

Save
the dates!

Grande campagne de mobilisation

Présence renforcée aux marchés de septembre, tous les mercredis en fin de journée, Marché Meyrin village.

Apéros au magasin tous les vendredis de septembre (6, 13, 20 et 27 septembre) dans le cadre de la campagne d'adhésion.

Alternatiba

Le jeudi 12 septembre, 19h30-20h30
Conférence de La Fève, du Nid et du Bocal Local. UniMail, salle M2160.
Samedi 14, stand d'information.
www.alternatibaleman.org

Samedi 21 septembre

Journée participative

Distribution de tracts, stands dans le quartier : faisons connaître le Projet alimentaire du quartier.
Inscrivez-vous en ligne (lien ci-dessous)

Vendredi 4 octobre, 19h30

Projection du film

« La terre vue du cœur »
Aula de l'école des Vergers

Samedi 5 octobre toute la journée

Fête des Vergers

Le projet alimentaire du quartier sera présent sur l'Esplanade des Récréations.

Des soirées de présentation seront organisées dans les immeubles, restez attentifs et contactez-nous si vous voulez organiser une présentation dans votre immeuble, votre association...
Déménagement du magasin vers la « Moyenne Fève » prévu en février 2020.
Installation du boucher et du boulanger prévue en février 2020.

Pour participer à la campagne de mobilisation, inscrivez-vous en ligne :

<https://framaforms.org/campagne-dadhesion-a-la-feve-1566149625>

PROJET AGRO-ALIMENTAIRE DU QUARTIER DES VERGERS

Naissance d'un quartier : une occasion unique pour changer le système, pas le climat

Les Vergers, c'est plus de 1200 logements dans 30 immeubles. C'est aussi plus de 10000m² de surfaces d'activités. Lorsque l'on choisit les commerces qui vont s'installer dans le quartier, on définit l'économie du quartier.

Restaurant, pharmacie, bijouterie, coiffeur, cordonnier, agence de voyage, fleuriste, petit supermarché... ces activités vont fortement contribuer à l'ambiance du quartier. Mais qui choisit quel commerce va s'installer dans quelle arcade ? Dans la quasi totalité des quartiers, c'est le propriétaire de l'arcade.

Vous voulez créer un nouveau type de supermarché dans un quartier ? Vous risquez de vous retrouver en concurrence avec Migros, Coop, Aldi et Lidl. Bonne chance !

La plupart des propriétaires obéissent à la logique du marché. L'offre et la demande. Qui pourra payer le meilleur loyer ?

Heureusement, aux Vergers, il y a des propriétaires d'immeuble qui ont décidé de se coordonner dans l'intérêt public. Ce sont les coopératives d'habitation participatives et la Fondation Nouveau Meyrin (FNM). Ensemble, ils représentent environ un tiers des immeubles du quartier.

Ce sont des maîtres d'ouvrage d'utilité publique. C'est pour cela qu'ils ont choisi de soutenir La Fève, aux côtés de la commune de Meyrin et du canton de Genève.

En 2019, les coopératives d'habitation participatives, la Fondation Nouveau Meyrin, la commune et le canton ont créé la Fondation « Qualité de vie de quartier », afin de soutenir financièrement La Fève et d'autres activités commerciales qu'ils considèrent d'intérêt public. Dans un premier temps, il s'agit de l'Auberge des Vergers, des ateliers de transformation de nourriture, de la ferme urbaine et de sa coopérative agricole. Ensuite nous verrons. La Fondation pourra soutenir d'autres activités d'intérêt public, dans d'autres domaines tels que la santé, le recyclage, les loisirs, la formation...

C'est ainsi qu'aux Vergers, nous sommes en train de raconter un nouveau récit. Un récit où les citoyens peuvent choisir les commerces qui vont venir s'installer dans leur quartier. Et quand on leur donne le choix, il semble bien que les citoyens optent pour une logique d'utilité publique plutôt qu'une logique de marché. C'est pour cela que ce quartier est unique.

Benoît Molineaux, membre du CA



Placé au milieu de l'esplanade, pile entre les bâtiments CODHA et Voisinage, on peut facilement imaginer que le supermarché deviendra un haut lieu d'attractivité pour le quartier.

AU CŒUR DE L'ÉCO-QUARTIER DES VERGERS

Une Fève de 500 m² s'apprête à pousser au milieu du quartier

Incroyable mais vrai. Nous allons construire un nouveau bâtiment pour accueillir le magasin. Le financement de CHF 2,5 millions a été trouvé. Finalement, c'est une nouvelle fondation « Qualité de vie de quartier » créée pour l'occasion, qui sera propriétaire. La fondation nous louera le bâtiment, ce qui est finalement une situation idéale car nous n'avons pas vocation à devenir maître d'ouvrage.

Première mondiale ? En tout cas c'est du jamais vu à Genève. En effet, ce sont les maîtres d'ouvrage à vocation d'utilité publique présents dans le quartier qui vont financer – à travers la nouvelle fondation – différentes activités.

Un immense merci à la Ville de Meyrin, à la Fondation Nouveau Meyrin et aux coopératives d'habitation participatives (Ciguë, CODHA, Équilibre, Polygones & Voisinage) qui se sont associés pour l'occasion. Cela n'aura pas été facile. Mais, grâce au soutien de la commune et du canton et surtout à la persévérance de quelques uns – remercions en particulier Eric Rossiaud et Emmanuel Galley – cette fondation va voir le jour d'ici fin août.

Dès lors, ne manqueront « plus que » :

- i) une délibération du Conseil Municipal pour louer le terrain à la fondation (attendue pour la mi-septembre) ;
- ii) la dérogation au PLQ et enfin l'autorisation de construire (attendue courant 2020) et enfin
- iii) la construction elle-même (prévue pour 2020-2021).

Lentement mais sûrement, les planètes sont en train de s'aligner. Pour nous qui construisons patiemment ce projet depuis 5 ans, cela peut sembler long. En réalité, La Mini-Fève et bientôt la « Moyenne Fève » nous donnent largement de quoi nous occuper ! Et pour ce qui est de La Fève, le résultat est en train de dépasser largement nos attentes.

Majoritairement en bois, en structure légère, le bâtiment sera couvert par un toit d'un seul tenant soutenu par des poteaux extérieurs et permettant d'éviter d'avoir à construire des murs porteurs à l'intérieur des 500 m². Ouvert sur trois côtés avec moult fenêtres, nous allons y créer une ambiance bien différente des supermarchés habituels.

Au cœur du quartier, à la croisée de l'esplanade des Récréations et du parc des Arbères, on trouve une vaste place centrale. Ce lieu, propice aux rassemblements et célébrations, est bordé de bâtiments d'habitation dont les rez-de-chaussée déploieront bientôt des activités telles que l'accueil des nouveaux

membres de la Fève ; l'Auberge des Vergers ; un salon de thé et plusieurs artisans de bouche : boulanger, boucher, laitier-fromager. Le pavillon de La Fève, le Supermarché participatif et paysan (SPP), occupe le centre de cette perspective ouverte. On y croquera bientôt les voisins, les paysans, les livreurs et les curieux, car on y travaillera et on s'y approvisionnera en tout ce que le quotidien nécessite. Selon les jours et les saisons, les étals de La Fève et des paysans s'étendront à l'extérieur pour de grands moments de convivialité et de rencontres. C'est le grand marché des Vergers à Meyrin.

Benoît Molineaux, membre du CA
Nicolas Lucchini a participé à ce texte

Grande distribution : des prix opaques et sans rapport avec les coûts

« Vos produits sont trop chers. » Une idée reçue entendue si fréquemment comme une raison de ne pas adhérer au projet alimentaire du quartier. Mais nos prix sont-ils vraiment plus chers ? Et pour qui un prix est-il trop cher ? Voici quelques questions que nous voulons explorer dans le cadre du projet agro-alimentaire.



Nous nous sommes amusés – et nous vous invitons à faire l'expérience – à aller relever les prix de quelques produits. Vous trouverez en page 6 un tableau comparant les prix des légumes au milieu du mois de juin dernier.

On observe que, **pour de nombreux légumes, les prix pratiqués à La Fève sont jusqu'à 30 % moins chers que ceux pratiqués dans la grande distribution.**

Les prix sont même moins élevés que la recommandation du journal agricole romand pour le bio.

Des prix fixés pour la saison

Ce phénomène s'explique par le fait que le prix des légumes subit de fortes variations saisonnières. Or, à la Fève, le prix des légumes est le résultat d'une discussion annuelle entre les membres genevois de la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP). Ils ne varient pas au fil de la saison ou au gré du marché, comme c'est le cas dans la grande distribution. Ils sont fixés pour la saison entière. Ce système évite de détruire des cultures juste parce que leur prix de vente diminue.

Quelle est la marge bénéficiaire du distributeur ? Dans la grande distribution, on ne vous le dira pas. A la Fève, la marge est fixée à 20 % pour les produits issus des fermes participatives et à 25 % pour ceux issus des grossistes. Il n'y a pas de tentation de renchérir un produit rare ou considéré comme luxueux. Les prix ont ainsi un lien plus direct avec les coûts de production.

Conventionnel plus cher que le bio...

Après les légumes, nous nous sommes intéressés au pain. Voici nos découvertes (tableau, page 6).



On remarque que le prix des pains à La Fève correspond bien à la recommandation du journal agricole romand pour le pain paysan bio, soit 10 francs au kilo avec une marge du distributeur de 20%.

Dans d'autres magasins, ce qui frappe, c'est l'incohérence des prix. Telle boulangerie propose sa baguette rustique à 11 francs le kilo et sa baguette bio à 10 francs. Par quel miracle, sachant que le blé bio produit 1,5 à 2 fois moins à l'hectare que le blé conventionnel ?

Ailleurs, le pain parisien sans label ni mention est 1,20 francs plus cher que le pain portant le label Bio Suisse... Dans le même ordre d'idée, un des grands distributeurs suisses vend, depuis un an environ, les produits du géant allemand de l'agriculture biologique. En observant bien les rayons, on remarque que le coulis de tomate premier prix – sans doute issu de tomates d'industrie chinoise – est plus cher que le coulis de tomate labellisé Agriculture biologique européenne. Allez comprendre.

Un pain artisanal précuit et congelé...

Toujours dans la grande distribution, une des deux enseignes dominante en Suisse estampille en ce moment une large partie de sa gamme de pain avec un logo portant la mention Pain artisanal. En examinant l'emballage d'un de ces pains, il s'avère qu'il a été « précuit, congelé, puis cuit dans un terminal de cuisson », ce qui ne correspond pas vraiment à l'intuition d'un processus de fabrication artisanal. Sa version à l'épeautre contient « de l'amidon d'épeautre » et du « gluten d'épeautre », éléments dont la production est tout sauf artisanale. Tout cela bien sûr justifie un prix élevé avec une production à bas coût et augmente donc la marge du distributeur.

A la Fève, nous cherchons à jouer la transparence. Notre marge est fixée et connue. Pour les produits qui proviennent des fermes participatives, les prix des matières premières sont connus. Ainsi la valeur ajoutée à chaque étape d'une filière peut être décrite. Nous pensons aussi qu'il y a d'autres moyens de diminuer les prix de l'alimentation que la baisse constante des prix payés aux producteurs que pratique la grande distribution. Par exemple, il est possible de mieux valoriser les aliments disponibles, de cuisiner soi-même au lieu de manger des plats préparés ou encore de valoriser les « bas morceaux ».

Suite en page 6

S'ENGAGER POUR RENDRE POSSIBLE UN PROJET UNIQUE !

Le projet alimentaire du quartier ne se fera pas sans vous

Tout l'automne, le Supermarché paysan participatif du quartier des Vergers part en campagne. Pour réussir le passage de la Mini-Fève (magasin actuel) à la « Moyenne Fève » (ouverture début 2020) et pour permettre aux artisans participatifs du quartier de s'installer, il nous faut 500 membres supplémentaires et un engagement de dépense de l'ordre de 1,5 millions de francs.

Pour trouver ces nouveaux membres et ces engagements, nous voulons informer largement les habitant.es des Vergers. Stands dans le quartier, brochures explicatives, soirées de discussion et rencontres dans les immeubles et dans les associations du quartier : ce sera le programme de l'automne. Voici les principaux arguments de cette campagne.

Engageons-nous pour faire exister ce projet unique !

Le projet alimentaire démocratique du quartier des Vergers est unique en Suisse et sans doute dans le monde. Si des supermarchés participatifs existent aujourd'hui à New York ou à Paris, aucun ne met la production et la transformation au cœur du projet. C'est l'aspect que nous voulons développer aux Vergers : mangeurs, paysans, artisans, restaurateurs et distributeurs réunis autour d'un même objectif : créer un nouveau système agro-alimentaire démocratique, artisanal et écologique pour approvisionner et nourrir le quartier des Vergers.

Tout le monde discute et coopère, de la fourche à la fourchette. Pour que les paysans et les artisans puissent dégager une rémunération correcte pour leur travail, il faut planifier la production. C'est aussi une manière d'éviter le gaspillage des ressources qui caractérise le système agro-alimentaire industriel. Pour que tout soit disponible tout le temps, il faut jeter beaucoup et transporter beaucoup. La Fève, au contraire, veut s'engager auprès des paysans et des artisans sur un volume de marchandises à produire dans l'année.

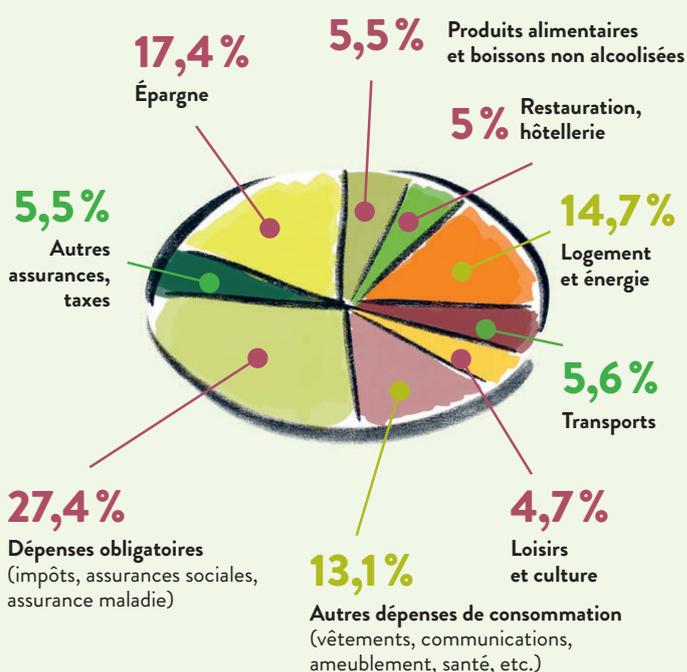
Nous proposons une première tentative dans ce sens : vous vous engagez à dépenser un montant de votre choix à la Fève. Sur la base du nombre d'engagements reçus d'ici le mois de décembre, les artisans et les paysans pourront planifier l'approvisionnement pour l'année 2020. Le projet agro-alimentaire pourra démarrer.

Alors n'hésitez pas ! Prenez soin de votre santé. Protégez les sols, la biodiversité et le climat. Soutenez l'économie locale, les paysans et les artisans genevois. Rendez-vous dès à présent sur www.vergers-alimentation.ch/l-engagement/mon-engagement-alimentaire ou à la Mini-Fève, rue des Arpenteurs 6, 1217 Meyrin pour prendre votre engagement alimentaire pour 2020.

Nous visons une somme globale de 1,5 millions de francs pour l'année 2020. C'est beaucoup ? Pas si sûr. Voici quelques chiffres repères pour vous donner une idée de ce que pourrait être votre engagement.

Quelques chiffres

En Suisse, en moyenne, selon l'OFSTAT, un ménage de 2,2 personnes dépense environ 630 francs par mois, soit 7560 francs par an, pour des denrées alimentaires et des boissons non alcoolisées (hors restauration). Aux Vergers, nous serons bientôt 3000 habitants, soit environ 1300 foyers.



Si 500 foyers de deux personnes ou plus s'engagent à dépenser 3000 francs par an à la Fève, nous atteignons notre objectif de 1,5 million de francs d'engagement pour l'année 2020.

Pour un revenu brut mensuel de 4000 francs pour chaque membre du foyer, un engagement de :

**1500 CHF par an ou
125 CHF par mois
par personne**

**correspond à 3,1% du revenu brut
ou 1¼ heure de travail par semaine
par personne**



**A votre travail,
vous pouvez imaginer
que, par exemple,
le lundi de 8 à 9 h 15,
vous travaillez
pour financer
votre alimentation !**

A côté de l'engagement financier, la participation à la Fève demande également un engagement en temps. C'est le principe du supermarché participatif tel qu'il est pratiqué ailleurs (Paris, New York par exemple). Chaque membre donne deux heures et quinze minutes par mois (35 minutes par semaine environ) pour le fonctionnement du magasin. Ainsi, si on additionne le temps de travail et le temps passé au supermarché, on peut acquérir la base de sa nourriture et participer à un projet collectif et démocratique en y consacrant deux heures par semaine ! Génial, non ?

Faites le test par vous-même

Faites un essai ces prochains mois : gardez vos tickets de courses et additionnez-les. Vous pourrez ainsi baser votre engagement sur une estimation de vos dépenses effectives.

Nous vous proposons encore une autre manière de calculer votre engagement. Les ménages suisses consacrent environ 15% de leur revenu brut au logement (sans doute plus à Genève) contre un peu plus de 6% à l'alimentation hors restauration et boissons alcooliques.

En 1940, la part de l'alimentation était de 40%. Cette baisse de la part des dépenses alimentaires a pour conséquence la disparition des petites fermes et des artisans transformateurs.

Suite de la page 3: Grande distribution, des prix opaques et sans rapport avec les coûts

Nous voulons améliorer la lisibilité des prix, mieux expliquer leur formation et surtout parvenir à en discuter entre paysan.nes, artisan.nes et mangeur.euses.

Ce sera un long chemin, car la grande distribution et l'industrie nous ont habitué à des prix opaques et sans rapport avec les coûts de production. Nous continuerons à observer les étiquettes de la grande distribution et vous pourrez

trouver nos constats et nos remarques sur le site du projet alimentaire de quartier.¹ Si vous faites des observations intéressantes de votre côté, merci de nous les transmettre.

Reto Cadostch, membre du CA
Frédéric Deshusses, membre

NOTES
1/ www.vergers-alimentation.ch



Tableau 1 – Prix des légumes

	Migros bio	Migros	Coop bio	Coop	Mini Fève Bio suisse	Agri	Agri Bio
Brocolis	9.20	4.90	9.60	5.40	6.80	8.00	8.00
Carottes	6.40	2.90	4.95	2.90	3.70	3.50	4.00
Courgettes	9.60	4.60	9.80	5.50	4.75	8.00	8.00
Laitue romaine	8.70	–	–	–	4.10	4.80	8.00
Fenouils	8.40	4.30	8.50	4.80	5.70	7.40	8.00

Prix relevés en magasin, à Genève, en juin 2019. Les prix Agri et Agri bio proviennent de la page des marchés de l'hebdomadaire agricole romand Agri. Il s'agit du prix haut des recommandations pour la vente directe.

Tableau 2 – Prix du pain

Enseigne	Nom	Label	Autres mentions	Prix au kilo
Migros	Twister	Migros Bio		8.20
Migros	Mi-blanc		M Budget	2.40
Migros	Clémence	GRTA	Au levain	8.70
Denner	Bis			2.20
Denner		IP Suisse	Au feu de bois	9.90
Denner	Baguette	IP Suisse		6.60
Boulangerie Carouge	Bio	Pas de label précisé		10.00
Boulangerie Carouge	Baguette rustique			11.00
Coop	Pain parisien			7.00
Coop	Pain clair		Cuit au feu de bois	8.40
Coop	Pain maison foncé	Naturaplan, Bourgeon (Bio Suisse)		5.80
Mini Fève Bio Suisse	Pain artisanal	Bourgeon (Bio Suisse)	Cuit au feu de bois	12.80
Agri	Pain paysan			8.00
Agri Bio	Pain paysan			10.00

Prix relevés en magasin, à Genève, entre le 14 et le 17 août 2019. Les prix Agri et Agri bio proviennent de la page des marchés de l'hebdomadaire agricole romand Agri. Il s'agit du prix haut des recommandations pour la vente directe.

Alimentation et climat : il est temps de changer de système

L'équilibre climatique existant sur terre depuis des millions d'années est en train de basculer. Les conditions de vie sont bouleversées. Nous, les êtres humains, en sommes responsables.

Devenir membre de La Fève, participer à l'entreprise, y faire nos courses, nous permet de lutter contre cela. C'est même la meilleure chose que nous pouvons faire pour l'avenir de nos enfants. Pour l'avenir de tous les enfants.

En effet l'impact de la production alimentaire sur le climat représente 20 à 24 % des impacts globaux¹. Si on y ajoute les effets indirects, l'industrie agro-alimentaire représenterait à elle seule plus de la moitié de l'impact de toutes les activités humaines sur le climat². C'est ce qui apparaît lorsque l'on tient compte de la déforestation liée à l'agro-alimentaire (plus de 70% de la déforestation mondiale), des transports en lien avec l'alimentation (les aliments parcourent

souvent des milliers de km avant de se retrouver sur les rayons des supermarchés), de la transformation, de l'emballage, de la congélation, de la vente au détail, de la gestion des déchets...

Mais ce n'est pas tout. Sur une planète de plus en plus chaude, avec des sécheresses et des inondations de plus en plus fréquentes, il devient de plus en plus difficile de produire de la nourriture. Pourtant, la population mondiale continue à augmenter. Nous avons dépassé les 7,5 milliards. D'ici 2050, nous avoisinerons les 10 milliards. Plus de gens. Plus de famines. Plus d'inégalités. Plus de profits pour les multinationales. Moins de ressources. Moins de terres cultivables. Moins de paysans. Moins de nourriture. Moins de revenus pour la grande majorité des êtres humains. C'est là que nous mène le système actuel. Droit dans le mur. De plus en plus vite.

En tant qu'êtres humains, nous faisons partie de ce système. Nous gagnons et dépensons de l'argent à l'intérieur du système. À chaque transaction, nous renforçons le système qui nous mène dans le mur. De plus en plus vite. La plupart du temps, nous n'avons pas le choix.

Mais alors, que propose La Fève ?

La Fève nous offre le choix. Elle nous permet de reprendre le volant. Faire demi-tour. La Fève nous offre la possibilité de repenser le système agro-alimentaire afin qu'il nous rende service au lieu de nous asservir.

Un supermarché de quartier va forcément influencer l'alimentation des personnes qui y habitent. Choisir le supermarché et ce qu'il y a sur les rayons, c'est choisir ce que nous allons manger. Cela influence notre santé. Cela influence notre impact sur le climat. Cela influence l'économie locale. Cela influence le système. Tout est lié.

Aux Vergers, nous l'avons vécu. Dans une économie de marché, une initiative citoyenne, même soutenue par sa

commune et son canton, ne peut influencer le choix du supermarché de quartier³. Nous aurons donc un quartier avec deux supermarchés. L'un fait partie du système existant. L'autre propose un système différent, tout simplement.

Ne soyons pas dupes. Il s'agit d'un projet éminemment politique. Dans une société dominée par l'argent, toute alternative viable devra passer par le porte-monnaie. Ici, nous vous proposons de mettre votre argent au service d'un nouveau système.

Un système qui n'est pas guidé par le profit mais plutôt par le souci de pouvoir répondre à nos besoins sans compromettre la capacité d'autres personnes, ici et ailleurs, aujourd'hui et demain, de pouvoir répondre aux leurs.

C'est cela que propose La Fève. Changeons le système, pas le climat.

Benoît Molineaux, membre du CA

1/ Selon l'estimation du GIEC (voir https://ar5-syr.ipcc.ch/topic_observedchanges.php).

2/ Entre 45 % à 57 % selon Michel Blay, auteur du livre Hold-up sur le climat (éd. CETIM, mars 2016). Pour une discussion sur ces chiffres, voir <https://www.alimenterre.org/le-systeme-agroalimentaire-industriel-deregle-le-climat>.

3/ Nous avons rencontré un directeur de Migros Genève pour lui demander de nous laisser mener notre expérience aux Vergers et occuper l'arcade prévue pour le supermarché de quartier. Nous étions accompagnés et soutenus par des représentants du canton et de la commune de Meyrin. Il nous a bien fait comprendre que, à Genève, c'est la Migros qui décide. Ils décident ce que produisent les agriculteurs. Ils décident du supermarché du quartier. Ils décident ce qu'on mange. Voir l'Echo du quartier n°4.



Ce livre montre en détail l'ensemble des effets du système agro-alimentaire sur le climat.



Collaboration avec les paysans et les artisans : quelles quantités faut-il leur commander ?

Dans notre projet alimentaire de quartier, la question des quantités produites et consommées est fondamentale. Si nous voulons réellement contribuer à maintenir une agriculture paysanne et un artisanat alimentaire, nous devons être en mesure de commander et d'écouler des quantités significatives de nourriture. Qu'est-ce qu'une quantité significative pour les paysans et artisans et est-ce un objectif atteignable à l'échelle du quartier ?

La Mini-Fève a ouvert dans un format très réduit alors que nous espérions démarrer tout de suite à l'échelle d'un supermarché. Nous nous sommes habitués à voir les produits en quantités réduites faute de locaux pour les stocker et pour accueillir les clients. Les paysans qui soutiennent notre projet, en particulier les maraîchers, livrent actuellement des quantités de légumes beaucoup trop faibles pour leur assurer un revenu suffisant pour en vivre. En d'autres termes, nos paysans participatifs travaillent à perte pour la Mini-fève depuis un an, surtout si on tient compte des heures de réunions et de discussions. Actuellement, ce sont eux qui soutiennent le projet et pas le contraire. Clairement, ce n'était pas notre but.

Avec le déménagement dans la moyenne Fève, nous nous sommes engagés à intégrer des artisans dans le projet et dans le quartier, en plus des paysans participatifs. C'est pourquoi nous insistons autant sur les quantités de nourriture à écouler.

Pain, fromage et viande

Pour les trois artisans (boulangier, boucher et fromager), selon les différentes études économiques¹ que nous avons fait effectuer, le volume nécessaire à une rémunération correcte serait d'une vingtaine de tonnes de marchandise (pain, fromage et viande) par an. Ces études se basent sur des approches différentes, mais aboutissent à des conclusions identiques. L'étude de l'Office fédéral de la statistique sur la consommation alimentaire²

montre les consommations annuelles suivantes pour 1000 personnes :

- pain : 19,5 tonnes ;
- fromages, yaourt, crème et beurre (hors pâtes dures et lait) : 28,8 tonnes ;
- viande : 31,4 tonnes ;
- légumes : 100 tonnes.

Soit environ 80 tonnes au total par an pour 1000 personnes

Alors vingt tonnes de pain, de viande et de laitages écoulés chaque année à la Fève, un pari fou ? Pas vraiment.

Il est clair qu'une partie de cette consommation s'effectue hors du domicile et donc, dans notre cas, hors du quartier. Mais il y a 3000 habitants aux Vergers, auxquels s'ajoutent ses restaurants et écoles et rien n'empêche que notre projet alimentaire de quartier déborde un peu sur les quartiers voisins, au contraire ! Ce qui signifie que, même en tenant compte des repas pris à

l'extérieur, une consommation annuelle de vingt tonnes de pain, de viande et de laitages est parfaitement envisageable.

Et les maraîchers ?

Les calculs de rémunération sont plus délicats pour les maraîchers. Si l'on observe les mêmes statistiques, on peut se donner une idée de ce que pourrait être la consommation du quartier en légumes. Toujours pour mille personnes :

- tomates : 8,2 tonnes
- carottes et racines : 11,9 tonnes
- pommes de terre : 13,2 tonnes
- salades et feuilles : 7,4 tonnes

Installer des artisans et faire vivre des paysans dans notre projet agro-alimentaire de quartier est donc tout à fait réaliste du point de vue théorique. Pour que cela devienne une réalité pratique, il faut réussir le changement d'échelle : passer de la Mini-Fève à la « Moyenne Fève », puis à la grande en suscitant l'adhésion d'un maximum d'habitants du quartier et en intégrant des restaurants, des écoles et des habitants des quartiers voisins. C'est tout l'enjeu de la campagne d'adhésion qui démarre en ce moment !

Frédéric Deshusses, membre

- 1 Références. Ces études sont disponibles sur demande à La Fève
- 2 OFSTAT Tableau T20.02.01.11.01 données de 2016



IMPRESSUM – NEWSLETTER N° 5

Coopérative de La Fève –
Supermarché Participatif Paysan SPP

Rue des Arpenteurs 6, 1217 Meyrin
T. 022 566 77 60 (pendant les jours d'ouverture)
info@spp-vergers.ch – www.la-feve.ch

Compte postal 14-123134-2
IBAN CH77 0900 0000 1412 3134 2

