La démocratie au bout de la fourchette

Manger est aujourd'hui un problème pour l'environnement, pour la santé et parfois même pour notre dignité. Deux comités citoyens proposent une « caisse de l'alimentation » pour se réapproprier cet acte basique. Découverte le 25 octobre à la BM Pâquis.

Les rendez-vous Manger

Le monde entier s'invite dans notre bouche lorsque nous mangeons. Une myriade de décisions qui nous échappent détermine nos repas, avec un impact en termes de santé, d'environnement, de porte-monnaie et de modèle de société. Pour élargir notre pouvoir de choix dans ce processus et pour aborder les problèmes que pose la chaîne alimentaire, un groupe de personnes et d'associations a lancé en mars 2024 deux « comités citoyens de l'alimentation » aux Pâquis et à Meyrin, qui travaillent à la création d'une Caisse genevoise de l'alimentation, ou Calim. L'initiative prend place dans un contexte où le Canton de Genève, suite à un vote parlementaire et populaire, a inscrit en 2023 le droit à l'alimentation dans sa Constitution.

La bibliothèque des Pâquis embarque dans ce mouvement en participant au comité citoyen de son quartier et en proposant, samedi 25 octobre, une exploration participative de nos « paysages alimentaires » réels et rêvés. On picore dans ces questions avec Léa Winter, co-coordinatrice de la Caisse genevoise de l'alimentation.

Quel est le problème avec l'alimentation ?

« On peut dire que le système alimentaire est malade. Il est de plus en plus concentré dans les mains de quelques gros acteurs de la filière agroalimentaire industrielle, qui va des semences à la grande distribution, avec des situations de pouvoir qui leur permettent de dicter leurs conditions. Du coup, ce n'est pas nous qui choisissons ce que nous mangeons… Les effets sont délétères à plein de niveaux. Ils le sont pour les petits producteurs : trois exploitations agricoles disparaissent chaque jour en Suisse. Ils le sont pour l'environnement : on perd de la diversité, on va vers de la monoculture, avec des pesticides, des fertilisants et des machines qui consomment beaucoup d'énergie et qui émettent beaucoup de gaz à effet de serre. Et c'est délétère pour notre santé : il y a une course pour faire baisser les prix via des produits ultra transformés qui donne lieu à ce qu'on appelle la malbouffe, avec des conséquences catastrophiques sur la santé publique.

Les plus impactées sont les personnes à faible revenu, parce que l'alimentation la moins chère, qui est la plus transformée et la moins nutritive, leur est imposée. Genève est le canton le plus inégalitaire de

Suisse, avec un taux de précarité particulièrement élevé. En 2023, 60'000 personnes ont eu recours à l'aide alimentaire, soit 12% de la population. Bon nombre de ces personnes sont dans cette situation de manière structurelle : il ne s'agit pas pour elles de faire face à un coup dur, mais d'une aide dont elles ont besoin régulièrement pour fonctionner. Nous nous sommes dit qu'il pourrait y avoir un autre système, qui rendrait à ces personnes un pouvoir d'agir et de décider ce qu'elles veulent manger. »

> Concrètement, que propose la Caisse de l'alimentation ?

« L'idée, c'est de reprendre un peu le pouvoir sur ce qu'on mange, de ramener les décisions sur l'alimentation dans les quartiers et de refaire notre éducation sur ces enjeux dont nous avons fini par nous déconnecter. Le processus a commencé avec deux comités citoyens créés en mars 2024 à Meyrin et aux Pâquis. Lors de réunions mensuelles, nous avons fait des partages d'expériences sur ce qu'on mange, avec qui, comment… Nous avons été nous balader aux endroits où nous faisons nos courses et dans les structures agricoles qui fournissent les magasins, posant des questions sur les filières et les produits. Nous avons essayé de comprendre à quoi nous avons accès et nous avons réfléchi à ce que nous aimerions avoir dans les quartiers, imaginant un "paysage alimentaire rêvé".

C'est un projet de démocratie alimentaire qui demande beaucoup de discussions, car tout se décide ensemble, mais nous avons avancé à pas de géant ces derniers mois. Nous avons abouti à un dispositif solidaire où chaque personne cotise, selon ses moyens, entre 20 et 200 francs par mois et reçoit un crédit de 150 francs (ou 150 Radis, comme nous avons appelé notre monnaie numérique). Cette somme peut être dépensée pour des produits alimentaires dans des lieux choisis par les comités citoyens selon une série de critères : la relation avec les mangeurs et mangeuses, le rapport avec les producteurs et productrices, la qualité en termes d'environnement et de santé, le modèle économique avec sa gouvernance et son éthique.

Le projet pilote ira d'octobre 2025 à décembre 2026. Nous tablons sur un financement avec une moitié des fonds venant des cotisations et l'autre de subventions, essentiellement des villes de Genève et de Meyrin. Le budget actuel nous permet d'aller jusqu'à 400 membres. Notre espoir est qu'il y ait une longue liste d'attente et que ceci permette de débloquer d'autres fonds. »

> Quels sont les aspects qui ont fait rapidement consensus ?

« Tout d'abord l'envie de faire notre propre dispositif. Nous avions des inspirations en France, où 50 projets de caisses de l'alimentation sont en cours, mais il y avait le besoin de s'approprier le projet à Genève en le faisant à notre sauce. Il y a ensuite l'idée d'un système basé sur la confiance, où le montant de la cotisation est basé sur une autoévaluation. Les personnes en situation de précarité, en particulier, nous disaient qu'il ne fallait pas qu'on fasse comme l'État, qui demande toujours des justificatifs des revenus.

Un autre élément sur lequel il y avait un accord fort était l'universalité : ce n'est pas un dispositif "pour les pauvres", car les problèmes générés par un système alimentaire malade nous touchent toutes et tous, donc tout le monde peut participer à sa transformation. D'autre part, il était essentiel que des personnes en situation de précarité rejoignent la caisse, qui se veut aussi une piste pour dépasser la stigmatisation rattachée à la précarité alimentaire. Il y a des aspects qui ne sont pas évidents, comme le fait que la Calim aiguille ces personnes vers des lieux — marchés à la ferme, épiceries coopératives — qui pour l'instant sont perçus comme étant un entre-soi bobo… Il va falloir un travail d'accompagnement, auprès de ces personnes comme auprès de ces commerces, pour que tout le monde se sente à l'aise.

Il y a par ailleurs une réflexion plus large à faire sur le fait que la manière dont on mangeait dans notre enfance influence énormément notre alimentation. En ce qui me concerne, je fais partie de la "génération supermarché" : je ne me rappelle pas, enfant, avoir été au marché, on allait toujours au supermarché. Il n'a donc pas été évident, adulte, de commencer à aller au marché, de comprendre comment ça marche, de ne pas être gênée lorsque je ne sais pas évaluer les grammes… Et ceci est le cas pour beaucoup de monde. Avec ce projet, nous espérons également recréer du lien entre les mangeurs et mangeuses et les producteurs et productrices. »

> Quelle est l'articulation entre les comités citoyens et la Caisse de l'alimentation ?

« Les comités sont au cœur de tout. L'idée était d'en créer à deux endroits très différents, d'où Meyrin, qui était déjà très dynamique sur sa politique alimentaire, et les Pâquis, où la population du quartier était déjà bien organisée pour défendre ses droits. Le dispositif a été créé conjointement, ensuite chaque comité anime le projet sur son terrain en continuant à choisir des commerces, à recruter des membres, à organiser des ateliers, des repas de quartier, des conférences et des projections de films pour parler de ce qu'on fait. La caisse est un outil commun, c'est un dispositif cantonal, et chaque membre peut aller dépenser ses Radis dans tous les lieux, qui sont choisis selon les mêmes

Le rendez-vous

Sa 25.10.25

Nos paysages alimentaires

Atelier participatif pour une alimentation durable avec la Calim

14h-16h30 Atelier

→ BM Pâquis
○ Tout public dès 12 ans
▷ Sur inscription
www.bm-geneve.ch/agenda

Les rendez-vous Manger

critères. Au niveau de la gouvernance, le projet pilote s'appuie aujourd'hui sur six organisations existantes. On aimerait que les comités citoyens reprennent le pilotage et que les associations puissent petit à petit se retirer. »

> Le fait que le Canton de Genève a inscrit le droit à l'alimentation dans sa Constitution a-t-il un impact ?

« Le processus de consultation mené par le Canton autour de l'application de ce droit impliquait de mener des expérimentations et des projets pilotes. Notre dispositif, un projet pionnier de démocratie alimentaire en Suisse, s'est élaboré dans ce cadre, comme une façon de réaliser ce droit en prenant en compte la dimension transversale de l'alimentation, "de la fourche à la fourchette". L'élaboration de la loi d'application n'est pas terminée, mais on craint qu'elle se centre seulement sur la précarité plutôt que sur le système alimentaire en général. Dans tous les cas, l'inscription de ce droit dans la Constitution aura mis l'alimentation à l'agenda et ouvert un nouveau champ de débat et de politique publique. » ■

En ligne

Le site de la Calim : www.calim-ge.ch

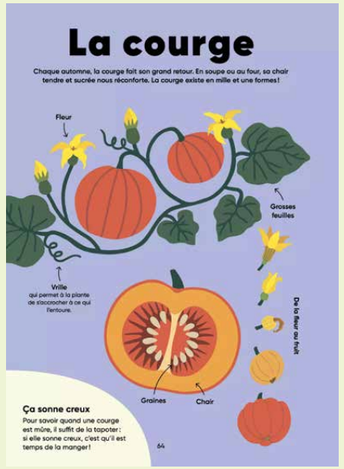
Dans le catalogue des BM

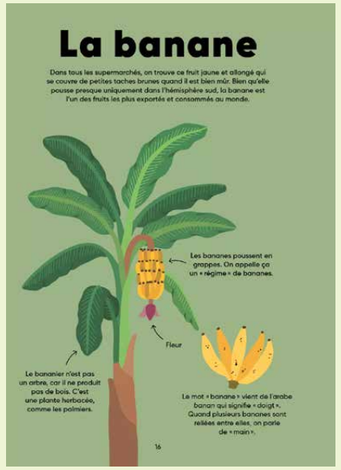
L'atelier paysan, *Reprendre la terre aux machines : manifeste pour une autonomie paysanne et alimentaire*, Paris, Points, 2023 — En rayon aux BM Jonction et Pâquis

Sarah Cohen, Martin Tanguy, *De la démocratie dans nos assiettes : construire une sécurité sociale de l'alimentation*, Paris, C.L. Mayer, 2024 — En rayon à la BM Pâquis

François Collart Dutilleul, *Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table*, Paris, Les Liens qui libèrent, 2021 — En rayon à la BM Pâquis

Nepthys Zwer (éd.), *Ceci n'est pas un atlas : la cartographie comme outil de luttes : 21 exemples à travers le monde*, Rennes, Commun, 2023 — En rayon à la BM Cité





Et aussi …

Sa 20.9 / Sa 27.9

La cueillette des 4 saisons
Amusons-nous à repenser notre alimentation
14h-16h30 Atelier
→ 20.9 BM Pâquis
→ 27.9 BM Saint-Jean
○ Tout public dès 6 ans

Parcours ludique pour explorer l'impact de la consommation alimentaire sur l'environnement. En collaboration avec l'association ma-terre.

Sa 20.9

***Miam la nature* : comment poussent les frites et la pizza ?**
Rencontre et atelier avec Lisa Voisard, autrice et illustratrice
Sa 20.9 / 14h30-15h45 Rencontre/atelier
→ BM Pâquis
○ Jeunesse dès 7 ans
▷ Sur inscription
www.bm-geneve.ch/agenda

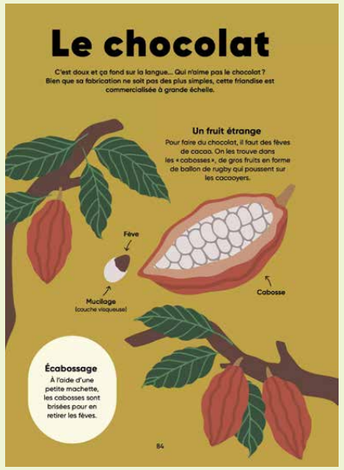
Savions-nous que le bananier n'est pas un arbre car il ne produit pas de bois ? Que les singes, contrairement à la plupart d'entre nous, épluchent les bananes par l'autre bout ? Lisa Voisard (autrice des illustrations de cette page) le sait, et raconte les histoires fascinantes qui se cachent derrière nos aliments préférés dans son album *Miam la nature*… La rencontre se poursuit en un atelier où l'illustratrice montre au jeune public comment observer et dessiner des choses qui se mangent.

Ma 18.11

De l'assiette à l'océan
Film de Julien Challandes
19h-20h30 Projection
→ BM Pâquis
○ Tout public dès 12 ans
▷ Sur inscription
www.bm-geneve.ch/agenda

L'impact de la pêche, de l'élevage industriel, des pesticides et engrais chimiques, du transport maritime… Et des pistes pour préserver la santé de l'océan et des personnes qui en dépendent. Dans le cadre de la Semaine du climat et du Festival du Film Vert.

Les interrogations sur notre alimentation traversent les BM au cours de cette saison. À côté de l'atelier « Nos paysages alimentaires » du 25 octobre (voir pages précédentes) et de la projection du film *La Forêt Gourmande* le 27 novembre (voir pages suivantes), voici les autres rendez-vous…



Les rendez-vous Manger