

DOSSIER SPÉCIAL

Vers une alimentation durable

Contribution – production – transformation

- agroécologie
- adapté au site et économe en ressources
- ouvert à la technologie



Modèle pour un système alimentaire durable

tout au long de la chaîne de valeur

Consommation – transformation

- alimentation flexitarienne, à base de plantes (Planetary Health Diet)
- produits saisonniers



Femmes et environnement :
Irène Wettstein, co-fondatrice
des Avocat-e-s pour le climat
et de la Marche Bleue

Palmarès du 41^e cours chauffage

Chauffage : Le bois-énergie dans la transition énergétique suisse



ASSOCIATION ROMANDE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT www.arpea.ch

Fondée en 1944, l'ARPEA est une association sans but lucratif dont l'objectif est la protection de l'environnement dans son ensemble. Elle poursuit les buts statutaires suivants :

- œuvrer pour la protection de l'environnement ;
- soutenir des études sur les relations entre l'homme et son environnement, les êtres vivants et leurs biotopes ;
- lutter contre l'érosion de la biodiversité ;
- promouvoir des moyens de lutte contre la pollution ;
- promouvoir la transition énergétique ;
- lutter contre les effets du changement climatique ;
- former des professionnel-le-s aux thèmes susmentionnés ;
- informer ses membres, les collectivités, les privés et le public sur ces thèmes.

Elle se veut une plateforme d'échange et de discussion. Pour atteindre ces objectifs, l'ARPEA

- organise régulièrement des forums pour favoriser ; la diffusion des informations et le dialogue entre praticiens ;
- publie une revue trimestrielle, l'arpeamag (membre de l'Union suisse de la presse spécialisée) ;
- organise un cours pour les contrôleur-euse-s des émissions des installations de chauffage au terme duquel le Certificat ARPEA peut être décerné (cours chauffage) ;
- organise un cours pour les exploitant-e-s de réseaux de chauffage à distance ;
- collabore avec le Groupe romand pour la formation des exploitants de stations d'épuration (FES) au cours pour les exploitants de stations d'épuration ;
- organise annuellement le Prix ARPEA afin de récompenser des travaux de diplôme remarquables en lien avec l'environnement.

L'ARPEA est forte de près de 650 membres collectifs et individuels représentant différents milieux engagés professionnellement dans la protection de l'environnement : communes, cantons, Confédération, entreprises, bureaux d'études, écoles, associations, etc.

Quiconque en fait la demande peut devenir membre de l'association et recevoir l'arpeamag. Plus d'informations sur www.arpea.ch.

COPRÉSIDENTE Nadia Christinet
DE L'ARPEA : DGE-VD
Tél. 021 316 75 77

Félix Schmidt
CSD INGÉNIEURS
Tél. 021 620 70 00

presidence@arpea.ch

SECRETARIAT Michael Posse
GÉNÉRAL : info@arpea.ch
Tél. 032 504 19 84
Mercredis, jeudis,
et vendredis matins

IMPRESSION : Imprimerie Pressor SA
2800 Delémont
Tél. 032 421 19 19
info@pressor.ch

RÉDACTION Eline Müller
ET PUBLICITÉ : redaction@arpea.ch

*Reproduction autorisée avec mention
de la source et envoi d'un justificatif*

4 **ÉDITORIAL** d'Amour Lokossou
Membre de la Fédération Romande des Consommateurs

7 **AGENDA ARPEA**
Jeudi 23 novembre | **BlueArk Conference**

8 **ACTUALITÉS**

10 **DOSSIER : VERS UNE ALIMENTATION DURABLE**
10 | Introduction
11 | Un avenir durable pour l'alimentation en Suisse
17 | Le rôle des collectivités pour relever les défis de la transition alimentaire
23 | Manger, c'est la vie : retour sur un forum citoyen pour la transition écologique
31 | La charte de l'alimentation durable de la ville de Genève
33 | Quelle stratégie pour agir sur les questions d'alimentation à l'échelle d'une ville ?

39 **FEMMES ET ENVIRONNEMENT**
Grand entretien avec Irène Wettstein, co-fondatrice des Avocat-e-s pour le climat et de la Marche Bleue

45 **CHAUFFAGE**
Le bois-énergie dans la transition énergétique suisse

52 **RUBRIQUE CULTURELLE**

55 **COURS CHAUFFAGE**
Résultats du 41^e cours chauffage

Manger, c'est la vie : retour sur un forum citoyen pour la transition écologique

Tanja Fenner, Laura Robert et Marlyne Sahakian

Université de Genève, département de sociologie

Comment engager chaque citoyen·ne dans la transition écologique ?

Un projet de recherche-action a impliqué plus de cent personnes dans des forums de délibération. L'alimentation est au cœur de leurs préoccupations, car « manger, c'est la vie ». Pour les participant·e·s, il s'agit surtout de soutenir une agriculture locale et de saison, et de s'engager dans l'apprentissage de régimes plus sains et durables.

Impliquer les citoyen·ne·s dans la transition, pour quoi faire ?

Les enjeux écologiques se déploient au niveau planétaire; la crise climatique et la transition énergétique nécessitent des réponses internationales et structurelles, qui impliquent surtout les secteurs publics et privés. Mais l'échelle locale est une unité particulièrement intéressante pour mettre en place une telle transition. Pour les citoyen·ne·s suisses¹, les crises écologiques, sanitaires et économiques peuvent mener à des sentiments d'impuissance. Quand il s'agit du rôle que pourrait jouer chacun et chacune, les imaginaires autour du changement sont aussi limités : les Suisses comprennent leur rôle en tant que consommateur·rice·s, d'acheter ou de ne pas acheter des biens de consommation plus ou moins

durables, par exemple, mais l'imaginaire et donc la possibilité d'agir en tant que citoyen·ne·s est plus pauvre². Dès lors, comment s'organiser au niveau collectif pour porter le changement ?

Répondre à cette question est l'objectif d'un projet intitulé DIALOGUES³, qui s'est déployé en Suisse et dans sept différents pays européens, qui ont tous expérimenté de diverses manières la notion de citoyenneté énergétique. Impliquer les citoyen·ne·s dans la prise de décision quant à la transition énergétique peut être bénéfique à plusieurs niveaux : cela peut mener à des idées et initiatives novatrices qui seraient à même d'être portées par les citoyen·ne·s ; la délibération permet de mettre en place des instances de concertation et de consensus, qui dépassent les frontières de parties politiques ; et la participation citoyenne renforce d'autres instances démocratiques, telle que

¹ Dans le cadre de ce projet, la notion de citoyenneté n'est pas liée à une nationalité, mais à toute personne qui peut et souhaite s'impliquer dans sa 'cité' ou commune.

² Balsiger, P., Lorenzini, J., & Sahakian, M., 2019

³ <https://www.dialoguesproject.eu/>



Illustration 1 : Flyer du forum des habitant.e-s de Collonges-Bellerive, Choulex, Meinier et Vandœuvres. (Source : DIALOGUES)

la possibilité de voter, et peut amener une confiance plus élevée dans les prises de décisions politiques.

À Genève, entre septembre 2022 et janvier 2023, quatre ateliers délibératifs ont eu lieu, qui ont culminé lors d'une journée de planification ayant pour but de proposer une série d'initiatives portées par et pour les citoyen-ne-s de quatre communes : Choulex, Collonge-Bellerive, Meinier et Vandœuvres. En tout, ce sont 114 personnes qui ont participé, avec entre 25 et 35 personnes à chaque événement⁴. Initié par le département de sociologie de l'Université de Genève, ces forums citoyens ont été organisés avec la participation d'expert-e-s, d'élu-e-s, et de

collectifs citoyens – Collectif durabilité Collonge-Bellerive, Seymaz Vie, Agir pour la vie et Les changeurs – dont certains ont émergé pendant le COVID-19. Celui-ci ayant accentué l'intérêt pour une forme d'engagement citoyen en faveur des questions autour de la durabilité dans les communes.

L'alimentation, au cœur des débats sur la transition écologique

Ces cinq forums ont permis de faire émerger 16 initiatives citoyennes rangées dans quatre grands domaines, dont un sur l'alimentation et la production agricole. C'est ce dernier domaine – et plus précisément l'initiative citoyenne « Manger, c'est la vie » – que nous souhaitons détailler ici. Mais avant d'arriver avec des solutions, il a fallu définir le problème et comprendre les rôles que pourraient jouer les citoyen-ne-s. Un des forums organisés par DIALOGUES en décembre 2022 a pris la forme de tables rondes avec des expert-e-s, afin de mieux cerner certains enjeux. Sur une table, la thématique de la consommation locale était discutée, avec des expert-e-s sur ce sujet, dont Sara De Maio de ma-terre, La Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève qui regroupe onze acteurs clés du système alimentaire genevois ; Philippe Wetzel, cuisinier et traiteur, membre du collectif Seymaz Vie ; ou encore Juliette Haenni représentant Le pain du jardin, une boulangerie biologique de la région. Autour d'une deuxième table, liée à la production alimentaire locale et durable, Yanick Dupraz de l'Affaire Tournerève, un système d'agriculture contractuelle de proximité distribuant une quarantaine de produits du terroir genevois (farines, huiles, pommes de terre et autres produits frais et de garde) et Julien Andrey de la microferme de l'Ortie étaient présents. De nombreux

⁴ Le détail de ces événements se trouve dans un rapport et une présentation, accessible sur la page Suisse du projet : <https://www.unige.ch/projetdialogues/>



Illustration 2 : Un événement de planification d'actions pour la transition écologique, le 28 janvier 2023 à Meinier. (Photo : DIALOGUES)

enjeux concernant l'alimentation et la production agricole ont été débattus. Ainsi les participant-e-s ont rappelé qu'en Suisse le système agroalimentaire serait responsable de 30% des émissions de gaz à effet de serre (GES) du pays et de 70% de la perte de biodiversité⁵. N'étant pas autosuffisante, la Suisse produit seulement 40% des produits végétaux et 73% des denrées animales consommées par les citoyen-ne-s⁶. De ce fait, elle dépend beaucoup des importations pour nourrir la population, et le niveau de dépendance risque d'augmenter face à la diminution constante du nombre d'exploitations et au déclassement des terres agricoles. Face

à ce constat et compte tenu des diverses crises et des scandales alimentaires successifs, l'intérêt pour une agriculture et une alimentation locale devient important pour certain.e.s. Manger plus «local» devient, pour beaucoup de personnes, une prescription forte pour se nourrir plus sainement et en respectant les enjeux du développement durable⁷. Cela viendrait combler l'écart — de distance kilométrique, mais aussi de valeurs — entre la production et la consommation de denrées alimentaires.

Afin de pouvoir espérer un changement de pratiques alimentaires, les citoyen-ne-s des forums DIALOGUES ont identifié plusieurs

⁵ Kopaïnsky, B., Nathani, C. et Frischknecht, R., 2019

⁶ Conseil fédéral (2022). Repéré à <https://www.admin.ch/gov/fr/accueil/documentation/communiques.msg-id-89439.html> [consulté le 14.02.23].

⁷ Pour les résultats du projet Swiss Diets sur l'alimentation saine et durable, veuillez consulter : https://www.unige.ch/sciences-societe/socio/files/3715/8494/8177/brochure_SNF_RZ_DIGITAL_FR.pdf ; voir aussi Godin, L., & Sahakian, M., 2018

idées, messages et normes sur lesquels agir en priorité. Par exemple :

- sensibiliser les individus à l'importance de l'alimentation pour la santé et renouer avec certaines traditions sociales et culturelles qui entourent le repas ;
- cultiver une fierté autour du « manger local et de saison » ;
- soutenir davantage les paysan-ne-s, et donc combler l'écart entre ville et campagne, surtout dans des communes bordées de terres agricoles ;
- favoriser le dialogue entre les acteurs tout au long de la chaîne alimentaire, notamment sur la question des coûts ;
- ainsi que visibiliser le gaspillage alimentaire.

Plus précisément, les citoyen-ne-s se sont proposé-e-s pour monter une campagne autour de ces enjeux, qui devrait être lancée avant la fin de l'année 2023. Elle aurait pour objectifs principaux d'informer les habitant-e-s des alternatives de consom-

mation existant autour de chez eux et elles, et de créer des événements qui permettraient de réunir les différents acteur-ric-e-s (citoyen-ne-s, paysan-ne-s, artisan-ne-s) autour de moments éducatifs, fédérateurs et festifs.

Voici quelques exemples d'initiatives proposées autour de l'alimentation spécifiquement, qui pourraient faire partie d'une campagne « Manger, c'est la vie » qui sera lancée par les citoyen-ne-s dès octobre dans les communes de Collonge-Bellerive, Meinier et Choulex :

- **Des défis alimentaires.** Le constat de départ est le suivant : changer les pratiques alimentaires, cela ne va pas de soi. Nos manières de manger sont ancrées dans des habitudes et des routines qui restent difficiles à faire évoluer. Si les informations sur des régimes sains et durables sont amplement communiquées, ce qui manque c'est l'espace et le temps pour les mettre en œuvre. C'est par exemple là-dessus que se proposait d'agir le défi alimentaire « manger + local, –

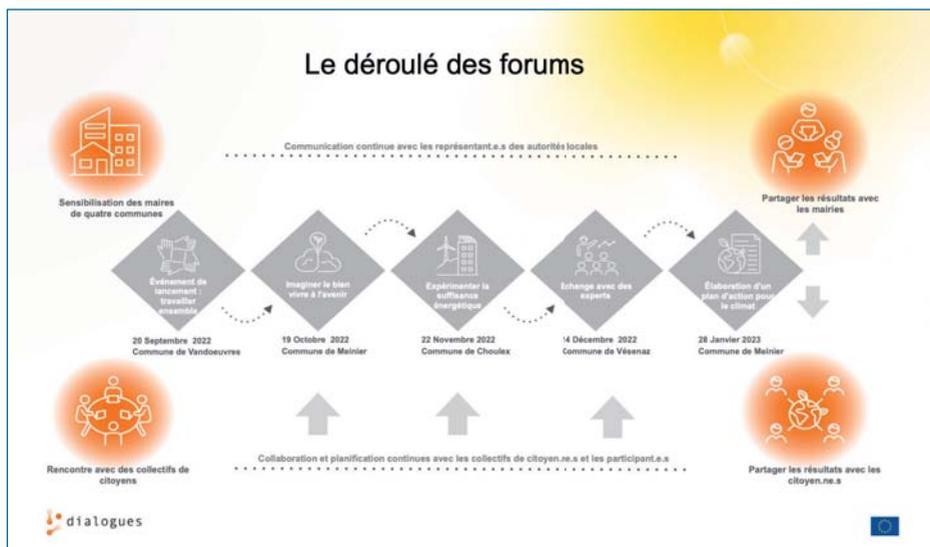


Illustration 3 : Planification des forums organisés entre septembre 2022 et janvier 2023. (Source : DIALOGUES)

de viande»⁸ organisé par la Ville de Genève en partenariat avec l'Université de Genève en automne 2021. Les citoyen-ne-s ayant participé aux Forums DIALOGUES ont souhaité organiser un défi similaire, qui sera mis en place en automne-hiver 2023. Pendant en tout cas quatre semaines — ce qui constitue le temps minimum nécessaire pour mettre en place une nouvelle habitude — les citoyen-ne-s qui le désiraient pourront expérimenter avec de nouvelles manières de s'approvisionner, de cuisiner et de manger. Les idées pour ce défi sont multiples : il y aurait des jours «avec» un légume de saison jamais cuisiné, «avec» une alternative à la viande, ou «avec» des légumes d'un-e agriculteur-riche basé-e près de chez soi, par exemple, ou encore des moments «sans» viande, ou «sans» supermarché. Ce défi pourrait par ailleurs inclure certaines idées suivantes :

- **Des dîners-presque-parfait :** inspirés par la série télévisée, à l'occasion de laquelle des personnes s'invitent mutuellement autour de repas, l'idée ici est de proposer des moments conviviaux autour de repas utilisant des denrées alimentaires locales, de saison et principalement végétariens. Les dîners auraient plusieurs buts : de partager un moment convivial, de rencontrer de nouvelles personnes, mais aussi d'expérimenter des recettes végétariennes qui ne sont peut-être pas habituelles. Des plats de pâtes végétariens, c'est facile, mais comment apprendre de nouvelles recettes et expérimenter avec d'autres types de denrées alimentaires ? En proposant des menus, ces dîners deviennent de véritables lieux de démonstration autour de régimes alimentaires végétariens — sains et durables, mais aussi goûteux et conviviaux.

- **Des cours de cuisine végan/végétarien :** pour changer nos modes de consommation alimentaire, il s'agit d'acquérir de nouvelles compétences en cuisine, et cela

à tout âge. Pour amener des changements de régimes alimentaires dans les familles, les citoyen-ne-s proposent d'organiser des cours de cuisine parents-enfants dans les cuisines des écoles (par exemple au Cycle de Bois-Caran à Collonge-Bellerive), en dehors des heures scolaires. Des cours de cuisine peuvent aussi être organisés autour des dîners-presque-parfaits ou encore en collaboration avec des acteur-riche-s du territoire, tels que la Swiss Food Academy, la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève (Association Ma-Terre), ou encore l'École à la ferme ou le Mouvement pour une agriculture paysanne et citoyenne (MAPC).

- **À la découverte des produits locaux :** conscient-e-s de la valeur agricole qui existe dans leur commune ou à proximité, ainsi que le peu de temps disponible pour les producteur-riche-s pour aller à la rencontre des consommateur-riche-s, les citoyen-ne-s ont aussi souhaité organiser des stands dans les marchés pour faire déguster des produits locaux et donner des idées de plats ou encore des recettes à distribuer. Il s'agit ici également de mieux communiquer autour des horaires de marchés, ainsi que sur les possibilités d'effectuer du bénévolat au sein des fermes de la région. De la même manière, il pourrait être question de communiquer sur l'existence de jardins partagés ou de projets communautaires en permaculture ou jardinage. Les citoyen-ne-s souhaitent aussi casser le mythe qui dit que le «local, c'est trop cher» en expliquant les raisons derrière les coûts parfois plus élevés des produits suisses, ainsi que la valeur des régimes végétariens pour la santé et le porte-monnaie.

- **Une fête de l'alimentation inter-collectifs :** les citoyen-ne-s des quatre communes ont aussi évoqué l'idée d'organiser un événement d'envergure autour des enjeux écologiques et de la durabilité de leurs communes. Un repas participatif pourrait s'organiser,

⁸Pour plus d'informations sur ce défi alimentaire, veuillez consulter : <https://www.geneve.ch/fr/themes/developpement-durable/pouvez-faire/alimenter-maniere-durable-locale/defi-alimentaire-manger-local-viande>

avec des produits locaux et plus particulièrement avec des paysan-ne-s du voisinage qui viendraient sur place pour se faire connaître. Cela pourrait avoir lieu dans un espace public accessible en bus, comme à la ferme de Saint-Maurice, ou dans le préau d'une école.

Imaginer et vivre le changement : le potentiel des initiatives citoyennes

Tous les acteur-ric-e-s de nos sociétés ont un rôle à jouer dans la transition écologique et énergétique. Quand il s'agit d'engager les citoyen-ne-s dans cette transition, il est cependant essentiel de leur permettre de dépasser le simple rôle de « consommateur-ric-e ». Cette étiquette tend à individualiser à outrance la responsabilité écologique : les labels, les publicités, les promotions ou encore les incitations constituent des outils qui « gouvernent nos conduites » et nous laissent penser que nous avons des choix libres. En réalité tous les vrais choix ont déjà été effectués en amont — au cœur des systèmes de production et de distribution, avant même que nous entrions au supermarché⁹. Mieux choisir implique aussi d'avoir le temps, les compétences, les connaissances et parfois même l'argent nécessaire. Le projet DIALOGUES s'écarte de cette assignation au rôle du consommateur-ric-e qui agit de manière isolée et qui est donc dépourvu-e de réel pouvoir. En questionnant le rôle de chacun et chacune dans une transition vers des modes de production et de consommation plus « durables », les chercheuses et les collectifs citoyens impliqués dans ce projet ont souhaité élargir le champ des possibles. Tout un chacun a plus de capacité d'agir dans le collectif, et même si les communes et le canton jouent un rôle important pour soutenir tout changement, il est aussi tout à fait possible pour un groupe de citoyen-ne-s de s'engager et d'imaginer des actions réalisables

qui ait un véritable impact à l'échelle collective, au niveau par exemple du quartier ou de la commune, bref de la communauté dans laquelle ils et elles évoluent. Au-delà de l'action individuelle, cela permet d'imaginer et de mettre en œuvre des actions réalisables ont un véritable impact à l'échelle collective, au niveau des quartiers, des communes, in fine, des lieux de vie dans lequel les citoyen-ne-s évoluent.

Ce qui nous semble essentiel à nous chercheuses, c'est d'imaginer le changement d'une manière plus complexe et complète. D'où l'intérêt d'une approche davantage sociologique du changement : au lieu de présumer qu'il suffit de mieux informer et que la durabilité devrait être un choix individuel qui découle de nos propres valeurs, il s'agit d'imaginer des changements dans les pratiques sociales, qui vont dès lors recruter de nouveaux participant-e-s. La durabilité doit devenir la proposition par défaut, et non pas rester exclusivement un choix individuel. Pour la pratique du manger local, par exemple, il est question de développer de nouvelles compétences culinaires et imaginer des recettes pour permettre la préparation de plats moins carnés, à base de produits locaux et de saison. Il faut également bien connaître le tissu d'acteurs qui produisent et transforment des denrées alimentaires dans la région, et soutenir une alimentation plus saine et durable dans les cantines et les restaurants également. Cela ne se fait pas uniquement à titre individuel, la socialisation demeure fondamentale dans tout processus de changement : on apprend mieux avec d'autres, et en expérimentant avec de nouvelles recettes, en passant par le « faire ». Les normes sociales autour des repas doivent aussi changer : promouvoir plus de menus végétariens dans les écoles, par exemple, ce qui est actuellement la tendance, ou exclusivement végétariens dans les événements des communes. Plus de visibilité pour les fermes dans les milieux urbains constitue aussi un élément, afin de prêter attention à la matérialité du changement : il faut rendre visibles les aliments et

⁹Dubuisson-Quellier, S., (2016).



Illustration 4: Un événement de lancement et de planification d'actions pour la transition écologique, en automne 2022 à Vandoeuvres. (Photo: DIALOGUES)

les producteur-riche-s, en leur donnant toute leur place dans les menus des cantines scolaires, par exemple.

Conclusion

À Genève, le passage à l'action est en cours. Les collectifs citoyens s'emparent de diverses thématiques discutées lors de ces ateliers DIALOGUES, mais souhaitent aussi pérenniser les échanges entre et dans ces collectifs. Dès lors, il est essentiel de ne pas s'essouffler, de se concentrer sur des initiatives réalisables, tout en gardant une vision à long terme. Pour cela, la convivialité des rencontres intercollectifs est à souligner: il n'est pas toujours évident de trouver le temps de s'engager, mais une fois sur place, ces moments d'échange sont riches et donnent une belle énergie à la transition dans les communes. Cela constitue un des résultats non négligeables du projet DIALOGUES: le bien-être et la durabilité vont de pair. Car participer, délibérer, et avoir une voix dans la société dans laquelle on vit, c'est aussi un besoin humain.

Références

Balsiger, P., Lorenzini, J., & Sahakian, M. (2019). How Do Ordinary Swiss People Represent and Engage with Environmental Issues? Grappling with Cultural Repertoires.

Sociological Perspectives, 62 (5), 794-814
<https://doi.org/10.1177/0731121419855986>

Conseil fédéral (2022). Orientation future de la politique agricole. Rapport du Conseil fédéral en réponse aux postulats 20.3931 de la CER-E du 20 août 2020 et 21.3015 de la CER-N du 2 février 2021. Berne: Conseil fédéral. Repéré à <https://www.admin.ch/gov/fr/accueil/documentation/communiqués.msg-id-89439.html> [consulté le 14.02.23].

Dubuisson-Quellier, S. (Ed.). (2016). Gouverner les conduites. Les Presses des Sciences Po.

Godin, L., & Sahakian, M. (2018). Cutting Through Conflicting Prescriptions: How Guidelines Inform "Healthy and Sustainable" Diets in Switzerland. *Appetite*, 130, 123-133. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.08.004>

Kopainsky, B., Nathani, C. et Frischknecht, R. (2018). Environmental-economic models for evaluating the sustainability of the Swiss agri-food system, final scientific report. Programme national de recherche, PNR 69.

Pour de plus amples informations :

marlyne.sahakian@unige.ch
<https://www.unige.ch/projetdialogues/>