

COMPTE-RENDU des GROUPEs de TRAVAIL THÉMATIQUES - 1^{ère} session du 5 au 13 avril 2022



 Contributeurs :

Agriculture 5 avril	Filières 7 avril	Communication 12 avril	Restauration Hors Domicile 13 avril
BABEL Marc - Collectif Agroparc BAISAMY Jean-David - CASMB BARBIER Claude - Mairie Viry BAUD Sébastien - Exploitant agricole Mairie Beaumont CHAMOT François - Comité des Agriculteurs du Genevois DES DIGUERES - Fromagerie Bouchet DODE Florence - Mairie Archamps DUNAND Matthieu - Collectif Agroparc DURET Pierre - Mairie St-Julien / CMD CCG FONTAINE Marie - Future exploitante agricole GUILLAND Emmanuel – Exploitant / Comité des Agriculteurs du Genevois LAFOND Rémi - Mairie de Jonzier-Epagny LAKS Nicolas - Mairie de Beaumont MERMIN Michel - CCG / Mairie de Jonzier-Epagny MORARD Jonathan - Exploitant agricole PISSARD Vincent - Mairie Collonges Sous Salève RODIER Nolwenn - Mairie Archamps SECRET Michèle - Mairie Viry TREMBLET Maurice - Exploitant agricole	CATRY Benoît - Laiteries Réunies de Genève CHAMOT François - Comité des Agriculteurs du Genevois DODE Florence - Mairie Archamps GROB Grégory - Exploitant agricole / CASMB GUEGAN Marjorie - ADABio GUILLAND Emmanuel - Exploitant / Comité des Agriculteurs du Genevois GUILLET Elise - CEM TEC LAFOND Rémi - Mairie de Jonzier-Epagny MAISONIAC Nathalie - MED MURAZ Christelle - CEM TEC PISSARD Vincent - Mairie Collonges sous Salève PERREARD Damien - Fermiers Savoyards RODIER Nolwenn - Mairie Archamps SECRET Michèle - Mairie Viry	BABEL Marc - Collectif Agroparc BAISAMY Jean-David - CASMB BAUDET Maryse - Mairie d'Archamps BAUDET Virginie - EARL l'Aquitaine / Comité des Agriculteurs du Genevois CHAMOT François - Comité des Agriculteurs du Genevois DELAUNAY Gaëlle - CEM TEC DODE Florence - Mairie Archamps GUILLAND Emmanuel – Exploitant / Comité des Agriculteurs du Genevois HUDRY Aurélie - Future exploitante agricole LAKS Nicolas - Mairie de Beaumont MERMIN Michel - CCG / Mairie de Jonzier-Epagny MURAZ Christelle - CEM TEC PISSARD Vincent - Mairie Collonges sous Salève RAMAULLY Sandra - OT des Monts de Genève RODIER Nolwenn - Mairie d'Archamps ROSSAT-MIGNOD Isabelle - Mairie St-Julien SECRET Lucas - Exploitant SECRET Michèle - Mairie Viry STUDER Sandra - U express	ANDRILLON Julien - Leztröy BAUDET Frédéric - EARL l'Aquitaine Abattoir de Bellegarde BAISAMY Jean-David - CASMB CACOUAULT Christine - Mairie Collonges ss Salève CHAMOT François - Comité des Agriculteurs du Genevois LARUELLE Philippe - 1001 Repas DODE Florence - Mairie Archamps DUBOIS Eric - Fromagerie Masson EXCOFFIER Béatrice - PÉRISCOLAIRE - Chevrier FONT Sylvain - Lycée M ^{me} Staël GUILLAND Emmanuel - Exploitant / Comité des Agriculteurs du Genevois LAKS Nicolas - Mairie Beaumont MERMIN Michel - CCG / Mairie de Jonzier-Epagny RODIER Nolwenn - Mairie Archamps SECRET Michèle - Mairie Viry SELEK Nicolas - Lycée M ^{me} Staël TURPIN Aline - Restaurant scolaire Viry USSON Benjamin – Exploitant / Comité des Agriculteurs du Genevois VINCENT Carole - Mairie Neydens

Animateurs : CCG : MERMIN Michel, PELTAN Aurélien, BUFFET Nathalie, BESOMBES Vincent

CASMB : CHESNEY Christelle, COSME Julien



OBJECTIF des groupes : IDENTIFIER des ENJEUX PARTAGÉS pour CO-CONSTRUIRE une STRATÉGIE TERRITORIALE DÉFINIE et PORTÉE par L'ENSEMBLE des ACTEURS.

Organisation :

- Identification des enjeux : Temps d'échange en petits groupes sur 3 questions en lien avec la thématique traitée
- Synthèse des enjeux identifiés par petits groupes
- Hiérarchisation de ces enjeux. Positionnement des participants sur chacun d'entre eux en indiquant s'il le juge : *Essentiel - Utile mais non essentiel - Inutile ou pas réalisable - Sans avis*



RESTITUTION :

Pour chaque groupe, vous trouverez, par question, les propositions indiquées comme essentielles par la majorité des participants en précisant pour chacune :

(1) **Proportion "essentiel"** : La proportion de participants ayant jugé la proposition essentielle



(2) **Domaine(s) concerné(s)** : Le(s) domaine(s) principal(aux) concerné(s) par la proposition



Economique : Attractivité économique de l'activité agricole, structuration et consolidation des filières, rapprochement de l'offre et de la demande, ...

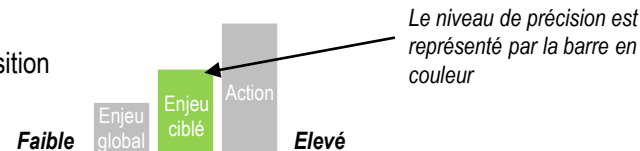


Environnemental : Pratiques respectueuses de l'environnement, préservation des espaces agricoles, ...



Social : Education alimentaire, création de liens, valorisation du patrimoine, lutte contre la précarité, ...

(3) **Niveau de précision** : Le niveau de précision de la proposition



A noter

Le Projet Alimentaire Territorial doit couvrir ces 3 domaines.

Les propositions ont été rattachées à l'un ou plusieurs d'entre eux. Elles seront approfondies et croisées de nouveau dans les groupes transversaux.

Les propositions ayant été listées plusieurs fois dans différents groupes thématiques ou questions apparaissent en **grisé**.

La liste exhaustive des propositions est fournie en annexe.

ABRÉVIATIONS

RHD : Restauration Hors Domicile
CCG : Communauté de Communes du Genevois
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

Contribuer au maintien et au développement de l'agriculture nourricière

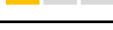
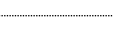
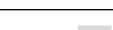
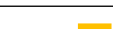
Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants <i>(n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)</i>	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 1 Comment maintenir une agriculture dynamique sur le territoire ?	▪ Préserver les terres agricoles (n°1)			
	▪ Permettre une meilleure rémunération des agriculteurs (n°2)			
	▪ Mettre en place un accompagnement à l'installation (n°3)			
	▪ Faciliter l'accès au logement (n°4)			
	• Permettre l'accès à un logement lors des reprises d'activité agricole (n°11)			
	▪ Anticiper les départs à la retraite pour faciliter la reprise (transmission ou installation) (n°7)			
	• Répertorier les cédants (n°6)			
	• Pour les exploitations non transmissibles, s'appuyer sur un Comité Local à l'Installation et Foncier pour favoriser le maraîchage en permettant le partage du foncier (n°8)			
	▪ Donner une meilleure image de l'agriculture et de la ruralité (n°10)			
	• Créer des liens avec les établissements scolaires pour faire connaître et valoriser le métier d'agriculteur (n°9)			
Question 2 Comment adapter la production pour répondre à la demande des consommateurs ?	▪ S'appuyer sur le Schéma des structures départementales pour réguler le foncier des exploitations (n°12)			
	▪ Développer l'accès aux produits locaux des habitants (n°2)			
	• Développer les points de vente de proximité des produits locaux (n°3 & 10)			
	▪ Diversifier les productions locales (pour la consommation humaine et animale) (n°4)			
	• Accompagner des agriculteurs dans la diversification de leurs productions (aide, formation, ...) pour répondre aux différents débouchés (n°9)			
	▪ Sensibiliser les consommateurs sur le coût pour avoir des produits de meilleure qualité (nécessité de payer plus pour avoir des produits de qualité) (n°5)			
	▪ Valoriser les produits locaux en communiquant sur ces derniers (n°6)			
	▪ Développer la présence de produits locaux dans les cantines scolaires (n°7)			
	▪ Accompagner les agriculteurs vers la labellisation (HVE, Bio, Suisse Garantie, ...) pour valoriser la qualité des produits locaux (n°8)			

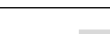
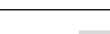
Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants (n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 3 Comment assurer la viabilité économique de l'agriculture à l'horizon 2050 tout en répondant aux enjeux environnementaux ?	Conserver les terres agricoles / Faire de l'agriculture un levier pour préserver les terres (n°1-2)			
	Communiquer sur les actions vertueuses mises en place par les agriculteurs (n°4)			
	- Développer des solutions alternatives pour plus de résilience face aux enjeux environnementaux (n°5-13) - Développer la polyculture élevage (n°3) - Adapter les variétés des cultures pérennes (n°6)			
	Lutter contre le gaspillage alimentaire (n°8)			
	- Développer l'accès et les modalités d'accès à la ressource en eau (eau potable, eau pluviale, ...) (n°9) - Améliorer, développer le stockage de l'eau (irrigation, abreuvement des animaux, ...) (n°18)			
	- Améliorer les pratiques agro-écologiques (n°14) - Accompagner les exploitations vers le Bio et HVE (n°7) - Optimiser l'utilisation des intrants en favorisant le cycle naturel (n°10) - Développer les pratiques agro-écologiques (raisonnées) pour permettre une labellisation (n°15) - Profiter de la reprise de l'exploitation pour changer les pratiques (n°14) - Développer la plantation de haies (n°12)			
	Permettre de répercuter les coûts de production plus importants sur le prix des produits (n°16)			
	Eviter le morcellement du foncier agricole (n°11)			
	Renforcer l'accompagnement des agriculteurs par les collectivités pour permettre leur développement économique (comme les autres activités économiques) (n°17)			



GROUPE FILIERES

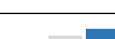
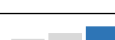
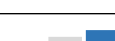
Structurer & dynamiser les filières pour développer l'alimentation locale pour tous

Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants (n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 1 Comment rendre la production agricole plus autonome ?	▪ Dynamiser la filière d'approvisionnement en protéines végétales pour l'alimentation animale (n°1)			
	• Développer les cultures riches en protéines destinées à l'alimentation animale (luzerne, soja, ...) (n°5)			
	• Communiquer sur l'origine des protéines végétales servant à l'alimentation animale tout au long de la filière (n°6)			
	▪ Valoriser les engrais issus de l'élevage (n°2)			
	▪ Améliorer l'accès à l'eau de pluie ou de ruissellement pour l'activité agricole (n°3)			
	▪ Favoriser des cultures peu exigeantes en eau (n°4)			
	▪ Développer les filières à forte valeur ajoutée comme le fromage et le blé (minoteries sur le territoire) (n°7)			
Question 2 Comment mettre les filières à contribution pour renforcer les circuits courts existants ou créer de nouveaux débouchés pour les productions locales ?	▪ Répertorier les lieux de vente directe, leurs produits, leurs modalités de fonctionnement (horaires, gamme, prix, ...) (n°1)			
	▪ Communiquer sur les prix de revient des produits commercialisés dans les GMS (n°2)			
	▪ Travailler sur le problème du manque de main d'œuvre (n°3)			
	▪ Développer de nouveaux lieux de vente de produits locaux (n°4)			
	▪ Développer le volume de production sur certaines filières comme les fruits et légumes (n°5)			
	▪ S'organiser en filières pour mieux répondre à la demande des GMS et négocier (n°6)			
	▪ Aider les agriculteurs à référencer leurs produits dans les GMS (n°7)			
	▪ Développer des structures logistiques pour éviter que cela repose sur les producteurs (n°8)			

Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants <i>(n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)</i>	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 3 Comment améliorer l'accès de tous les habitants aux produits locaux et faciliter leur achat ?	▪ Accompagner l'investissement lié à la transformation des produits sur place <i>(n°1)</i>			
	▪ Travailler sur le contenu des assiettes dans la RHD en s'appuyant sur les filières locales <i>(n°2)</i>			
	▪ Mettre à disposition ou favoriser l'implantation des espaces de vente de produits locaux par les collectivités <i>(n°3)</i>			
	▪ Mettre en place des actions de sensibilisation dans les écoles sur l'importance de l'alimentation sur la santé, l'environnement, ... <i>(n°4)</i>			
	▪ Répondre au besoin en main d'œuvre pour la vente des produits locaux (recrutement, logement, ...) <i>(n°5)</i>			
	▪ Communiquer sur les lieux de vente <i>(n°6-8-11)</i>			
	• Communiquer sur les lieux de vente dans les supports de communication des collectivités <i>(n°6)</i>			
	• Développer une signalétique pour identifier les producteurs locaux sur tous les lieux de vente (GMS, marchés, ...) <i>(n°8)</i>			
	• Etablir et diffuser une cartographie de tous les lieux de vente de produits locaux <i>(n°11)</i>			
	▪ Travailler et communiquer (multimédia) sur le gaspillage alimentaire <i>(n°7)</i>			
	▪ Favoriser et améliorer l'accès des producteurs locaux aux marchés communaux <i>(n°9)</i>			
	▪ Diversifier et développer les canaux de distribution des produits locaux (casiers, distributeurs, drive, magasins de producteurs, ...) <i>(n°10)</i>			
	▪ Accompagner les agriculteurs pour répondre aux normes RHD <i>(n°12)</i>			



Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants (n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 1 Comment faciliter la cohabitation entre agriculteurs et habitants ?	▪ Communiquer sur les pratiques et le métier d'agriculteur (n°2)			
	• Développer une actualité agricole sur les panneaux d'affichage des communes (période d'épandage, de fenaison, ...) (n°1)			
	• Sensibiliser les habitants grâce aux journaux communaux harmonisés à l'échelle de la CCG (n°5)			
	• Proposer des rencontres avec les agriculteurs (fermes ouvertes, ...) (n°8)			
	• Utiliser les engins agricoles comme support de communication pour expliquer à quoi ils servent (épandage, fenaison,) (n°12)			
	▪ Communiquer sur la conduite à tenir pour respecter les espaces agricoles (n°6)			
	• Sensibiliser les scolaires sur la nécessité de respecter les surfaces agricoles (problèmes du piétinement de l'herbe, des déchets, des déjections canines, ...) (n°3)			
	• Sensibiliser les citoyens sur les risques de maladies liées aux déjections canines et aux déchets (n°4)			
	• Communiquer auprès de la filière canine (vétérinaires, toiletteurs, SPA, ...) pour qu'elle relaie l'information auprès des propriétaires de chien (n°7)			
	• Créer une signalétique pour identifier les espaces agricoles (les distinguer des autres espaces naturels) (n°10)			
Question 2 Comment valoriser l'agriculture et les produits locaux ?	▪ Réduire les déchets et emballages à usage unique (n°9)			
	▪ Valoriser les exploitations du territoire en proposant des produits locaux à chaque manifestation ou évènement public (n°1)			
	▪ Promouvoir les produits locaux au travers des restaurateurs (RHD, restaurant, food-truck, ...) et des nutritionnistes (n°2)			
	▪ Recenser les producteurs, les produits locaux, les modes de distribution et les horaires de vente (n°3)			
	▪ Développer une éducation alimentaire pour l'ensemble des citoyens (n°4)			
	▪ Multiplier les points de vente de producteurs pour faciliter l'achat des produits locaux (n°5)			
	▪ Sensibiliser la population grâce à des fermes pédagogiques ou des fermes ouvertes (n°6)			

Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants <i>(n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)</i>	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 2 <i>suite</i> Comment valoriser l'agriculture et les produits locaux ?	▪ Communiquer sur la saisonnalité des produits locaux et leur disponibilité <i>(n°7)</i>			
	▪ Développer une communication harmonisée à l'échelle de la CCG pour valoriser les produits locaux <i>(n°8)</i>			
	▪ Identifier les produits locaux dans les GMS <i>(n°9)</i>			
	▪ Mettre en valeur les produits sous signe de qualité dans les rayons des magasins <i>(n°10)</i>			
	▪ Réinventer une logistique pour la distribution des produits locaux, y compris pour les petites quantités (bureau centralisateur, mutualisation) <i>(n°11)</i>			
	▪ Demander aux traiteurs de travailler avec les produits locaux (lors des commandes des collectivités) <i>(n°12)</i>			
	▪ Faire connaître les métiers de l'agriculture au travers d'événements (ex : journées des professionnels) <i>(n°13)</i>			
	▪ Rechercher à coupler au maximum la production locale aux labels existants, sans en créer d'autres <i>(n°14)</i>			
Question 3 Comment faire évoluer la consommation des habitants vers plus de produits locaux et de qualité ?	▪ Apprendre à cuisiner les produits locaux et de saison (création d'ateliers de cuisine, ...) <i>(n°1-4-14)</i>			
	▪ Développer les produits locaux dans les cantines <i>(n°2)</i>			
	▪ Développer des projets d'établissement sur la thématique de l'alimentation en impliquant les enseignants, les cuisiniers et le personnel de cantine <i>(n°3)</i>			
	▪ Communiquer sur les effets positifs à consommer local sur la santé, l'environnement, ... <i>(n°5-6)</i>			
	▪ Valoriser les produits déclassés ou peu consommés <i>(n°7)</i>			
	▪ Travailler avec les restaurateurs (y compris restauration rapide) pour valoriser les produits locaux <i>(n°8-12)</i>			
	▪ Sensibiliser les citoyens sur le lien qui existe entre fréquence d'achat, gaspillage et budget alimentaire <i>(n°9)</i>			
	▪ Informer sur les différentes dates de péremption pour éviter le gaspillage (DLC, DDM, ...) <i>(n°10)</i>			
	▪ Communiquer sur l'importance d'éviter les produits transformés pour la santé <i>(n°11)</i>			
	▪ Développer la traçabilité des produits locaux dans les GMS <i>(n°13)</i>			
	▪ Inciter à manger des produits de qualité (viande, ...) <i>(n°15)</i>			
	▪ Organiser des événements type semaine du local, défis, ... <i>(n°16)</i>			

Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants (n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 1 Comment faire en sorte que les producteurs locaux puissent répondre aux obligations de la loi EGalim ?	▪ Privilégier les produits de saison dans les achats de la RHD (n°1)			
	▪ Référencer les producteurs, type de productions, volumes, délais de livraison sur la CCG (n°2)			
	▪ Recenser et communiquer sur les besoins de la RHD (quantité, type de produits) pour anticiper les commandes (n°3-6)			
	▪ Garantir une alimentation de qualité toute l'année (régularité dans la qualité) (n°4)			
	▪ Permettre une juste rémunération des produits locaux lors de l'approvisionnement de la RHD (n°5)			
	▪ Valoriser l'origine et la qualité des produits auprès des consommateurs de la RHD (n°7)			
	▪ Mettre en place des critères permettant de privilégier les produits locaux dans les marchés publics (n°8)			
	▪ Développer un groupement d'achat à l'échelle du territoire avec un accompagnement de la CCG (n°9)			
	▪ Recenser les obligations des différents restaurants collectifs (n°10)			
Question 2 Comment développer des filières locales d'approvisionnement de la RHD ?	▪ Référencer les producteurs locaux pour qu'ils soient connus des gestionnaires de la RHD (n°1)			
	▪ Sensibiliser les parents d'élèves sur la nécessité de payer le juste prix pour des produits et un service de meilleure qualité (n°2)			
	▪ Dans les cantines scolaires, graduer le prix des repas en fonction du quotient familial (n°3)			
	▪ Augmenter le prix d'achat des produits par la RHD pour améliorer la rémunération des producteurs (n°4)			
	▪ Demander une traçabilité des produits auprès des grossistes pour avoir des produits locaux (n°5)			
	▪ Permettre l'écoulement des produits non normés, déclassés, hors calibrage en RHD (n°6-7)			
	▪ Travailler sur la logistique pour un approvisionnement local (n°8)			
	• Créer une ou des plateforme(s) de stockage, point(s) de collecte mutualisé(s) sur le territoire (n°9)			
	▪ Permettre à la RHD d'avoir une plus grande liberté d'approvisionnement (y compris sur les prix) pour pouvoir se fournir plus facilement auprès des producteurs locaux (n°10)			

Question posée	Proposition jugée comme essentielle par la majorité des participants <i>(n° dans la liste détaillée des propositions en annexe)</i>	Proportion "essentiel" (1)	Domaine(s) concerné(s) (2)	Niveau de précision (3)
Question 3 Comment accompagner davantage la RHD pour intégrer des produits durables, de qualité et locaux ?	▪ Valoriser et labelliser les produits locaux dans la RHD <i>(n°1)</i>			
	▪ Identifier les producteurs locaux et leurs volumes de production <i>(n°2)</i>			
	▪ Sensibiliser les scolaires sur le gaspillage <i>(n°3)</i>			
	▪ Valoriser le travail des producteurs, des cuisiniers <i>(n°4)</i>		 	
	▪ Communiquer sur le fait que la santé et la protection de l'environnement passent aussi par l'assiette, faire le lien entre coût et qualité <i>(n°5)</i>		 	
	▪ Sensibiliser les parents sur le contenu des assiettes de leurs enfants dans les cantines <i>(n°6)</i>			
	▪ Moduler la tarification du prix du repas en cantine en fonction de la rémunération des familles pour valoriser les produits locaux <i>(n°7)</i>		 	
	▪ Développer le goût des enfants aux produits locaux <i>(n°9)</i>		 	
	• Développer les animations scolaires sur l'éveil au goût, l'équilibre alimentaire, le gaspillage alimentaire (ex : mettre en place une semaine/année du goût avec des produits locaux) <i>(n°8)</i>			
	▪ Développer des supports de communication sur les produits locaux dans les cantines <i>(n°10)</i>		 	
	▪ Accompagner les producteurs pour les agréments sanitaires et la mise en relation avec la RHD <i>(n°11)</i>			
	▪ Travailler sur le financement des repas (qui ? collectivités, clients, parents ...) <i>(n°12)</i>		 	
	▪ Améliorer la valorisation des déchets liés à l'alimentation à l'échelle de la CCG <i>(n°13)</i>		 	

LISTE DETAILLEE des PROPOSITIONS des PARTICIPANTS

par GROUPE et par QUESTION



GROUPE AGRICULTURE

Contribuer au maintien et au développement de l'agriculture nourricière

■ Question 1 : Comment maintenir une agriculture dynamique sur le territoire ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Sanctuariser les terres agricoles	16	0	0	1
2	Permettre une meilleure rémunération des agriculteurs	16	1	0	0
3	Développer l'accompagnement à l'installation (coût du foncier trop élevé)	16	0	1	0
4	Faciliter l'accès au logement	16	0	1	0
5	L'agriculture ne doit pas être la variable modifiable du développement économique	15	0	1	1
6	Répertorier les cédants	14	2	0	1
7	Anticiper le départ à la retraite pour faciliter la reprise	14	0	0	3
8	Sur les EA non transmissibles, un CLIF pour le partage du foncier notamment en maraîchage	14	1	2	0
9	Politique de rapprochement entre la formation et les agriculteurs	11	2	1	3
10	Donner une meilleure image de l'agriculture et de la ruralité	11	3	2	1
11	Négocier un logement lors des reprises d'activité agricole	11	3	2	1
12	Schéma des structures départementales peut réguler le foncier	9	2	2	4
13	Problème de pérennité des exploitations, aller vers des structures à taille humaine	8	4	2	3
14	Parking en souterrain (pas en surface sur des terres agricoles)	8	1	2	6
15	Se rapprocher de la SAFER pour conserver les terres agricoles et éviter leur conversion en centres équestres	8	2	4	3
16	Installation rendue parfois difficile à cause d'une méconnaissance des élus	6	3	2	6
17	La CC peut acheter le foncier qui se libère pour le proposer à des porteurs de projets agricoles (avec obligation de maintenir l'activité agricole sur ces surfaces)	5	7	2	3
18	Proposer des logements intergénérationnels	4	8	1	4
19	Chercher des porteurs hors secteur	3	4	6	4
20	Faut-il communaliser l'agriculture ?	3	5	6	3

■ Question 2 : Comment adapter la production pour répondre à la demande des consommateurs ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Développer les filières locales	15	0	0	0
2	Développer l'accès aux produits locaux des habitants	14	1	0	0
3	Mettre à disposition des producteurs des locaux de vente	14	1	0	0
4	Diversifier les nouveaux produits : protéines locales pour les animaux, lentilles, ...	13	1	0	2
5	Sensibiliser, éduquer : Accepter d'être solidaires, de payer plus pour des meilleurs produits	13	1	1	1
6	Communiquer sur les produits locaux	12	1	0	1
7	Inciter les écoles à consommer des produits locaux	12	3	0	1
8	Labellisation pour valoriser la qualité des produits (Suisse Garantie, HVE, Bio, ...)	10	2	1	2
9	Développer l'accompagnement des agriculteurs suivant les différents débouchés	9	5	0	2
10	Multiplier les points de vente de proximité qui inspirent confiance	8	2	0	4
11	Valorisation des paysages non mécanisables avec l'élevage	8	4	2	2
12	Sensibiliser sur la saisonnalité des produits	8	2	5	1
13	Diversifier les produits proposés, pas forcément au sein d'une exploitation, mais aller vers des regroupements de producteurs pour la vente des produits	7	3	0	5
14	Faciliter l'embauche de salariés agricoles pour permettre la diversification des productions (chronophage)	6	4	5	1
15	Aller vers une consommation de viande plus raisonnée	4	4	6	1
16	Capter la richesse grâce à une monnaie locale	2	4	4	4

■ **Question 3** : Comment assurer la viabilité économique de l'agriculture à l'horizon 2050 tout en répondant aux enjeux environnementaux ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Faire de l'agriculture un levier pour la préservation des terres	16	0	0	0
2	Ne pas grignoter les terres agricoles	16	0	0	0
3	Développer la polyculture-élevage pour s'adapter au changement climatique	15	0	0	0
4	Communiquer sur les actions vertueuses mises en place par l'agriculture (O champs paysans)	13	1	1	1
5	Développer les solutions alternatives	12	2	0	0
6	Adapter les variétés pour les cultures pérennes	12	2	0	2
7	Accompagner les exploitations vers le Bio et HVE	12	1	1	1
8	Lutter contre le gaspillage alimentaire	12	2	1	1
9	Développer l'accès et les modalités d'accès à la ressource en eau (eau potable, retenue d'eau)	11	4	1	0
10	Optimiser l'utilisation des intrants	11	1	0	1
11	Eviter le morcellement foncier des exploitations	11	1	1	3
12	Replanter des haies	11	1	0	0
13	Adapter les pratiques culturales par rapport à l'environnement	11	1	1	1
14	Améliorer les pratiques agro-écologiques, baisse des intrants et retour au cycle naturel / Profiter de la transmission pour changer les méthodes	11	3	2	0
15	Développer les pratiques raisonnées pour la labellisation	11	1	3	1
16	Pouvoir répercuter les coûts de production plus importants sur le prix des produits	10	1	0	2
17	Renforcer l'accompagnement des agriculteurs par les collectivités (comme elles le font pour les autres activités économiques)	10	2	3	1



GROUPE FILERES

Structurer & dynamiser les filières pour développer l'alimentation locale pour tous

■ **Question 1** : Comment rendre la production agricole plus autonome ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Dynamiser la filière d'approvisionnement en protéines végétales	10	1	0	1
2	Valoriser les engrais issus de l'élevage	10	0	0	2
3	Améliorer, développer l'accès à l'eau de pluie, de ruissellement, ...	10	0	1	1
4	Favoriser des cultures peu exigeantes en eau	9	1	1	1
5	Développer les cultures riches en protéines destinées à l'élevage (luzerne, soja, ...)	8	3	0	1
6	Communiquer sur l'origine des protéines végétales au niveau de l'ensemble de la filière	8	2	0	2
7	Développer des filières avec une forte valeur ajoutée. Par exemple, des filières comme le fromage ou le blé avec des minoteries sur le territoire	7	2	0	3
8	Développer les jardins partagés à partir des semences locales	4	5	0	3
9	Adapter la culture au terrain	4	1	4	3
10	Diversifier l'agriculture vers des cultures type lin, chanvre, ...	0	5	3	4

■ **Question 2** : Comment mettre les filières à contribution pour renforcer les circuits courts existants ou créer de nouveaux débouchés pour les productions locales ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Localiser les lieux de vente directe (horaires, lieux, gamme)	13	1	0	0
2	Travailler sur la communication avec les GMS concernant les prix de revient	13	1	0	0
3	Travailler sur la question de la main d'œuvre	13	1	0	0
4	Développer de nouveaux lieux de vente de produits locaux	12	2	0	0
5	Développer du volume sur des filières type légumes, fruits	12	2	0	0
6	S'organiser en filières pour mieux répondre / négocier avec la GMS	12	1	0	1
7	Aider les agriculteurs à référencer leurs produits en GMS	10	4	0	0
8	Développer des structures logistiques pour éviter qu'elles reposent sur les producteurs (ex bio d'ici)	8	6	0	0
9	Mettre en place une monnaie locale pour relocaliser l'achat et tendre vers une fidélisation des circuits courts	0	6	8	0

■ **Question 3** : Comment améliorer l'accès de tous les habitants aux produits locaux et faciliter leur achat ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Accompagner l'investissement lié à la transformation sur place	12			
2	Travailler sur le contenu des assiettes dans la RHD en s'appuyant sur les filières locales	11			
3	Mettre à disposition ou favoriser l'implantation des espaces de vente de produits locaux par les collectivités	11			
4	Sensibilisation dans les écoles sur l'alimentation	11			
5	Besoin en main d'œuvre pour la vente des produits locaux (recrutement et logement)	10			
6	Communiquer sur les lieux de vente dans les supports de communication des collectivités	10			
7	Travailler et communiquer (multimédia) sur le gaspillage alimentaire	9			
8	Mettre en place un signalétique pour identifier les producteurs sur tous les lieux de vente (marchés, GMS)	9			
9	Améliorer l'accessibilité des producteurs aux marchés communaux	8			
10	Diversifier les canaux de distribution des produits locaux (casiers, drive, magasins de producteurs, ...)	8			
11	Cartographier les lieux de vente directe	8			
12	Accompagner les agriculteurs pour répondre aux normes de vente directe en RHD	7			
13	Améliorer la gestion de la mise en place des marchés pour libérer du temps aux producteurs	6			
14	Développer l'accessibilité des lieux de vente de proximité (ex épicerie itinérante, Food truck, points relais, camions de livraison, ...)	6			
15	Réapprendre à cuisiner les produits locaux et bio	5			
16	Elargir la gamme de produits des magasins de produits locaux	4			
17	Essayer de raccourcir les circuits entre la GMS et les producteurs	4			
18	Développer les jardins partagés, un exemple de sensibilisation participative	3			
19	Aider financièrement les plus précaires (coupons d'achat)	3			
20	Développer une monnaie locale	0			



GROUPE COMMUNICATION

Sensibiliser, communiquer sur l'agriculture et l'alimentation locales

■ **Question 1** : Comment faciliter la cohabitation entre agriculteurs et habitants ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Développer une actualité agricole sur les panneaux d'affichage des communes (période d'épandage, de foin)	18	0	0	0
2	Communiquer sur les pratiques des agriculteurs	17	0	1	0
3	Sensibiliser les enfants à l'école sur l'usage et le respect des surfaces agricoles	16	2	0	0
4	Sensibiliser sur les risques de maladies liées aux déjections et aux déchets	16	2	0	0
5	Sensibiliser les habitants grâce à des journaux communaux harmonisés à l'échelle de la CCG	15	3	0	0
6	Communiquer sur la conduite à tenir pour respecter les espaces agricoles	15	1	1	1
7	Demander à la filière canine (vétérinaires, toiletteurs, SPA) de sensibiliser leurs clients	14	3	0	1
8	Proposer des rencontres avec les agriculteurs (fermes ouvertes)	13	5	0	0
9	Réduire les déchets, emballages à usage unique	12	2	0	4
10	Créer des signalétiques ou supports pour indiquer les espaces agricoles	11	5	1	0
11	Définir des indicateurs de l'amélioration de la cohabitation ⁽¹⁾	11	2	0	5
12	Utiliser les engins agricoles comme support de communication	10	7	1	0
13	Limiter le trafic, les déplacements routiers	5	2	7	2
14	Disposer des panneaux à l'entrée des parcelles avec une poubelle	2	5	7	3

(1) Indicateurs de suivi à développer dans le cadre du plan d'actions opérationnel

■ **Question 2** : Comment valoriser l'agriculture et les produits locaux ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Proposer des produits locaux à chaque manifestation ou événement public	16	0	1	0
2	Promouvoir les produits locaux au travers des restaurateurs, nutritionnistes	15	2	0	0
3	Recenser les producteurs et les produits locaux, les modes de distribution et les horaires de vente	15	1	0	1
4	Développer une éducation alimentaire pour l'ensemble des citoyens	15	0	1	1
5	Multiplier les points de vente de producteurs pour faciliter l'achat des produits locaux	15	1	0	1
6	Sensibiliser la population grâce à des fermes pédagogiques et des fermes ouvertes	15	1	0	1
7	Rappeler la saisonnalité et la disponibilité des produits locaux	15	1	1	0
8	Développer une communication harmonisée à l'échelle de la CCG pour valoriser les produits locaux	14	2	0	1
9	Identifier les produits locaux dans les GMS	14	2	0	1
10	Mettre en valeur les produits sous signe de qualité dans les rayons des magasins	13	3	0	1
11	Réinventer une logistique pour la distribution des produits locaux, y compris pour les petites quantités (bureau centralisateur, mutualisation, ...)	12	4	0	1
12	Demander aux traiteurs de travailler avec les produits locaux (lors des commandes des collectivités)	11	5	0	1
13	Lancer une communication autour des métiers de l'agriculture (ex : journées des professionnels)	11	3	1	2
14	Rechercher à coupler au maximum la production locale aux labels existants, sans en créer d'autres	9	4	3	1
15	Développer une monnaie locale	6	4	4	3
16	Développer un label du territoire	4	6	2	5

■ **Question 3** : Comment faire évoluer la consommation des habitants vers plus de produits locaux et de qualité ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Réapprendre à cuisiner les produits locaux et de saison	16	0	0	0
2	Développer les produits locaux dans les cantines	16	0	0	0
3	Mettre en place des projets d'établissement scolaire autour de l'alimentation, en impliquant les cuisiniers, le corps enseignants	16	0	0	0
4	Faire des ateliers cuisine avec des produits locaux de saison	15	1	0	0
5	Communiquer sur les effets positifs de consommer local	15	1	0	0
6	Sensibiliser les citoyens sur l'impact de l'alimentation sur la santé	13	3	0	0
7	Valoriser les produits déclassés, hors des habitudes de consommation	13	3	0	0
8	Travailler avec les restaurateurs pour mettre en avant les produits locaux	12	3	0	1
9	Faire le lien entre fréquence d'achat, gaspillage et budget	12	3	1	0
10	Communiquer sur les dates de péremption pour lutter contre le gaspillage	12	3	1	0
11	Chercher à éviter les produits transformés industriels	12	1	2	1
12	Développer l'utilisation des produits locaux en Restauration rapide	11	5	0	0
13	Développer la traçabilité des produits locaux dans la GMS	11	4	0	1
14	Apprendre à faire des plats rapides avec des produits de qualité	11	3	0	1
15	Manger moins de viande mais de meilleure qualité	10	5	0	1
16	Faire des événements type semaine du local, défis	10	5	0	1
17	Faire des retours d'expérience sur la consommation de produits locaux, avoir des ambassadeurs	8	6	1	1
18	Aider financièrement les consommateurs à acheter des produits locaux sans pénaliser les producteurs	7	3	2	3
19	Développer les casiers, distributeurs réfrigérés avec une gestion centralisée pour approvisionner les casiers	6	3	1	5
20	Diminuer le budget viande pour pouvoir augmenter le budget produits locaux	4	3	7	1
21	Faire des animations cuisine dans les GMS	2	12	1	0


Développer l'approvisionnement de la RHD en produits locaux

■ **Question 1** : Comment faire en sorte que les producteurs locaux puissent répondre aux obligations de la loi EGalim ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Privilégier les produits de saison dans les achats de la RHD	19	0	0	0
2	Recenser les producteurs, types de production, volumes, délais de livraison sur la CCG	18	1	0	0
3	Communiquer sur les besoins de la RHD (quantités, type de produits, ...)	18	1	0	0
4	Garantir une alimentation de qualité toute l'année (régularité dans la qualité)	18	1	0	0
5	Travailler sur la rémunération des produits locaux lors de l'approvisionnement de la RHD	17	2	0	0
6	Anticiper les commandes de la RHD pour que les producteurs préparent les volumes	17	1	0	1
7	Valoriser l'origine et la qualité des produits	16	2	1	0
8	Rechercher des critères pour privilégier les produits locaux dans les marchés publics	16	2	1	0
9	Développer un groupement d'achat à l'échelle du territoire avec un accompagnement de la CCG	10	6	3	0
10	Recenser les obligations des différents restaurants collectifs	9	10	0	0
11	Organiser une filière locale à une échelle plus grande que la CCG	8	8	2	1
12	Réfléchir à l'échelle du Grand Genève en recherchant une harmonisation des prix des deux côtés de la frontière	8	4	7	0
13	Travailler avec les grossistes pour que l'acheteur connaisse l'origine du produit	6	11	1	1

■ **Question 2** : Comment développer des filières locales d'approvisionnement de la RHD ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Référencer les producteurs locaux pour qu'ils soient connus des gestionnaires de la RHD	18	0	0	0
2	Sensibiliser les parents d'élèves sur la nécessité de payer le juste prix pour des produits et un service de meilleure qualité	17	1	0	0
3	Dans les cantines scolaires, graduer le prix des repas en fonction du quotient familial	15	0	3	0
4	Augmenter le prix des produits pour améliorer la rémunération des producteurs	14	2	2	0
5	Demander une traçabilité des produits auprès des grossistes pour avoir des produits locaux	14	2	1	1
6	Travailler sur l'écoulement des produits non normés, hors calibrage	13	3	2	0
7	Travailler sur la valorisation des produits déclassés	11	5	2	0
8	Travailler sur la logistique pour un approvisionnement local	10	5	1	2
9	Créer une/des plateforme(s) de stockage/points de collecte mutualisés sur le territoire	9	6	3	0
10	Améliorer la liberté d'approvisionnement de la RHD, y compris sur les prix d'achat des produits	9	5	3	1
11	Prise en charge du transport et de la logistique par la RHD	7	7	1	3
12	Créer des cantines inter-entreprises en RHD pour diversifier les débouchés pour les producteurs	7	4	6	1
13	Identifier les besoins des consommateurs	5	6	3	4

■ **Question 3** : Comment accompagner davantage la RHD pour intégrer des produits durables, de qualité et locaux ?

N°	Proposition	Essentielle	Utile mais non essentielle	Inutile pas réalisable	Pas d'avis
1	Valoriser et labelliser les produits locaux	18	0	0	0
2	Identifier les producteurs locaux et leurs volumes	17	1	0	0
3	Mettre en avant la valeur du travail des producteurs et cuisiniers	16	2	0	0
4	Sensibiliser les scolaires sur le gaspillage	17	0	0	1
5	Communiquer sur la santé et l'environnement qui passent aussi par l'assiette, et le lien coût/qualité	15	3	0	0
6	Sensibiliser les parents sur le contenu des assiettes	15	2	1	0
7	Moduler la tarification du prix du repas en cantine en fonction de la rémunération des familles pour valoriser les produits locaux	15	2	1	0
8	Développer les animations scolaires sur l'éveil au goût et l'équilibre alimentaire (ex : mettre en place une semaine/année du goût avec des produits locaux)	15	1	1	1
9	Développer le goût des enfants aux produits locaux pour limiter le gaspillage	14	1	3	0
10	Développer des supports de communication sur les produits locaux dans les cantines	13	5	0	0
11	Accompagner les producteurs pour les agréments sanitaires et la mise en relation avec la RHD	13	3	1	1
12	Travailler sur le financement des repas (qui ? collectivités, clients, parents ...)	13	1	1	3
13	Améliorer la valorisation des déchets à l'échelle de la CC	13	1	2	2
14	Développer un bureau centralisateur des commandes, plateforme de stockage et d'approvisionnement	8	4	5	1
15	Multiplier les cuisines en régie (cuisines centrales, mutualisés, locales)	7	6	4	1
16	Créer une coopérative publique pour livrer la RHD	4	6	8	0