



Les membres reçoivent bénéficiant d'un crédit numérique, Le Radis. Ces derniers peuvent être utilisés via une application dans seize points de vente.

Trois cents Genevois reçoivent un budget mensuel pour mieux se nourrir

DÉCODAGE

Trois mois après son lancement, la Caisse genevoise de l'alimentation est un succès. Chaque adulte cotise selon ses moyens et bénéficie de 150 francs pour acheter de la nourriture saine et locale. Ce système intéresse d'autres villes suisses.

TEXTE Lila Erard · PHOTO Eric Roset

A laquelle de ces situations vous identifiez-vous? «Par manque d'argent, je ne mange pas à ma faim.» «Si j'avais davantage de moyens, je choisirais plus souvent des aliments qui correspondent à mes valeurs.» «Je dispose de moyens qui permettent de jouter d'un budget alimentaire sans limite.» Voici la question à laquelle il faut répondre lors de l'inscription à la Caisse genevoise de l'alimentation (Calim), un système de mutualisation financière facilitant l'accès à une nourriture saine issue de circuits courts. En fonction de la réponse, chaque membre paie une cotisation allant de 20 à plus de 200 francs par mois.

En retour, chacun reçoit un montant mensuel fixe, de 150 francs par adulte et de 75 francs pour les moins de 14 ans. «Cela couvre environ la moitié du budget alimentaire d'un ménage. L'idée est d'instaurer un système de redistribution équitable, où les personnes participent selon leurs moyens, sans devoir fournir de justificatif. Les personnes favorisées cotisent davantage qu'elles ne reçoivent, et inversement pour les plus précarisées», relève Léa Winter, membre de la coordination.

Toucher un large public

Trois mois après son lancement par six organisations, dont le Mouvement pour une agriculture paysanne et citoyenne, FIAN Suisse et la Filière alimentaire des Vergers, l'initiative tient ses promesses, avec plus de 300 membres. La cotisation moyenne est de 97 francs par personne. Environ 18% des membres

donnent davantage qu'ils ne reçoivent et 66% bénéficient d'un coup de pouce. Parmi cette dernière tranche, on estime que 41 personnes sont en situation de précarité. «Le projet touche celles et ceux qui en ont le plus besoin et dépasse le cercle des initiés à l'alimentation durable. Cet élan solidaire va au-delà de nos espérances!» Au total, 65% des versements sont couverts par les cotisations. Le reste est comblé par les subventions publiques des Villes de Meyrin et de Genève. Membre depuis le mois d'octobre, Dario a choisi de cotiser 322 francs par mois, soit plus que le montant maximal, afin de couvrir les frais d'une autre personne. «J'ai entendu parler de cette initiative dans les médias. J'avais déjà été bénévole lors d'un banquet antigaspillage et la pauvreté de certains étudiants et familles m'avait touché. Aujourd'hui, mon salaire me permet de soutenir ceux qui ont des difficultés», témoigne cet ingénieur informatique de 26 ans.

Seize points de vente

Les participants reçoivent leur argent sous la forme d'un crédit numérique, Le Radis. Il peut être utilisé via une application dans seize points de vente, répondant à des critères définis par un comité citoyen. Une agriculture paysanne locale, de saison et bio est notamment favorisée, exempte de produits ultratransformés et minimisant les déchets, tout en proposant des conditions de travail équitables.

Dans la liste, on retrouve entre autres la ferme de Budé, l'épicerie

coopérative Le Nid ou encore la boulangerie des Grottes. Depuis le mois d'octobre, près de 70 000 Radis ont déjà été dépensés. «Ces acteurs peuvent ensuite les reconvertis en francs auprès de la caisse, à un taux de change égal. Beaucoup de lieux nous contactent pour rejoindre le projet. L'objectif est de couvrir un maximum de quartiers», expose Léa Winter. Pour Dario, cette offre est une invitation à changer ses habitudes. «Je découvre des magasins et des produits locaux que je ne connaissais pas. Cela m'incite à manger mieux et à cuisiner davantage.»

Un modèle qui séduit

En 2026, la Calim espère étoffer ses rangs et obtenir d'autres financements, notamment de la part du Canton. «Cela dépendra de la nouvelle Loi sur l'alimentation durable et solidaire, dont la deuxième version de l'avant-projet est toujours en consultation», détaille Léa Winter, qui suit de près les expériences similaires menées dans certaines régions françaises comme Montpellier. Parallèlement, le succès de l'initiative genevoise séduit ailleurs en Suisse. Des discussions pour lancer un modèle similaire sont en cours à Lausanne et Zurich.

+ D'INFOS

calim-ge.ch

Scannez pour lire notre précédent article sur le sujet



Millefeuille, un nouveau média qui veut allier bons mots et ateliers gastronomiques

GASTRONOMIE

À l'initiative du journaliste culinaire Siméon Calame, un nouveau magazine indépendant racontera dès cet été le terroir romand et ses acteurs. Le projet a atteint son objectif de financement en décembre.

TEXTE Milena Michoud

PHOTO Bontron&Co

Pas moins de «268 contributeur*rices» pour une campagne «clôturée avec succès». C'est ce qu'indique la page du financement participatif lancé par Siméon Calame en novembre dernier. Bilan: 32 703 francs récoltés. Cette somme et la rapidité à laquelle les dons ont atteint le palier de 20 000 francs - l'objectif que s'était donné le journaliste de 27 ans - ont dépassé les espérances de l'habitant de Saint-Saphorin (VD). Surtout, cela signifie que le paysage romand des médias culinaires accueillera bientôt un nouveau venu. Son nom: *Millefeuille* (*ici des couvertures provisoires*).



Adolescent, Siméon Calame se prend d'abord de passion pour la pâtisserie, dans laquelle il commence une formation, interrompue pour raisons de santé. C'est en entrant dans le journalisme culinaire - notamment pour le réputé Gault&Millau - qu'il renoue avec son amour du goût et part à la rencontre de nombreux chefs romands.

Six ans plus tard, il cherche à élargir son horizon. «Il me manquait un espace où raconter des histoires qui dépassent les régions lausannoise et genevoise, précise-t-il. Je voulais aussi pouvoir parler de tous les métiers d'artisanat qui entourent le monde de la restauration.» En septembre 2025, il démissionne et s'engage dans un projet en indépendant: éditer son propre magazine. Dans un contexte médiatique en difficulté, il fait avec *Millefeuille* le choix de la diversification: à côté du magazine papier, il proposera ateliers, rencontres et dégustations avec des professionnels, dont plusieurs l'ont déjà assuré de leur soutien. Ces événements ne se feront pas au détriment du journal. «Sur les 268 contributeurs, 125 se sont déjà inscrits pour un abonnement annuel: ça montre un vrai engouement», se réjouit le Vaudois. Ne reste plus qu'à tout mettre en place pour le premier numéro, qui sortira en juin. Les publications s'égrenneront ensuite au rythme de quatre numéros par an. Mû par un enthousiasme tout de même serti d'une pointe d'appréhension, Siméon Calame en est conscient: «Il va falloir faire quelque chose de bien, maintenant.»

+ D'INFOS

instagram.com/simcalame