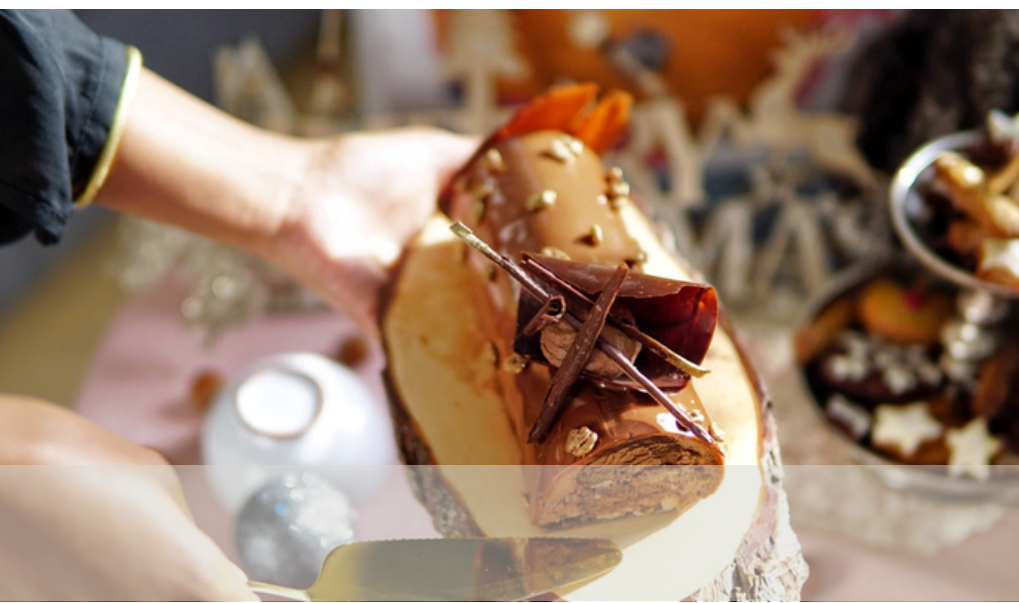
- Série "A la découverte des saisons"

Sur la même logique immersive que les ateliers pour adolescents, **ma-terre** a développé un atelier didactique aussi pour les familles, parents et enfants, pour découvrir, récolter, cuisiner et déguster les produits saisonniers issus de l'agriculture genevoise. Les ateliers d'été "Légumes du soleil" ont dû être annulés. Quant à l'atelier famille automnal, il a pu être testé... et approuvé!



- Journée thématique "Spécial fêtes" avec Gracefully Cake

Afin de valoriser l'entrepreneuriat féminin, **ma-terre** a organisé avec Grace Montse deux ateliers de Noël pratiques en collaboration avec [GracefullyCake](#), une enseigne genevoise de pâtisserie "fait maison" et 100% digitale. Les ingrédients de base sont de la farine et oeufs GRTA. Les participant.e.s sont reparties chez eux avec les biscuits Milanais, Etoiles de Noël, Demi-lunes et... bûches de Noël confectionnés lors de la journée.



Zoom

Atelier Toqué d'oeuf

Dans le cadre de la campagne pour le climat de la Ville de Genève et les 5 gestes citoyens, **ma-terre** a proposé un atelier avec le chef Olivier Jean sur l'oeuf GRTA qui a eu beaucoup de succès. Le chef passionné est un fidèle du grand maître Joël Robuchon, auprès duquel il a passé plus de 10 ans. Après avoir été chef exécutif à l'Atelier Robuchon de Taipei, et participé aux ouvertures des Ateliers de Montréal, New York et Miami, il est nommé aux commandes des fourneaux du Woodward, un nouvel écrin hôtelier dans la rade de Genève.



Zoom

Série d'ateliers pour la Semaine du Goût

Cette série de 5 ateliers **ma-terre**, conçue et proposée dans le cadre de la Semaine du Goût, a représenté un voyage culinaire valorisant les produits du terroir Genevois tout en célébrant la diversité des saveurs du monde. Tous les ateliers ont été complets. Des discussions autour de la richesse du multiculturalisme ainsi que l'importance de la traçabilité des produits exotiques importés (ex. FairTrade). Le travail de conception derrière a représenté la base d'inspiration pour les ateliers entreprises teambuilding.

- **Atelier "Escale au Maghreb"**

Avec la Cheffe Siham Manamani du restaurant Les Trois Plis à Genève, les notions de durabilité et de goût se marient à merveille. L'atelier donné à **ma-terre** dans le cadre de la Semaine du Goût a été concocté exclusivement avec des produits issus du terroir local et une pincée d'épices venues d'ailleurs: des légumes racines longuement mijotés, glanés au marché de la Ferme de Budé, ainsi que pommes de terre agrémentées d'une sauce épicée et une salade tout en fraîcheur réalisée avec les ultimes tomates estivales. Un atelier qui a été très apprécié, 100% végétarien, qui prouve que se passer de viande de temps à autre n'est de loin pas une punition.





- **Atelier "Saveurs Indiennes"**

Le Chef Vincenzo De Rosa du Café de la Place à Plan-les-Ouates est sans doute l'un des plus grands défenseurs des produits locaux et artisanaux. Cet Italien d'origine voue également une passion sans bornes aux épices qu'il travaille depuis de nombreuses années dans ses menus. La cuisine indienne n'a donc pas de secrets pour lui. Même s'il s'agit de saveurs d'ailleurs, il n'hésite pas à marier les épices envoûtantes avec un suprême de poulet, des courgettes, des aubergines, des poivrons, tous GRTA bien évidemment. Les participants à cet atelier Semaine du Goût sont tous repartis avec les papilles chamboulées. Vincenzo n'a pas manqué de leur donner la liste des producteurs avec lesquels il travaille dans le canton en mettant un accent particulier sur la qualité de leur production.



• Atelier "Mariage à l'italienne"

Quand le Chef italien Enzo Cianci, de Fabbrica Pasta à Genève, se met aux fourneaux de **ma-terre**, c'est la magie qui enflamme la cuisine. L'homme est un grand amateur de produits du terroir genevois qu'il magnifie dans ses créations. Une douzaine de participants ont découvert tous les secrets de bonnes pâtes faites maison avec de la semoule de blé dur locale, de la ricotta de Casa mozzarella, des tomates, des fanes de fenouil et des herbes aromatiques de la Ferme de Budé. Et, bien sûr, un soupçon de graines de fenouil torréfiées pour respecter la thématique épicée de la Semaine du Goût cette année.

Un grand merci à **Radio Lac** qui a suivi cet atelier de bout en bout, nous apportant une visibilité sur la série d'ateliers **ma-terre**.



- **Atelier "Cap sur la Thaïlande"**

Quand la Cheffe du Café du Soleil à Satigny débarque à **ma-terre** dans le cadre de la Semaine du Goût, les saveurs embaument la cuisine. Duenpen Kongjon a littéralement envoûté les participants avec ses mets tout en fraîcheur, concoctés avec des légumes et des herbes d'ici et d'ailleurs: Pad Thai au tofu fumé de la ferme Monniati à Jussy, ainsi qu'une salade de papaye verte, agrémentée de carottes GRTA, et le fameux curry rouge de poulet IP-Suisse subtilement épicé.



- **Atelier "Brunch Caraïbes"**

Une ambiance du tonnerre, des participants enchantés, des cheffes aux petits soins... Tous les ingrédients étaient réunis lors de l'atelier "Brunch Caraïbes" du dimanche 18 septembre dans le cadre de la Semaine du Goût. Grâce aux deux cuisinières, Martha et Carolina, et à l'organisatrice Cristina de l'association APCHLE, les passionnés de cuisine fusion ont pu découvrir comment marier les produits du terroir genevois à des recettes ensoleillées. Du régal au menu et aussi des amitiés qui se nouent. Les participants ont poursuivi l'atelier par un groupe WhatsApp. Comme quoi, la cuisine crée du lien social !



Zoom

Finale MasterChef senior

La finale MasterChef senior s'est tenue à ma-terre. La Maison de Retraite du Petit-Saconnex organise des compétitions inter-unités "MasterChef senior" qui rencontrent un très vif succès. Lors de ces joutes, six résidents accompagnés d'autant d'animateurs s'affrontent aux fourneaux. Leur mission: réaliser un plat ou un dessert dans un temps imparti. Le jury est composé de professionnels de la cuisine et de collaborateurs. L'une de ces épreuves a eu lieu dans les locaux de ma-terre avec des recettes locales et de saison.



Zoom

Juré au Concours "A Table !"

ma-terre a fait partie du jury au concours "A Table! Mangeons local et durable" (organisé par la Ville de Genève) et a décerné une distinction à Arcade 84 - un lieu d'accueil, de soins et d'activités, destiné à des personnes adultes vivant avec des troubles psychiques, tout en proposant une restauration durable et engagée. Cette distinction **ma-terre** a été accompagnée par des bons du Terroir offerts à Arcade 84 (un centre d'ergothérapie et restaurant) ainsi qu'une invitation à co-développer un atelier **ma-terre** sur les bienfaits psychologiques de l'alimentation.

"A Table!" était le rendez-vous d'automne 2022 dédié aux restaurateur-ice-s et producteur-ice-s du canton. Durant tout le mois d'octobre, de nombreux restaurants, en ville et en campagne, se sont engagés pour une alimentation plus durable : des productions locales et de saison bien sûr, mais aussi des recettes créatives autour d'une alimentation de qualité, saine et respectueuse de l'environnement.

En participant, les restaurants se sont employés à respecter les valeurs de:

- Traçabilité sur tous les produits utilisés
- Produits locaux, régionaux et artisanaux
- Ingrédients de saison, diversifiés et bios
- Valorisation des produits végétaux
- Originalité et de créativité
- Visibilité du concours (visuelle et orale)



Zoom

Formations professionnelles HORECA

- **Formation cuisine végétarienne**

Dans le cadre de l'opération «À Table! Mangeons local et durable», **ma-terre** a également accueilli 16 restaurateurs participants au concours pour un atelier de formation de cuisine végétarienne et locale. L'occasion de rappeler aux restaurateurs que l'alimentation représente entre 20 à 30% de notre impact environnemental et que faire évoluer son régime alimentaire en favorisant la proximité, la saisonnalité, la biodiversité est une nécessité impérieuse. Après une mise en bouche théorique sur la cuisine végétarienne, les participants ont pu s'initier aux alternatives à la viande grâce à l'expert Jimmy Bouazza et Jennifer Bouhon, tous deux spécialistes en diététique d'**Hotelis SA**. Les cuisinières et cuisiniers ayant un grand pouvoir de prescripteurs de bonnes pratiques, les objectifs de la formation étaient les suivants:

- Découvrir des horizons en lien avec une approche culinaire durable et régionale;
- Tester les produits régionaux genevois et comprendre les bonnes combinaisons d'aliments pour réaliser des plats végétariens/vegans variés et équilibrés;
- Réaliser des recettes culinaires innovantes, attractives et rentables.

Un grand merci au **Service cantonal genevois du développement durable** qui a soutenu financièrement cette formation, la rendant gratuite aux différents restaurateurs intéressés.

- **Formation SOSA**

La Maison de Retraite du Petit-Saconnex a pu proposer au sein de **ma-terre** une formation SOSA, consistant à explorer une gamme de texturants pour la pâtisserie pour les résidents seniors qui ont des difficultés avec la mastication notamment ou d'autres problèmes bucco-dentaires. L'occasion d'échanger de bonnes pratiques entre restaurateurs.

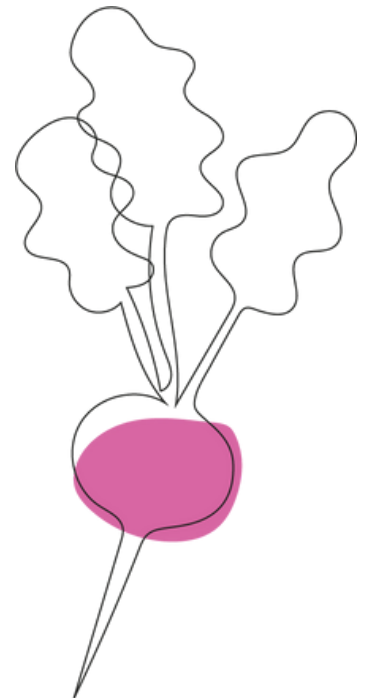
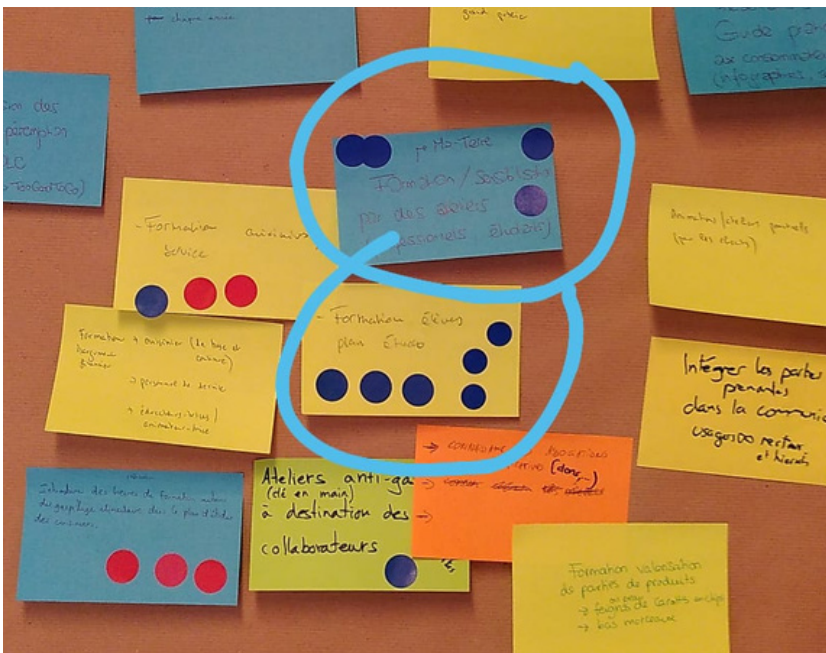
- **Formations Hôtel & Gastro formation Suisse**

Durant 6 semaines (deux fois 3 semaines consécutives), les locaux de **ma-terre** se sont transformés en un lieu d'apprentissage en profondeur de personnes en recherche d'emploi et en réorientation ou réintégration professionnelle. Les apprentis ont gagné en confiance, connaissances et compétences au cours de ces formations.

Zoom

Forum de la Formation aux Assises de la Transition

Sur invitation, l'association ma-terre a participé au Forum de la Formation des Assises de la Transition Energétiques afin de partager ses ambitions d'accompagner les institutions multiplicatrices de savoirs et de savoir-faires, notamment auprès des jeunes en formation, sur les thématiques d'alimentation durable. Les autres experts présents ont été très intéressé.e.s par les ateliers du champ à l'assiette de ma-terre. A l'issue de la demi-journée d'échanges, ma-terre a été inscrite comme acteur clé dans l'évolution de la formation des métiers liés à l'alimentation à Genève.



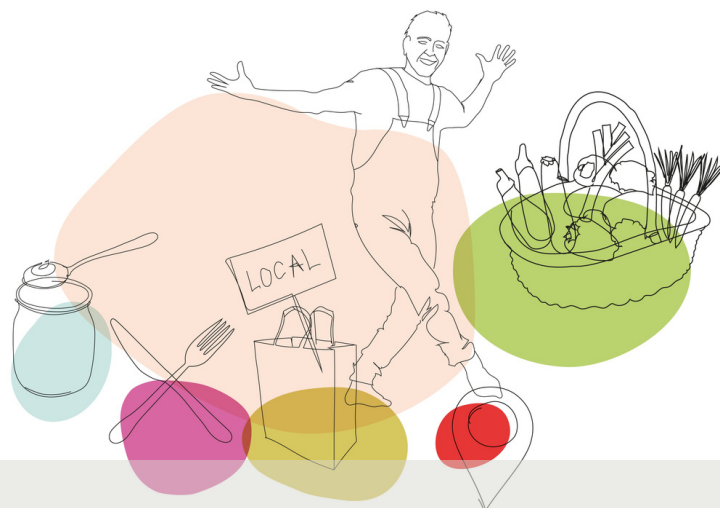
Axe 3

Être l'association de référence pour les politiques alimentaires cantonales et municipales

Guidée par l'aspiration d'"être l'association de référence pour les politiques publiques transversales du Canton et des Communes en matière d'alimentation saine et durable; et à cette fin de créer un espace de réflexion et de discussion pour la mise en place d'un système alimentaire durable territorialisé genevois (SADT) et sa gouvernance", ma-terre s'est impliquée dans les activités clés suivantes :

- Présentations auprès des collectivités publiques:
 - audition auprès de la Commission de l'Environnement au sujet de la motion SADT déposée par Patricia Bidaux pour présenter **ma-terre** et discuter la capacité à être l'organe de pilotage d'un processus SADT sur le canton.
 - présentation à la Table de la Transition lors du Festival Explore (organisé par le DT)
 - présentation de **ma-terre** lors du panel & table-ronde "Les villes dans la politique alimentaire" organisé par Agrarinfo.org à l'occasion de la journée Mondiale de l'Alimentation.
 - visio-conférence avec Christian Bavarel dans le cadre de l'éco-défi interne du Département du Territoire.

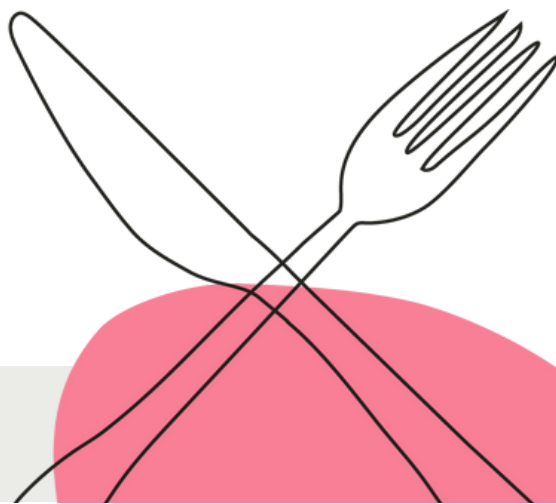
- Participation active dans des initiatives de co-création menés par des acteurs publics:
 - ateliers prospectifs du Grand Genève sur la question de l'agriculture.
 - atelier de co-création du Département du Territoire sur le gaspillage alimentaire.
 - atelier citoyen DIALOGUES à Vézenaz en présence du maire.



Zoom

Panel "Les villes dans la politique alimentaire"

A l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation le 13 octobre, agrarinfo.ch a organisé un panel et table-ronde "Les villes dans la politique alimentaire" modéré par Valentina Hemmeler-Maïga, Directrice de l'Office Cantonal de l'Agriculture et de la Nature de Genève (OCAN), Gaétan Morel, membre du comité **ma-terre** et chargé du projet "Nourrir la Ville", et Sara de Maio, secrétaire générale **ma-terre**, ont fait partie des experts sur le plateau, aux côtés de Dominique Bourgeon, Directeur du bureau de liaison FAO avec l'ONU Genève, Alwin Kopse, Responsable du secteur affaires internationales et des systèmes alimentaires à l'Office Fédéral de l'Agriculture (OFAG), Martijn Sonneveld, Président CNS-FAO, Rudolf Lüthi, Responsable Eau, alimentation et climat chez HELVETAS, pour discuter comment rendre plus durables les systèmes alimentaires urbains, quelles stratégies sont discutées aux niveau international, national et régional et quels moyens d'actions spécifiques?



Zoom

Panel "Table de la Transition"

Le Festival Explore - de la ville de demain - a invité du 14 au 19 juin la population à réfléchir aux enjeux de la transition et à donner activement sa voix pour le changement. Il s'agit d'un festival citoyen, un lieu de rencontres, de découvertes et d'échanges culturels et participatifs. L'initiative est née de l'Office de l'Urbanisme, du Département du Territoire. Au programme? Des expositions, concerts, débats, conférences, ateliers, avec un but: engager ensemble la transition écologique, ici et maintenant.

ma-terre a fait partie des entités invitées à la soirée d'ouverture du festival ainsi qu'à la Table de la Transition organisée le 15 juin 2022 à la salle Pittoëf pour présenter plusieurs messages clés sur l'alimentation locale, saine et durable devant plus de 400 personnes.



Zoom

Ateliers "Agriculture & alimentation dans le Grand Genève"

Au regard de l'urgence climatique et environnementale, l'équipe du Grand Genève a souhaité élaborer sa stratégie et les grands axes de son programme transfrontalier de transition écologique d'ici 2023. - la transition vers un système alimentaire durable étant un des axes importants à intégrer au programme d'actions. Pour ce faire, trois ateliers participatifs ont été organisés, mobilisant les acteur-ric-e-s académiques, économiques et associatifs, des collectivités françaises, vaudoises et genevoises. Emmanuel Ansaldi, Gaétan Morel et Sara de Maio ont participé à l'élaboration de cette stratégie alimentaire en assistant à ces trois ateliers organisés par le Grand Genève.

- Le premier atelier de travail a eu lieu le 31 mars 2022 sur l'agriculture et l'alimentation dont les objectifs étaient de valider et compléter le diagnostic ainsi que d'identifier collectivement les enjeux prioritaires qui ont permis de cadrer la suite des travaux.
- Le deuxième atelier s'est tenu le 12 mai 2022 pour esquisser la réponse à la question suivante : « Quel scénario alimentaire souhaitable pour le Grand Genève en 2050? ».
- Le troisième et dernier atelier, datant du 30 juin 2022, a permis d'identifier les pistes d'actions pour atteindre les objectifs du scénario agricole et alimentaire souhaitable. 17 actions ont été formulées concernant l'alimentation et la consommation, les évolutions de l'agriculture et le développement de nouvelles productions / installations.



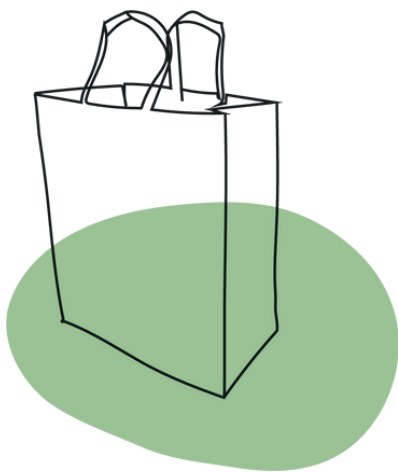
Zoom

Atelier "Lutte contre le gaspillage"

L'alimentation représente près d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre du canton et c'est dans le cadre du Plan climat cantonal 2030 que l'Etat de Genève s'est associé à plusieurs partenaires lors d'un atelier le 14 juin 2022 pour élaborer un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En collaboration avec des représentant·es de plusieurs services de l'Etat, de la Ville de Genève, de la Haute école de santé de Genève et des Services Industriels de Genève (SIG), la journée a été occupée par une sessions sur le gaspillage alimentaire généré par les ménages et l'autre session sur celui généré par la restauration collective publique et privée du canton de Genève.

L'objectif était de nourrir des réflexions à partir d'une cartographie d'actions existantes afin de permettre de faire émerger de nouvelles pistes d'actions. **ma-terre** fut invitée pour contribuer activement à cet atelier participatif et a répondu présente à l'appel.



Zoom

Atelier "DIALOGUES"

Le projet "Dialogues" est un laboratoire d'action citoyenne à Genève organisé par l'Université de Genève et des collectifs citoyens de plusieurs communes du canton. Le but? Soutenir les résident-e-s de communes pour une participation engagée dans la transition énergétique.

A l'occasion du quatrième événement "Dialogues" le 14 décembre 2022 à Vézenaz, une cinquantaine de personnes se sont retrouvées pour approfondir dans un format de World Café sur différentes thématiques, telles que la réduction des déchets, la mobilité, le bien-être local, la participation citoyenne, l'énergie locale et durable ou encore l'alimentation locale et durable. Chaque table avait 2-3 experts pour inspirer et partager des idées et solutions auprès des habitants. Sara de Maio a participé en qualité d'experte à la table sur la consommation locale. Les participant-e-s et les expert-e-s ont abordé les habitudes d'achat, la production locale et les circuits courts.

Il est ressorti des discussions que la promotion de la production alimentaire locale passe par la sensibilisation des consommateur-ice-s. Une suggestion a été de mettre en place un catalogue des producteur-ice-s pour informer sur cette production de proximité. Les ateliers **ma-terre** du champ à l'assiette pour les jeunes ont suscité particulièrement d'intérêt lors de la discussions avec une demande d'avoir une meilleure couverture géographique de cette prestation sur les différentes communes du canton, notamment en collaborant avec la Ferme de la Touvière.



Zoom

Audition à la Commission de l'Environnement

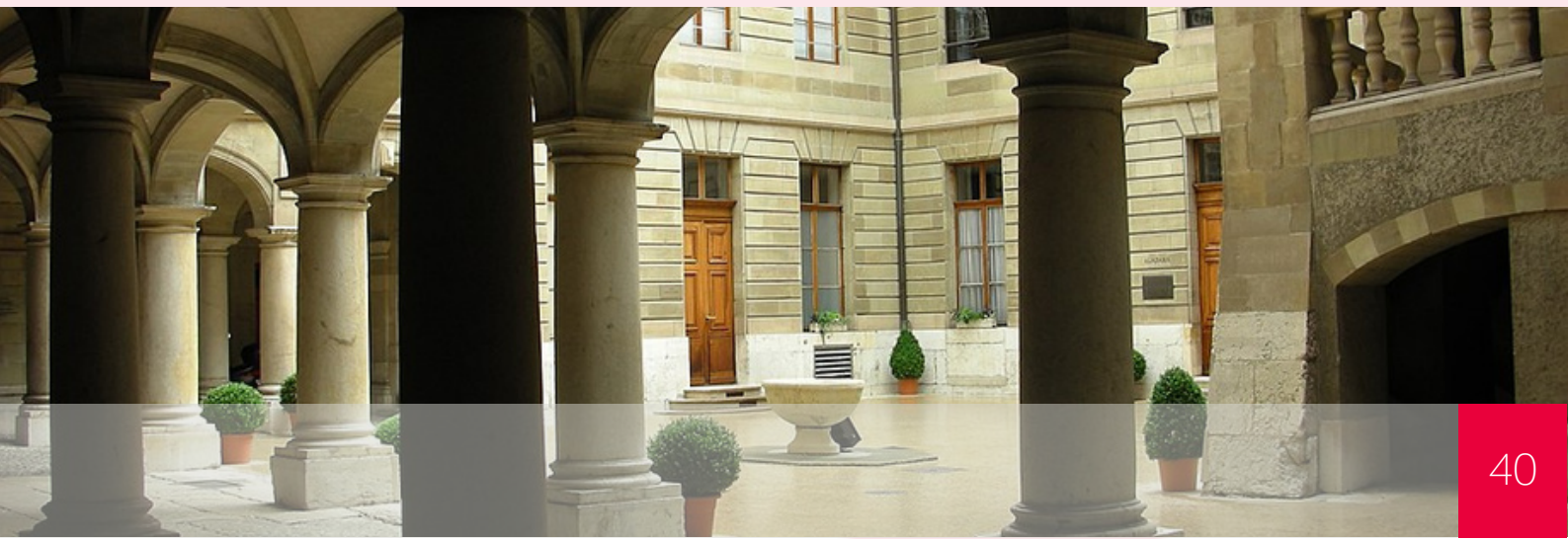
Une [motion pour un système alimentaire territorial \(M 2700\)](#) a été déposée auprès du Grand Conseil. La première invite à faire un état des lieux des acteur-ice-s déjà engagé-e-s et porteur-se-s de la thématique alimentaire. Une bonne compréhension de ce réseau d'acteur-ice-s permettrait d'élargir le diagnostic sur les externalités et de minimiser les coûts pour la collectivité. La deuxième invite est, sur la base de l'état des lieux, de mettre en place une démarche participative avec l'ensemble des acteur-ice-s concerné-e-s afin d'établir un système alimentaire territorial pour le canton de Genève.

Lors de son audition auprès de la Commission de l'Environnement à l'Hôtel de Ville, l'association **ma-terre** a confirmé sa disponibilité et sa volonté de piloter la mise en œuvre des réponses à cette motion. Elle a le potentiel, l'expertise interdisciplinaire ainsi que l'ambition forte d'être le pivot d'un réseau interdisciplinaire, avec une vision transversale des enjeux de la transition alimentaire.

Avec la signature d'un contrat de prestation auprès de l'Etat de Genève pour une durée de 2021-2024 **ma-terre** est engagée à renforcer et compléter les efforts déjà à l'oeuvre (ceux de l'OCAN, la Ville de Genève, de Meyrin et Onex, ainsi que l'OPAGE, SCDD, OCEV, Départ Santé, AgriVulg et École à la Ferme, et des autres initiatives genevoises non citées ici). Les ateliers participatifs du Grand Genève, du DT sur le gaspillage alimentaire, ainsi que les ateliers de SIG eco21 et du Forum Démocratique sur le droit à l'alimentation témoignent d'un momentum politique et citoyen fort à saisir. Il est urgent d'accompagner, valoriser et intégrer toutes ces démarches dans une ligne directrice.

Ce processus de réflexion vers l'action **ma-terre** l'a entamé avec :

- le travail d'alignement entre ses membres (depuis 2019);
- l'étude pour l'Office de l'urbanisme sur les liens entre ville et campagne et les systèmes alimentaires durables territorialisés (2020);
- les deux études-action sur a) l'approvisionnement alimentaire durable sur les sites pilotes de la Jonction et des Vergers et b) sur l'aide alimentaire à Genève (depuis 2022).

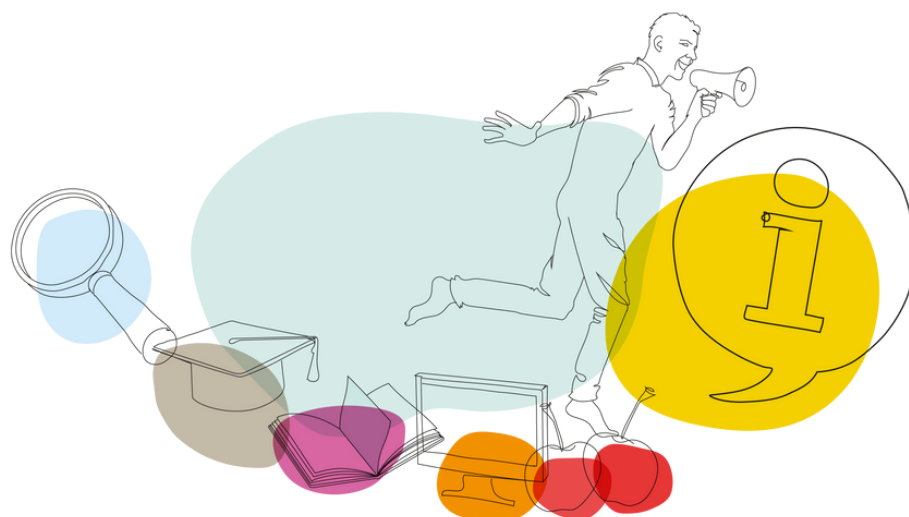


Axe 4

Jouer un rôle central dans le développement des connaissances & compétences de la population

Guidée par l'aspiration de "*jouer un rôle central dans le développement des connaissances et des compétences des Genevois.e.s sur les enjeux liés à l'agriculture locale et à leur alimentation (qui se traduisent par une modification de leur consommation)*", ma-terre a mené les activités clés suivantes :

- **Conférences et débats:** Ce type d'événements permettent d'informer et de communiquer par l'échange et le débat avec le concours des acteurs de terrain et de filières (dans la production, transformation, distribution, restauration et consommation). Cette année, ma-terre a organisé une conférence-spectacle, un one man show informatif et comique de Philippe Lignon, dans la salle de spectacle de la Maison de Retraite du Petit-Saconnex.
- **Manifestations:** Le stand ma-terre à Festi'Terroir a été proposé dans un format interactif, ludique et innovant, avec une exposition de posters sur les enjeux de l'alimentation et une animation où les visiteurs ont été sollicités pour réagir de manière critique au contenu ainsi qu'à partager leurs bonnes pratiques. Aussi, un stand plus léger pour la Journée Mondiale de l'Alimentation a été tenu avec la FAO, la Fondation Partage et ma-terre.
- **Emissions:** L'équipe de tournage de Philippe Verdier a pris ses quartiers dans les locaux de ma-terre où un panel d'experts, dont la Secrétaire générale de ma-terre, ont pu transmettre leurs messages complémentaires pour une alimentation plus durable. L'émission a été rediffusée tout l'été et a touché une large audience du bassin lémanique.



Zoom

Conférence-spectacle "Bon Appétit..."

En marge du festival Explore, ma-terre a organisé une conférence-spectacle avec Philippe Ligron le jeudi 16 juin à la salle de spectacle de la Maison de retraite du Petit-Saconnex. Un one man show à visée pédagogique dont l'ambition était de faire s'interroger les mangeur-se-s sur leur rapport à l'alimentation à laquelle ils ne consacrent que 7% de leur budget.

"Responsable de la Food Experience à l'Alimentarium de Vevey, Philippe Ligron s'est fait connaître du grand public par le biais de l'émission Bille en Tête sur la RTS. Passionné de théâtre, il ausculte notre rapport à nos assiettes, ce chef et historien de l'alimentation décortique nos habitudes et contradictions avec humour. Le bio, les allergies alimentaires, les régimes, le duel véganes-carnivores, nos inavouables phobies.. Tout y passe".



Zoom

Stand expo-photo interactif à Festi'Terroir

Du 19 au 21 août 2022 a eu lieu Festi'Terroir, un festival organisé par la Ville de Genève, au parc des Bastions, et intégralement consacré à l'agriculture de proximité. Il met à l'honneur le terroir genevois, avec un focus spécial sur les initiatives de vente directe et la production biologique.



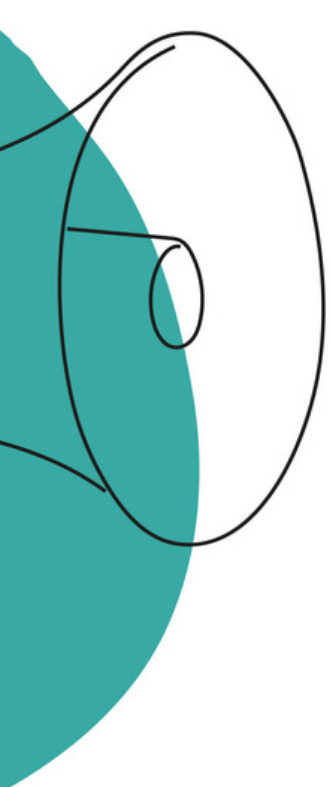
Pour l'occasion, ma-terre a proposé un stand interactif, en installant une exposition photographique de l'Association *J'aime ma Planète* sur les enjeux de l'alimentation à l'échelle globale. Afin de reconnecter avec le local, l'animation consistait à demander aux visiteurs quels chiffres des posters les faisaient réagir, qu'est-ce qui manque, qu'est-ce qui est discutable, et quelles sont les actions et bonnes pratiques qu'ils appliquent déjà et souhaitent partager avec les autres genevois.e.s ? 70 personnes ont interagi par le biais de cette installation.

Un grand merci à la dizaine de bénévoles qui sont venus au cours du weekend - leur engagement dans l'animation était très précieuse !



Zoom

Stand Journée Mondiale de l'Alimentation



L'action collective à travers 150 pays du monde fait de la Journée mondiale de l'alimentation la Journée mondiale la plus célébrée du calendrier des Nations Unies. Des centaines d'événements et d'activités de communication rassemblent des gouvernements, des organisations de la société civile, des médias, le public et même les jeunes. Elles encouragent la prise de conscience et l'action à l'échelle mondiale en faveur des victimes de la faim et de régimes alimentaires sains pour tous, sans laisser personne de côté.

A l'occasion de cette journée, la FAO, la Fondation Partage et **ma-terre** ont partagé un stand à la gare de Cornavin ce 13 et 14 octobre 2022. Plusieurs animations ont été proposées au public, notamment un quizz et roue de la fortune avec cadeaux/goodies, activité pesée de légumes invendus, ainsi qu'une dégustation d'une soupe à partir de légumes invendus. Cette journée a permis de sensibiliser aux enjeux de l'alimentation tant à l'échelle mondiale que locale.

ma-terre a profité de l'occasion pour distribuer des enveloppes avec des graines de tomates de Chancy pour ceux et celles qui aiment les défis: les planter et déguster dans une recette à retrouver sur le site web de **ma-terre**.



Zoom

Emission GO Solutions Durables de Léman Bleu

Comme son nom l'indique, cette émission mensuelle est portée sur des questions de développement durable avec des acteur-ice-s majeur-e-s du développement durable du bassin lémanique (et au-delà), des professionnel-le-s et des expert-e-s internationaux-les qui partagent leurs expériences. Ces reportages valorisent les actions inspirantes et la conscientisation de masse. Genève se présente comme une place mondiale du développement durable avec un puissant dynamisme local et international. L'Etat de Genève est partenaire.

Plus spécifiquement, l'épisode de l'émission GO Solutions Durables du 06 juillet 2022 sur Léman Bleu TV s'est déroulée dans les locaux de **ma-terre**. Philippe Verdier questionne Sara de Maio de l'association **ma-terre**, Giancarlo Cirri, directeur adjoint du Programme Alimentaire Mondial et Nicolas Godinot, co-auteur de "manger intelligent". Pendant l'émission, une recette est également réalisée par des bénévoles **ma-terre** avec des produits GRTA et de saison, afin de mettre en pratique les thématiques abordées par les différent-e-s spécialistes.

L'émission a été rediffusée à de nombreuses reprises pendant l'été et est disponible pour visionnage sur le site de Léman Bleu. Cela a apporté une belle opportunité pour informer et sensibiliser les téléspectateurs, tout en ayant donné de la visibilité à **ma-terre** et ses missions .



3. Perspectives

Pour 2023, nous continuerons à réaliser notre vision stratégique, en déroulant des activités qui ont du sens et de l'impact pour l'ensemble des acteur.ice.s du système alimentaire territorial à Genève. Avec une gouvernance stabilisée et équipe renforcée, nous mettrons encore plus en valeur la force interdisciplinaire et transversale de **ma-terre**. Tisser des synergies avec les autres acteur.ice.s de la région, en dehors des membres collectifs de l'association, est également un aspect à explorer plus fortement pour que cette association puisse être au service d'une transition où chacun.e est valorisé.e et a un rôle à jouer.

Comme éléments phares, le projet "Habitat & Alimentation" entamera sa phase 2 avec l'analyse de la mise en test des abonnements ainsi que la conception d'un guide d'accompagnement des comportements alimentaires. Le projet "Justice & Précarité" passera aussi à l'action avec un "Living Lab" avec les bénéficiaires de l'aide alimentaire, et nous consoliderons les activités de conception, sensibilisation et de formation, notamment avec les ateliers adolescents et jeunes adultes, ainsi qu'e les ateliers familles, intergénérationnels, et interculturels. De plus, un troisième projet devrait voir le jour avec le lancement d'une démarche participative sur un "Système Alimentaire Durable Territorial" (SADT). L'association poursuivra également ses efforts dans le changement de comportements de la population avec des actions d'information à grande échelle.

Nous avons des objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés par l'Etat et la Confédération, et nous continuerons à monter en performance pour respecter notre part du contrat. Aussi, **ma-terre** doit anticiper la fin du Projet de Développement Régional en 2026 - son enveloppe d'investissement financier étant non-renouvelable (cf. p.47). Une recherche de fonds devra donc s'effectuer pour pouvoir pérenniser l'association **ma-terre** et ses activités.

Nous sommes non seulement prêt.e.s mais enthousiastes pour 2023. Nous continuerons à démontrer que **ma-terre** a un rôle crucial à jouer en faveur d'une transition alimentaire saine et durable, et avons hâte de gagner en impact.



4. Finances

4.1. Financement

Le montage financier qui a permis la création de **ma-terre** est complexe et demande une gestion fine. Les ressources de chaque enveloppe publiques sont allouées à des lignes budgétaires précises et ne peuvent pas être transférées. **ma-terre** bénéficie du soutien extrêmement précieux des pouvoirs publics sur trois niveaux:

- **Cantonal:** En 2020, année de lancement opérationnel, **ma-terre** a bénéficié d'un contrat de prestation provenant de l'OCAN. En 2021, suite à l'adoption par le Grand Conseil de la nouvelle loi sur la promotion de l'agriculture "PromoAgr", un nouveau contrat de prestation est signé. La moitié de l'enveloppe est destinée à rémunérer les fermes urbaines pour l'animation d'ateliers de sensibilisation jeunes. Le reste est consacré à un poste d'assistante administrative, à la communication, conférences et débats, ainsi qu'à l'émergence de projets. Il s'agit de CHF 300'000.- par année, jusqu'en 2024, renouvelable.
- **National:** En septembre 2020, la Confédération a aussi vu en **ma-terre** un projet visionnaire en validant la mise en œuvre d'un Projet de Développement Régional (PDR). Ce projet octroie des subventions agricoles fédérales et cantonales au bénéfice de **ma-terre** et des quatre fermes urbaines genevoises. Cette enveloppe permet de couvrir 74% des dépenses d'investissement, d'un poste de direction, d'infrastructure physique et digitale, de conception didactique, de développement de projets qui contribuent à un système alimentaire durable territorialisé. Il s'agit d'une enveloppe de CHF 860'000.- à répartir sur 6 années, non renouvelable.
- **Municipal:** La Ville de Genève a rejoint les efforts avec une aide complémentaire pour assurer les salaires et permettre à **ma-terre** de contribuer à la mise en œuvre de leur Stratégie Climat, ainsi que leur programme Nourrir la Ville. Il s'agit de CHF 20'000.- par année, renouvelable.
- **Autres:** 26% des frais de fonctionnement prouvés sur facture au PDR nécessite un apport financier privé. **ma-terre** doit trouver des revenus complémentaires pour prouver une viabilité financière progressive. Les locations de sa salle polyvalente et de sa cuisine professionnelle représentent sa plus grande source de revenu privé.

ma-terre souscrit à des controlling et monitoring stricts, avec des indicateurs de performance fixés annuellement. **ma-terre** doit décrire toutes les actions qui ont été mises en œuvre et argumenter pourquoi elle a atteint ou non les objectifs fixés.

4.2. Comptes



Bilan de l'exercice au 31 décembre	2022	2021
	CHF	CHF
	Annexe	
<u>ACTIF</u>		
<u>Actif circulant</u>		
Liquidités	296'314	155'669
Créances résultant de prestations	600	1'061
Compte de régularisation actif	3.1 478	66'490
	<u>297'392</u>	<u>223'220</u>
<u>Actif immobilisé</u>		
Immobilisations corporelles	<u>16'676</u>	<u>14'318</u>
Total de l'actif	314'068	237'538
<u>PASSIF</u>		
<u>Engagements à court terme</u>		
Dettes résultant de prestations	45'709	15'875
Autres dettes à court terme	9'942	117
Compte de régularisation passif	3.2 8'500	26'125
	<u>64'151</u>	<u>42'117</u>
<u>Engagements à long terme</u>		
Etat de Genève, part du résultat à restituer à l'échéance du contrat de prestations 2021-2024	3.5 124'535	97'287
	<u>124'535</u>	<u>97'287</u>
<u>Capitaux propres</u>		
Réserves provenant de bénéfices/pertes cumulées	847	847
Résultat contrat de prestations 2021-2024 :		
- Part du résultat à conserver	97'287	0
- Résultat de l'exercice (après répartition)	3.5 27'248	97'287
	<u>125'382</u>	<u>98'134</u>
Total du passif	314'068	237'538

Compte d'exploitation de l'exercice		2022	2022	2021
		Budget	Réalisé	Réalisé
		CHF	CHF	CHF
Annexe				
<u>Produits d'exploitation</u>				
Cotisations et prestations				
		3'300	2'700	3'300
		34'000	25'700	67'440
		37'300	28'400	70'740
Aides financières et subventions				
	3.3	300'000	300'000	300'000
	3.4	210'947	133'312	118'485
		20'000	20'000	20'000
		38'897	-	-
		569'844	453'312	438'485
Total des produits d'exploitation		607'144	481'712	509'225
<u>Charges d'exploitation</u>				
Charges de personnel				
		-158'200	-121'762	-71'158
		-15'000	-12'030	-36'333
		-29'144	-19'379	-9'683
		-	-800	-814
		-202'344	-153'971	-117'988
Charges locaux				
		-5'727	-5'727	-5'727
		-647	-795	-645
		-7'057	-8'392	-5'514
		-13'431	-14'914	-11'886
Charges administratives				
		-	-9'633	-9'381
		-10'376	-14'009	-19'269
		-	-9'871	-25'396
		-	-969	-6'449
		-13'231	-6'000	-4'000
		-	-913	-403
		-23'607	-41'396	-64'898
Conférences/débats				
		-10'000	-9'810	-12'494
		-	-1'860	-7'158
		-10'000	-11'670	-19'652

Compte d'exploitation de l'exercice (suite)		2022	2022	2021
		Budget	Réalisé	Réalisé
		CHF	CHF	CHF
Annexe				
<u>Charges d'exploitation (suite)</u>				
Ateliers sensibilisation				
Conception ateliers/cours		-30'000	-17'785	-460
Ateliers scolaires		-76'500	-35'648	-11'910
Ateliers "Manger local"		-22'080	-4'190	-
Ateliers "Team building"		-	-	-
Formation professionnelle		-	-	-
Promotion et gestion ateliers		-35'000	-	-2'585
		-163'580	-57'623	-14'955
Développement projets		-58'000	-34'302	-
Promotion				
Communication et publicité		-63'000	-43'437	-36'230
Site internet		-44'720	-45'287	-19'204
Réseaux sociaux		-15'000	-1'165	-
		-122'720	-89'889	-55'434
Charges diverses				
Emolument contrat de prestations		-	-	-10'000
Entretien matériel		-8'000	-2'186	-1'135
Frais administratifs		-1'500	-8'086	-4'065
Frais bancaires		-250	-237	-125
		-9'750	-10'509	-15'325
Amortissement immobilisations corporelles		-6'000	-5'226	-1'174
Total des charges d'exploitation		-609'432	-419'501	-301'312
Résultat d'exploitation		-2'288	62'212	207'913
Résultat financier		-	-	54
Résultat exceptionnel		-	-3'216	1'607
Impôts directs		-	-4'500	-15'000
Résultat avant répartition		-2'288	54'496	194'574
./. Part du résultat de l'exercice à restituer à l'Etat de Genève selon contrat (50%)	3.5	-	-27'248	-97'287
Résultat de l'exercice		-2'288	27'248	97'287



Rédaction & Mise en page
Sara de Maio & Lucile Mougeat

Publication
Avril 2023



ma-terre

**Maison de l'Alimentation
du Territoire de Genève**

Chemin Moïse-Duboule 2, 1209 Genève

Tél. 022 733 16 64 | 078 667 57 97

contact@ma-terre.ch

www.ma-terre.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



POST TENEBRAS LUX

REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE



V I L L E D E
G E N È V E