

2<sup>ème</sup> semestre 2026

Bulletin

# Calim

valoriser

le temps dédié

ontation





# Et bien maintenant, apprenons !

Reconnaître et valoriser  
le temps dédié

à mon alimentation

# Calim

## Agenda 2<sup>ème</sup> semestre 2026

Pour plus de détails et les dates  
des soirées d'information,  
rendez-vous sur notre site !

### Rencontres Calim

#### Visites de lieux

- Les Hauts  
de Corsinge  
Samedi 26 septembre, 14h
- Les Cueilletes  
de Landecy  
Dimanche 11 octobre, 14h
- Poulet de Jussy  
Samedi 14 novembre, 14h
- Filière alimentaire  
des Vergers  
Samedi 28 novembre, 14h

#### Soirées A partir de 18h30

- Mardi 8 sept.  
Participation citoyenne  
et démocratie alimentaire
- Lundi 16 nov.  
Présentation des travaux  
de recherche sur la Calim

### Comité Citoyen

Le samedi, de 9h à 13h,  
suivi d'un repas. Possibilité  
d'assister aux séances,  
sans être membre du Comité.

Renseignements  
[caisse@calim-ge.ch](mailto:caisse@calim-ge.ch)

- 22 août
- 19 septembre
- 10 octobre
- 7 novembre
- 5 décembre

### Cinéma

#### Être paysan·ne

- Jeudi 26 nov.  
F. Gonseth et C. Azad, 2026, 90 min.

#### The pickers

- Mercredi 2 déc.  
Elke Sasse, 2024, 80 min.

### Repas de fin d'année

- Mardi 15 déc.  
Accueil dès 18h

# Et bien maintenant, apprenons !

## Témoignage de paysanne

Pour vivre la campagne, il faut un peu de ruralité au fond de soi. Et bien qu’il ne convient pas d’être née au coeur des champs pour devenir paysanne, comprendre le métier de la terre, ça permet déjà un peu de se rappeler d’où l’on vient.

Être à la paysannerie, c’est offrir un verre au voisin qui laboure son champ, et lui demander com-ment il va. C’est rencontrer au marché ce qu’il y a de mieux: des aliments avec du goût et une typicité. C’est remercier la personne qui engage sa vie entière pour nourrir sa communauté. Parfois sans couverture sociale, souvent sans salaire digne, toujours sans autre raison que celle d’œuvrer pour le bien commun. C’est se souvenir qu’il y a trois générations, les membres de sa famille avaient eux aussi les pieds dans le fumier et de la terre sous les ongles.

On croit connaître le paysage agricole. Et pourtant, devenir paysanne, c’est déconstruire ses idées reçues, n’attendre rien en retour des soins prodigués et sciemment oublier de compter le nombre d’heures dans une journée. C’est accepter qu’un épisode de grêle peut détruire les concessions d’une année en une seule minute. En accueillant le vivant auprès de moi, j’apprends à reconsidérer mes priorités et mettre mon ego de côté. Je prends le temps nécessaire et renonce à vouloir en gagner. Je me réjouis de chaque nouvelle vie sans jamais m’habituer à la mort, et en acceptant de cohabiter avec le chagrin.

J’ai compris que la nature de cette profession était méconnue et que mon engagement tiendrait aussi de la vulgariser et de déconstruire l’imaginaire collectif. Courbet peignait les dos paysans cassés par des années d’oppression. Les réseaux sociaux véhiculent aujourd’hui une photographie de l’agriculture insouciant et esthétique. Et on ne retient souvent que ça. Cela se traduit par des conflits d’usage de la vie. Des soirées festives pour des réveils précipités. Des longues journées qui amenuisent lucidité et énergie. La peau qui sent l’étable, quand on fait l’impasse sur la douche avant de sortir. Des responsabilités qu’on ne peut partager. On se sent en décalage avec « l’autre vie ». Et quand bien même on reçoit toute l’admiration de nos proches, on doute parfois.

« Puisse-t-on entendre à nouveau dans les foyers - en ville, comme dans les campagnes - résonner ce souhait on ne peut plus contemporain, volontaire et audacieux : Papa, je veux faire paysanne ! Maman, je veux faire paysan ! »

Faire paysan  
Blaise Hofmann, Éditions Zoé, 2023

Martine Schweri

Nous cultivons la culture de la terre, l’élevage, la transformation. Nous former pour accorder une réelle importance au contenu des casseroles, à celles et ceux qui les remplissent ou préparent les repas. L’envie, la faim de connaissance sort au rendez-vous des Rencontres Calim. Filières agricoles, santé, démocratie alimentaire, les formations proposées permettent de comprendre, mettre en commun. Les insatiables participent aux visites de fermes, partagent la passion des unes, les soucis des autres. Nos cervaux s’alimentent, nos ventres gargouillent.

Les conditions climatiques rendent le travail de la terre impossible –comme on sèmerait sur la lune – et sont fatales à toute forme de vie. Des étés plus chauds et de l’herbe plus rase. Des langues pendues, de la culpabilité et des brumisateurs par dizaines. Les grandes minoteries déclassent les récoltes, pour des taux protéiques trop bas. L’industrie laitière essouffle les producteurs et les pousse à investir, pour les rendre plus compétitifs, mais toujours plus seuls. Le rythme de la ville force le secteur agricole à revoir son calendrier, suppliant ses vaches de ne pas donner de lait durant les vacances et accusant ses tomates de rougir, d’abord trop tard, puis trop vite.

Restent alors les paysans qui ont connu l’époque des laiteries et moulins de village, lieux vivants où ils se sentaient à leur place, et où leur travail leur assurait une vie digne. Certains renoncent, d’autres survivent. Mais ce n’est plus le métier qu’ils ont choisi. Des jours, on se surprend à observer longuement deux vaches qui jouent avec leurs cornes ou une truie bien nourrie qui s’embarque dans sa gouille. On se satisfait de cela : l’existence, telle que la vivent les bêtes. Sans grandes ambitions, sinon celles d’apprécier la brise de fin de journée et l’errance du troupeau. Au contact du vivant, on « s’ensauvage » un peu. Mais je crois qu’il s’agit surtout d’apprendre à vivre plus simplement. On retrouve un peu de fierté.

Issue d’une famille paysanne, je n’ai pas grandi dans une ferme. Entourée, mais pas pleinement dedans. Il a fallu un pas de côté familial et un détour étudiant longue durée, pour finalement revenir à la paysannerie. Et puis les vaches. Le troupeau m’enseigne à devenir une bonne éleveuse et le geste fromager me rapproche chaque jour un peu plus d’un savoir-être artisan qui tend à disparaître. Je découvre ma place et apprends à adapter mon langage constamment. Pour donner envie à d’autres de prendre la fourche, de préserver races et variétés, de devenir paysanne et paysan. Comme une nécessité pour continuer d’exister et garder sa place dans le grand troupeau.

Lomée Mévaux  
Éleveuse à Meinier, Vacherie du Carre

Il y a les étiquettes longues, écrites tout petit, les couleurs alléchantes, peu rassasiantes. Il y a les emballages démesurés, et si peu à se mettre sous la dent. Les publicités qui donnent l’eau à la bouche, l’aigreur d’estomac. Il y a, à l’écart des assiettes, les travailleurs des usines, les ouvrières de la terre. La manutention de la mise en rayon, la caisse pour le sourire, le self-scan pour faire la queue. Il y a les aléas de santé tout droit venus du ventre, la digestion difficile d’aliments qui n’y ressemblent plus. Il y a le saucissonnage des denrées, pas seulement de la saucisse. Le grain germé, poussé, récolté, transformé, haché menu, amalgamé, recollé... pour imiter une chips ou une tranche de jambon. Quand pépé cultivait ses cardons, ses carottes, il savait, nous savions ce que nous mangions. Quand le jardin donnait trop, le séchage, la conserve, la confiture permettaient de garder légumes et fruits. Sel, sucre, vinaigre suffisaient dans les bocaux. De la chimie ? Non ! Ni additifs numérotés, ni E ajoutés. De l’observation, de la pratique, du labeur aussi ! Cette époque semble loin. Mille raisons nous poussent à attraper le premier yoghourt sur le rayon, la salade « lavée-coupée-prête à manger ». Le système alimentaire actuel vend sous plastique des minutes gagnées en préparation. Il monnaye cher celles que la société ne laisse plus pour se nourrir. Ce temps commercialisé sous vide a une valeur en rayon, non reconnue pour cuisiner. Et si nous prenions le temps de lire les étiquettes, de décrypter labels et provenances, de préparer les repas ? Le temps de dire la fadeur de cette nourriture-là et d’aller au marché y rencontrer notre pépé d’aujourd’hui, sa fille. Et si nous prenions le temps de dialoguer sur ses états, de l’écouter raconter la floraison du potager, la récolte des semences ? Et si nous prenions le temps de l’apprentissage, de l’expérience ? Le temps de sentir nos aliments avec nos cinq sens, de réfléchir aux nutriments nécessaires à chaque âge de la vie ? Parce que s’alimenter ne va plus de soi, il faut réapprendre la nourriture. Nous cultiver pour comprendre la culture de la terre, l’élevage, la transformation. Nous former pour accorder une réelle importance au contenu des casseroles, à celles et ceux qui les remplissent ou préparent les repas.

Devenez membre de l'Association Calim !

calim-ge.ch

En partenariat avec

MEYRIN



FONDAZIONE LEONARDO

EGS

Ernst & Young Stiftung

FONDAZIONE PER L'LOGO GIOVANNI

SVVP



2<sup>ème</sup> semestre 2026

Bulletin

# Calim

Nombre de fermes en Suisse

En 2025

46'270

En 1975

111'302

Nombre de fermes qui disparaissent par jour en Suisse

# 3