

FRANÇOIS LEFORT, PRÉSIDENT DE MA-TERRE,
RENCONTRE L'UN DES FLEURONS DU CHEPTEL DE LARA GRAF,
ÉLEVEUSE DE BUFFLONNES.

Ma-terre, une maison de l'alimentation du territoire à Genève

Pour quoi faire?

Association unique en son genre, Ma-terre est le fruit d'une histoire agricole et alimentaire qui commence en 2004 avec la mise en place par l'Etat de Genève de GRTA (Genève Région Terre Avenir). Cette marque de garantie et d'identification des produits agricoles de la région genevoise permet à la population de soutenir l'agriculture par le biais de ses dépenses alimentaires. Par la suite, des services de l'Etat et de la Ville de Genève, ainsi qu'AgriGenève pour le monde agricole, se sont réunis afin de mener une réflexion globale sur l'affaiblissement de notre système alimentaire territorial et de notre souveraineté alimentaire, et d'y apporter des éléments de réponse. Cette analyse - consultable dans le rapport «Agriculture 2030» - a permis d'identifier un lien manquant entre celles et ceux qui produisent, et celles et ceux qui consomment. Ce lien est à restaurer impérativement et c'est pourquoi Ma-terre, la Maison de l'Alimentation du Territoire de Genève, une entité pluridisciplinaire unique en Suisse et sans équivalent en Europe, a été créée en août 2019. Parmi ses membres fondateurs figurent le Canton de Genève, AgriGenève, la Fédération Romande des Consommateurs, l'Union des Paysannes et Femmes Rurales Genevoises et la Ville de Genève.

Dans un second temps, d'autres partenaires se sont ajoutés comme la Fondation Partage, AgriVulg, l'Ecole hôtelière de Genève, Fourchette Verte Genève, l'Association des fermes urbaines (PRAMU) et Slow Food Genève, faisant de Ma-terre un lieu de rencontre pour onze acteurs majeurs du système alimentaire genevois. Leur but est de rendre visible ce réseau interdisciplinaire, du champ à l'assiette, de construire une vision partagée entre toutes les parties du système alimentaire genevois et enfin de susciter des débats auprès de la population. Quel est le fondement de cette démarche? L'alimentation est un sujet hautement politique et territorial et le constat d'une faible souveraineté alimentaire (11% pour Genève, 50% pour la Suisse) est annonciateur de risques, dans un monde imprévisible. Un taux de souveraineté alimentaire de 50% signifie que chaque jour, à chaque repas, la moitié du contenu de notre assiette est produite à l'étranger, dans des conditions sanitaires et sociales de standard moindre, puis importée en Suisse.

Sur la base de ces constats, les objectifs de Ma-terre consistent à favoriser l'émergence de projets pour une alimentation saine, durable et prioritairement basée sur les productions locales, biolo-

L.M.F.
la maison forte
de troinex

Dégustation à la Maison Forte de Troinex - à 5 minutes de Carouge
Caveau ouvert tous les samedis de 10h30 à 12h30 ou sur rendez-vous.
15 cépages en viticulture biologique.

Route de Bossey 4, 1256 Troinex - www.maisonforte.ch - 022.784.15.77

CHEVALIERS DU TERROIR

MA-TERRRE



Visite immersive chez Grégory Donzé à Lully/GE.

giques ou conventionnelles. Il s'agit aussi de renforcer la présence de ce thème dans le dialogue avec la société par des débats, des conférences mais aussi des ateliers du «champ à l'assiette», des *team-building* culinaires, des visites immersives chez les paysans... bref, de multiples activités à destination de publics variés - adolescents, familles, entrepreneurs et associations - qui prendront plaisir à cuisiner ensemble, tout développant une meilleure conscience de leur alimentation.

Expliquer pourquoi le contenu de notre assiette, donc notre façon de consommer, a des conséquences économiques et sociales sur notre système alimentaire, notre santé et notre territoire, c'est l'espoir d'augmenter notre souveraineté alimentaire, par la sensibilisation des consommateurs aux impacts des modes de vie.

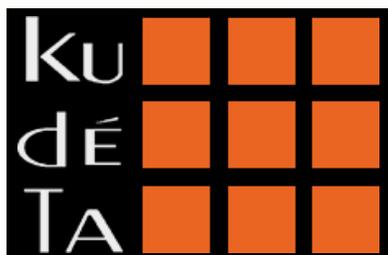
Pensez-y en faisant vos courses, achetez local le plus possible! Allez au marché, rencontrez les producteurs et productrices! Et surtout, remettez-vous en cuisine ou apprenez à cuisiner, apprenez à vos enfants à cuisiner, pour votre bien-être et celui de notre territoire! Voilà l'acte le plus militant qui soit. Mais cuisiner et manger local, n'est-ce pas la façon la plus agréable de faire de la politique? ■

Pour en savoir davantage sur le sujet:
www.ma-terre.ch
www.agriculture-durable-geneve.ch

KUDETA À CAROUGE: L'ÉCLAT CULINAIRE



Bienvenue à Kudeta, le joyau culinaire de Carouge, où l'élégance de la cuisine française rencontre le dévouement d'un service exceptionnel. Au cœur de Genève, ce restaurant émerveille les papilles avec sa créativité, alliant fraîcheur et tradition pour offrir une expérience gastronomique inoubliable.



Suivez-nous sur nos réseaux !



À Kudeta, chaque bouchée raconte une histoire, chaque verre révèle une passion. Venez vivre l'essence de la gastronomie française dans un cadre où l'exception devient la règle.



lekudeta.ch

+41 22 342 58 58

Rondeau de Carouge 9, 1227 Carouge

Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00 et de 19h30 à 00h00