

Grand Genève

Ils font l'alimentation de demain
d'un Grand Genève plus autonome

Selon certaines études, le Grand Genève pourrait avoir 30 % d'autonomie alimentaire. Ce qui passe aussi par des changements de comportement des consommateurs, et de nouvelles offres, comme celles entrevues à Festi'Terroir ce week-end.

30 % d'autonomie alimentaire seraient possibles sur le Grand Genève selon certaines études. Ce chiffre communément admis aujourd'hui signifie qu'un tiers de notre alimentation pourrait ne pas venir de plus d'une trentaine de kilomètres, avec tous les bienfaits que l'on imagine en termes de traçabilité, mais aussi d'émissions de CO₂, de qualité sociale ou de paysage... L'horizon est aussi celui des politiques alimentaires, notamment du canton et de la Ville de Genève, mais il y a encore un peu de boulot pour y arriver. « Notamment parce que plus de 90 % de la consommation se fait via la grande distribution », rappelle Guillaume Lambert, secrétaire général de



Les Jardins de Caucagne ont été inventés à Genève en 1978. Photo Le DL/S.C.

Ma-terre, la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève.

Du bio à coûts constants dans les cantines

Ce qui ne veut pas dire toujours produits industriels : les supermarchés font aussi de la

place aux productions locales. Mais il est clair que les produits de l'agroalimentaire y sont quand même en force. Ce plafond de verre est-il dépassable ? Oui, car il y a des atouts, à commencer par le fait que Genève a un label solide, GRITA (Genève Région Terre Avenir) que l'on a déjà évoqué et qui

valorise les produits locaux, notamment en les mettant à la carte des restaurants. « On a des coopératives fortes, les Caves de Genève, l'Union maraîchère, les Laiteries réunies... En ville, on mange souvent hors de chez soi, et souvent dans la restauration collective. Sur ces consommations collec-

tives, il est plus facile d'impulser du changement », poursuit le même.

La preuve avec la charte alimentaire de la Ville de Genève, qui prévoit 20 % de produits bio dans la restauration collective. Entre 2019 et 22, leur part est passée de 1 % à 11 %, à coûts constants. « Il y a aussi une diversité dans les circuits de distribution, et des produits assez innovants », continue Guillaume Lambert. Illustration en a été donnée à Festi'Terroir, avec toutes les initiatives qui essaient, du kéfir produit aux Grottes avec du raisin de Meinier aux créations de Konoï autour de la graine de chanvre, en passant par les pains goûts et nourrissants du Pain du Jardin.

Les modèles économiques sont parfois plus durs à trouver dans certains projets que d'autres. Mais ce qui est sûr, c'est que cette offre diversifiée trouve souvent son public. Et que c'est aussi comme cela que petit à petit, une certaine autonomie alimentaire peut se créer dans le Grand Genève...

● Sébastien Colson

Le Pain du Jardin, le goût du levain naturel

Des focaccias à la jolie pâte presque brune, et Léonor Després et Juliette Haenni qui s'activent devant le four à bois, gestes sûrs des boulangères. Pourtant, elles ignoraient tout du métier il y a encore quelques années. La première était diplômée en histoire de l'art, prof de français, la seconde graphiste, et a même fait une formation de bergère. Pas grand-chose à voir donc, mais une vraie envie de développer un projet paysan en dehors de la ville. Quand le fournil du Pain du Jardin à Corsinges en rive gauche, s'est trouvé à reprendre en 2017, elles y ont vu une belle opportunité.

Le goût d'apprendre cette matière vivante que sont les levains naturels a fait le reste. « Nos pains se font avec une fermentation lente de dix à 16 heures », explique Léonor, qui a dompté par l'expérimentation l'assemblage de bactéries et de levures sauvages que sont les levains naturels, bien plus digestes que le pain traditionnel. « On a une régularité, mais ce n'est jamais tout à fait



Léonor et Juliette. Photo Le DL/S.C.

le même pain, ne serait-ce qu'à cause des saisons, ou du bois du four », souligne Léonor.

Économiquement, les deux jeunes femmes ont trouvé leur équilibre, qui mêle distribution directe en marché, abonnement, et événements avec leur four à bois itinérant qu'elles ont construit dans un atelier de soudure. Une réussite au point d'avoir deux salariés, Rémy Jeanloz et Camille Aussibal. Mais qui est surtout

celle d'un projet de vie. « On habite dans une roulotte, sur un terrain prêté. Ça marche avec plein de petites choses comme ça », note Léonor, qui ne prétend donc pas avoir trouvé le Graal universel de la reconversion. C'est d'ailleurs Yannick Dupraz qui le prête, le meunier qui fournit les farines moulues à la pierre. Tout est en circuit court au Pain du Jardin !

● S.C.

| www.lepaindujardin.ch

Konoï : glaces et pancakes aux graines de chanvre

Benoît Fanin a beau développer son projet autour des graines de chanvre depuis dix ans, et commercialiser des glaces sur l'arc lémanique et en quelques autres endroits en Suisse, sa société Konoï a participé ce week-end à son premier Festi-terroir. « C'est la première année que je réussis à avoir des graines produites dans le canton de Genève, à Jussy », explique celui qui s'approvisionnait auparavant en Savoie. Ce n'était donc pas très loin, mais ce circuit encore plus court de la rive gauche à la rive droite de Genève, colle mieux à sa démarche écolo, bio et vegane.

Graine cultivée depuis toujours en Europe, mais qui n'est curieusement pas dans nos mœurs alimentaires actuelles, le chanvre a en effet beaucoup d'avantages. « Il contient 25 à 30 % de protéines, 30 % de bonnes graisses comme les Oméga 3 et 6, et 35 % de fibres. Le reste est constitué d'une large variété de vitamines et sels miné-



Benoît Fanin. Photo Le DL/S.C.

raux », apprécie le Genevois. Un super aliment qui est de surcroît bon au goût, notamment dans la glace à la vanille que l'on a goûtée. Et comme Konoï décline aujourd'hui d'autres produits, du lait ou des préparations pour faire des pancakes, gâteaux que Benoît Fanin, qui conserve une activité professionnelle d'éducateur, pourra peut-être finir à plein-temps pour sa société, où ils sont désormais trois, dont sa compagne...

● S.C.

| www.konoï.ch