

CAUSES



COMMUNES

BIMESTRIEL DES SOCIALISTES
VILLE DE GENÈVE

500475137



B-ECONOMY

P.P.
1205
Famipolis

Crise alimentaire: un remède de cheval

MAI 2013

30

ÉCOSOCIALISME

OU MERDE EN BOÎTE ?



SYLVAIN THÉVOZ,
CONSEILLER MUNICIPAL,
ILLUSTRATIONS
TOM TIRABOSCO

Qu'est-ce qui nage dans mon assiette ? Comment cela est-il produit, par qui, et dans quelles conditions ? Le vent de panique suite au scandale des lasagnes au cheval éti-quetées bœuf a conduit à une profonde prise de conscience. Nous n'avons plus le contrôle sur ce qui atterrit dans nos assiettes. Au sujet des qualités, quantités, traçabilités, nous nous faisons rouler dans la farine. Les éclats de merde fourrés dans les tar-telettes d'Ikea montrent ce que les chaînes industrielles de consommation peuvent produire de plus exquis. Le facteur prix est clairement insuffisant pour évaluer l'alimentation.

Echelle locale

Comment voulons-nous produire notre alimentation, selon quels modes et avec qui ? Les pratiques professionnelles liées au travail de la terre sont un héritage social à haute valeur ajoutée. Ce serait une perte pour la diversité et la culture que de les brader. Vues les crises menaçantes, si l'économie s'écroule, qui saura encore planter, sarcler, biner, pour faire pousser des tubercules ? Nous ne voulons pas augmenter notre vulnérabilité en sacrifiant ce qui nous garantit notre souveraineté alimentaire. L'agriculture contractuelle, à l'inverse d'une agriculture livrée aux marchés et aux acheteurs dans des postures de monopole (COOP, MIGROS, etc.,) permet de produire à un juste prix pour le producteur, sans intermédiaires qui s'en mettent plein les foulles.

L'affaire TourneRêve, les Jardins de Cocagne, le Jardin des Charrotons, les cueillettes de Landecy, les Ares et Vous à la ferme des Verpillères de Choulex, les vergers d'Epicure, le panier à 4 pattes, etc., sont des démarches participatives qui renforcent ce lien de confiance et créent une plus-value sociale et relationnelle. En découlent des lieux de rencontre et de conscientisation qui créent du mieux vivre autour des aliments. L'épicerie-restaurant Les Mangeurs, La Fin des haricots, la ferme de Budé sont des lieux où se procurer les produits de l'agriculture de proximité et les déguster. L'espace-terroir délivre des paniers de légumes et de fruits et soutient ainsi la production de la région. Les alternatives existent, elles sont de plus en plus nombreuses ! Il est dépassé de consommer des sauces tomates composées de légumes ayant zigzagué quatre fois au travers de l'Europe, après avoir été produites au Maroc dans des conditions objectives d'esclavage puis embouteillées en Pologne pour être déversées en Espagne. La Journée des luttes paysannes le 17 avril dernier, le cheminement de la caravane lancée par Uniterre et Via Campesina qui a sillonné la Suisse pour défendre la souveraineté alimentaire l'ont illustré : une autre agriculture est possible. L'enthousiasme pour les jardins potagers et les poses de plantations en ville permettent aussi de constater avec quelle force les citoyen-ne-s veulent retrouver un contact direct avec la terre. Un contrôle sur ce qu'ils mangent.

Echelle globale

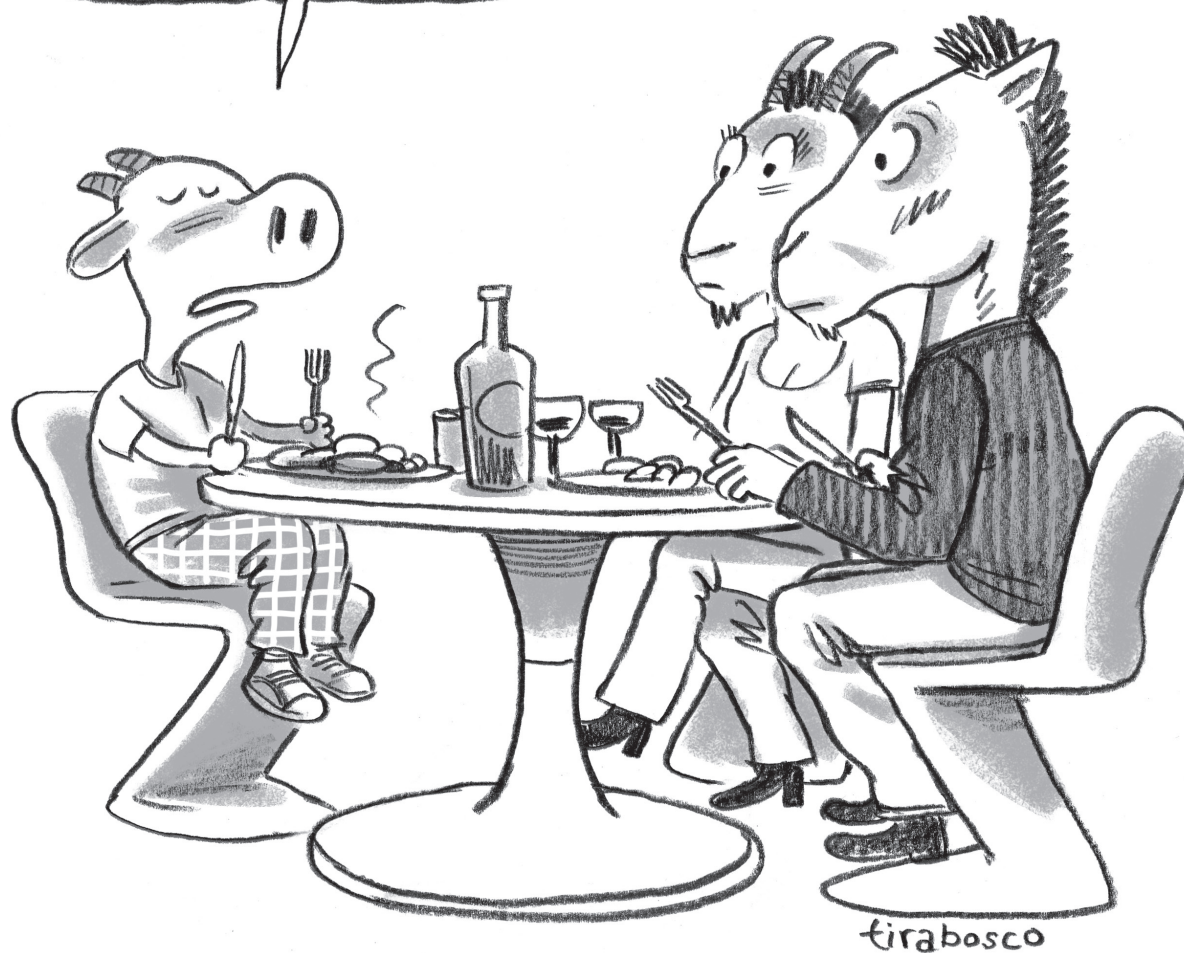
En réaction au sommet des traders de matières premières alimentaires à Lausanne les 15-16 avril dernier, le contre forum a montré la vitalité des associations et des partis politiques sur cette question des conditions de production, de la solidarité internationale. L'initiative de Solidar et de la Jeunesse socialiste s'opposant à la spéculation sur les biens alimentaires est un jalon important qui montre que la ré-

sistance s'organise. Car ce n'est pas une fatalité si un enfant meurt de faim toutes les 5 secondes dans le monde, mais un crime. Genève est la capitale mondiale du négoce de matières premières. Cela implique un devoir politique consistant à faire payer les prix de leurs exploitations aux multinationales du trading. Un prix médiatique tout d'abord en dénonçant les comportements criminels de ces prédateurs ; un prix en espèces sonnantes et trébuchantes ensuite via l'impôt, et un prix juridique enfin, en instaurant un nouveau cadre légal dans le droit suisse et des mesures contraignantes pour les multinationales. C'est le sens de l'initiative droits sans frontières (www.droitsansfrontieres.ch) visant à obliger ces multinationales à prendre en compte les droits humains et environnementaux dans leurs activités ; de rendre les maisons mères responsables de leurs filières dans les pays du sud, et un accès facilité pour les victimes de violation à la justice.

Un remède de cheval : l'écosocialisme

Nous avons, dans ce trentième numéro de Causes communes, souhaité alimenter le débat sur les questions alimentaires, tant au niveau local que global, en faisant intervenir les producteurs, les consommateurs, les décideurs. Nous proposons, face aux nouveaux défis de l'alimentation et de l'agriculture de demain un remède de cheval : l'écosocialisme. Parce que tout se tient, parce que le citoyen n'est pas un consommateur passif qui gobe ce qu'on lui met devant le nez comme un cochon, mais un agent de changement et de créativité. Parce que la question du sens et de l'éthique doit être posée. Ecosocialisme ou merde en boîte, nous avons désormais deux plats bien distincts devant les yeux. Bon appétit !

Chers parents,
j'aimerais être sûr que
cette nourriture n'a
pas exploité de gens
dans des pays en dévelop-
pement, qu'elle respecte
la biologie des sols et que
son empreinte carbone
est réduite au
maximum...



CAUSES COMMUNES

BIMESTRIEL ÉDITÉ PAR LE PARTI SOCIALISTE DE LA VILLE DE GENÈVE

15, rue des Voisins
1205 Genève

www.ps-geneve.ch
coline.desenarclens@ps-geneve.ch

Coordination rédactionnelle :

Sylvain Thévoz, Coline de Senarclens, Félicien Mazzola, Virginie Keller

Ont collaboré à ce numéro : Andrea Arezina, Ninian van Blyenburgh, Isabelle Brunier, Jérôme Chapuis, Sami Kanaan, Gilles Labarthe, René Longet, Alexandre Mariéthoz, Caroline Marti, Claude Mudry, Melik Özden, Natacha Porcher, Patricia Riedweg, Sacha Riondel, Nicolas Roguet, Sandrine Salerno, Carlo Sommaruga, Virginie Studemann, Thomas Wenger, Timour Yildirim, Jean Ziegler, Josef Zysiadis. **Dessins :** Tom Tirabosco

Graphisme, maquette et mise en page : atelier supercotte, www.supercotte.ch

Impression : Imprimerie Nationale, Genève. **Tirage :** 3000 exemplaires sur papier recyclé.

ANCIEN RÉGIME : QUELLE ALIMENTATION À GENÈVE ?



ISABELLE BRUNIER
HISTORIENNE

Que mangeait-on à Genève avant l'invention du réfrigérateur, de l'avion et du fast-food ? Eh bien, des produits locaux, frais et de saison, d'anciennes obligations qui reviennent au goût du jour avec les principes d'empreinte écologique minimale, de souveraineté alimentaire et de production agricole et maraîchère contractuelle.

Du pain et du vin et...

On le sait, le pain constituait la base de l'alimentation ancienne et l'on en consommait quotidiennement beaucoup : en moyenne 700 à 800 gr par personne. Plus ou moins raffiné, en fonction des céréales utilisées, pures ou en mélange, et de leur mouture, il devait être bien cuit, que ce soit par le boulanger ou la boulangère qui le fabriquaient ou le fourrier chez qui la ménagère portait ses pâtons à cuire. On vendait le pain sous la halle de l'Hôtel de Ville (actuellement appelée ancien Arsenal) et sur les autres marchés ouverts de la ville (Coutance, Molard, Bourg de Four) qui se tenaient tous les jours mais principalement les mercredis et samedis. Le bétail destiné à la consommation de viande arrivait sur pied, vivant, et devait être abattu dans l'une des trois boucheries : Longemalle, Grand-Mézel ou Saint-Gervais, dotées d'une tuerie et d'une écorcherie. Les viandes bovine, ovine, caprine ou porcine (avec leurs abats), complétées par diverses volailles élevées dans les cours et les jardins et la venaison, en saison, étaient très appréciées. Les poissons, frais du lac mais également des poissons de mer conservés au sel ou séchés, tels les harengs ou les anchois, figuraient sur les bonnes tables.

Les viandes étaient rôties, parfois dans des échoppes de rue, les rôtisseries. Elles pouvaient être bouillies ou cuites à l'étouffée. Sur les marchés, on trouvait également les légumes de saison (les herbagés), les fruits récoltés dans les vergers (pommes, poires, cerises, pêches, prunes, coings) ou dans les bois (fraises, framboises), de même que les produits laitiers, séré, tommes de Savoie ou Gruyère. La boisson principale était le vin. Local, blanc ou rouge, il était plus sain que l'eau des puits que l'on buvait, pourtant ! Au chapitre des douceurs, les pâtisseries produisaient tartes aux fruits (appelées figasses), tourtes, bricelets et autres craquelins, sauf en périodes de crises frumentaires durant lesquelles la farine était réservée pour le pain.

A Genève même, et dans les campagnes aux alentours, l'on ne mourrait pas de faim, à la fois parce que la région jouissait d'une certaine abondance, en dehors des périodes de disettes de céréales, et parce que l'Hôpital se chargeait de nourrir les plus pauvres. On faisait quatre repas par jour, le déjeuner, le dîner, le goûter et le souper. Le plat principal était généralement la soupe (choux, oignons, raves, poireaux, navets, etc.) avec pois ou fèves pour épaissir et un morceau de lard ou de viande. Un saucisson, une volaille, du fromage, amélioraient l'ordinaire, tout comme des fruits de saison, frais ou en compote.

Un banquet en 1602

Mais, malgré les ordonnances somptuaires qui officiellement limitaient le nombre des plats servis, les autorités politiques qui accueillaient des hôtes étrangers ou les familles plus aisées pouvaient organiser de temps à autres de magnifiques banquets. Je ne résiste pas au plaisir gourmand de vous livrer le menu d'un dîner, offert en l'honneur de Mr de Lesdiguières, homme de guerre français venu prodiguer ses conseils en matière de défense, en sep-

tembre 1602. On y servit seize cailles, un chevreau, quatre oies, cinq langues de boeuf fraîches, cinq perdrix, quatorze perdreaux, sept grives, des pâtés de pigeons et de langues; comme légumes des artichauts, des choux, des laitues, des raves, des chicorées et des racines de persil; du fromage de Gruyère. Les douceurs ne furent pas oubliées puisque pour le dessert on présenta des melons, des poires, des pêches et des noix et enfin quatre tartes aux pêches, quatre tartes à la crème, cinq tartes sèches et du massepain. Enfin on y bu l'équivalent de 75 litres de vin claret et 130 litres de vin blanc ! Vous pensiez que la vie était triste sous l'Ancien Régime ? Vous en reprendrez bien une louche !

L'ENGAGEMENT DE LA VILLE DE GENÈVE EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE DE PROXIMITÉ



SANDRINE SALERNO,
CONSEILLÈRE ADMINISTRATIVE

Depuis quelques années, dans le sillage de la mise en œuvre d'une politique publique de développement durable, la Ville de Genève mène une réflexion de fond sur la problématique agricole, en lien notamment avec les questions de souveraineté alimentaire et d'offre de produits de qualité. Cette réflexion s'est formalisée en 2009 à travers l'adoption du plan directeur communal «Genève 2020» et en 2010 par la signature des Engagements d'Aalborg. Depuis lors, la Ville développe des projets novateurs en matière d'agriculture de proximité. Et fait office de pionnière en Suisse.

Une action légitime

Bien sûr, comme les politiques agricoles sont traditionnellement du ressort cantonal, la pertinence de l'action de la Ville de Genève en faveur d'une agriculture de proximité a d'abord été questionnée au niveau politique. Pourquoi la Ville s'occuperait-elle d'agriculture alors que les cultures sont situées en dehors de son périmètre? En réalité, les enjeux de l'alimentation (production, distribution, qualité, prix, etc.) sont très fortement liés aux centres urbains. Il est donc essentiel pour une municipalité de se préoccuper du produit qui arrive dans l'assiette de ses habitant-e-s. Et puis, défendre l'économie locale, c'est aussi permettre le maintien d'emplois dans

l'agriculture et pérenniser ainsi un secteur contribuant à la mixité et à la diversité du tissu économique. C'est en tout cas la position que je défends avec conviction.

Des projets riches, un vrai potentiel

Les projets soutenus depuis 2010 en Ville se déclinent autour de trois priorités : le soutien à la production et à la diffusion de produits alimentaires locaux, l'encouragement d'initiatives de production urbaine et la sensibilisation des publics à la consommation responsable. Ils mettent tous en lumière l'éventail des possibles dans ce domaine. En matière d'agriculture de proximité par exemple, la commune a soutenu financièrement le Moulin des Verpillères, une structure qui permet à des producteur-trice-s genevois-e-s de céréales bio de moudre localement et de produire du pain biologique à base d'épeautre, cultivée, moulue et transformée sur Genève. La commune a également permis la mise en place d'un dépôt de stockage en plein centre-ville, permettant une distribution de produits de garde de l'agriculture contractuelle de proximité en ville (restaurants, institutions publiques, épiceries, etc.) Et puis, elle a introduit l'obligation pour les restaurants scolaires et les crèches qu'elle subventionne d'utiliser régulièrement des produits labellisés de la région.

Parallèlement, elle encourage les initiatives d'agriculture urbaine telles que l'installation de parcelles potagères en milieu urbain, la construction de poulaillers au centre-ville ou encore l'établissement de ruches dans les parcs. L'idée étant de réinstaller un peu de campagne en milieu urbain, de recréer de la convivialité et une proximité entre citoyen-e-s et nature.

Des pistes d'action pour le futur

A l'avenir, la Ville entend naturellement poursuivre son travail et ses réflexions

dans un domaine qu'elle juge comme étant prioritaire. Car, face aux dérives de l'industrie agro-alimentaire, l'engagement en faveur d'une agriculture de proximité – qui assure un maximum de transparence et de traçabilité – apparaît plus que jamais en adéquation avec les attentes légitimes des consommateur-trice-s. Des questions telles que la transformation des produits, la rationalisation des systèmes de distribution ou la production biologique sont donc actuellement à l'étude et devraient permettre de pousser plus en avant le concept de souveraineté alimentaire. Pour le bien (manger) de toutes et tous.

LES JARDINS DE COCAGNE, JARDIN COMMUNAUTAIRE OU UTOPIE SOCIALE ?



CLAUDE MUDRY, MARAÎCHER

PATRICIA RIEDWEG, COOPÉRATRICE

Les jardins de Cocagne c'est 420 ménages, une quinzaine de salarié-e-s, une présence sur le marché. C'est aussi l'accueil de classes d'école, les partenariats avec les pays du sud, les stagiaires, les personnes venant prendre l'air du large. C'est des jeunes et des moins jeunes qui peuvent avoir accès à la terre même s'ils ne sont pas fils et filles de paysan. C'est également les coopérateurs qui viennent accomplir leurs demi-journées de travail, de la terre et des légumes.

Le premier défi a été de prouver qu'il est possible de cultiver des légumes bio de proximité tout en payant les collaborateurs à un prix correct. Ce choix est celui des coopératives qui s'engagent contractuellement pour une année, garantissant ainsi l'écoulement de la production. Cette coopérative leur appartient. S'ils viennent mouiller leur chemise au jardin lors des 3 ou 4 demi-journées de travail, le panier leur revient au prix du non bio. Pour ceux qui préfèrent payer la compensation, il est au prix du bio. Les tarifs sont calculés selon la liste des marchés paysans.

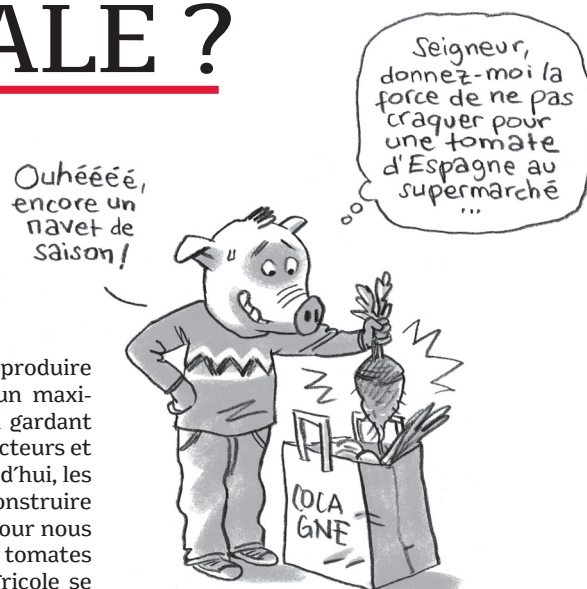
Une utopie hier, un combat à mener aujourd'hui ?

Pourquoi le panier de légumes est-il devenu si bon marché ? Pourquoi le logement est-il si cher et inaccessible ? Avec le montant d'une année de légumes, nous payons à peine un loyer mensuel. Pour

chaque paysan, c'est une lutte de produire à des coûts supportables pour un maximum de personnes. Ceci tout en gardant des revenus justes pour les producteurs et salariés dont on parle peu. Aujourd'hui, les gros maraîchers projettent de construire et agrandir les serres chauffées pour nous offrir et exporter encore plus de tomates de mars à novembre. La zone agricole se raréfie très rapidement. Si nous ne voulons pas de cela, il va falloir descendre dans nos campagnes coquelicot au paletot. Le combat se situe également au niveau de la souveraineté alimentaire, c'est-à-dire le droit de la population à définir sa politique agricole et alimentaire.

Un équilibre instable

Ce qui nous paraît le plus important, c'est le vrai lien qui uni le producteur et le consommateur. Pour les jardiniers et les coopérateurs, préparer et recevoir des paniers chaque semaine c'est joli, ce n'est pas de l'industrie, ça reste de l'artisanat local et il y a beaucoup de bons côtés dans cette manière de travailler. Mais ça fait mal aux genoux, au dos, par moment. Pour chacun d'entre nous, ce n'est pas toujours facile de régaler avec la nourriture toute prête qui ne demande qu'un instant de préparation. Le contenu et la taille des cornets varient selon la saison, la météo, la faune gourmande et autres ravageurs. De plus, cela demande un travail de tri et de nettoyage. D'un autre côté, c'est un plaisir de ne pas avoir à choisir et on savoure des légumes que l'on ne mangerait jamais autrement. C'est comme une histoire d'amour, si on ne se bat pas, on perd la saveur et l'histoire elle-même. Ce mode de consommation est une lutte quotidienne contre la malbouffe. Le temps passé à cuisiner est-il du temps perdu ? Ou est-ce du temps bien investi pour se faire du bien, partager avec ses enfants et ses amis des repas dont on connaît la provenance ?



Les envies ?

Une des envies de Cocagne est de montrer aux enfants que les légumes poussent ici et qu'on peut les manger crus, à peine sortis de terre, ou juste avec un filet d'huile tout en jouant avec des escargots. En 1978 les initiateurs, quarante coopérateurs et un jardinier, étaient considérés comme des farfelus, des hippies ou des soixante-huitards attardés. Depuis quelques années, les formules de cornets ou paniers ont pris une belle ampleur. La coopérative est ravie de constater qu'un grand nombre rejoint l'agriculture CONTRACTUELLE de proximité (acp), une agriculture non industrielle. Cela exige de consolider l'actuelle bonne coordination entre tous en vue de prendre une plus grande part de marché aux grands distributeurs. Comme la décision appartient au citoyen, ce n'est pas une utopie de rêver que demain une partie des fruits et légumes du canton soient livrés par de petites structures de production.

Se lit au féminin comme au masculin.

les jardins de
COCAGNE

NOURRIR SON MONDE



NINIAN VAN BLYENBURGH,
ANTHROPOLOGUE

Nous le savons. La terre est capable de produire suffisamment pour nourrir les 7 milliards d'humains que nous sommes. Elle est même capable d'en produire pour les 10 milliards qu'ils seront - nous n'en serons plus - à la fin de ce siècle. Si des humains meurent de faim c'est uniquement parce que la nourriture n'arrive pas là où elle manque. Pour des raisons de conflit et/ou de pauvreté. La disparition de la faim dans le monde est un problème de répartition des richesses.

La libéralisation du commerce des denrées alimentaires laisse peu d'espoir que les règles du jeu changent si nous n'agissons pas. Il y a trop d'argent à gagner sur le dos des besoins fondamentaux des humains. Personne - du moins ceux qui ont le pouvoir - n'a envie de tuer cette poule aux œufs d'or. Une poule dont la Suisse se nourrit goulûment.

Une suisse bien gourmande

Car cette Suisse nourrit bien son monde ! Comme dans tous les pays riches, ses habitants y vivent toujours plus longtemps et en meilleure santé. Pas seulement grâce à son système de soins mais aussi parce que la nourriture y abonde et qu'elle est de qualité. Quoi qu'on en pense. Lasagnes au cheval, prions, soja OGM et fatfood n'y

changeront pas grand chose. Ces errements contribueront tout au plus à stabiliser un peu plus vite l'espérance de vie. Sur-tout des plus pauvres. Qui s'en plaindrait ? Surement pas nos systèmes de retraites.

Rien ne se perd tout se consomme

Et les produits Bio ? Ils incarnent bien sûr de nouvelles préoccupations quant à la qualité de l'alimentation. Mais en terme de santé publique, ils ne jouent qu'un rôle très marginal. Leur « nouveauté » c'est leur mode de production. Consommation de proximité, respect pour le vivant, c'est le bon sens en somme et on a tiré un peu le frein de la productivité. Mais ne nous leurons pas. S'ils contiennent moins de pesticides, d'herbicides et de métaux lourds, ils n'en sont évidemment pas exempts. Tout ce qui a été balancé dans la nature finit toujours par atterrir dans nos assiettes. « Rien ne se perd » nous a appris Laplace. Et on ne sait pas comment tout cela se transformera. Pour le consommateur, le véritable changement, c'est le prix ! Qui s'explique parce que la production bio demande plus de travail payé à un prix local.

Pour un retour à la vraie valeur travail

Au vu des besoins mondiaux, la production bio atteint vite ses limites : elle ne permettra pas de nourrir toute la planète. Il est impossible d'avoir des rendements suffisants sans recourir massivement à l'agrochimie. Mon cousin d'Hollande balance chaque année pour 40'000 € de produits sur ses 40 hectares de terres. Sinon, m'explique-t-il, rien ne pousse. Sans l'agrochimie, bien des élevages et cultures disparaîtraient parce que leurs exploitants ne gagneraient plus un rond. Le problème que nous avons est un problème de « va-

leur » ou de reconnaissance de la valeur du travail. Si on s'offusque aujourd'hui des salaires de quelques hauts dirigeants, on s'interroge plus rarement sur les revenus d'autres catégories socioprofessionnelles somme toutes assez bien loties. Bien des joueurs de Monopoly professionnels ou de brasseurs de vent gagnent 100, 1000, voire 10000 fois plus qu'un paysan. Et pourquoi ? Pour gérer, administrer, négocier, palabrer, planifier, conseiller, expertiser, évaluer, organiser et boire des cafés. Il est difficile d'évaluer la valeur de cette agitation. Alors que le prix du kilo de café peut se négocier à la criée.

Horizon famine

Nos sociétés hyper urbanisées ont complètement perdues de vue ce qui les nourrit. Ce qu'elles doivent à la « campagne ». On trouve normal que les rayons de nos supermarchés soient remplis à ras bord. En deux siècles la plus ancienne catégorie socio-professionnelle de l'histoire de l'humanité est devenue totalement invisible. Plus grand monde ne pense à elle. D'ailleurs, dans les pays riches, elle a quasiment disparu. Pour changer cette situation surréaliste, il faudrait pouvoir inverser la tendance afin que l'on considère, par exemple, qu'une orange bien juteuse vaut autant, si ce n'est plus, qu'un conseil de mon banquier, souvent au goût amer. Mais comment faire pour inverser ces valeurs ? Là, j'avoue, que je n'ai aucune idée. Peut-être qu'il suffit d'attendre, comme le boulanger de Fernand Reynaud, qu'il n'y ait plus personne pour nous produire de quoi manger.

SOUS LES PAVÉS, LA TERRE



VIRGINIE STUDEMANN,
CONSEILLÈRE MUNICIPALE, PRÉSIDENTE
DU PARTI SOCIALISTE VILLE DE GENÈVE



Impossible de parler d'alimentation, sans s'interroger sur notre rapport à la nature et sur cette volonté affichée de renouer le lien ville-campagne. Succès des manifestations mystifiant la campagne : la drôlesse des animaux sans les odeurs de fumier et le réveil au chant du coq... ou plus simplement, le besoin de retrouver la terre comme un appel à la réconciliation entre deux environnements construits depuis trop longtemps comme antagoniques.

Rats des villes, rats des champs, monde civilisé, monde archaïque, urbanité contre une ruralité décriée comme brute de pomme et acculturée. La ville s'est en partie construite contre la campagne à coup de slogans sur la modernité et le progrès. Les plus riches sont devenus schizophrènes : ville-la-semaine, campagne-le-week-end ; les plus pauvres ont connu la densité de logement sans la densité urbaine, des cités parfois perdues au milieu de champs de betterave. Voici venu le temps de l'île aux enfants, un monde merveilleux où nous redécouvrons notre «vraie» nature, à croire que nous avons toutes et tous rêvé, un jour, d'être fermier-e à force d'être nourri-e-s par les épisodes de la Petite maison dans la prairie. A noter d'ailleurs la pléthore de livres pour les 0-5 ans sur les animaux à la ferme : votre enfant saura reconnaître un cochon qu'il ne rencontrera peut-être jamais, mais ne saura pas nommer les hy-

drantes qu'il croise tous les jours ! Et c'est parti : ferme vivante, nuitée dans le foin, vacances à la ferme. Du rat des villes, rat des champs, nous sommes devenus des Mickeys urbains à Ruraland.

Des perspectives pour la ville

Et si nous devenions des citoyen-e-s en paix avec notre environnement naturel ou construit, un environnement riche de sa diversité, minérale, animale et végétale. Et si nous améliorions notre vie urbaine avant de courir à la campagne. Et si nous construisions la ville à notre image, complexe, en répondant à notre envie ou besoin de retrouver la terre, de redonner une place à la nature autrement qu'en arrosant les géraniums de balcon et le ficus du salon ? Tout est possible. Au delà d'un effet de mode, dans une mutation profonde de notre société, il est temps de repenser la ville et nos modes de vie : paysage urbain, nature urbaine, végétalisation, activités agri-urbaines et « urbicoles ». En attendant de changer la ville, de réaménager le territoire, nous devons agir sur les espaces disponibles chaque fois que cela est possible, en soutenant les initiatives locales. Autant d'expérimentations qui contribuent à démontrer qu'il est possible de vivre autrement. Un exemple ? Le collectif Beaulieu.

Beaulieu laboratoire urbicol

Ancré dans le parc Beaulieu, le collectif regroupe plusieurs associations et activités «urbicoles» : *Semences de pays* avec la reproduction et la diffusion des graines de variétés anciennes et locale ; les *Artichauts* avec la production des plantons et des cueillettes de légumes ; les *Galinettes urbaines* avec la création d'un poulailler communautaire ; *AOC* avec son jardin ex-

périmental et les interventions potagères en milieu urbain ; *Indigo* et les teintures végétales ; le *Bocal* et l'expérimentation de la transformation de légumes ; une tisserie et *Pré-en-bulle*, projet associatif de quartier. Loin d'un élitisme pour écolo-bobos, l'action de ce collectif s'inscrit au cœur du lien social en multipliant les activités avec les habitant-e-s, les aîné-e-s, et les enfants. En plus de la sensibilisation, de la consommation, il promeut des échanges pour avoir l'occasion de faire, toucher, sentir, planter, goûter. Autant de liens créés, autant de changements insufflés dans notre rapport à la nature, à la terre, à notre alimentation. Une expérience à l'échelle d'un quartier, pionnière aujourd'hui, chance demain pour toutes et tous.

AU CŒUR DU QUOTIDIEN, NOS CHOIX ALIMENTAIRES



RENÉ LONGET,
EXPERT EN DÉVELOPPEMENT DURABLE



L'industrialisation de l'agriculture et de l'alimentaire est en train de prendre un tour de moins en moins acceptable.

Les multinationales de l'agro-business gavent le monde de leur fast-food, entraînant une épidémie planétaire d'obésité sans précédent. Mais aussi s'accaparent toujours plus de terres, au détriment des cultures vivrières ou de la biodiversité. Concurrencés de manière déloyale, nos producteurs sont pris dans la spirale d'une compétition absurde.

Toujours plus ? Alors qu'un tiers de la nourriture dans le monde est purement et simplement gaspillée ? Il est temps de tourner la page de la malbouffe et de retrouver notre souveraineté alimentaire individuelle et collective. De revendiquer le droit à une alimentation saine et digne, parmi les premiers des Droits humains.

Dans le monde, de nombreux mouvements revendiquent :

- les circuits courts, priorisant la saisonnalité et la proximité
- la diversité des goûts et des variétés et le droit élémentaire à disposer de ses propres semences
- un prix équitable, au Sud comme au Nord, permettant au producteur de vivre de son travail
- une alimentation saine, produite dans le respect des équilibres naturels, sans dommages pour l'environnement et la biodiversité.

Les Socialistes applaudissent ces initiatives et s'y reconnaissent. Que ce soit Genève Région Terre Avenir (GRTA), Fourchette verte, l'agriculture contractuelle, la Semaine du Goût, Slow Food, Pro Specie Rara, Longo Mai, Uniterre, la FRC, Max Havelaar, bio, biodynamie, le Parti Socialiste est solidaire de ces acteurs et de leurs actions. Il soutient une agriculture de proximité permettant de minimiser l'énergie grise et de maximiser la diversité. L'autoapprovisionnement de la région (Grand Genève) est de quelque 40%, dans le canton de 20% : un pourcentage qui ne doit pas baisser.

Engagements Socialistes

Les Socialistes s'engagent aux côtés des producteurs autour des 4 critères de GRTA : qualité, traçabilité, proximité, revenu équitable (y compris des salarié-e-s agricoles), soutiennent les circuits courts et agissent pour que, en particulier la restauration collective et les cuisines scolaires s'approvisionnent en priorité de saison et de proximité. Chaque région a une responsabilité à assumer à l'égard de son alimentation. Les Socialistes s'engagent aussi pour la qualité bio, le commerce équitable et une nourriture saine pour toutes et tous, sachant que le droit à l'alimentation reste fortement socialement déterminé.

Au niveau global, l'agriculture décentralisée, la polyculture, l'autonomie énergétique, le respect de la productivité naturelle du sol apparaissent comme la réponse la plus crédible pour nourrir la planète aux moindres coûts énergétiques et sociaux.

C'est ce que les Socialistes défendent notamment à travers les projets de coopération au développement.

Vive la proximité

Manger sain, de proximité, diversifié, à prix équitable, avec des modes de production respectueux de la nature coûte un peu plus cher. Normal, la pression sur les prix et la course à la surproduction conduisent au nivellement que l'on connaît et aux scandales alimentaires à répétition. Mais attention. Les circuits courts évitent les intermédiaires et se révèlent très intéressants tant pour les producteurs que les consommateurs. Manger moins de viande fait du bien à sa santé et à celle de la Terre. Mais aussi à notre porte-monnaie. Réapprendre à cuisiner soi-même est non seulement une source de satisfaction. Mais aussi d'économies.

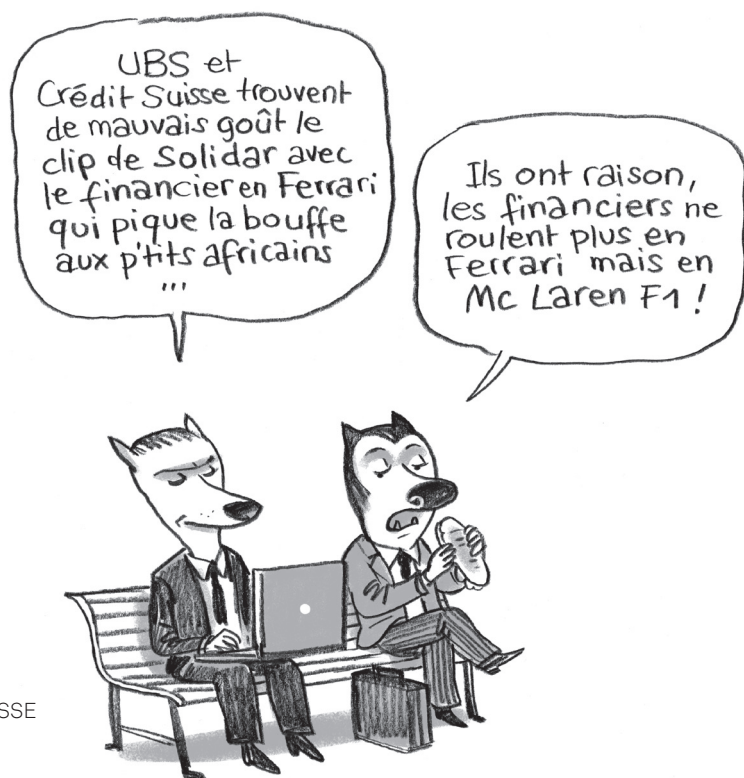
Reprendre en mains un élément essentiel de notre vie, c'est lutter pour s'émanciper de forces économiques dominatrices. Mais c'est aussi lutter contre des idées reçues : on nous a fait croire que c'était un progrès que de considérer comme quantités négligeables la capacité de produire localement ou de préparer ses repas, qu'il était souhaitable de déléguer cela à d'autres. «Cultiver son jardin est aujourd'hui un acte politique», dit Pierre Rabhi, philosophe et pionnier de l'agroécologie. Faire la cuisine aussi, ajoute Carlo Petrini, le fondateur de Slow Food. La politique, c'est la maîtrise du quotidien ! Et acheter, c'est voter...

ON NE JOUE PAS AVEC LA NOURRITURE!



ANDREA AREZINA
COLLABORATRICE DE CAMPAGNES
À SOLIDAR SUISSE

ALEXANDRE MARIÉTOZ,
PORTE-PAROLE ROMAND DE SOLIDAR SUISSE



Vous souvenez-vous de l'explosion des prix de 2007-2008, lorsque les prix du riz et des céréales augmentèrent de 126%? Probablement pas, car en Suisse cette hausse ne s'est guère répercutée sur le budget des ménages. Mais dans les pays en développement, où les gens utilisent 60 à 80% de leur revenu pour se nourrir, le nombre de personnes sous-alimentées s'est accru de 40 millions.

Un milliard d'êtres humains dans le monde souffrent aujourd'hui de la faim ou sont sous-alimentés. Cela ne relève ni du hasard, ni d'une responsabilité individuelle mal assumée, ni de la météo. Serait-ce dû à une pénurie alimentaire? Que nenni! Il y a bien assez de denrées pour nourrir l'ensemble de la population mondiale. Durant la dernière décennie, la production des principaux aliments de base, comme le riz, le maïs et le blé, a augmenté d'un quart. Des millions de personnes meurent de faim, alors que d'autres spéculent en toute impunité sur les denrées alimentaires. Ce scandale doit cesser.

Dérégulation des marchés

Le problème est ailleurs: nombre de personnes ne peuvent s'offrir ces denrées alimentaires. De plus, trop peu de denrées de première nécessité sont cultivées localement. Dès lors, les prix du marché mondial dictent leur loi. Or, ils sont 2,5 fois plus élevés qu'il y a dix ans. L'une des raisons de cette augmentation réside dans la spéculation boursière sur les matières premières. La dérégulation des marchés financiers, initiée dans les années nonante, a transformé les bourses des marchandises en gigantesques casinos. Les banques créent aujourd'hui constamment de nouvelles possibilités de placements.

Des profits mirobolants

Les banques spéculent aussi avec leurs propres fonds. Un procédé particulièrement lucratif, car elles accèdent ainsi facilement à des crédits meilleur marché. En outre, les banques disposent généralement d'un immense avantage en matière d'informations: leurs courtiers sont directement présents dans les bourses et, via les nombreux ordres de leur clientèle, disposent de points de repère quant à l'évolution du marché. Crédit Suisse a engrangé, en 2011, un bénéfice de 321 millions de dollars grâce à la spéculation sur les matières premières. Pour UBS, le profit a atteint 152 millions de dollars. Crédit Suisse est ainsi la troisième grande banque européenne sur le marché des matières premières, UBS occupant le cinquième rang. Les caisses

de pensions figurent parmi les bailleurs de fonds majeurs des banques pour cette spéculation sur les matières premières. En Suisse, elles gèrent environ 700 milliards de dollars. Selon une étude de KPMG, elles ont investi, en 2009, 1,75% de leur fortune dans les matières premières – ce qui représente plus de 12 milliards de dollars.

Halte à ce jeu meurtrier!

La spéculation financière a des conséquences terribles sur les prix des marchandises. Selon une récente étude de la Cnuced et de l'EPFZ, deux tiers des fluctuations de prix n'ont aucun lien avec un événement réel. Le «trading haute fréquence», qui spéculé à l'aide d'ordinateurs envoyant des milliers d'ordres par seconde, est clairement dénoncé. Et si l'on mettait un terme à ce jeu délirant et meurtrier?

SIGNEZ L'INITIATIVE!

Solidar Suisse soutient très activement l'initiative «Pas de spéculation sur les biens alimentaires», lancée par la Jeunesse socialiste. Solidar a notamment diffusé une vidéo fracassante, qui a été vue plus de 300'000 fois. A découvrir de toute urgence!

www.solidar.ch/speculation

SANDRINE SALERNO

PASSE À TABLE

ENTRETIEN CAUSES COMMUNES

La nourriture est un enjeu fondamental. Une grande partie de ce que l'on est, c'est ce que l'on mange. Un entretien sucré-salé, c'est ce que nous avons réalisé avec Sandrine Salerno en lui posant des questions fondamentales sur l'alimentation mais aussi plus personnelles, en lien avec le plaisir et les souvenirs liés à la nourriture. Lieu de convivialité, de partage, mais depuis l'accélération de l'emprise de l'industrie agroalimentaire, sujet de crainte voir d'angoisses, l'alimentation est au cœur de notre manière de vivre et la reflète. Dis-moi ce qu'il y a dans ton assiette, je te dirais qui tu es.

Causes Communes : Enfant, qu'adorais-tu manger ?

Sandrine Salerno : Des glaces, des chips au paprika et des boules de Berlin de la Migros... Oui, je sais, c'est pas très bio.

Ton origine italienne a-t-elle joué un rôle dans tes goûts ?

Oui, très clairement. Ma passion pour les pâtes, que je cuisine à toutes les sauces, me vient certainement de mon héritage italien. J'adore la cuisine méditerranéenne en général, l'huile d'olive, les belles assiettes de légumes. Je suis aussi partisane d'une cuisine généreuse, de produits savoureux et gourmands. J'aime avoir de la couleur dans l'assiette.

Il y a un engouement pour les jardins urbains, et ton département contribue largement à encourager et développer l'usage de terrains jusqu'alors inutilisés à cette fin. Les jardins urbains pourraient-ils, à terme, être une solution de rechange

à l'agriculture professionnelle ; le jardinage urbain (sur les toits, dans les caves), une alternative alimentaire ?

Il n'est pas question de remplacer les grandes cultures en campagne par le jardinage urbain. L'agriculture urbaine s'inscrit dans un mouvement de transition des villes, où la qualité de vie et la multifonctionnalité des quartiers sont recherchées. Ces nouveaux potagers communautaires facilitent le mélange de générations, de populations venant de milieux sociaux-économiques variés, de jardinier-e-s professionnel-le-s et amateur-e-s. Ils jouent évidemment un rôle dans l'accès à des produits de maraîchage et favorisent l'autoconsommation. Mais, avant tout, ils permettent d'améliorer la qualité de vie des citoyen-e-s en générant des loisirs et en renforçant les liens sociaux. C'est primordial.

On mange des fruits et légumes hors saison toute l'année, produit par des semis-esclaves dans des pays lointains, les bananes et les tomates en hiver n'ont-elles pas un goût amer ? Comment fera-t-on changer les habitudes des consommateurs et consommatrices, habitué-e-s à trouver de tout, toujours, dans leur supermarché ?

La sensibilisation de la population est fondamentale. Ce n'est qu'en étant conscient du contenu de nos assiettes et des possibilités alternatives qui s'offrent à nous que nous pourrions modifier nos pratiques alimentaires et nos habitudes d'achat. C'est pour cette raison que mon département soutient des événements tels que le festival Food Focus et qu'il organise chaque année la Semaine du Goût. Il s'agit de favoriser une réflexion constructive des citoyennes et citoyens sur l'alimentation, sans tomber pour autant dans une moralisation stérile. Par ailleurs, il est également important de se poser la question de l'offre. Quel type de produits les consommateur-trice-s trouvent-ils lorsqu'ils font leurs courses ? Quelle marge de manœuvre ont-ils ?

Tu es plutôt marché ou le Shop ?

Les deux. Je suis inscrite aux Jardins de Cocagne, ce qui me permet de manger chaque semaine des légumes de saison. Je



suis très sensible à la nécessité de préserver nos campagnes et de soutenir l'agriculture de proximité. C'est essentiel. Et puis, Cocagne m'offre aussi l'occasion de passer un peu de temps les mains dans la terre, ce que je trouve très agréable, très apaisant aussi. J'y suis d'ailleurs récemment allée avec mes filles et c'était un beau moment de découverte pour elles.

Le Shop, c'est très pratique, très rapide et devenu presque essentiel, comptes tenus mes horaires.

Comment une conseillère administrative fait-elle à manger pour ses invité-e-s ?

Je fais comme toutes les personnes qui aiment cuisiner : je mitonne mes petits plats avec amour et générosité. Je cuisine aussi pour mes filles à qui je leur propose des plats équilibrés et si possible inventifs. Et puis, j'utilise de préférence des produits de saison et de proximité.

Quel est ton regard sur le récent scandale de la viande de bœuf qui n'en était pas ? As-tu modifié tes comportements alimentaires depuis lors ?

Ce scandale pose la question des dérives actuelles de l'industrie agro-alimentaire et de l'opacité qui y règne. Que mettons-nous dans nos assiettes ? Quels procédés sont utilisés par les différents groupes pour faire des économies ? Face à ces dérives, l'engagement en faveur d'une agriculture de proximité, qui assure justement un maximum de transparence et de traçabilité sur les actes de production de transformation et de distribution, apparaît plus que jamais justifié. Quant à mon comportement alimentaire, je ne l'ai pas modifié dans la mesure où je ne mange presque pas de plats surgelés ou déjà préparés.

Un de tes péchés mignon ?

Le chocolat... J'en raffole. Et du coup, j'en ai toujours dans mes placards.

Plutôt sucré, plutôt salé ?

Les deux, c'est là tout mon problème ! (Rires)

CONSOMMEZ LOCAL !



CAROLINE MARTI
CO-PRÉSIDENTE DE LA JEUNESSE SOCIALISTE

Peut-on lier l'utile à l'agréable en matière de consommation responsable ? La Jeunesse Socialiste Genevoise en est convaincue et s'engage à réunir le plaisir et l'éthique dans nos assiettes. « Consommez local », c'est notre nouvelle action. Elle se poursuivra chaque mois durant la campagne électorale. Le concept est simple. Tous les mois, la JS distribuera dans un ou plusieurs marchés de fruits et légumes du canton, des flyers comportant deux recettes concoctées par nos soins à base d'un fruit et d'un légume de saison.

Un engagement

Notre but est sensibiliser la population à la problématique de la saisonnalité des produits agricoles et soutenir l'agriculture de proximité. La consommation de produits agricoles locaux consiste en premier lieu à consommer de manière écologiquement responsable. Elle permet de limiter considérablement les dégagements de CO₂ dus au transport des aliments et ainsi, lutter contre le réchauffement climatique. Cela permet également d'adopter un comportement social et solidaire au profit des agriculteurs de notre région. En effet, ceux-ci sont constamment en concurrence avec les producteurs étrangers qui assument des coûts de production moins élevés et profitent pour certains de climats plus favorables. N'oublions pas qu'ils doivent vivre toute l'année du travail de la terre, même pendant la saison froide alors qu'ils

ne peuvent produire que des légumes d'hiver snobés bien souvent par la majorité des consommateurs.

Un choix

La consommation de produits agricoles locaux, c'est finalement préserver la variété des fruits et légumes ainsi que leur goût d'origine. Malheureusement, les impératifs de conservation liés au transport des aliments se font souvent au détriment de la saveur et de la diversité de ce qui atterrit dans nos assiettes. Ces dernières années, Genève a vu fleurir un grand nombre de coopératives et d'exploitations proposant un système d'agriculture contractuelle de proximité. Ces entreprises ont élaboré et développé un nouveau concept de commercialisation de leurs produits. Il s'agit des fameux paniers de fruits et légumes cultivés par les agriculteurs de l'entreprise ou de la coopérative que le client ou coopérateur reçoit à intervalle réguliers. Ce système réunit plusieurs avantages tel que l'assurance d'être approvisionné en produits frais tout au long de l'année mais permet également d'apprendre à connaître, à cuisiner et à consommer des produits de saisons. Autre option, prendre son panier et se rendre chez les producteurs. La plupart d'entre eux vendent une partie de leurs récoltes directement à la ferme. Les marchés de fruits et légumes qui se tiennent en différents lieux du canton sont également de bonnes opportunités pour acheter les produits directement aux agriculteurs; un mode de commerce qui profite tant aux producteurs qu'aux consommateurs en supprimant les coûts engendrés par les intermédiaires.

Pour l'agriculture de proximité

Ce sont ces nouvelles formes de commerce que nous souhaitons voir se multiplier et se développer. Et c'est la raison pour laquelle nous avons mentionné notre soutien à l'agriculture de proximité et à la

consommation de produits locaux, tout d'abord dans notre manifeste, mais également dans les points fondamentaux que nous prévoyons de défendre au cours de la prochaine législature. Dans un contexte de mondialisation des échanges commerciaux tel que nous le vivons actuellement, il nous semble important de rappeler et conscientiser la population à cette problématique. C'est finalement pour cela que nous nous investissons concrètement dans ce projet, à travers notre action « consommez local ». Une façon d'encourager un système de commercialisation réellement durable des produits agricoles.

On ne joue pas avec la nourriture

Nous souhaitons conclure en rappelant que la Jeunesse Socialiste n'en est pas à sa première action sur le thème du commerce des produits agricoles. En effet, la Jeunesse Socialiste Suisse a lancé en automne dernier une initiative populaire fédérale visant à interdire la spéculation sur les matières premières agricoles sous le slogan, « on ne joue pas avec la nourriture ». Cet adage, souvent entendu durant l'enfance, prend aujourd'hui une nouvelle dimension cruellement concrète. La spéculation sur ce genre de biens est directement responsable des soudaines hausses des prix mondiaux de ces produits alimentaires. Les conséquences sont immédiates et dramatiques. Ces biens de premières nécessités deviennent inaccessibles pour certaines populations créant des situations de famine.

CECI EST
DE LA NOURRITURE

Bonne
chance!



ON MÉRITE LES LASAGNES AU CANASSON !



JOSEF ZISYADIS,
PRÉSIDENT DE LA SEMAINE SUISSE DU GOÛT

Tout ce qui arrive en terme de manipulation alimentaire, ingurgitée en intraveineuse ou par voie buccale n'est que la conséquence logique de la marchandisation industrielle de la nourriture. Il ne sert à rien de se lamenter. Il y a en premier les responsables de ce système agro-alimentaire, mais il y a aussi les co-responsables, les collabos que nous sommes toutes et tous devenus avec les années de cette bouffe insipide. Nous avons appris à avaler sans questions, par insouciance, par manque de temps (?) ou refus de résistance.

La gauche a tenu longtemps pour question marginale, secondaire le droit à l'alimentation et le droit au plaisir du goût. Elle se retrouve avec un problème sur les bras. Car il n'y a jamais de front secondaire dans la lutte pour un monde du bien vivre. Les scandales alimentaires qui se multiplient, exigent l'absolue priorité à la production et à la consommation alimentaire locale. Nous allons droit dans le mur avec cette exploitation économique qui pourrit la

nourriture et dégrade l'environnement. Au lieu de prendre plaisir à manger, la nourriture va finir par nous dévorer. Cette logique est mortelle. Non seulement parce qu'elle provoque obésité et malnutrition sur la planète, mais parce qu'elle détruit la petite paysannerie, qui est notre communauté nourricière.

Un développement monstrueux

Refusons l'opposition entre petits producteurs et consommateurs que nous distille la grande chaîne des multinationales de l'agro-alimentaire. Nos intérêts sont communs entre des producteurs qui veulent être payés au juste prix et les mangeurs qui luttent pour une nourriture qui nourrit vraiment, sans fraude, le corps et la tête. Nous sommes confronté-e-s à un développement monstrueux en très peu de temps, qui détruit les systèmes alimentaires locaux millénaires. Notre résistance doit consister à constituer des chaînes courtes, des chaînes de proximité. Chaque projet d'agriculture contractuelle est un pôle de résistance. Ce qui compte, c'est que les gens nouent des liens, non pas pour parler seulement de vente et d'achat de produits, mais pour un projet de société commune fondée sur le respect mutuel et la préservation de la biodiversité locale.

Agir pour la souveraineté alimentaire

Nous devons nous affirmer comme la communauté de la nourriture issue de la base. Nous devons mettre en pratique quoti-

diennement la souveraineté alimentaire par des actes. Au coin de la rue, il y a le mouvement associatif Slow Food, qui se développe actuellement en Suisse romande, il y a aussi les dizaines de projets d'agriculture contractuelle de proximité regroupés au sein de la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP) sans oublier les mouvements comme Koppeli pour la libération de la semence ou la Semaine suisse du Goût qui a lieu en septembre dans tout le pays.

Un autre mode d'alimentation possible

Il s'agit d'affirmer l'ambition de changer la politique agricole. C'est pour cela qu'il faut exiger des pouvoirs publics, les services publics s'approvisionnent dans le cadre unique de l'agriculture de proximité. C'est aussi pour cela qu'il faut lutter pour que tout le réseau scolaire de la crèche aux centres de formation s'alimente à travers le réseau de l'agriculture contractuelle. C'est pour cela que nous devons promouvoir l'éducation au goût et au plaisir du goût dans toute la vie en société. Nous devons arracher au cercle de la marchandise, le bien commun que constitue la nourriture.

LES MANGEURS, UNE AMBITION AU SERVICE DE LA SIMPLICITÉ

ENTRETIEN CAUSES COMMUNES

Tout a commencé par des livraisons de pommes par une habitante des Pâquis, Natacha Porcher, à ses voisin-e-s. Très vite, le projet a pris de l'ampleur, la maison de quartier des Pâquis devenant un point de distribution : 50 paniers composés de fruits et légumes locaux distribués une fois par mois entre 2008 et 2010. Les Mangeurs prenait une autre dimension avec l'ouverture d'une arcade au 6 rue du Prieuré en devenant une épicerie-restaurant avec livraison de paniers. Lieu de vie, lieu d'engagement, lieu de liens, les Mangeurs, c'est avant tout une magnifique aventure humaine. Rencontre avec Natacha Porcher.

Causes Communes : Comment l'idée d'une épicerie-restaurant comme Les Mangeurs, vous est venue ?

Natacha Porcher : J'ai tout d'abord fait des études en relations internationales, puis des études de développement rural et gestion de projets, où mon stage portait sur l'agriculture contractuelle de proximité en suisse romande. Je me suis donc intéressée aux manières dont on peut nourrir une région. J'ai toujours aimé ce qui touchait à l'agriculture. Mon stage m'a permis de connaître les acteurs en suisse romande, les consommateurs comme les producteurs. Et l'agriculture contractuelle a tout de suite fait sens pour moi ; du fait de produire ce que les gens vont réellement consommer.

La saisonnalité respectée, la reconnaissance du travail, les cultures de petites et moyennes échelles correspondaient fortement à mes valeurs. Petit à petit, l'idée d'avoir une arcade en ville a germé. Nous voulions avoir des paniers et des produits de garde, avec les produits de la région. C'était aussi intéressant que ces produits puissent être dégustés et cuisinés sur place. Aujourd'hui, il faut savoir qu'un repas sur deux est pris en dehors du domicile. Il ne fallait pas seulement proposer des aliments issus d'une agriculture paysanne pour les ménages mais aussi pour les personnes qui mangent dehors.

Ce choix de mettre ensemble restaurant-épicerie et paniers était important ?

Oui, car les légumes qui ne sont pas pris par les gens abonnés aux paniers, on les cuisine pour les faire déguster au restaurant. Et quand les gens viennent chercher leurs paniers, ils peuvent acheter ce qui leur plaît à l'épicerie. Enfin quand ils sont à l'épicerie, ils peuvent manger une soupe au restaurant et ceux qui mangent au restaurant peuvent retrouver des produits à l'épicerie, etc., Mais les marges sur l'épicerie sont très réduites. Sur un paquet vendu 6.- c'est 1.50 (25%) pour les Mangeurs. Et c'est extrêmement compliqué de survivre avec cela. On a plus de marge avec le restaurant, par la vente de cafés, jus de pommes, soupes, etc., Notre objectif, c'est à terme de dégager deux salaires. Ce n'est pas encore le cas. Mais nous ne sommes qu'à la deuxième année et on a une bonne réponse de la part des gens du quartier. Une vieille dame achète uniquement son pain et son fromage ici, la fidélisation marche bien.

Qui sont vos clients et que proposez-vous comme type de cuisine ?

Ce sont des célibataires, des familles, des aîné-e-s qui sont abonnés à nos paniers. En majorité ce sont des 30-40 ans. On a une très belle diversité de client-e-s. Pour les repas de midis au restaurant, on n'a

pas vraiment de typologie de genre, mais régulièrement des femmes seules, qui nous disent être plus à l'aise de manger ici qu'ailleurs. Peut-être parce que nous sommes deux femmes et qu'il y a une atmosphère très bon enfant. Au menu, on propose toujours deux plats, composés de légumes de saison, un végétarien, un avec viande ou poisson. On ne mise pas sur la diététique. On aime mettre des lardons, de la viande aussi. Nos menus varient entre 16 et 20.- et on sert volontiers de l'eau à table.

Les produits que vous vendez viennent tous de producteurs locaux ?

Oui, mais aussi d'autres lieux de suisse romande, et du Tessin. Il y a là-bas un micro climat qui permet de produire de la polenta, du riz, des pâtes de blé dur. Nous avons aussi du café péruvien et du thé, et puis de l'huile d'olive, italienne et grecque (merci Josef Zysiadis). Nous fonctionnons beaucoup par contacts et relations. Un homme est venu nous voir, il est musicien, et produit de l'huile d'olive dans les Pouilles, alors voilà : hop, on s'engage ! Les Mangeurs, c'est de belles rencontres. Certain-e-s viennent parce qu'ils nous connaissent. Il y a un lien et un attachement qui se créent. Je connais les 130 abonné-e-s par leur prénom. La proximité est importante. Elle crée du lien social. Quand on a ouvert, on a été beaucoup aidé. Un habitant nous a fait la terrasse gratuitement. Un autre vient régulièrement peler les légumes avec nous, etc., Les gens qui viennent ici paient le juste prix de la prestation que l'on produit.

En quoi la qualité des produits que vous utilisez est-elle remarquable ?

Tout d'abord, parce qu'on n'utilise pas de plat préparés à l'avance, rien d'industriel. Les légumes, on les pèle ; on a quand même des boîtes de haricots. La viande, on la découpe nous même. On connaît très bien nos producteurs. Quant aux légumes, on sait exactement d'où ils viennent. Un mon-



ALIMENTATION
DE PROXIMITÉ

sieur va à la pêche, il nous amène parfois du poisson. Le 95% de ce que l'on vend, c'est cela : des produits de l'hyper-proximité. Tous les jours, je lave la salade, cela prend du temps, c'est clair, mais ça fait aussi une différence. La cuisine est personnalisée et originale, avec des saveurs d'ici et d'ailleurs. On est ambitieuses, mais nos plats restent très simples. Un client nous disait : vous n'essayez pas de nous en mettre plein la vue, et c'est vrai. Je suis très fière de ce que l'on propose.

Vous produisez des restes ?

Oui mais peu, et on les retransforme. En soupe, en gratin, en boulettes, etc., Comme on n'a que deux plats, on n'a que peu de restes. On ne fait pas de grandes assiettes, on sert, et on propose toujours de resservir. Et on congèle aussi parfois.

Quel sont vos liens avec les producteurs ?

On travaille avec plus de 40 producteurs pour l'épicerie. Avec certains, c'est une grosse collaboration. Avec d'autres, cela porte sur de très petites quantités, mais c'est important que les gens puissent voir ces produits dans plusieurs lieux et s'habituent à les retrouver à plusieurs endroits. Changer les politiques d'achat, ça ne viendra pas tout seul. Les gens ont vraiment des habitudes. Et changer ces habitudes, ce n'est pas si facile.

Quel a été l'accueil dans le quartier ?

Le fait que l'on ferme le soir nous a rendues très sympathique aux habitant-e-s du dessus (rires). Il y a déjà bon nombre de bars dans les Pâquis on n'a donc frustré personne. Et puis on a quand même de très bons vins locaux et des bières genevoises.

Le changement passe-t-il par les aliments ? Tous ces micro-liens et ce rapport à la nourriture peuvent-ils induire un changement plus global ?

La base de la société c'est : comment on se nourrit, qui produit la nourriture et de quelle manière. Veut-on de la monoculture avec des paysan-ne-s sans terre qui sont

payé-e-s à la tâche par de gros propriétaires ? Ou alors une multitude de petits exploitant-e-s qui travaillent et ont des liens ensemble, respectant la diversité afin d'avoir le moins d'impact possible sur l'environnement ? Dépendre le moins possible des énormes machines, cela fait sens. La paysannerie que l'on a, c'est la société que l'on choisit.

Logement ou terres cultivables ? Sachant que les terres agricoles sont insuffisantes pour nourrir tout le monde.

Mais les deux, évidemment ! On ne pourra pas loger des gens qui ne seront pas nourris. A Genève, si on n'a pas de logements, ce n'est pas à cause de l'agriculture mais de la spéculation. Des gens vivent dans de super grands appartements, on construit des lofts pour certains au détriment des autres. Mais on pourrait commencer par densifier Cologny !

Est-ce qu'une alimentation de proximité est par nature réservée aux bobos, et aux classes les plus privilégiées ?

Mais non. L'alimentation, c'est comme la démocratie, c'est fait pour tout le monde, pas juste pour les pays riches. Les gens qui viennent aux Mangeurs, ils n'ont pas de grands moyens, ils vivent dans un quartier populaire, mais ils ont fait des choix. Au lieu de s'acheter le dernier i-phone, ils s'achètent un abonnement pour des paniers de légumes.

Tu dirais que l'Homo informaticus est coupé de son environnement et qu'il a perdu un contact essentiel ?

Aux Mangeurs, quand il pleut, il y a certaines choses que l'on ne peut pas faire. Ce n'est pas grave, on fait autre chose. Je trouve rassurant d'être dans les cycles. Le temps avance. On le ressent. C'est important. On ne peut pas trouver de tout, tout le temps, toute l'année. On essaie d'avoir une vision globale et modeste.

Quelle vision as-tu des potagers urbains ?

Cela ne remplace pas des producteurs professionnels qui nourrissent la population,

mais je trouve super que des habitant-e-s le pratiquent. C'est une très belle activité, méditative. Et si la possibilité existe de la faire en ville tant mieux. On peut utiliser les toits aussi, avec le désavantage d'être en hors-sol, avec des substrats. Car veut-on vraiment faire une agriculture sans terre ? Le lien à la terre est important. Nous sommes des terriens. Nous venons de la terre nous retournerons à la terre. Bouffer des trucs qui ont poussé dans des substrats nourris aux pipettes, avec des ingénieurs qui font la popote, très peu pour moi. Je trouve une limace dans ma salade, eh bien oui, il y a une limace dans ma salade, tant mieux ! On est en train de repeupler la cour des Mangeurs avec des escargots, des limaces et des chenilles que l'on ressort des salades, c'est chouette ! Là où il y a de la vie il y a des bêtes. Manger, c'est un plaisir. Culturellement c'est hyper important. Faire à manger pour quelqu'un, c'est un acte d'amour.

Vous avez de l'appétit commercial ? A quand un deuxième Mangeurs ?

Pour moi la chose la plus importante c'est la qualité de vie. Ici, j'ai une qualité de vie extraordinaire. J'arrive sur ma terrasse, je salue les gens, je suis hyper bien. Si nous faisons une chaîne de restos, dès que nous voudrions mettre un cadre, nous devrions demander au graphiste ou au chef de comm'. Pas de cela ici. Cette liberté là, c'est le salaire des heures de boulot et de revenus très modestes. Nous sommes reconnues pour ce que nous faisons. Quand les gens mangent et sont contents, ils le disent. Nous voyons ce que nous réalisons, de nos yeux, tous les jours. Nous sommes deux intellos avec Anita Frei, co-fondatrice, mais nous aimons peler les légumes, faire la vaisselle, nettoyer le sol ; faire des dégustations de vin, et bientôt de patates pour montrer toute la diversité des produits. Nous rencontrons des gens très chouettes, qui ont leurs projets, aiment ce qu'ils font. On participe au tissu économique local. Et puis, les sous que l'on gagne, on ne les vole pas, on ne les enlève pas à d'autres. Que demander de plus ?

LE GOÛT AMER DES TOMATES MAROCAINES



GILLES LABARTHE,
JOURNALISTE D'INVESTIGATION,
FONDATEUR DE L'AGENCE DATAS

Fondée en 2004 et basée à Genève, l'agence de presse indépendante DATAS est spécialisée dans les enquêtes et les reportages d'utilité publique. Avec une conviction : même la tomate-cerise n'est pas un « petit sujet » Alors, bonnes pour la santé, les tomates ? Tout dépend des conditions de production, et de maturation. Les consommateurs et consommatrices suisses sont friands de ces petites tomates-cerises, qui ressortent avec les beaux jours. Elles font le succès des salades et accompagnements pour apéritifs. L'histoire pourrait s'arrêter là, se terminer en une bouche. Pourtant...

Pas de quoi faire les grands titres dans les médias, avec une histoire de petits légumes ? La recherche d'informations est à la base du travail mené depuis huit ans par l'agence DATAS, collectif de journalistes indépendants qui se reconnaissent dans une même démarche : cultiver le scepticisme, décrypter les discours officiels. Et surtout, se méfier de la communication servie par les multinationales.

Les tomates de la pollution

Aussi, lorsque la société française Idyl, qui garnit les rayons de nos supermarchés,

vante les « qualités gustatives typées » de ses « tomates Cocktail, tomates Cerise, et tomates Cerise Allongées 'Etoile du Sud' », un doute s'installe. D'abord parce que - vérification faite - ces tomates n'ont aucune saveur. Ensuite, elles proviennent de la région de Dakhla, au sud du Maroc. Quelle est l'empreinte écologique en émissions CO2 de ces tomates pleines de « jutosité », comme le promet la publicité d'Idyl ? On apprend que la totalité de la chaîne du froid et du transport est assurée « 100 % camions frigorifiques », pour « un gain de temps de plusieurs jours par rapport à l'acheminement maritime ».

Les tomates de l'expropriation

Certaines de ces tomates marocaines sont acheminées jusqu'à Moscou... depuis Dakhla, qui se situe en plein Sahara occidental, « sous occupation militaire et policière », rappelle le réseau international Western Sahara Resource Watch-WSRW. Ces cultures implantées en plein désert épuisent les réserves d'eau, captées dans des nappes souterraines. « La superficie agricole utile potentielle de la région est estimée à 1 million d'hectares, dans un rayon de 70 km autour de la ville de Dakhla. Pour ces pratiques, à l'instar des autres activités économiques imposées dans le territoire qu'il occupe, le Maroc peut être accusé juridiquement de pillage des ressources sahraouies en vertu des décisions de l'ONU », avance WSRW.

Les tomates de l'exploitation

Sur le terrain, l'entreprise à capitaux français Soprofel, propriétaire de la marque Idyl, ne recrute pas d'ouvriers locaux. Elle exploite des employé-e-s marocain-e-s, déplacé-e-s pour l'occasion. Conséquence : avec le faible coût de cette main d'œuvre, la tomate « marocaine » met à mal les agri-

culteurs de proximité suisses et français, mais aussi les producteurs espagnols. L'entreprise franco-marocaine Azura est également présente sur ces lieux stratégiques de production de fruits et légumes. On la retrouve encore dans la région semi-aride qui s'étale d'Agadir à Aoulouz, première zone de cultures de primeurs du Maroc.

Grâce à notre réseau de correspondants à l'étranger, DATAS a pu en savoir davantage. Notre reporter Cécile Raimbeau s'est rendu sur place. Les témoignages qu'elle a recueillis sont édifiants : « Tomates, oranges... j'ai tout fait ! », soupire Kabira qui travaille depuis sept ans sans contrat, au gré des récoltes, pour 4,36 euros par jour (50 dirhams) selon le salaire d'usage. « Nous n'avons pas le droit de parler. Quand une femme ne travaille pas assez vite, elle se fait insulter par les chefs. Dans certaines fermes, ils frappent avec des bâtons ». Dernièrement, elle a enfin reçu un relevé de la Caisse de sécurité sociale qu'elle brandit, en colère : « Sur toute ces années de travail, seuls trois mois ont été déclarés ! Ici, walou ! (rien !) », s'exclame la jeune Berbère.

Les tomates de nos assiettes ?

Et surtout, pour Kabira, comme pour bien des populations laminées par les « lois du marché », pas de quoi garantir une vie digne de ce nom. Son récit figure parmi les vingt-et-une histoires singulières que DATAS (www.datas.ch) vient de publier avec les éditions d'En bas (Lausanne). Autant de Reportages de l'autre côté du monde, pour évoquer les dérives de la mondialisation, les moyens de résister... et d'en sortir.

LA CRISE ALIMENTAIRE N'EST PAS UNE FATALITÉ



MELIK ÖZDEN, CO-DIRECTEUR DU
CENTRE EUROPE-TIERS MONDE (CETIM)
DÉPUTÉ AU GRAND CONSEIL

La longue marche des peuples pour leurs libertés est souvent ponctuée d'interruptions, d'échecs, mais aussi de succès. Les conquêtes démocratiques et la reconnaissance des droits humains sont à inscrire dans cette dernière catégorie. Le droit à l'alimentation fait partie de ces droits. Bien que reconnu, ce droit est violé quotidiennement, étant donné que, selon la FAO, on compte de nos jours près d'un milliard de personnes affamées ou mal nourries sur notre terre. Cette situation catastrophique est le résultat d'un « mal développement » généralisé au niveau mondial. Comment en sommes-nous arrivés-là ?

La « main invisible » nous met un doigt dans l'oeil

Au nom d'une « main invisible » du marché, prétendument bénéfique pour tous, toute entrave au libre déploiement du capital sur l'ensemble de la planète est abolie et tout

instrument donnant aux peuples et gouvernements quelque prise sur leur avenir a été progressivement abandonné. L'imposition des programmes d'ajustement structurel depuis plusieurs décennies par le FMI et la Banque mondiale a été une arme redoutable et néfaste pour les cultures vivrières et la paysannerie familiale qui pourtant nourrit l'humanité. Mis sous pression et avec la complicité des bourgeoisies nationales, les Etats concernés ont libéralisé le secteur agricole, supprimé les aides aux petits paysans et favorisé les monocultures d'exportation, sources de devises étrangères utilisées pour rembourser la dette extérieure. De nos jours, le monopole des sociétés transnationales dans le secteur agroalimentaire, l'accaparement des terres à grande échelle, les spéculations boursières, les scandales à répétitions dans la chaîne alimentaire ne sont que des conséquences de ces politiques.

Le CETIM lutte contre le mal développement

En tant qu'éditeur et par ses interventions auprès de l'ONU et ses autres activités, le CETIM vise, entre autres, à mettre en évidence les mécanismes nationaux et internationaux qui favorisent ou entravent le développement économique, social, culturel et politique. Il est également engagé dans la défense et la promotion des droits humains, en particulier des droits économiques, sociaux et culturels. Dans ce cadre, le CETIM accorde une importance particu-

lière aux questions agricoles et au droit à l'alimentation. En effet, depuis sa création en 1970, le CETIM a publié de nombreuses recherches et analyses, entre autres, sur l'agriculture, sur le rôle de la paysannerie familiale ou tout dernièrement sur la souveraineté alimentaire et l'accaparement des terres. Il a tissé des liens étroits avec de nombreuses organisations paysannes à travers le monde, en particulier avec le mouvement international des paysans familiaux La Vía Campesina. Il est convaincu, tout comme d'autres organisations, que la défense de l'agriculture familiale et du principe de souveraineté alimentaire permettent de lutter efficacement et durablement contre la pauvreté, les inégalités socio-économiques et le réchauffement climatique et donc le mal développement. C'est un angle de lutte que nous vous invitons à rejoindre !



LA JUNGLE AVANCE SUR L'EUROPE

JEAN ZIEGLER¹
PHOTO REVILLARD

Le massacre quotidien de dizaines de milliers d'êtres humains par la faim est le scandale absolu de notre temps. Toutes les 5 secondes un enfant en dessous de dix ans meurt de faim, 57 000 personnes périssent par la faim tous les jours et 1 milliard d'êtres humains – sur les 7 milliards que nous sommes actuellement – est en permanence gravement sous-alimenté. Et le même World Food Report de la FAO qui donne le chiffre des victimes dit que l'agriculture mondiale, dans l'étape actuelle de son devenir, pourrait nourrir normalement 12 milliards d'êtres humains, soit presque le double de l'humanité actuelle. Conclusion : il n'y a plus sur terre aujourd'hui un manque objectif de nourriture. Un enfant qui meurt de faim est assassiné.

Les victimes, évidemment, habitent dans leur écrasante majorité dans les pays de l'hémisphère sud. Mais la jungle avance sur l'Europe. En Espagne, une famille de quatre personnes dont le revenu annuel est de moins de 11 000 € est considérée comme souffrant de pauvreté extrême. Sous la contrainte de la Banque centrale européenne et de la chancelière allemande, Angela Merkel, le gouvernement conservateur de Mariano Rajoy a supprimé l'ensemble des subsides et réduit très fortement les programmes de réinsertion des chômeurs. En Espagne, en 2012, près de la moitié des jeunes hommes et femmes en dessous de 25 ans sont au chômage. Tous âges confondus, c'est un travailleur ou



une travailleuse sur quatre qui se trouve au chômage.

À cause de la flambée des prix du marché mondial, 41 % des ménages espagnols ont dû, dès 2011, restreindre leur budget alimentaire². En mai 2012, l'UNICEF a publié son rapport intitulé « *El impacto de la crisis en los niños* »³. Conclusion de l'enquête : en Espagne, 2,2 millions d'enfants sont aujourd'hui gravement et en permanence sous-alimentés. Le fléau frappe 26 % des mineurs en dessous de 18 ans et 13,6 % des enfants de moins de 5 ans⁴.

Pauvre Albion

En Angleterre, la situation est similaire. En juin 2012, le journal *The Guardian* a conduit une enquête auprès de 591 instituteurs du degré primaire, choisis dans l'ensemble du pays selon des critères scientifiques parmi des dizaines de milliers d'enseignants appartenant au *Guardian Teachers Network*⁵. La question posée était la suivante : quelle est la situation alimentaire de vos élèves, et, en cas de sous-alimentation, quelles en sont les conséquences pour l'enseignement ?

55 % des enseignants ont indiqué que le quart de leurs élèves arrivaient chaque jour à l'école en état de sous-alimentation, que dans 28 % des écoles, la moitié des enfants avaient faim et montraient des signes de sous-alimentation ; pour 8 % des enseignants, les trois-quarts de leurs élèves étaient sous-alimentés et pour 2 % tous leurs élèves étaient affamés.

Quant aux conséquences de la sous-alimentation aigüe pour l'enseignement, Steve Iredale, président de l'Association des maîtres principaux, représentant 28 000 directeurs d'écoles et leurs adjoints, a répondu : « Un enfant affamé et fatigué ne peut pas apprendre. De nombreux enfants sont régulièrement pris de malaises ». Une autre enquête d'Oxfam, cette fois-ci, révèle que les écolier-e-s sous-alimentés proviennent en nombre égal de familles où une ou plusieurs personnes travaillent, mais pour un revenu insuffisant, et de ménages où le père, la mère, ou les deux sont au chômage. La politique du gouvernement conservateur de David Cameron a conduit à des réductions dramatiques des salaires et des prestations sociales.

Angela,
un rapport indique
que la moitié des
européens sont
en surpoids !

Parfait.
Ils devraient
donc supporter
mon petit régime
d'austérité.



Les working poor : Oliver Twist le retour

Le nombre des *working poor* ne cesse d'augmenter⁶. La majorité des enseignants interrogés par *The Guardian* indiquent qu'ils apportent eux-mêmes de la nourriture à l'école afin de permettre à leurs élèves de manger au moins une fois par jour à leur faim, donc de permettre un déroulement normal de l'enseignement. Alarmés par une situation qui empire rapidement, trois groupes de personnes, témoins immédiats et quotidiens du désastre – les membres du *Royal College of General Practitioners*, du *Royal College of Pediatrics and Child Health* et de la *National Association of Headteachers* – ont joint leurs efforts pour faire reculer la sous-alimentation des écolier-e-s.

Depuis l'immédiat Après-guerre, le gouvernement britannique a servi à des millions d'enfants issus de familles démunies un repas de midi à l'école. À cause des coupes budgétaires du gouvernement Cameron, seuls aujourd'hui 1,3 millions d'écolier-e-s bénéficient encore de ce service. La *Child Poverty Action Group* exige que 700 000 écolier-e-s supplémentaires puissent immédiatement recevoir des repas scolaires. Faisant allusion à l'enfant affamé du Londres du XIXe siècle, décrit dans son célèbre roman par Charles Dickens, un des instituteurs interrogé par *The Guardian* constate sobrement : « *Oliver Twist* est de retour ».

Les pauvres : fondement de l'ordre néo-libéral

Avec 420 millions de producteurs et de consommateurs, les 27 pays de l'Union européenne abritent la puissance économique la plus considérable de la planète. En même temps celle-ci fracasse chaque année des millions de familles, jette dans l'angoisse et la misère des millions d'enfants, prive d'accès aux soins, d'accès à l'école, de sûreté personnelle, de travail, de dignité des millions de ses citoyen-ne-s et habitant-e-s de son territoire. Aujourd'hui

l'UE compte un peu plus de 31 millions de chômeurs-euses dits « structurels ». Angela Merkel parle de « *Sockel-Arbeitslosigkeit* ». Le terme est presque intraduisible. Au sens littéral, il signifie : « le chômage qui est au fondement (du système) ». Ses victimes sont les dizaines de millions d'êtres – souvent jeunes – qui ne trouveront ou ne retrouveront plus jamais de leur vie un travail régulier. La misère sociale et physique, la panique du lendemain, la perte du respect de soi, l'humiliation quotidienne, le désespoir sont leur lot. Ils constituent le « socle », le fondement de l'ordre néolibéral. La précarité croissante des emplois, la multiplication des CDD, la pression constante sur les salaires, la discrimination salariale entre les femmes et les hommes, la fiscalité organisée au profit des possédants, la disparité révoltante des revenus, les bonus indécentes des banquiers, la socialisation des pertes abyssales occasionnées par les prédateurs de la bourse, le luxe insultant et l'arrogance tranquille des super-riches sont silencieusement tolérés par la majorité des Européen-ne-s.

Un état de guerre permanent

Le premier Protocole additionnel aux Conventions de Genève de 1977 stipule : « Il est interdit d'ordonner qu'il n'y ait pas de survivants, d'en menacer l'adversaire ou de conduire les hostilités en fonction de cette décision ». Cette prescription s'adresse aux commandants des belligérants sur un champ de bataille. Mais on devrait l'appliquer de la même manière aux

oligarchies financières transcontinentales qui, chaque jour, ordonnent sur cette planète, qui va vivre et qui va mourir. L'impératif moral est au fondement de chacun-e de nous. Il emprunte sa formulation précise à la philosophie des Lumières telle qu'elle s'est codifiée dans la Déclaration universelle des droits de l'homme, aujourd'hui acceptée, du moins sur le papier, par tous les États membres de l'ONU : « Tous les êtres humains naissent libres et égaux en dignité et en droits. Ils sont doués de raison et de conscience et doivent agir les uns envers les autres dans un esprit de fraternité [...] Tout individu a droit à la vie, la liberté et à la sûreté de sa personne »⁷. Les nouveaux maîtres du monde ont horreur de ces droits. Ils les craignent comme le diable l'eau bénite. Pour les résistants-e-s, les révolutionnaires, par contre, ils constituent l'horizon de l'histoire humaine.

¹ Auteur de Destruction massive. Géopolitique de la faim, Coll. Point, Seuil, 2012.

² El País, 22 mai 2012.

³ UNICEF-Espagne, El impacto de la crisis en los niños, établi par rapport aux chiffres de 2011.

⁴ Ces chiffres sont pratiquement identiques à ceux constatés en Roumanie et en Bulgarie.

⁵ The Guardian, Half of teachers forced to feed pupils going hungry at home, 19 juin 2012.

⁶ Poverty in the UK, Oxfam, Rapport Policy and practice, Londres, juin 2012.

⁷ Articles 1 et 3 de la Déclaration universelle des droits de l'homme du 10 décembre 1948.

APPRENDRE À S'ALIMENTER



VIRGINIE STUDEMANN, CONSEILLÈRE MUNICIPALE,
PRÉSIDENTE DU PARTI SOCIALISTE VILLE DE GENÈVE

S'alimenter de manière équilibrée relève de l'hygiène de vie. Cet objectif de santé publique est soutenu par le travail de nombreuses collectivités locales dans leur action auprès des enfants et des jeunes, notamment au travers de la restauration dans les crèches et les écoles. La Ville n'est pas en reste avec le travail des diététiciennes en collaboration avec la fourchette verte, doublé de la volonté de favoriser les productions locales en garantissant chaque jour un produit labélisé «Genève-Terre d'avenir», et chaque mois, un menu local. Où en est-on aujourd'hui ?

Sur le plan scolaire, le programme d'étude romand intègre un programme spécifique sur la nutrition notamment à travers le projet «Senso5» qui favorise une éducation au monde alimentaire basée sur les 5 sens et le plaisir alimentaire. L'approche de la question de l'alimentation évolue donc mais il demeure des limites et des incohérences.

Limite de la cible

La plupart des efforts se concentrent sur les 0-12 ans et sur la restauration scolaire délaissant souvent la vie para-scolaire.

Mais surtout, les efforts se réduisent pour les jeunes de plus de 12 ans, à un âge essentiel de l'autonomie. Parfois même, les instances éducatives cèdent au besoin de plaire à des ados stigmatisés «amateurs de mal-bouffe». Limite également car la famille n'est pas incluse, alors qu'elle est pourtant le premier lieu de la culture alimentaire et culinaire.

Limites de moyens

Trois diététiciennes au Canton pour 79 établissements primaires (168 écoles), 20 Cycles d'orientation et 24 établissements au Post-obligatoire. Limite d'investissement dans les infrastructures et donc les conditions dans lesquelles les repas sont consommés : temps limité pour manger pour laisser la place aux suivants ; bruit dans les salles ; absence de salle adéquate dans de nombreux établissements secondaires.

Limite de cohérence

L'idée demeure dans le monde de l'éducation que le plaisir n'est pas dans une carotte crue. «Pour faire plaisir aux enfants», on multiplie les ventes de pâtisseries et de bonbons à la récréation dans les écoles primaires. Je me souviens encore d'un prix distribué à un tournoi de ping-pong organisé par une maison de quartier : des bons pour une chaîne de burger d'un oncle d'Amérique ! Conséquence : la diététique est une injonction quand le plaisir est la «mal-bouffe».

Limite de l'enseignement passif

L'apprentissage de l'alimentation se limite en grande partie à un enseignement théorique ou à la pratique de consommer ce

qui est proposé. Or, s'alimenter ce n'est pas que se nourrir, c'est aussi se procurer ses aliments. Il est urgent d'apprendre à faire : choisir ses produits, les préparer mais aussi apprendre à planter et à cultiver.

Limite de conscience

L'alimentation n'est pas qu'une question d'hygiène de vie individuelle. L'acte de s'alimenter s'inscrit dans une «chaîne alimentaire». En fonction de ce que l'on mange, on choisit : de faire vivre des exploitant-e-s agricoles en rémunérant leur travail à un juste prix, de favoriser une agriculture intensive ou une agriculture contractuelle de proximité ; de polluer ou d'enrichir les circuits courts ; de respecter nos ressources naturelles ou de les épuiser... Apprendre à s'alimenter doit permettre de se doter d'une conscience alimentaire. Cela nécessite d'apprendre la réalité de l'industrialisation de l'agriculture, des lobbys et des politiques agricoles et ce qu'est la souveraineté alimentaire. Cela dépasse largement les cours de nutrition, cela concerne l'histoire, la géographie, les sciences de la vie et de la terre, l'économie. C'est donc une question fondamentale de démocratie.

PRÉCARITÉ ET ALIMENTATION



NICOLAS ROGUET, DIÉTÉTICIEN

Thématiser l'alimentation dans le Causes Communes nous permet d'aborder ce sujet comme un révélateur des inégalités sociales et ce à plusieurs niveaux, que ce soit en matière de santé, de santé publique ou encore du corps comme marqueur social notamment. Lorsque l'on associe ces deux termes « alimentation » et « précarité », des images nous viennent immédiatement à l'esprit. Le Biafra, le Soudan, ces famines qui véhiculent des millions de morts et des clichés d'enfants cachectiques (souffrant d'une maigreur extrême), de Kwashiorkor (malnutrition protéino-énergétique) reconnaissable à leur abdomen gonflé comme un ballon de football. Ces images insoutenables sont encore aujourd'hui la triste réalité de certaines régions du monde. Nous allons nous intéresser plus particulièrement ici à la situation des pays dits « développés »

La faim persiste

Dans ces pays, les relations entre précarité et alimentation prennent d'autres formes que les pathologies susmentionnées. En effet, depuis le développement des filets sociaux (dont une grande partie est com-

posée par le secteur associatif), les gens ne meurent plus de faim. En effet, les « soupes populaires », les centres d'accueil, les épiceries permettent à une grande partie des personnes en situation de précarité de combler leurs besoins énergétiques. Il reste cependant un nombre non négligeable de personne en rupture presque totale qui ne combler pas leurs besoins énergétiques. Lors d'ateliers de sensibilisation à Quai 9, une personne me disait qu'elle n'avait pris de repas chaud depuis plus de 3 ans. Sa dentition était dans un tel état qu'elle ne pouvait plus manger d'aliments solides. Elle se nourrissait exclusivement de liquides et se trouvait manifestement dans un état de dénutrition avancée. Ce cas extrême démontre seulement qu'à Genève, il existe encore des personnes qui ne sont pas en mesure de pourvoir à leurs besoins énergétiques.

La malbouffe règne en maître

Il existe tout un pan de la population précarisée qui, à l'inverse de la population susmentionnée, consomme des surplus caloriques important qui peuvent conduire à long terme à une obésité, et donc de problèmes de santé (diabète, problèmes orthopédiques...) sans parler de discriminations sociales. Les dernières études démontrent une forte prévalence de l'obésité chez les personnes dont le statut social est en train de se dégrader. Ceci s'explique par plusieurs facteurs : la sédentarité, le manque d'éducation en matière d'alimentation, les comportements compulsifs (dus aux angoisses), le peu de moyen consacré à l'alimentation.

L'obésité, un problème de classe sociale

L'obésité est la grande épidémie non virale du 21^e siècle. Les stratégies de prévention mises en place sont intéressantes, mais il est très important d'aller plus loin afin de réduire notamment l'obésité des enfants, car un enfant obèse à 50% de chance de

devenir adulte obèse. Par ailleurs, il est urgent de cibler les quartiers où la précarité est la plus présente. Le nombre d'enfants obèses y est beaucoup plus élevé que dans les quartiers favorisés. Il faudrait s'assurer que tous les enfants ont accès aux cantines scolaires, que celles-ci soient labélisées « fourchette verte » afin que l'alimentation qui soit proposée aux enfants corresponde aux critères d'une alimentation équilibrée. L'ambition de sensibiliser les parents doit être aussi une fin en soi. En outre, il est primordial de mener une lutte acharnée contre la sédentarité, grand vecteur de malnutrition. Un programme de prévention en la matière a été mis en place par le canton de Genève, documents et actions à la clé. Nous ne pouvons que nous étonner de ne pas trouver des projets visant en priorité les populations précarisées ainsi que les personnes migrantes, qui peuvent aussi présenter des problèmes de santé en lien avec une alimentation déséquilibrée.

Nos corps : champs de batailles du capitalisme débridé

En plus d'être un des piliers les plus importants de la santé des individus, l'alimentation est un enjeu de société majeur pour nos sociétés, tant d'un point de vue de santé publique que de l'agriculture de proximité et de l'écologie. Pour nous, socialistes, il est important d'affirmer haut et fort que le droit à une alimentation saine et équilibrée est un droit fondamental. De plus, nous devons peser sur les différentes institutions pour que des mesures spécifiques soient adaptées en direction des populations les plus précarisées de la société genevoise. Et in fine, nous devons continuer à nous interroger sur les enjeux du corps dans la société et de lutter contre cette tyrannie du corps légitime, qui n'a de cesse de faire des victimes et qui est un promoteur privilégié de discriminations et de souffrances.

CONTRE LA SPÉCULATION SUR LES BIENS ALIMENTAIRES !



CARLO SOMMARUGA, CONSEILLER NATIONAL

Il y a une année exactement, les publications «Hold-up sur l'alimentation» du CETIM et de GRAIN et «Swiss Trading AG, la Suisse, le négoce et la malédiction des matières premières» de la Déclaration de Berne, par des approches factuelles, documentées et didactiques, faisaient éclater au grand jour les mécanismes de spoliation et d'exploitation des peuples du sud organisés par les multinationales actives dans le secteur des matières premières extractives et agricoles.

Ces publications ont largement contribué à une prise de conscience au sein de la population comme dans le monde politique, du rôle pervers de la Suisse et de Genève en particulier, tout particulièrement en raison de la fiscalité, dans la machinerie à engranger des profits mise en place par les multinationales du secteur des matières premières au détriment des femmes et des hommes, comme de l'environnement, des pays au riche sous-sol et aux terres fertiles.

Un conseil fédéral très libéral

La question du commerce des matières premières agricole a été régulièrement thématiquée par les parlementaires socialistes. Ainsi, interpellation, postulats et motions sont venues demander des clarifications ou action de la part du Conseil fédéral sur la spéculation sur les produits

alimentaires, le négoce de l'eau, la politique fiscale à l'égard des sociétés de trading, les prix de transfert, la transparence des transactions avec les Etats, le risque de blanchiment ou le dispositif lacunaire relatif à la mise en œuvre de sanction contre un Etat. Cela n'a pas ébranlé le Conseil fédéral qui s'est opposé à toutes mesures concrètes comme l'interdiction de placement des fonds de la prévoyance professionnelle dans des sociétés actives dans le landgrabbing.

Un parlement sous influence

La rapacité du secteur du négoce et de l'extraction mis à nu, ces secteurs sont rapidement sortis de leur discrétion habituelle pour investir le champ politique dans les cantons concernés mais aussi à Berne. C'est ainsi que sous couvert de dialogue avec les autorités, les multinationales et les traders se sont lancés dans un intense travail de lobby. Le GTSA¹, Glencore² et le GEM³, à tour de rôle se sont présentés à Berne et invité les parlementaires dans l'un des grands hôtels bernois, mais aussi, chose incroyable, dans l'une ou l'autre salle du parlement. Certain-e-s de leurs représentant-e-s se sont mis à arpenter la salle des pas perdus pour convaincre des élus bourgeois de constituer un groupe parlementaire pour la défense de ce secteur économique.

Le mythe de la régulation volontaire

La mise sous influence du parlement fédéral n'est que l'écho de ce qui se pratique discrètement depuis un certain temps déjà sur les autorités exécutives comme l'illustre la rencontre en septembre 2011 à Genève entre le GTSA et le Conseiller fédéral Schneider-Ammann organisée par... le Conseil d'Etat genevois lui-même. Une chose est certaine, les autorités cantonales et fédérales, derrière l'antienne

du prétendu risque pour l'emploi, n'entendent pas modifier le cadre législatif ou fiscal. L'insignifiance pathétique des recommandations conclusives du rapport de base du Conseil fédéral sur les matières premières n'en est que la dernière illustration en date. En effet, le Conseil fédéral y décline son créneau libéral prônant les bienfaits des lignes directrices volontaires auxquelles devraient se rallier les sociétés multinationales. Or, le modèle de la régulation volontaire est un échec patent au vu des multiples scandales sociaux, environnementaux et fiscaux. Les USA et l'Union européenne l'ont admis en adoptant progressivement des dispositions contraignantes.

La résistance s'organise

Dans le domaine des multinationales et singulièrement de celles actives dans le secteur des matières premières, les autorités helvétiques – comme pour le secret bancaire – n'entendent agir que lorsque la communauté internationale les y forcera quitte à passer par le psychodrame d'une menace d'inscription sur une liste noire.

La bataille pour la régulation nationale et internationale du commerce des matières premières, tout particulièrement agricoles, la lutte contre la spéculation, une juste fiscalité, ne fait que commencer. L'initiative de la jeunesse socialiste *Stop à la spéculation!* ou le Contre symposium sur les matières premières du 13 avril à Lausanne sont des étapes importantes.

LES POUBELLES QUI NOURRISSENT



COLINE DE SENARCLENS
CHARGÉE DE COMMUNICATION
PARTI SOCIALISTE VILLE DE GENÈVE

Pour des raisons d'hygiène, après une certaine date, les produits alimentaires ne peuvent plus être vendus alors qu'ils sont encore consommables. Durant l'entre deux, des individus ou des associations essaient de récupérer les vivres, qui sinon seraient incinérés. Certains distributeurs abîment leurs produits ou les souillent avec de la javel, pour éviter que leurs poubelles ne soient attractives, d'autres parviennent à trouver des solutions intelligentes pour se débarrasser de leur surplus sans les détruire.

L'histoire est cocasse. Un punk trouve un container plein de bouffe provenant d'un magasin Fine Food, dans une rue chic et passante à coté de ladite enseigne. Le gérant l'interpelle. Les client-e-s d'une illustre maison ne sauraient voir un marginal se servir dans une poubelle de produits qu'ils et elles consomment à prix fort, et cela ne fait pas une bonne publicité. Alors ils pactisent. Les habitant-e-s d'un squat genevois viendront désormais chercher journalièrement (six jours par semaine,

c'est une condition sine qua non) les invendus alimentaires dans un entrepôt, ce qui permettra au magasin d'économiser les frais logistiques du débarrasage et de l'incinération de ses excédents. Selon la consommation des client-e-s, dès ce jour, les squatteurs et les squatteuses bénéficieront d'une livraison journalière d'une quantité importante de nourriture. En fait, la quantité est trop importante, et ils se mettront d'accords avec deux autres maisons pour alterner les jours de cocagne. Le deal est toujours d'actualité et permet à quelques communautés de bien manger. En faisant preuve de beaucoup de bon sens et d'un peu de générosité, le magasin se débarrasse à bon frais des produits alimentaires toujours consommables mais invendables. Et permet à des gens fragilisés de profiter d'un approvisionnement régulier en nourriture.

La guerre des poubelles ?

L'association Partage est également un acteur de récupération alimentaire. Bien établie, elle bénéficie d'accords avec de grands distributeurs, des maraîchers et des restaurateurs pour récupérer des invendus et les redistribuer. Partage récupère les aliments, les conditionne parfois, et les redistribue à des institutions travaillant avec les plus fragilisés. Quand j'en parle au type qui m'a raconté l'histoire ci-avant, il se montre dubitatif. «Depuis que Partage récupère tout, on ne peut plus rien avoir chez de gros distributeurs et ça prend beaucoup plus de temps d'aller faire les

petits magasins indépendants.» Il y a donc désormais une concurrence dans la récupération. C'est positif d'un certain point de vue, cela montre que ces aliments sont valorisés. Mais malgré cela, une grande quantité de nourriture est toujours incinérée chaque jour...

Les poubelles de Cocagne

A l'heure où les enjeux alimentaires à Genève ne sont plus quantitatifs mais qualitatifs et où il est devenu presque impensable pour un consommateur et une consommatrice de trouver un rayon même partiellement vide chez un distributeur, il semble que le fait de jeter de la nourriture, malgré l'absurdité du procédé, ne freine pas nos habitudes de consommation et donc les modes d'approvisionnement des grands magasins. Finalement, heureusement que pour certain-e-s, cela représente une solution. On s'offusquera peut-être que les gens aillent chercher à manger dans les poubelles, mais on devrait plutôt s'offusquer du fait que nos poubelles ressemblent à des garde-manger, alors que la précarité oblige certain-e-s à recourir à cette solution.

FERME DE BUDÉ

www.ferme-de-bude.ch

La Ferme de Budé est une ferme urbaine en ville de Genève. Elle se trouve dans le quartier de Budé au Petit-Saconnex. En activité depuis le 18^e siècle, la ferme a su garder une activité agricole et commerciale en cohabitant avec l'urbanisation. Le marché à la ferme est ouvert trois fois par semaine depuis 1961.



La Proximité

Au marché, nous proposons des fruits, légumes, fromages, viandes et poissons de producteurs, éleveurs et pêcheurs de proximité. Nous privilégions la production biologique et les petits producteurs, les artisans de la région.

L'Emploi

Nous sommes plusieurs à travailler à la ferme. Entre le jardin, la préparation du marché, les livraisons, la vente au marché, l'encadrement des stagiaires, l'administratif etc, il y a du boulot. On apprend à gérer une petite entreprise. Des petites structures comme la notre permettent de proposer un travail diversifié dans une ambiance agréable.

Le Goût

Nos client-e-s sont satisfait-e-s lorsqu'ils ont du plaisir à cuisiner et à goûter un produit, c'est pourquoi nous faisons particulièrement attention à la qualité gustative des produits que nous vendons. Le goût c'est aussi la fraîcheur. C'est une priorité pour nous de proposer des produits fraîchement récoltés.

La transmission

« Madame, je vous conseille ces poivrons, ils sont particulièrement bon cette semaine, c'est Vincent, un petit producteur de Perly qui les produit en bio, ils ne sont pas gros mais délicieux ». Voilà le genre de phrase que l'on répète lors des marchés. Nous sommes tellement formatés à choisir les fruits et légumes beaux et calibrés que nous passons parfois à côté de petites merveilles sur les étals des marchés. Notre rôle est d'expliquer que tel ou tel produit est délicieux et produit dans de bonnes conditions.

CARASSO

www.carasso.ch

Carasso est une entreprise familiale active dans la torréfaction de café depuis 1866. L'implantation de notre société au cœur même de notre clientèle genevoise et romande, est garante de proximité, de disponibilité et de réactivité. Nous répondons à tous les segments tant en taille (de la petite échoppe au grand restaurant d'entreprise) qu'en diversité des besoins (du débit de café à l'emporté au restaurant étoilé).

Ambassades de l'image de la marque Carasso en Ville de Genève, nos boutiques proposent une grande variété de cafés pures origines ainsi que d'assemblages fraîchement torréfiés. C'est surtout le lieu où l'on prodigue un conseil personnalisé à nos clients.



La Proximité

Il ne demeure en Suisse Romande qu'un nombre restreint de torréfacteurs de cafés indépendants, une seule véritablement active dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration à Genève. Nous pouvons donc proposer des cafés dont nous sélectionnons l'origine et que nous torréfions à Genève.

La marque la plus évidente de notre politique de proximité est la présence de nos boutiques en Ville, lieu de découverte de l'univers Carasso.

L'Emploi

Nous prêtons en premier lieu une grande importance au recrutement, un choix réciproque de l'employeur et de l'employé. En effet, le désir et le plaisir que nos collaborateurs ont à travailler avec nous est un des fondamentaux de notre gestion des ressources humaines. Nous sommes également une entreprise formatrice dans le domaine de la torréfaction, métier rare qui s'enseigne à ce jour encore uniquement sous l'angle pratique. Nous encadrons également des apprentis employés de commerce et de vente au détail tout au long de leur cursus.

Le Goût

Nous n'imposons pas un goût, nous proposons un choix de cafés dont l'éventail est bien plus large que ce que l'on peut trouver dans la grande distribution. Nous ne dictons pas non plus de façon dogmatique la meilleure manière de boire son café. Au contraire, nous sommes en mesure d'offrir un café, une mouture et des conseils adaptés précisément à sa machine (cafetière, filtre, press ou espresso).

La Transmission

Carasso tient un discours toujours positif, rien ne sert de dénigrer la grande distribution ou le conditionnement industriel, il s'agit plutôt de faire découvrir aux clients ce que nous pouvons apporter en plus. Notre meilleur argument est le conseil, procurant une réelle valeur à un produit dont nous pouvons garantir la provenance sélectionnée par nos soins et dont nous maîtrisons la transformation de la fève à la tasse, ici à Genève.

BIBARIUM

www.bibarium.ch

Le Bibarium est une cave à vin spécialisée dans la vente de Bag In Box (B.I.B) de vins du terroir. Le concept de BIB allie écologie, accessibilité et qualité, puisque le Bibarium met un effort particulier à trouver des vins accessibles mais de haute qualité.



La Proximité

Pour le Bibarium, la proximité représente un concept triple : La proximité d'avec l'aire de production viticole des vins proposés ; la proximité géographique de notre clientèle (arcade au cœur de Plainpalais, et livraison en vélo) ; proximité affective avec nos client-e-s, rapport de confiance et dialectique sur la culture du vin.

L'Emploi

En tant que petite entreprise genevoise soucieuse des conditions sociales et de l'importance du cadre de travail, nous essayons de maintenir une dynamique reposant sur la confiance et les responsabilités pour chacun. Nous employons des jeunes en cours d'études ou récemment diplômé-e-s pour lequel-le-s nous arrangeons des horaires flexibles.

Par ailleurs, en raison du peu de moyens dont nous disposons, nous collaborons étroitement avec des services de retour et de réinsertion à l'emploi.

Le Goût

Il est clair que le domaine du vin repose en grande partie sur la dégustation, seul, en groupe, en professionnel ou en amateur. Pour nous, l'avantage principal des fontaines à vin que nous commercialisons est la possibilité d'avoir en permanence tous les vins ouverts et d'offrir à toutes et tous une dégustation avant achat.

Le rôle de sensibilisation que vous jouez auprès des consommateurs et consommatrices.

Les clients sont évidemment ravis de pouvoir déguster avant de repartir avec 3 ou 5 litres sous le bras... Mais la dégustation et les explications s'ouvrent sur un échange didactique autour des questions de terroir, de cépages, de vinifications, voire de politique du vin ! Nous essayons de sensibiliser la clientèle aux différents arômes présents dans le saint nectar, de leur montrer qu'elles en sont les caractéristiques gustatives et comment elles se manifestent.

Nous abordons avec nos clients, notamment les questions de la multiplicité des labels (bio, production intégrée, vin naturel, etc.) et du relatif flou qui les encadre. Nous essayons de montrer au client que l'étiquette et les labels présentés sont aussi, voire avant tout, des arguments de vente. Nous évoquons également le cas des concours, de leurs fonctionnements et des médailles insignifiantes qui y sont délivrées. Comme le dit un vigneron genevois : «des médailles, j'en met pas à mon chien ; j'en met pas à mes vins !».

MUFOOD

www.mu-food.ch

Mu Food est un restaurateur responsable qui se spécialise dans la fabrication de plats de saisons et biologiques. Ils ont participé au Congrès 2013 en tant que traiteur pour le plus grand plaisir des camarades.

La Proximité

Souhaitant promouvoir une agriculture de proximité (et ainsi éviter des circuits de distribution mondiaux qui nous paraissent absurdes) nous privilégions pour les produits frais, les partenariats avec de petits producteurs et coopératives de la région, n'étant pas nécessairement labélisés, mais travaillant sans traitements chimiques, de manière biodynamique ou pratiquant la reconversion de terrains (passer de culture intensive à une culture sans traitement). Connaître personnellement les personnes

(et de ce fait, l'amour apporté) cultivant les légumes, la terre dans laquelle poussent ces derniers nous paraît quelque chose d'essentiel.

L'Emploi

En plus de l'équipe de base 3 personnes, nous collaborons régulièrement avec différents organismes de réinsertion professionnelle, afin de permettre à des jeunes de découvrir les bases du métier de cuisinier ou à des personnes de redémarrer une activité professionnelle.

Le Goût

Le goût reste l'élément central de notre approche. Nous prêtons attention à proposer des menus équilibrés au niveau nutritif, nous souhaitons mettre en avant une alimentation sans-traitement, régionale, mais avant tout savoureuse.

Le rôle de sensibilisation

Au travers de notre activité nous mettons en avant les producteurs avec lesquels nous travaillons, leurs façons de travailler (biodynamie, etc.). Ceci contribue à faire (re)découvrir certains goûts, et surtout à mettre à mal le dogme selon lequel seule l'agriculture intensive permet d'avoir des produits d'un bel aspect et des rendements.

Nous essayons également de sensibiliser sur les aspects de nutrition. Par exemple, nous apportons des conseils en matière de régimes végétariens/végétaliens qui nécessitent de connaître les aliments non-animaux riches en protéines et ainsi s'assurer des apports correspondant aux besoins.



CULTURE & ALIMENTATION



SAMI KANAAN
CONSEILLER ADMINISTRATIF

«Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es», dit l'adage. Mais l'inverse est également vrai. Les germanophones, avec le philosophe Ludwig Feuerbach, ont d'ailleurs retourné l'expression: «Man ist, was man isst».

Un acte essentiel, donc à questionner

Nourrir, se nourrir est un acte symbolique. C'est aussi, et peut-être surtout, un acte social, qui s'inscrit dans une généalogie, elle-même souvent ancrée dans une région, une tradition. Se nourrir n'est pas anodin, c'est même un acte essentiel, biologiquement bien sûr, mais aussi dans ce qu'il recèle de liens, de partage, d'altérité et de participation à une identité collective. C'est enfin une pratique qui évolue au gré des tendances personnelles.

L'acte de manger occupe un important espace fonctionnel dans nos vies. Mais pas seulement, car nous mangeons bien entendu des aliments, mais aussi, et là encore peut-être surtout, des affects et des symboles. Evoquer le lien entre culture et alimentation revient donc à les explorer, les interroger, les mettre en perspectives, ou pourquoi pas, faire des aliments la matière première de l'art.

D'Arcimboldo au «fooding»

A sa manière, le peintre italien Giuseppe Arcimboldo exprimait ce lien entre ce que nous mangeons et notre identité, composant des portraits uniquement avec légumes, fruits et autres aliments.

Plus récemment, on peut se demander si le mouvement du «fooding» (contraction de «food» et «feeling»), qui entend rétablir le

plaisir de manger, mais aussi dépasser les barrières, les habitudes, les traditions et se consacrer à une exploration voulue comme sans limite, n'est pas une manière de déconstruire notre alimentation pour mieux lui faire dire autre chose. L'idée du «fooding» est d'aller à contre-courant d'une gastronomie (du grec «gaster», estomac, et «nomos», loi) considérée comme figée, pour mieux valoriser la créativité et s'affranchir des barrières formelles.

FOOD à l'Ariana

A Genève, j'ai été convaincu de soutenir dès le départ le projet d'exposition FOOD montée par Madame Adelina von Fürstenberg. Celle-ci s'est tenue en première mondiale de décembre 2012 à fin février 2013 à l'Ariana, musée suisse de la céramique et du verre appartenant à la Ville de Genève. La confrontation entre les collections de céramique et de verre du musée a résonné de manière passionnante avec la thématique complexe et les enjeux très actuels de l'alimentation dans le monde. La date d'ouverture choisie, juste avant les fêtes de fin d'année célébrant la société de consommation et les excès dans toute leur splendeur, a également été particulièrement riche de sens.

Magnifique succès populaire, surtout pour une exposition d'artistes contemporains, les œuvres venant des cinq continents auront su séduire, déranger, provoquer ou responsabiliser le public autour de questions fondamentales: conséquences du changement climatique, famines, empoisonnement des produits de l'agriculture, rapports à l'alimentation, répartition des ressources vitales, etc.

L'alimentation est politique

Les artistes d'aujourd'hui, quelle que soit leur pratique, relèvent très souvent le défi exigeant de croiser les disciplines et

les champs artistiques, pour délivrer leur message. Traversant et épinglant des problématiques socio-économiques, historiques ou culturelles au sens large du terme, les artistes exposés dans FOOD nous montrent bien que l'alimentation ne se résume pas à se sustenter mais recèle d'enjeux politiques importants pour notre avenir. Des questionnements abordés avec le recul de plusieurs siècles et mis en lumière par l'écrin des collections millénaires du Musée Ariana, sis au cœur des organisations internationales de Genève.

Le mouvement slow food (cf. article de Joseph Zisyadis dans ce numéro) l'a d'ailleurs bien compris, militant depuis près de 25 ans contre une standardisation des goûts, pour la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires et une consommation locale, responsable, attentive au plaisir de la table comme au respect de la biodiversité.

Milano 2015

Prolongeant cette réflexion, je souhaite que la Ville de Genève soit présente lors de l'exposition universelle Milano 2015 aux côtés de Zürich, Bâle, Berne et peut-être Lausanne, et dont le thème sera «Nourrir la planète, énergie pour la vie». Une nouvelle façon d'interroger nos pratiques alimentaires, à l'échelle de la planète, mais aussi d'affirmer que Genève, aujourd'hui importante place mondiale du négoce des matières premières, se doit d'être pionnière d'une vision écologiquement durable et socialement équitable de l'alimentation. Une vision par ailleurs partagée par l'ensemble des villes suisses, qui marquent ainsi la dimension urbaine progressiste de notre pays.

LINGUINE AUX ÉCREVISSES ROSES DU LÉMAN, TOMATES ROUGES ET COURGETTES VERTES.



LA RECETTE DE L'ALTERNATIVE
PAR THOMAS WENGER ET SYLVAIN THÉVOZ

Préparation :

Pour réaliser cette recette de l'Alternative, rendez-vous d'abord au marché bio de votre quartier pour choisir avec soin vos aliments. Les aliments rose-rouge-vert dont vous aurez besoin possèdent chacun leurs qualités intrinsèques, leur propre goût et texture. L'idée est de les mélanger entre eux afin de créer un succulent plat avec des saveurs nouvelles et alternatives.

Faites revenir un oignon sèchement haché dans un peu d'huile d'olive. Choisissez deux courgettes bien vertes, une plus mûre que l'autre. Évitez celles trop molles ou trop droites. Epluchez-les, détaillez-les en fines rondelles et ajoutez-les à l'oignon.

Prenez la grappe de 7 tomates rouges foncées. Attention, elles ont parfois tendance à se détacher à l'insu de leur plein gré. Il faut les maintenir ensemble sur la planche pour les couper en quatre. Lors de la coupe, ne pas être trop gauche, les sept tomates doivent pouvoir se mélanger aux autres ingrédients sans heurts. Ajoutez les tomates aux courgettes, surveillez la température qui peut rapidement monter. Attention aux projections. Mettez des gants si nécessaire. En cas d'étincelles trop vives, baissez immédiatement le feu et séparez la tomate la plus rouge de la courgette la plus verte sans plus attendre. Pendant que

tout cela mijote à feu et à sang, choisissez de grandes et belles-beaux écrevisses roses que vous aurez pris soin d'échauffer auparavant dans une caucous-minute. La tentation peut être forte de n'en prendre que 2 voire 3. Notre conseil de la base : en prendre 4, pour bien représenter les différentes variétés de saison. Les convives pourront toujours faire le tri après le premier tour de cuisson. Si, par inadvertance, un crabe se trouvait dans le panier, prudence il peut pincer.



Ajoutez les écrevisses roses aux courgettes vertes et tomates rouges. Attention, ce moment de la recette est particulièrement périlleux ! Touillez délicatement afin que les aliments se mélangent doucement dans un carrousel de saveurs alternatives. Goûtez prudemment, si le plat manque de sel, ce qui serait pour le moins étonnant, ajoutez-en une pincée avec un peu de poudre (pas dans les yeux) de bicarbonate pour souder. Poivrez et pimentez généreusement. Le temps des plats fades est révolu.

Faites revenir le tout environ 10 minutes à feu doux. Cuire les linguine al dente. Placez les écrevisses, courgettes et tomates sur les linguine. Râpez un peu de fromage pas trop vache. Servez bien chaud et bien gratiné.

Boissons:

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons une bouteille de rosé. Le vin rosé peut parfois être trop souple, il est préférable d'en choisir un corsé ayant du caractère et une belle robe. Optez, si vous le sentez, pour du vin rouge. Le choix peut être difficile tellement les arômes sont parfois différents. Pour un vin tannique et long en bouche, un assemblage fera parfaitement l'affaire. Enfin si vous ne buvez pas d'alcool, vous pouvez accompagner le repas d'un thé menthe bio aux graines de soja favorisant la digestion et le bien être (attention l'abus de chlorophylle fait baisser la vigilance)

Petit conseil : si vous êtes végétarien-ne, la tentation peut être forte d'écarter les écrevisses de la recette. Ce serait vraiment de très très très très mauvais goût.

Grand conseil: la recette rose-rouge-verte forme une excellente alternative à des recettes précuites, réchauffées carbonisées ou insipides. Si vous avez l'impression d'avaler les mêmes salades depuis des années sans aucun résultat sur votre qualité de vie, changez d'alimentation et passez à la recette de l'Alternative. A consommer sans aucune modération dès octobre !

POUR 4 PERSONNES

Ingrédient-e-s :

4 écrevisses du Léman
1 grappe de 7 tomates
2 courgettes
500 grammes de linguine
30 grammes de fromage pas trop vache



MISE-EN-BOUCHE

Sylvain Thévoz
Tom Tirabosco

ENTRÉES

Isabelle Brunier
Sandrine Salerno

PLAT PRINCIPAL

Claude Mudry, Patricia Riedweg - *Jardins de Cocagne*
Ninian van Blyenburg
Virginie Studemann
René Longet
Alexandre Mariéthoz et Andrea Arezina - *Solidar Suisse*

PLAT DE RÉSISTANCE

Sandrine Salerno
Caroline Marti - *Jeunesse socialiste genevoise*
Josef Zysiadis
Natacha Porcher - *Les Mangeurs*
Gilles Labarthe - *Datas*
Melik Özden - *Cetim*
Jean Ziegler

ALCOOLS FORTS

Virginie Studemann
Nicolas Roguet
Carlo Sommaruga

DESSERTS

Coline de Senarclens
Quatres acteurs d'alimentation de proximité
Sami Kanann

MIGNARDISES

Thomas Wenger et Sylvain Thévoz



LE GRAND MENU

CAUSES
COMMUNES

