

1Kg 4,25 €  
Produit Colibon  
Variété ANTE  
Origine Calabre

1Kg 2,55 €  
Produit Rare  
Variété Anthus  
Origine

1Kg 4,50 €/kg  
Produit Colirave  
Variété  
Origine

Prix 2,40 €  
Produit Bletter  
Variété Colibon  
Origine Resinau Calabre

Prix 1,10 €  
Produit Cele  
Variété Rave  
Origine Anthus

# Bilan des actions agricoles du Grand Genève

FICHE 5/7 : FILIÈRES



## **BILAN DES ACTIONS AGRICOLES** **DU GRAND GENEVE**

Auteurs :

Abadia Céline, AgriMandats  
Chesney Christelle, Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc  
Gudin Delphine, Chambre d'Agriculture de l'Ain  
Meisser Marco, Prometerre  
Wegmüller Fabien, AgriMandats

Avec l'appui de :

L'Équipe du Grand Genève, le Comité de Projet et les partenaires

### **NOTE :**

La présente étude a été conduite afin d'établir un bilan des actions financées et réalisées par l'agglomération et celles poursuivies par d'autres acteurs du territoire. Il est à souligner que les fiches actions n'ont pas pour vocation d'être exhaustives. Il s'agit d'un point de départ pour avoir un niveau de connaissance commun sur les thématiques abordées par le Grand Genève et un diagnostic global de situation.

Les 7 thématiques traitées sont les suivantes :

1. Aménagement
2. Changement climatique
3. Communication
4. Environnement
5. **Filières**
6. Gouvernance
7. Pérennité des exploitations agricoles

Les 7 fiches sont indépendantes et peuvent être consultables sur le site internet <https://www.grand-geneve.org>.

## 5. Filières

### 5.1 Description

#### Contexte

Le Grand Genève est riche d'une large diversité de productions agricoles. De la ferme urbaine à l'exploitation maraîchère hors sol, du domaine viticole à l'exploitation laitière tout en herbe, toutes ces formes d'agriculture cohabitent au sein de l'agglomération et constituent une mosaïque paysagère exceptionnelle. Le panel de produits agricoles issu de l'agglomération est tout aussi large et se distingue par de nombreuses marques et signes de qualité. Les circuits-courts et le consommé local cohabitent avec les filières longues, ce qui permet aux exploitants de diversifier leurs canaux de commercialisation et ainsi sécuriser leurs débouchés.

Si la diversité des productions est un atout pour l'agglomération, son caractère transfrontalier en revanche peut être une contrainte majeure. Les barrières douanières, les différences de monnaie et de pouvoir d'achat ainsi que les coûts de production sont des freins à la commercialisation commune des produits de part et d'autre de la frontière. Seule la zone franche permet de s'affranchir de ces contraintes douanières et de vraies filières transfrontalières sont historiquement présentes sur ce territoire. Les logiques de consommation restent bien souvent ultra-locales (hormis dans le cas du tourisme d'achat) et les synergies sont donc difficiles à trouver. A l'inverse, la diversité des filières peut faire naître des complémentarités ou permettre des échanges de bonnes pratiques inter-filières et/ou inter-régions.

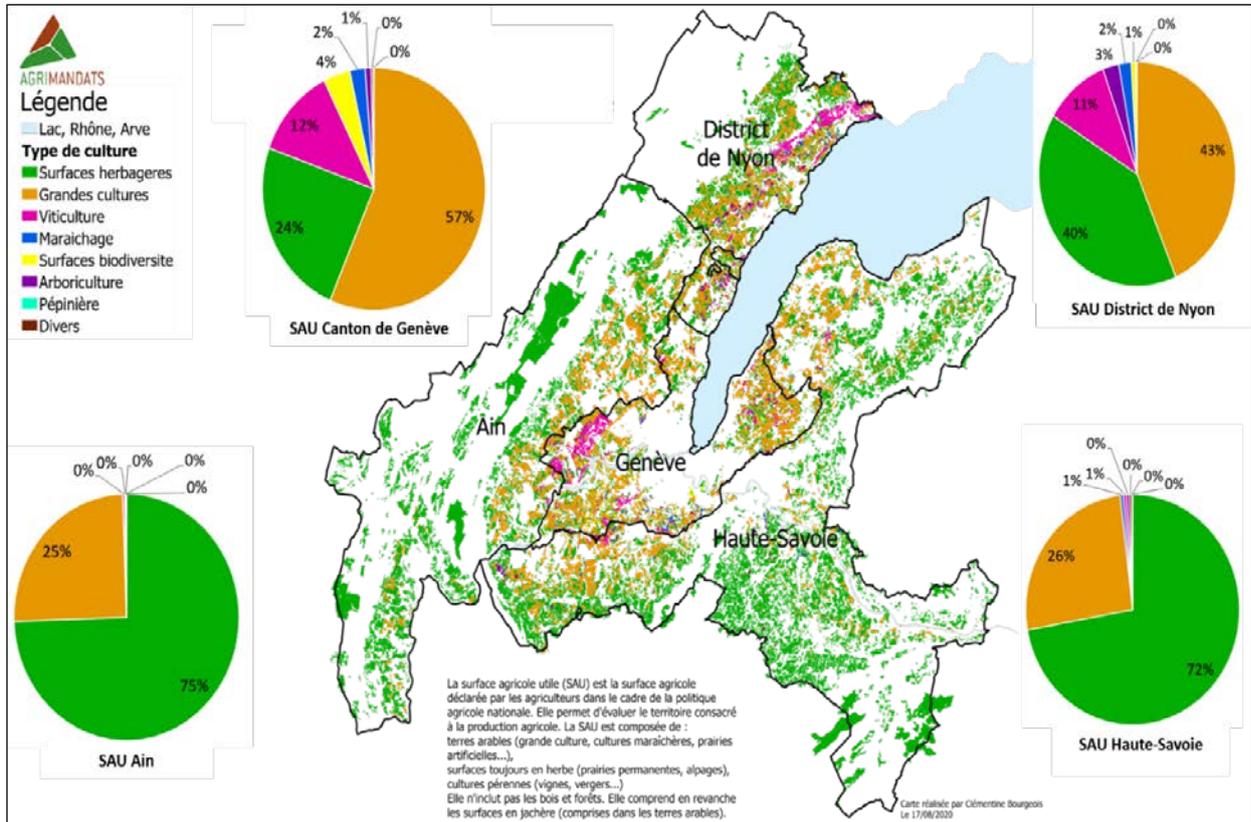
#### Diagnostic

##### **Une agriculture diversifiée à l'échelle de l'agglomération**

Les surfaces agricoles présentées ici sont issues des déclarations faites par les exploitants dans le cadre des politiques agricoles (recensement Acorda et RPG). Cette donnée est donc incomplète car elle ne tient pas compte des parcelles exploitées qui ne bénéficient pas de contributions publiques.

On remarque bien sur la carte ci-dessous les trois grandes entités agricoles qui dessinent le paysage du Grand Genève :

- Les surfaces herbagères, largement majoritaires en France du fait de la prédominance de l'élevage
- Les grandes cultures sur le canton de Genève et le district de Nyon
- Les côteaoux viticoles de Genève et de Nyon



Type de culture	Ain		Genève		Haute-Savoie		Nyon		Grand Genève	
	SAU en ha	% SAU	SAU en ha	% SAU	SAU en ha	% SAU	SAU en ha	% SAU	SAU en ha	% SAU
Surfaces herbagères	12 909	74%	2 274	24%	19 483	72%	3 793	40%	38 458	61%
Grandes cultures	4 333	25%	5 338	56%	7 016	26%	4 120	44%	20 806	33%
Viticulture	52	0%	1 147	12%	127	0%	1 007	11%	2 333	4%
Maraichage	5	0%	209	2%	130	0%	193	2%	537	1%
Surfaces biodiversité	22	0%	369	4%	26	0%	72	1%	489	1%
Arboriculture	2	0%	81	1%	114	0%	250	3%	446	1%
Divers	17	0%	30	0%	104	0%	8	0%	159	0%
Pépinière	0	0%	8	0%	0	0%	13	0%	21	0%
<b>Total général</b>	<b>17 339</b>	<b>100%</b>	<b>9 457</b>	<b>100%</b>	<b>27 001</b>	<b>100%</b>	<b>9 455</b>	<b>100%</b>	<b>63 251</b>	<b>100%</b>

Figure 1 - SAU en 2020 par type de culture

Au total, ce sont 63'251 ha qui sont déclarées par des agriculteurs sur le Grand Genève (sur les 71'505 ha de terres agricoles) :

- **38'458 ha (61%) en surfaces herbagères (prairies permanentes, prairies temporaires, alpages)**
- **20'806 ha (33%) en grandes cultures**
- **2'333 ha (4%) en viticulture**

Date	Région	Exploitations biologiques	Toutes les exploitations	% des exploitations en bio
2018-19	Ain	16	178	9%
2019	Canton de Genève	51	387	13 %
2019	District de Nyon	36	360	10 %
2019	Haute-Savoie	68	549	12 %

Figure 2 - Evolution du % d'exploitations en agriculture biologique

La demande des consommateurs est de plus en plus orientée vers les produits BIO et le nombre d'exploitations en production biologique est en constante augmentation sur le Grand Genève (ex : +11% de superficie en légumes bio en Haute-Savoie par rapport à 2017).

Environ 11% des exploitations agricoles du Grand Genève sont en production biologique.

### Un territoire agricole structuré autour d'infrastructures et d'outils collectifs

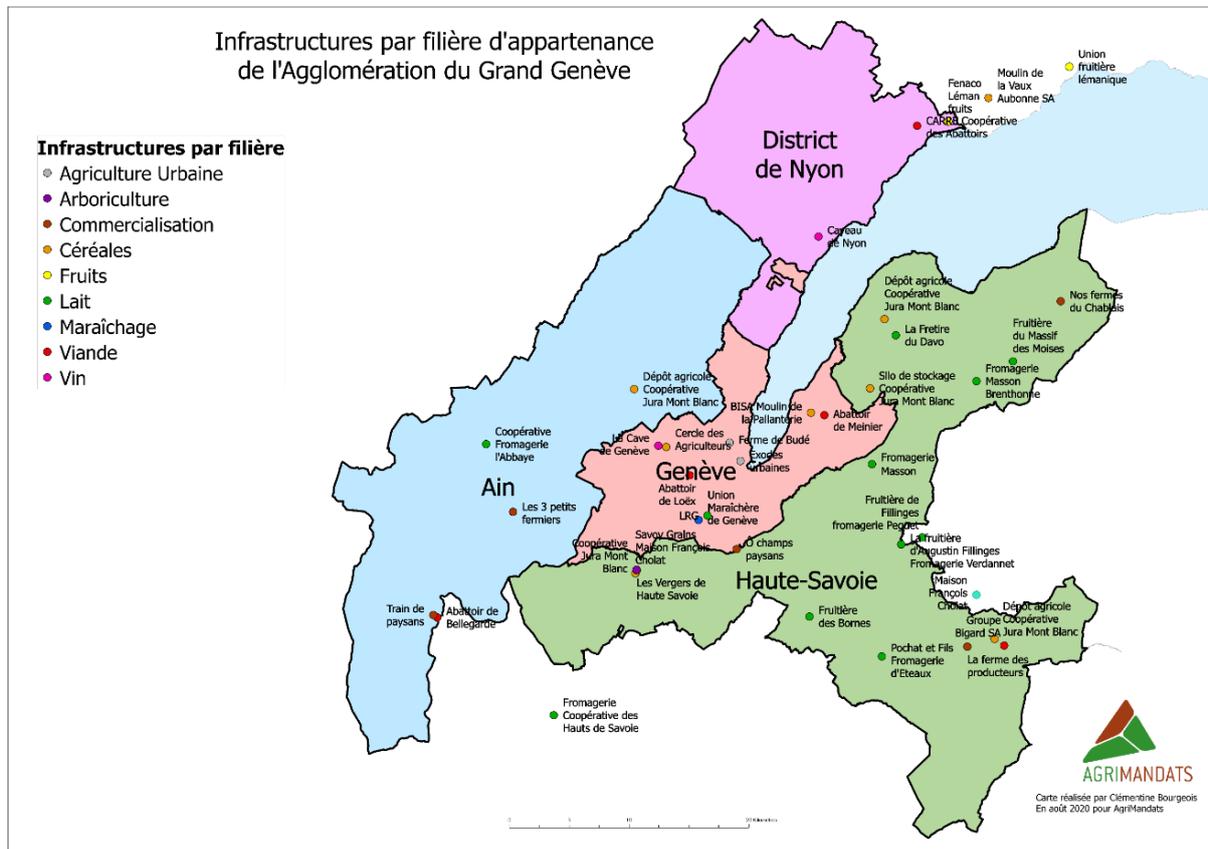


Figure 3 -Infrastructures par filière d'appartenance de l'Agglomération du Grand Genève

Le territoire agricole du Grand Genève se structure autour de nombreux outils de transformation et de commercialisation. Certains sont gérés collectivement (ex : coopératives, magasins de producteurs) et d'autres sont privés. Leur maintien et leur développement est fondamental pour le devenir (et le rayonnement) des filières du territoire. Dans un souci de relocalisation de la consommation, ces structures peuvent aussi jouer un rôle clé à l'interface entre la production et la commercialisation, mais aussi en matière de sensibilisation du public.

## Des productions sous signes de qualité

Sur le périmètre du Grand Genève, on ne trouve pas moins de :

### 8 AOP, 3 IGP

Des signes de qualité dont le but est d'identifier clairement les caractéristiques, les modes de production ou les origines des produits. Par l'élaboration de cahiers des charges stricts, les AOP et les IGP protègent la typicité des produits et les bassins de production traditionnels afin d'offrir aux consommateurs des certifications concernant la traçabilité et la qualité.

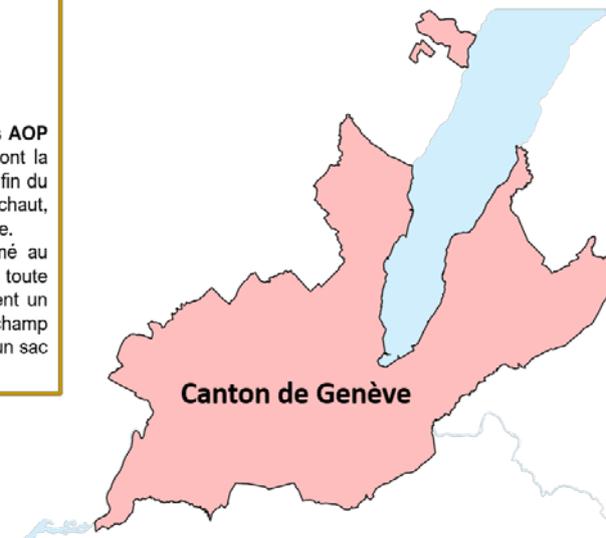
 <p>Reconnaissance de l'AOP Comté en 1958.</p> <p>Fromage à pâte pressée cuite produit sur le Massif du Jura, entre le Jura, le Doubs et l'Ain.</p> <p>Affinage de 4 mois minimum en cave.</p> <p>Vaches de races Montbéliarde et Simmental.</p> <p>150 fromageries font du Comté sur le Massif du Jura, dont 1 sur le territoire du Grand Genève, à Chézery-Forens.</p>	
 <p>Reconnaissance de l'AOP Bleu de Gex en 1935.</p> <p>Fromage au lait cru de couleur blanche à ivoire, marbré de moisissures bleu-vert. Pâte persillée non cuite non pressée. Produit dans les départements de l'Ain et du Jura.</p> <p>Affinage de 3 semaines minimum.</p> <p>Vaches de races Montbéliarde et Simmental.</p> <p>4 ateliers seulement produisent du Bleu de Gex dont 1 dans l'Ain, qui est aussi situé sur le territoire du Grand Genève : la Fromagerie de l'Abbaye à Chézery Forens.</p>	



**La Longeole IGP** est composée pour un tiers de viande de porc, un tiers de lard de bajoue et/ou de nuque et un tiers de couenne crue, auxquels sont ajoutées des graines de fenouil.  
Reconnaissance de l'IGP en 2009. La Longeole IGP est élaborée dans le canton de Genève.  
La viande de porc provient exclusivement de toute la Suisse.



**Le Cardon épineux genevois AOP** est une plante volumineuse dont la hauteur atteint 1,5 m. Le goût fin du cardon rappelle celui de l'artichaut, qui appartient à la même famille. Le cardon est planté ou semé au printemps. Afin d'enlever toute amertume, les plantes subissent un blanchiment, soit au champ où chaque pied est couvert d'un sac en plastique noir, soit en cave.



**Canton de Genève**

**AOC Genève et AOC Premier Cru**  
A Genève, les vins AOC se répartissent en deux catégories :  
- L'AOC Premier Cru  
- L'AOC Genève  
L'admission des vins dans l'une ou l'autre de ces catégories dépend, entre autres, de l'aire géographique de production, du cépage et du nombre de points obtenus lors de leur dégustation. L'AOC Genève comprend quelques communes de France voisine.



Reconnaissance de l'AOP Reblochon en 1958.  
Fromage au lait de vache cru et entier, à pâte légèrement pressée, non cuite.  
Durée d'affinage de 3 semaines à un mois.  
Vaches de race Abondance, Montbéliarde et Tarentaise  
L'aire géographique de production s'étend sur les ¼ du département de la Haute-Savoie et une partie de la Savoie.



**Haute-Savoie**

**IGP Tomme, Emmental et Raclette de Savoie**  
La Tomme, l'Emmental et la Raclette de Savoie bénéficient tous les trois d'une Indication Géographique Protégée et d'un même cahier des charges.  
L'aire géographique de production s'étend sur les deux Savoie ainsi que sur 3 communes du département de l'Ain.  
Vaches de races Tarentaise, Abondance et Montbéliarde

**AOP Vin de Savoie**  
4 appellations sont présentes sur le territoire du Grand Genève :  
- L'Ayze : 17 ha sur les communes d'Ayze, Bonneville et Marignier  
- Le Crépy : 35 ha sur Ballaison, Douvaine, Loisin  
- Le Marignan : 6 ha sur Scize  
- Le Ripaille : 15ha sur Thonon  
- Le Carra : 4 ha sur Ville la Grand

**IGP Pommes et Poires de Savoie**  
La production des Pommes et Poires de Savoie est fortement orientée vers une production fruitière intégrée, c'est-à-dire de qualité, qui donne la priorité aux méthodes écologiquement plus sûres et l'utilisation moindre de produits phytosanitaires, afin d'améliorer la sécurité de l'environnement et la sécurité alimentaire

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND

Reconnaissance de l'AOP gruyère en 2001.  
Les meules de Gruyère AOP affichent un poids de 25 à 40 kg. La pâte présente une surface fine et est faiblement humide. Elle est moelleuse, moyennement ferme et peu friable, de teinte ivoire et unie qui varie selon les saisons.  
Durée d'affinage de 5 et 18 mois.  
Le gruyère est fabriqué dans les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura et dans quelques communes du canton de Berne.

LES VINS DE  
**LA CÔTE AOC**

Des rives du lac au pied du Jura, des terres graveleuses aux sols plus lourds, une grande variété de cépages, blancs ou rouges, trouvent les conditions idéales pour produire de grands crus. Avec plus de 2000 hectares face au lac Léman, La Côte AOC est la plus grande région viticole du canton de Vaud.



**Vacherin Mont-d'Or®**  
SWITZERLAND

Reconnaissance de l'AOP Vacherin Mont-d'or en 2003.  
C'est un fromage à pâte molle de la Vallée de Joux, fabriqué avec du lait thermisé.  
Sa durée d'affinage est de 21 jours. Vaches type tachetées rouges et Montbéliardes ayant pâturé à plus de 700 m d'altitude au sein de la zone AOP.  
Le district de Nyon compte une poignée d'affineurs seulement.

## Des marques de garantie pour assurer la traçabilité des produits issus du territoire

### Terre Vaudoise

Avec un label, des magasins du terroir et un service traiteur, Terre Vaudoise remplit son double objectif qui est de présenter aux consommateurs les produits de l'agriculture vaudoise et de garantir leur provenance. Cette traçabilité est une des clés de l'offre commerciale de Terre Vaudoise, tout comme la saisonnalité des produits vaudois. Terre Vaudoise réunit 350 produits du terroir labellisés.



### GRTA

Genève Région - Terre Avenir (GRTA) est une marque de garantie créée en 2004 par l'Etat de Genève, qui en est propriétaire. Elle compte 354 entreprises certifiées (producteurs, transformateurs, distributeurs...) répartis sur le canton de Genève, la zone franche et une petite zone du canton de Vaud (entre Genève et Céligny).



GRTA permet d'identifier et d'assurer la traçabilité des produits issus de l'agriculture genevoise. La marque exige que :

- 100 % des matières premières agricoles qui entrent dans la composition des produits transformés certifiés GRTA soient issues du périmètre géographique délimité par la marque avec une tolérance de 10%,
- Toutes les étapes de transformation et de conditionnement du produit aient lieu dans l'aire géographique de la marque (GRTA, 2015).

## Enjeux

- Maintenir ou développer de nouvelles filières diversifiées et rémunératrices
- Développer la consommation de produits locaux

## Outils de planification et des politiques agricoles



*Du fait de l'évolution de la Politique Agricole Commune (PAC) européenne et des choix faits par les Etats membres, le niveau et le type d'aides octroyée varie d'un pays à l'autre, et même d'une région à l'autre. Les aides présentées ici sont celles qui s'appliquent en France, à l'échelle de la région Auvergne Rhône-Alpes.*

En France, les productions sont soutenues de différentes manières par l'intermédiaire de la PAC :

**Paiement redistributif** : paiement d'un montant fixe au niveau national, payé par hectare dans la limite de 52 ha par exploitation. Il a pour objectif de valoriser les productions à forte valeur ajoutée ou génératrices d'emploi, qui se font sur des exploitations de taille inférieure à la moyenne (élevage laitier, maraîchage, arboriculture...).

**Paiements couplés végétaux et animaux** : aide spécifique aux exploitations agricoles pour certaines productions. Des aides couplées peuvent être accordées à tout secteur « en difficulté économique », à condition d'être dans la liste prévue par le texte communautaire (ex : ovin, caprin, légumineuses fourragères, soja). La quasi-totalité de ces aides couplées sont accordées avec un principe de dégressivité et /ou de plafonnement.

**Politique région AURA** : Soutien aux filières au travers de plans de filières régionaux :

- Filières animales (bovin viande, bovin lait, ovins viande, etc.)
- Filières végétales : fruits, châtaigneraie, horticulture, PPAM, viticulture

D'autres plans sont en préparation : noix, orge brassicole, petit épeautre, maraîchage



**Contributions à la sécurité de l'approvisionnement** : visent à améliorer la capacité du pays à subvenir à ses besoins en denrées alimentaires. Elles comprennent une contribution de base, une contribution pour les terres ouvertes et les cultures pérennes, ainsi qu'une contribution pour la production dans des conditions difficiles (régions de collines et de montagne).

**Contributions au système de production** : elles comprennent la contribution pour l'agriculture biologique (versée sur l'ensemble de l'exploitation) et les contributions versées sur une partie de l'exploitation seulement (contribution Extensio pour la production extensive de certains protéagineux et oléagineux, contribution PLVH pour la production de lait et de viande basée sur les herbages, contribution SST pour les systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux et contribution SRPA pour les sorties régulières en plein air).

**Comparaison des aides publiques à l'Agriculture Biologique :**

		
<b>Labels</b>	<p>En France, seul le label « Agriculture Biologique » (AB) donne droit à des aides financières dans le cadre de la PAC.</p> <p>Du point de vue de la consommation, le label bio européen est reconnu comme étant équivalent au label AB français (normes identiques)</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>En Suisse, il existe une diversité de labels bio dont les deux principaux sont le label « Bourgeon » et « bio fédéral ».</p> <p>Les autres respectent le cahier des charges de l'un de ces deux labels et vont souvent un peu plus loin dans leur démarche. La plupart appartiennent à des enseignes (ex : Naturaplan est le label bio de la Coop et correspond exactement au cahier des charges de Bio Suisse).</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<b>Durée de la conversion</b>	<p>La conversion des terres et des troupeaux dure entre 2 et 3 ans. Elle débute au moment où le producteur se notifie auprès de l'Agence BIO, s'engage auprès d'un organisme certificateur (OC) et respecte rigoureusement les principes du cahier des charges européen de production biologique. Durant cette période, l'agriculteur doit respecter le cahier des charges de l'AB mais ses produits ne sont pas encore vendus comme tels.</p>	<p>Les exploitations reconverties à la production biologique sont considérées pendant deux ans comme des exploitations en reconversion. Durant cette période, les dispositions de l'ordonnance bio doivent être respectées et il y a possibilité, pour certains marchés, de commercialiser les produits sous le label « bio reconversion ».</p>
<b>Aides à la conversion</b>	<p>Les aides à la conversion (CAB) s'adressent aux agriculteurs conventionnels s'engageant dans la conversion de leur exploitation. Elles ont pour objectif de compenser les surcoûts occasionnés par cette transition alors même que les produits ne sont pas encore valorisés en bio. Elles sont octroyées pour une durée de 5 ans et sont versées à la parcelle.</p>	<p>Certains cantons offrent une aide financière spécifique pendant la période de reconversion mais ce n'est pas une obligation de la politique agricole suisse.</p>
<b>Aides au maintien</b>	<p>Les aides au maintien (MAB) visent à encourager les agriculteurs biologiques à maintenir leur système dans ce mode de production. Elles sont octroyées pour une durée de 5 ans et sont versées à la parcelle. Elles rémunèrent les aménités positives non prises en compte par le marché (respect de l'environnement, de la biodiversité, de la santé...) et compensent les éventuels surcoûts de production. Certaines régions ont plafonné ou fermé ces aides. <b>C'est le cas de la Région Auvergne Rhône-Alpes, qui a fermé l'accès à de nouveaux contrats depuis 2018.</b></p>	<p>Il y a une seule différence au niveau des paiements directs entre Bio et PER, à savoir une prime bio par ha de cultures (le montant varie selon le type de culture). Elles ne sont pas limitées dans le temps.</p>

<p><b>Autres conditions</b></p>	<p>Dans l'UE, les aides sont versées à la parcelle, les exploitations peuvent donc être totalement ou partiellement conduites en agriculture biologique.</p>	<p>L'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique autorise le fait que, dans certains cas, une seule partie des productions de l'exploitation soient cultivées de manière biologique (ex : vignes) tandis que le cahier des charges Bourgeon ne permet pas le bio partiel. Les fermes Bourgeon sont toujours entièrement cultivées de manière biologique mais il arrive que des exploitations « bio fédéral » aient des cultures bio et d'autres non.</p>
---------------------------------	--	---

## 5.2 Bilan du Grand Genève

### Intentions décrites dans la documentation du Grand Genève

Les filières ont été principalement abordées par l'angle des circuits-courts, une thématique qui a été plébiscitée par les élus de l'agglomération, qui entendent les attentes des habitants en matière de produits locaux et d'alimentation.

Voici quelques objectifs annoncés dans les différentes fiches action du Grand Genève :

- **Valoriser et promouvoir les produits de l'agriculture locale (fiche 110 – PA 1) :**
  - Assurer la valorisation locale des productions de l'espace transfrontalier avec un écobilan favorable.
  - Reconquérir des marchés locaux en facilitant notamment les passages de frontière pour les produits agricoles destinés à la vente ou à la transformation.
  - Sensibiliser la population des rôles multiples de l'agriculture.
  - Faciliter les flux de marchandises ou d'animaux destinés à la production et la commercialisation dans l'agglomération.
  
- **Renforcer les filières agricoles pour « produire et manger local » (fiche 111 – PA 2) :**
  - Consolider l'économie agricole à travers le renforcement de la production et de la demande locale et régionale
  - Articuler l'offre et la demande de produits agricoles locaux
  - Augmenter le taux d'auto-provisionnement en produits agricoles de l'agglomération
  - Atténuer « l'effet frontière » (France – Suisse) afin de favoriser la consommation de produits agricoles de l'agglomération franco-valdo-génoise.
  - Soutenir le développement et la structuration de la filière biologique notamment par la reconversion
  
- **Etudier les besoins régionaux en matière d'abattage sur le périmètre du Grand Genève (PA 2)**

La question des filières a également été traitée à travers la filière laitière, qui a fait l'objet d'études dans le cadre du PA 1 et du PA 2. Les objectifs étaient alors :

- **Mieux valoriser le lait local (fiche 110g – PA 1)**
- **Identifier les opportunités de développer d'autres débouchés pour le lait produit en zone franche hors contingentement (PA 2)**
- **Capter de la valeur ajoutée pour ce lait**

## **Actions effectives réalisées par le Grand Genève**

Deux études ont été conduites sur la thématique « circuits-courts » :

- La distribution des produits locaux et le développement des circuits-courts (Cahier 13-21)
- Les besoins régionaux dans le Grand Genève en matière d'abattoirs (Cahier n°13-22)

Concernant la filière laitière, plusieurs études ont été réalisées entre 2011 et 2016 :

- Adaptation des exploitations laitières de zone franche au label Suisse Garantie (Cahier 13-27b),
- Etude sur les coûts de création d'une chaîne de conditionnement de briques de lait UHT pour les Laiteries Réunies de Genève,
- Etude de la filière laitière sous signe de qualité en France (Cahier 13-27a),
- Etude de faisabilité en vue de la création d'une filière "Produits laitiers de zone franche, de Haute-Savoie et de l'Ain " (Cahier 13-27c).

## **Résultats**

### **Circuits-courts :**

La première étude a mis en évidence les freins à lever pour encourager la production fermière et la mise en marché des produits locaux, notamment de manière transfrontalière. Elle comprenait un plan d'actions étoffé avec des pistes pour la création de nouveaux points de vente de produits locaux, la diversification des productions agricoles, la communication auprès des consommateurs ou encore le développement de la restauration collective.

La seconde étude a préconisé la modernisation des abattoirs de proximité tout en écartant l'option de développer un abattoir transfrontalier. En effet, sa mise en place aurait été entravée par de nombreuses contraintes (vétérinaires, douanières, fiscales, etc.) et ne correspondait pas aux besoins des éleveurs.

### **Filière laitière :**

La réalisation de ces études et leur concrétisation ont été facilitées par le contexte historique de la zone franche. Cela concorde également avec le contexte local du Grand Genève : la présence d'une production laitière importante en zone franche, d'une forte baisse des volumes de lait produits sur le canton de Genève et de l'implantation historique des Laiteries Réunies de Genève, une entreprise à structure coopérative dynamique du territoire en recherche de lait local.

## **Suites données par d'autres acteurs**

### **Circuits-courts :**

Concernant les circuits-courts, la communication auprès des consommateurs a été améliorée avec le lancement de l'application « Chez mon fermier », que nous évoquerons dans la partie « communication ».

Le label GRTA a été étendu à certains produits de la zone franche pour augmenter l'offre de produits locaux.

Sur la base des résultats de l'étude sur les abattoirs, les éleveurs genevois ont initié un Projet de Développement Cantonal (PDR) sur la filière animale dont la clé de voute est la construction d'un abattoir d'échelle cantonale.

## **Filière laitière :**

Ces études ont conduit à la mise en œuvre de projets concrets et pertinents pour l'agglomération :

- La mise en place d'un groupe de travail spécifique pour le développement de la filière laitière en 2011,
- La labellisation « Suisse Garantie » de l'ensemble des exploitations laitières françaises de zone franche,
- La création d'une chaîne de conditionnement de briques de lait pour les Laiteries Réunies de Genève dans le cadre du premier Projet de Développement Régional (PDR 1) et la mise en place d'une filière de valorisation du lait de zone franche hors contingentement, en la mettant en brique aux LRG et revendue sur le pourtour lémanique français.

Ces projets ont rencontré un franc succès en répondant aux problématiques économiques des acteurs de la filière et en permettant de maintenir un niveau de valorisation correcte du lait produit au sein de l'agglomération.

De manière plus large, l'ensemble du PDR 1 « Renforcement des filières agricoles durables » dont le montant des investissements engagés s'élève à 65 millions de francs (43 millions pris en charge par les porteurs de projets et 22 millions par les pouvoirs publics), a bénéficié des études menées par le Grand Genève. Les autres réalisations sont les suivantes :

- Modernisation de la production sous serre et amélioration de l'efficacité énergétique ;
- Création d'une nouvelle centrale de commercialisation maraîchère ;
- Mise en place d'installations spécifiques pour les produits bios et les céréales spéciales
- Création d'une malterie
- Création d'une plateforme de commercialisation pour les produits GRTA
- Développement des zones agricoles spéciales (gestion des eaux, intégration paysagère)

## **Forces et faiblesses du Grand Genève**

### **Faiblesses :**

- Filières différentes d'une région à l'autre
- Normes et règlements nationaux
- Barrières douanières (taxes, contingentements, monnaies, taux de change...)
- Différences de niveau de vie, de monnaie, de coûts de production agricoles
- Pour des raisons historiques, les stratégies sont différentes entre les régions mais des changements sont à opérer en lien avec à des opportunités ou des attentes qui évoluent (environnement, local,...)
- Stratégies différentes entre filières (lait = AOP, local), (maraîchage = bio) mais également des changements à venir en fonction des attentes et des opportunités

### **Forces :**

- Des filières complémentaires (élevage / grandes cultures / maraichage / viticulture...) et une diversité de produits à l'échelle du Grand Genève

## **Recommandations et Perspectives**

### **Objectifs cibles**

- Maintenir ou développer des filières diversifiées et rémunératrices pour les agriculteurs
- Renforcer la consommation de produits locaux

## 5.3 Pistes d'action par échelles d'intervention

### **Agglomération**

- Investiguer les flux de matières agricoles des filières afin de calculer un taux d'auto-alimentation par territoire du Grand Genève. Le rapprocher des surfaces agricoles, le suivre dans le temps et se fixer des objectifs communs de taux d'approvisionnement.
- Impulser une démarche de Projet Alimentaire Territorial (PAT) du GG, notamment en :
  - Développant l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective ;
  - Accompagnant le développement de productions déficitaires en travaillant sur le renouvellement des générations (voir fiche dédiée) et la diversification au sein des exploitations ;
  - Accompagnant le développement de la transformation locale et de plateformes d'approvisionnement ;
  - Encourageant les points de vente en milieu urbain pour faire la promotion des produits locaux et de l'agriculture du territoire ;
  - Favorisant les coopérations locales et régionales entre acteurs de la chaîne alimentaire.
- Faire un état des lieux des filières, des nouvelles attentes en productions émergentes (attentes des consommateurs, besoins des agriculteurs et des filières) et accompagner leur développement (légumineuses, maraichage, volailles, porcs...)

### **Cantonale / Départementale**

- Continuer à utiliser les Projets de Développement Régionaux (PDR) côté Suisse

### **Communale / intercommunale**

- Approcher les GMS pour la mise en place d'un "espace agriculture local" et la création de partenariat avec les producteurs locaux.



**GLCT Grand Genève**

Présidence du Conseil d'Etat  
Rue de l'Hôtel-de-Ville 2  
Case postale 3964 - 1211 Genève 3

**Pôle métropolitain  
du Genevois français**

T +33 (0)4 50 04 54 08  
infos@grand-geneve.org

**Région de Nyon**

T +41 (0)22 361 23 24  
info@regiondenyon.ch

**République et  
Canton de Genève**

T +41 (0)22 546 73 40  
grand-geneve@etat.ge.ch