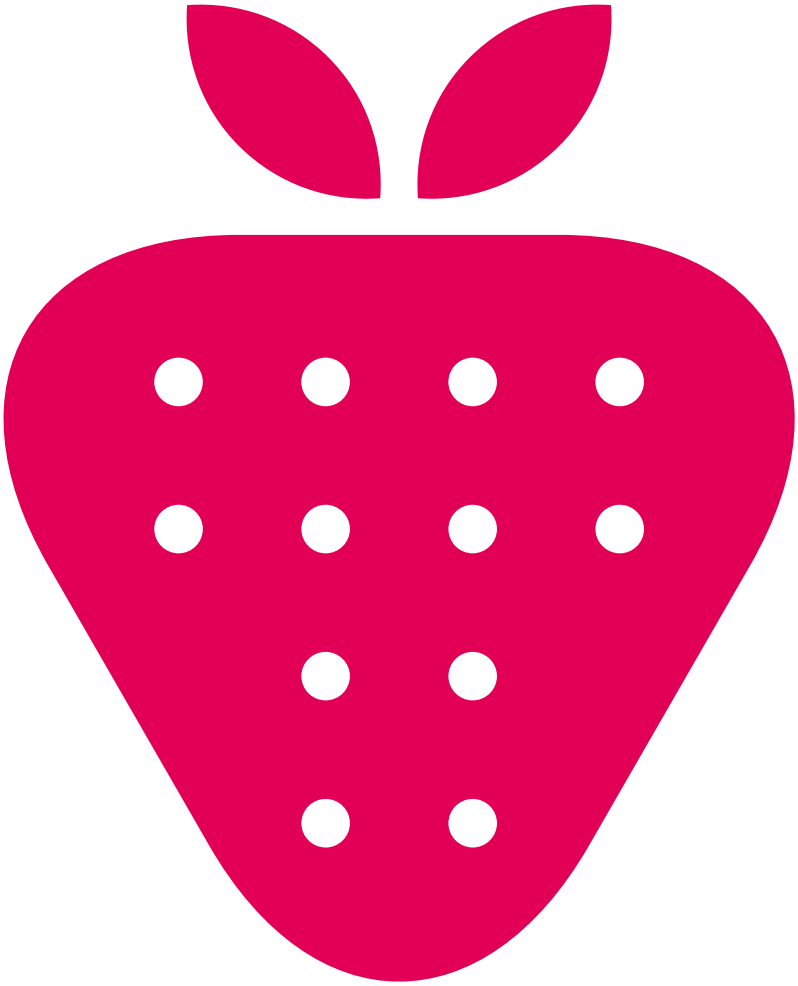
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Raumentwicklung ARE
Office fédéral du développement territorial ARE
Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE
Uffizi federal da svilup dal territori ARE



Alimentation et développement durable

Bonnes pratiques en matière de développement durable

Alimentation et développement durable: Introduction	**2**
Alimentation et cohésion sociale: *les recettes à quat'sous*	**5**
Conseils nutritionnels pour jeunes enfants de migrants	**8**
Cours de cuisine pour enfants et adolescents à Steffisburg	**11**
Le rôle social de l'alimentation de proximité: l'épicerie de village à Ballaigues	**14**
Jardins communautaires pour migrantes, en ville de Berne	**16**
Un marché pour les produits locaux: le label *Bun Tschlin*	**19**
Pour une alimentation saine: Parc naturel régional de Thal	**21**
Alimentation, agriculture et biodiversité: le projet *Vergers+*	**23**
Directive officielle sur l'alimentation à Onex	**26**
Produits et services durables dans les hôtels et restaurants, au Val Müstair	**28**

www.are.admin.ch/developpementdurable

Alimentation et développement durable
Introduction

Alimentation et développement durable

Le domaine de l'alimentation constitue un problème crucial au niveau mondial, mais il n'en est pas moins d'actualité aussi en Suisse. Il est largement concerné par les trois piliers du développement durable. *Du point de vue social*, le type d'aliments consommés influence considérablement la santé d'une population. L'accès pour tous à une nourriture saine et responsable est un gage d'équité sociale. L'acte de produire ou de manger ensemble peut également avoir un effet positif sur la cohésion sociale. *Du point de vue économique*, l'agriculture répond aux besoins alimentaires de la population. Le soutien à la production et à la consommation locales va dans ce sens, tout en offrant des solutions durables et équitables au secteur agricole. *Du point de vue environnemental*, le mode de production des aliments (intensif ou extensif) influence la qualité des sols et de l'eau. Le choix des variétés cultivées a également un effet sur le maintien de la biodiversité et sur les paysages, éléments importants pour la valeur touristique d'une région. Par ailleurs, la provenance et le type d'aliments achetés par les consommateurs jouent un rôle sur la consommation énergétique et sur les émissions de CO_2 dues au transport et au mode de production (sous serre, hors sol, etc.). Vu la complexité et la multitude des facteurs en jeu, il n'est souvent pas facile de faire son choix (le local est-il par exemple toujours synonyme de plus écologique?), à moins de disposer d'écobilans des produits. Producteurs et consommateurs ont néanmoins, par leurs habitudes alimentaires, leur part de responsabilité sur le bien-être de la planète et de ses habitants. Ils sont donc tenus de réfléchir et d'agir en s'appuyant sur les principes du développement durable. Ces thèmes figurent dans la Stratégie pour le développement durable: lignes directrices et plan d'action 2008–2011[1]. Les défis concernés sont en particulier: énergie, économie, production et consommation, utilisation des ressources naturelles, cohésion sociale, démographie et migration, santé publique, sport et promotion de l'activité physique et défis mondiaux en matière de développement et d'environnement.

L'alimentation comme facteur de bien-être et de cohésion sociale

La santé est directement concernée par l'alimentation, étant donné le rôle vital qu'exercent l'apport calorique et l'équilibre nutritionnel pour le corps humain. Il est important de sensibiliser la population aux liens qui existent entre alimentation et santé et de leur donner les moyens de se nourrir de façon équilibrée et saine. Cependant, selon leurs niveaux socioéconomiques, les différents groupes sociaux ont des comportements différents en matière de consommation alimentaire, et certains d'entre eux, comme les enfants, les jeunes, les personnes âgées, les personnes précarisées ou les populations migrantes sont particulièrement vulnérables. Ainsi, l'alimentation est à l'origine d'inégalités sociales face à la santé. Pour les réduire et permettre à toute la population de bénéficier d'une alimentation saine, des approches différenciées sont requises (exemples *Les recettes à quat'sous* (p. 5), *Miges Balu* (p. 8) et Cours de cuisine *Kebap+* (p. 11). Outre un facteur de bien-être physique et une source de plaisir, l'alimentation est un facteur de cohésion sociale (exemples l'épicerie de village (p. 14) et Jardins communautaires (p. 16).

[1] Conseil fédéral, 2008

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

L'alimentation comme facteur de développement économique, par le soutien d'une agriculture de proximité

Sur le plan économique, permettre le maintien et la viabilité de l'agriculture locale passe par un soutien de la part des consommateurs. Valoriser et choisir des produits de proximité (exemples Label *Bun Tschlin* (p. 19) et Parc naturel de Thal (p. 21), rémunérer de façon juste, au Sud comme au Nord, les producteurs en pratiquant l'agriculture contractuelle (lien direct entre agriculteurs et consommateurs) ou en développant un commerce plus équitable par exemple, favorise le développement économique du milieu agricole. Par ailleurs, mettre en réseau les différents secteurs, comme l'agriculture, le commerce, la restauration et le tourisme est aussi profitable aux régions.

L'alimentation comme facteur de promotion de la biodiversité, par une production extensive

Du point de vue environnemental, produire de façon extensive, sans utiliser de produits phytosanitaires de synthèse, contribue à la préservation des écosystèmes naturels. De plus, cultiver des variétés anciennes qui favorisent le maintien ou le retour d'espèces animales rares ou menacées a un impact positif sur la biodiversité (exemple *Vergers+* (p. 23). Choisir de s'approvisionner en produits locaux et de saison n'est pas l'apanage des particuliers; les collectivités publiques et les établissements publics peuvent aussi agir en tant que consommateurs responsables (exemples Directive alimentaire d'Onex (p. 26) et Hôtels et restaurants Val Müstair (p. 28).

Les bonnes pratiques présentées ici illustrent des actions réalisées par ou avec des collectivités publiques. Ces actions vont dans le sens de la promotion d'une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et du travail des producteurs, dans une perspective de cohésion sociale. Les cantons et les communes sont en effet bien placés pour agir dans ce domaine: santé et alimentation au travail et à l'école, cantines scolaires, restaurants d'établissements sociaux et d'hôpitaux, agriculture de proximité, etc. Ces thèmes peuvent être repris dans le cadre des démarches de développement durable, de type Agenda 21.

Partenaires potentiels pour des projets en lien avec l'alimentation et le développement durable

Agriculture, paysage et biodiversité

- *Uniterre*: syndicat agricole qui promeut et accompagne la création d'associations d'agriculture contractuelle et donne accès à la liste de tous les projets suisses – *www.uniterre.ch*
- *Le service romand de vulgarisation agricole* propose des documents sur l'agriculture, l'alimentation, l'environnement, etc. – *www.agridea-lausanne.ch*
- *Pro Specie Rara*: fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux – *www.prospecierara.ch*
- *Slow Food*: En opposition avec le *Fast Food*, *Slow Food* promeut une agriculture et une pêche durables, un élevage dans les règles de l'art, une production artisanale et la conservation des diversités gustatives locales – *www.slowfood.ch*
- *Union suisse des paysans* – www.sbv-usp.ch
- *Groupement suisse pour les régions de montagne* – *www.sab.ch*
- *Le Fonds Suisse pour le Paysage* finance la sauvegarde de paysages traditionnels proches de l'état naturel – *www.fls-fsp.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Partenaires potentiels pour des projets en lien avec l'alimentation et le développement durable (suite)

Santé

- *Promotion santé suisse – www.promotionsantesuisse.ch*
- *La Société suisse de nutrition* informe sur l'aspect nutritionnel de l'alimentation – *www.sge-ssn.ch*
- *Bio Suisse – www.bio-suisse.ch*
- *La Fédération Fourchette Verte Suisse*: ce label est attribué aux établissements de restauration qui s'engagent à appliquer les critères suivants: un plat du jour sain et équilibré, des boissons sans alcool à un prix favorable, un environnement respecté (espace non-fumeur, hygiène, tri des déchets, etc.) – *www.fourchetteverte.ch*

Commerce équitable

- *Association des magasins de monde*: magasins vendant des produits du commerce équitable en Suisse – *www.mdm.ch*

Bibliographie

Agriculture de proximité et commerce équitable

- *Des réponses au «Cauchemar de Darwin»: agriculture locale et commerce équitable* – LaRevueDurable, N° 20, avril-mai-juin 2006.
- Porcher Natacha, *Situation et fonctionnement des initiatives d'agriculture contractuelle de proximité en Suisse romande* – Master en développement rural et projets, Institut agronomique méditerranéen de Montpellier (IAMM), 2008.
- *L'agriculture suisse, tout le monde y gagne* – Agence d'information agricole romande (AGIR), 2008.

Agriculture biologique

- *L'itinéraire du bio: de la terre à la table* – Agence d'information agricole romande (AGIR), 2007.

Alimentation et santé

- Botaya Alexis, *Le guide de l'Ecofood: Tout savoir pour bien se nourrir dans le respect de la planète* – Minerva, 2008.
- Petrini Carlo, *Slowfood, manifeste pour le goût et la biodiversité* – Editions Yves Michel, 2005.
- *Cinquième rapport sur la nutrition en Suisse* – Office fédéral de la santé publique, 2005.
- Aubert Claude, *Une autre assiette: Une assiette qui protège notre santé et celle de la planète* – Le courrier du livre, 2009.

Jardins partagés

- Baudelet Laurence, Basset Frédérique, Le Roy Alice, *Jardins partagés: Utopie, écologie, conseils pratiques* – Mens, Terre vivante, 2008.

Consommation

- Longet René, *De la consommation à la consom'action, les coûts cachés au quotidien* – Jouvence, 2009.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Alimentation et cohésion sociale: *les recettes à quat'sous*

Description

Pour sensibiliser les personnes de catégories sociales modestes ou d'origine étrangère et leur donner les moyens de se nourrir sainement, le service social de la ville de Genève, à travers ses unités d'action communautaire (UAC)[1], a mis en œuvre depuis 2007 le projet *Les recettes à quat'sous*. Le type d'aliments consommés influence en effet considérablement la santé. Cette catégorie de population est cependant plus difficilement touchée par les campagnes de prévention classiques sur cette question et se nourrit généralement de façon moins équilibrée et variée et ce, pour des raisons financières et socioculturelles principalement. Ce projet consiste à sensibiliser et à former à l'alimentation équilibrée des *multiplicateurs*, personnes appartenant aux groupes cibles (familles ou individus à revenu modeste ou d'origine étrangère), qui animent ensuite des ateliers de cuisine pour ces groupes cibles. Les questions soulevées lors des ateliers sont, entre autres, «Quels aliments sont sains, de saison et bon marché? Quels aliments économiques peuvent remplacer la viande? Comment choisir entre légumes frais, surgelés ou en conserves?» En résumé, «comment concilier alimentation saine et de saison avec petit budget?»

Lien avec le développement durable

- *Société*: le projet *Les recettes à quat'sous* a pour but de promouvoir une alimentation saine (plus de fruits et de légumes, moins de graisses et de sucres, moins de viande, etc.) auprès d'une population en situation précaire. Il montre par exemple les plus-values en termes de santé et de budget des repas faits maison par rapport aux repas industriels[2]. Par ailleurs, il joue un rôle dans la formation et peut contribuer à la réinsertion professionnelle de certains multiplicateurs en leur redonnant confiance et en les insérant dans de nouveaux réseaux. Par le biais de l'alimentation, ce projet influence positivement la cohésion sociale des quartiers en favorisant les rencontres lors des ateliers et la collaboration entre les multiplicateurs et les travailleurs sociaux.
- *Environnement*: tous les produits frais utilisés sont de saison (moins d'énergie utilisée pour leur production) et des conseils sont donnés pour remplacer une partie des repas carnés (la production de viande est fortement émettrice de gaz à effet de serre) par des substituts (tofu, légumineuses, etc.).
- *Economie*: ce projet s'adresse à un public au pouvoir d'achat très limité, et a pour but de lui permettre de consommer des produits sains et équilibrés malgré son budget réduit.

Mise en œuvre

Par l'entremise d'associations d'entraide locales, les UAC recrutent des personnes qui joueront le rôle de multiplicateurs. Les *multi* signent une convention avec la ville et reçoivent une formation de quatre demi-journées sur «l'alimentation équilibrée pour petits

---

[1] Sous la responsabilité du service social de la ville de Genève, les UAC ont pour but d'améliorer la qualité de vie dans le quartier en renforçant les liens sociaux entre les habitants notamment. Elles se basent sur les besoins du quartier en prenant en compte les partenaires et les ressources existantes (associations de quartier, commerçants, institutions, lieux publics, etc.). A partir des besoins décelés, elles amorcent des actions de prévention et de promotion socio-sanitaire participatives.

[2] Par exemple, une part de pizza toute faite coûte plus du double d'une même part faite maison.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Mise en œuvre (suite)

budgets» donnée par des diététiciens. Travaillant toujours à deux, ce sont eux qui gèrent ensuite les ateliers (planification du menu, achat des ingrédients, accueil des participants, confection d'un repas en commun, partage des connaissances acquises durant la formation, participation à l'animation de l'atelier/repas), qui sont ouverts prioritairement à des familles ou individus défavorisés. Le multiplicateur fait passer l'information via sa communauté d'appartenance et ses réseaux. Depuis 2009, l'Association genevoise des diététiciens (AdiGe) est partenaire du projet et en assure de ce fait l'expertise technique en encadrant les animateurs lors des ateliers; le projet est également intégré au plan sanitaire cantonal (priorité alimentation «Marchez, mangez malin»). Les thèmes des ateliers sont par exemple: le tofu est dans nos assiettes, l'assiette équilibrée avec des légumineuses, recettes autour des œufs, la courge dans tous ses états, repas de fêtes, etc. Les multiplicateurs sont défrayés moyennant un forfait en nature (produits alimentaires, tickets de bus etc. équivalant à CHF 80.– environ) pour chaque journée de travail.

Résultats

De 2007 à 2009, une vingtaine de multiplicateurs ont été formés et plus de 20 ateliers d'une demi-journée, accueillant une moyenne de dix participants à chaque fois (soit un total de 200 personnes touchées environ) ont été organisés. Les multiplicateurs tiennent aussi des stands d'information, de sensibilisation et de promotion des ateliers lors de certaines fêtes de la ville. Par leur appartenance, ils stimulent plus facilement les populations visées. Même si les chiffres sont modestes et qu'il reste difficile de toucher la population ciblée, cette méthode porte ses fruits: chaque participant devient à son tour un relais au sein de sa famille, accroissant ainsi le nombre de personnes touchées.

Evaluation

Une évaluation interne du projet, effectuée en 2008, montre que les objectifs fixés par les UAC – créer des espaces et des moments de rencontre dans le quartier, diffuser des connaissances et des compétences autour de l'alimentation équilibrée à moindre coût – ont été atteints. Elle contient cependant aussi plusieurs suggestions d'amélioration. Tout d'abord, pour des questions d'efficacité, les UAC proposent dorénavant aux participants de s'inscrire à un minimum de deux ateliers. De plus, les multiplicateurs choisis devraient mieux maîtriser le français, être plus à l'aise pour s'exprimer en public et recevoir une meilleure formation pour la partie animation des ateliers. Les messages à faire passer doivent être moins nombreux et plus simples. La pluralité des lieux, quant à elle, s'est révélée source de dispersion de forces et les ateliers sont maintenant organisés sur deux lieux de la ville. Une des difficultés rencontrée par les UAC a été de trouver la forme du défraiement des multiplicateurs, qui sont bénévoles, mais assurent néanmoins une prestation nécessitant un grand investissement personnel. Ce problème a été résolu par des gratifications en nature.

Exemplarité

L'aspect novateur de ce projet est que les ateliers sont animés par des personnes issues du public cible, ce qui permet une communication plus efficace.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

3|3

Alimentation et cohésion sociale: *les recettes à quat'sous*

Groupes cibles

Personnes de catégories sociales modestes ou d'origine étrangère de la ville de Genève

Coûts

Budget annuel du projet, environ CHF 30 000.– comprenant les salaires des coordinateurs UAC (30 %), les honoraires des diététiciens, les défraiements des multiplicateurs, le matériel pédagogique (affiches, etc.), le matériel de cuisine, la location des salles et la communication

Financement

De 2007 à 2008, par la ville de Genève et, de façon symbolique, par les participants (CHF 5.– par atelier); dès 2009, participation de Promotion Santé Suisse, via le plan sanitaire cantonal (CHF 8 000.– par an)

Lieu

Ville de Genève

Réalisation

Dès 2007

Contact

Service social de la ville de Genève
Rue Dizerens 25, 1211 Genève 4

Francesca Cauvin – Responsable du projet
Tél. 022 418 95 00 – Francesca.cauvin@ville-ge.ch

Information

- Unités d'action communautaire: *www.ville-ge.ch/soc/uac.nsf*
- Plan cantonal de promotion de la santé: *www.ge.ch/plancantonal*
- Association genevoise des diététiciens (AdiGe): *www.adige.ch*

Projets comparables connus

«Bien manger à petit prix, ça s'apprend!»: la Fédération romande des consommateurs de Fribourg propose des ateliers animés par des professionnels, sans l'aspect *multiplicateurs* – *www.frc.ch*.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Conseils nutritionnels pour jeunes enfants de migrants

Description

Le projet *Miges Balù* vise à faire comprendre les relations entre alimentation saine, activité physique et poids corporel chez les nourrissons et les enfants en bas âge (0 à 5 ans) de parents migrants. Lancé entre 2005 et 2008 en tant que phase pilote dans deux communes du canton de Saint-Gall par l'association de Suisse orientale pour l'enfant (OVK), *Miges Balù* a été depuis ancré dans les programmes de promotion de la santé publique et d'intégration du canton de Saint-Gall, puis dans le programme d'action pour un poids corporel sain du canton de Lucerne. Le projet consiste en une offre de conseils, prenant en compte les différents contextes socioculturels des ressortissants d'ex-Yougoslavie, du Sri Lanka et de Turquie. Des médiateurs interculturels et des conseillers parentaux sont formés pour établir des ponts culturels et linguistiques, par exemple lors de groupes d'échange pour les pères et pour les mères. Les informations sont traduites en albanais, bosniaque, croate, serbe, tamoul et turc.

Lien avec le développement durable

- *Société*: l'offre de conseils et les brochures contiennent des informations essentielles pour la promotion de la santé, que ce soit sur les bases d'une alimentation saine et les valeurs nutritionnelles des aliments, sur des astuces pour la composition et l'élaboration d'un repas équilibré ou sur des activités physiques adaptées aux jeunes enfants. Ces mesures préventives déploient des effets bénéfiques à long terme sur la santé, car elles agissent à des stades précoces du développement de l'enfant.
- *Environnement*: les conseils mettent en avant les atouts des denrées alimentaires locales et saisonnières (fruits et légumes, produ its céréaliers), qui permettent de se passer des produits importés (le plus souvent gourmands en carburant) et des produits pré-cuisinés (souvent chers et comportant beaucoup d'emballage). Les participants sont aussi sensibilisés à la problématique du transport et des déchets domestiques.
- *Economie*: les mesures de prévention et de promotion de la santé destinées aux très jeunes enfants permettent d'éviter des problèmes sanitaires aux coûts importants à l'âge adulte. Elles ont aussi pour but de montrer qu'une alimentation équilibrée n'est pas forcément onéreuse.

Mise en œuvre

C'est dans les sièges de diverses associations d'étrangers, dans les lieux de rencontres, voire lors de fêtes, qu'a lieu la diffusion de l'information sur ce service de conseils. Pour prendre en considération les besoins et les spécificités des familles immigrées, des médiateurs culturels ont été formés. Avec des conseillers parentaux, ils animent des groupes d'échanges, dispensent des conseils personnalisés et conçoivent les brochures en plusieurs langues. Les pères notamment doivent être particulièrement sensibilisés aux risques en matière d'intégration et de santé pour l'avenir de leurs enfants. Après le succès de la phase pilote, le projet a pu être ancré dans les programmes de promotion de la santé publique et d'intégration des étrangers de la ville et du canton de Saint-Gall, dans les offres aux parents d'une dizaine de communes saint-galloises, ainsi que dans des services médicaux du canton de Lucerne.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Résultats

Grâce à une information, à un lobbying et à un réseautage ciblés, l'intérêt pour cette nouvelle offre de conseils a pu être éveillé très rapidement – dès la première année – parmi les groupes concernés. Outre la formation des médiateurs interculturels et des conseillers parentaux, de nombreuses tables rondes et des groupes de discussion ont été organisés sur les thèmes du développement, de l'éducation, de la nutrition et de la motricité chez les jeunes enfants, et des conseils personnalisés ont été dispensés. Au final, sur l'ensemble du programme, la proportion des participants en provenance de Turquie, d'ex-Yougoslavie et du Sri Lanka est ainsi passée de 5–15% à 71% en trois ans. A l'issue de la phase pilote du projet, l'OVK a pu conclure avec onze communes des contrats de prestations permettant d'intégrer cette nouvelle offre de conseils dans celles déjà adressées aux parents.

Evaluation

Grâce à l'importante campagne de sensibilisation dans les lieux de rencontres et les manifestations destinées aux migrants, de même que par le biais des cours de langue (entre autres de l'Entraide Protestante Suisse-EPER et AIDA-Frauensprachschule), le projet *Miges Balù* a connu un fort taux de participation. Un sondage parmi les familles participantes a montré que ce projet répondait à un besoin fondamental de la part des migrants. Le transfert du concept dans des stratégies et programmes-cadres de promotion de la santé ou d'intégration cantonaux et nationaux et dans l'offre déjà existante de services de conseil parental a pu se faire de manière efficace et à moindre coût. Grâce à l'utilisation des expériences et des compétences acquises, le projet s'est élargi pour s'adresser à plus d'une centaine de nationalités. Il reste cependant parfois à convaincre les communes de prendre en charge une partie des coûts.

Exemplarité

Miges Balù combine promotion de la santé infantile et soutien à l'intégration pour les familles immigrées. Pour son caractère innovant, il a reçu en 2005 un Prix pour la promotion de la santé et la prévention, attribué par la *Conférence internationale du Lac de Constance*. Au vu du succès, *Suisse Balance*[1] a décidé de prendre en charge la promotion du concept, et c'est ainsi que le Service de conseil parental de *Caritas* a mis en place un soutien technique à l'intégration de *Miges Balù* dans les différentes offres cantonales existantes.

[1] Programme national pour l'alimentation et le mouvement, soutenu par l'Office fédéral de la santé publique et Promotion Santé Suisse: *www.suissebalance.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Conseils nutritionnels pour jeunes enfants de migrants

Groupes cibles

Parents de nourrissons et d'enfants en âge préscolaire, ayant des origines migratoires; services de conseil parental

Coûts

CHF 178 350.– (dont CHF 91 102.– de charges de personnel)

Financement

Ostschweizerischer Verein für das Kind (OVK) pour la phase pilote; Suisse Balance, canton de Saint-Gall, ville de Saint-Gall, Commission fédérale pour les questions de migration (CFM)

Lieu

Canton de Saint-Gall, communes de Rorschach, Bernhardzell, Eggersriet, Grub, Goldach, Wittenbach, Muolen, Rorschacherberg, Tübach, Untereggen, Waldkirch; canton de Lucerne

Réalisation

2005 – 2008: phase pilote à Saint-Gall et Rorschach; dès 2009, intégration dans l'offre régulière de conseils du canton. Projet pilote du canton

Contact

Rosa Plattner, Mütter-Väterberatung – Ostschweizerischer Verein für das Kind
Rosenbergstrasse 82, 9000 Saint-Gall
Tél. 071 227 11 71 – r.plattner@ovk.ch

Kantonsärztliche Dienste, Fachstelle Gesundheitsförderung
Meyerstrasse 20, 6002 Lucerne
Tél. 041 228 60 89 – gf@lu.ch

Information

www.ovk.ch (*Miges Balù*)
www.kantonsarzt.lu.ch (Gesundheitsförderung – Aktionsprogramm – Gesundes Körpergewicht – *Miges Balù*)
www.suissebalance.ch (Projets – Aperçu des projets – *Miges Balù* ou Transfert *Miges Balù*)

Projets comparables connus

Canton de Bâle-Campagne: schnitz und drunder: *www.baselland.ch*
(Volkswirtschaft, Gesundheit – Gesundheitsförderung)
Canton de Bâle-Campagne: le projet *Tacco & Flip* a pour sujet «manger et bouger au jardin d'enfants et à l'école primaire» – *www.taccoflip.bl.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Cours de cuisine pour enfants et adolescents à Steffisburg

Description

Le service *animation enfance et jeunesse en milieu ouvert*, ou *z4*[1] de la commune de Steffisburg organise régulièrement des cours de cuisine pour enfants et adolescents comme programme de loisirs avec le soutien professionnel et financier du programme *Kebab+*. Ces activités suscitent une réflexion ludique sur les thèmes de la gastronomie, du comportement alimentaire, de l'activité physique, de la détente et de la rencontre. Pour sensibiliser davantage de jeunes à une alimentation saine et leur offrir des possibilités de cuisiner, le service de l'animation jeunesse a collecté les recettes préférées d'enfants et de personnalités de la région et les a publiées dans le livre de cuisine pour enfants *us em Chuchichäschtli* (de notre armoire de cuisine). De nombreux enfants ont pris part aux séances de préparation culinaire ainsi qu'au vernissage du livre. Les cours de cuisine et le livre mettent en scène des enfants, des adolescents et des adultes et montrent comment faire de la cuisine saine pour soi, pour des amis, des connaissances ou pour la famille en essayant d' éviter de n'être que de simples consommateurs.

Lien avec le développement durable

- *Société*: les cours de cuisine développent les compétences des jeunes en matière de santé et les aident à prendre leurs responsabilités par rapport à leur santé et leur bien-être. Des repas préparés et pris en commun permettent aux enfants et aux adolescents des différents établissements scolaires de Steffisburg de se connaître et de renforcer leur cohésion. C'est un moyen de découvrir des loisirs différents et de participer à des activités créatrices. Le vernissage fut un événement où les enfants et les jeunes se sont intégrés dans la communauté en tant que partenaires. En préparant leurs recettes préférées, les jeunes sont sensibilisés à l'importance du goût des aliments: le plaisir de la dégustation est un aspect essentiel.
- *Environnement*: les jeunes apprennent à confectionner des repas équilibrés et sains avec des produits frais et régionaux de saison. Leur attention est attirée sur la façon de cuisiner sans altérer les produits, sur les produits qui génèrent le moins de déchets et, si nécessaire, sur l'élimination correcte des emballages. Les jeunes font des expériences concrètes et comprennent ainsi qu'une alimentation saine et la production d'aliments sains ont pour corollaire un environnement intact.
- *Economie*: les enfants et les jeunes qui apprennent très tôt à se nourrir de façon saine s'épargnent des dépenses de santé occasionnées par des troubles de l'alimentation, l'obésité ou certaines dépendances. Les coûts de la santé résultant d'une alimentation excessive ou inadaptée peuvent être évités par des modifications durables du comportement alimentaire.

[1] L'*animation enfance et jeunesse en milieu ouvert* est un domaine du travail social professionnel qui a une composante socio-spatiale et une mission sociopolitique, pédagogique et socioculturelle. L'animation enfance et jeunesse en milieu ouvert accompagne les enfants et les adolescents sur la voie de l'autonomie. Dans ce but, elle s'emploie à ce que les enfants et les jeunes soient intégrés dans la communauté en tant que partenaires, s'y sentent à l'aise et participent aux processus de notre société.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Cours de cuisine pour enfants et adolescents à Steffisburg

Mise en œuvre

Le *z4* de la commune de Steffisburg organise régulièrement des cours de cuisine les après-midi de congé scolaire. Pour la publication du livre de cuisine, les enfants et les jeunes ont été invités à envoyer leurs recettes préférées et à rédiger un petit texte exposant les raisons de leur préférence. De même, des personnalités locales, régionales et nationales ont été contactées et invitées à transmettre la recette qu'elles préféraient dans leur enfance. Les recettes ont été adaptées aux enfants (unification des indications de quantité, explication des procédés, subdivision par thèmes). La diffusion du livre est assurée par la commune, une librairie et un fleuriste de Steffisburg.

Le projet de livre de cuisine *us em Chuchichäschtli* a été réalisé grâce à la collaboration de la commune de Steffisburg, responsable de l'*animation enfance et jeunesse en milieu ouvert*, du soutien professionnel et financier du programme *Kebab+* lié au *pour-cent culturel Migros* et d'autres sponsors. Seuls les projets touchant au moins trois des thèmes auxquels se consacre *Kebab+*: «cuisiner, manger, rencontrer, se détendre, bouger», peuvent bénéficier du soutien financier de ce programme. De plus, les projets doivent être conçus et réalisés en étroite collaboration avec les jeunes.

Résultats

En deux ans, 130 enfants ont participé aux après-midi de cuisine. Environ 80 enfants et adolescents ont été contactés pour donner leur recette préférée. Une vingtaine d'enfants ont participé à l'après-midi de cuisine précédant le vernissage et consacré à la confection des amuse-bouche et au vernissage. Le livre de cuisine a été tiré à 500 exemplaires: 500 enfants et adolescents et leurs familles peuvent en profiter. Le livre de recettes est considéré comme un produit de la commune de Steffisburg. Dans le cadre de son travail, l'équipe de *z4* utilise ces recettes avec des enfants et des jeunes lors de diverses manifestations, faisant ainsi constamment référence au livre de cuisine.

Evaluation

Les cours de cuisine permettent aux jeunes une activité utile hors de l'école et ont sensibilisé les enfants et adolescents pour un développement durable et à une approche saine de la vie. L'équipe de *z4* reçoit régulièrement des commentaires sur ce livre de cuisine. De nombreuses remarques sont positives et le livre se vend bien, ce qui prouve que les recettes sont utiles. Grâce à une bonne couverture médiatique, le livre de cuisine contribue, même modestement, à la bonne image de la commune.

Exemplarité

Malgré des moyens modestes, la participation des enfants et des adolescents est importante. Le livre de cuisine permet d'animer des activités, sensibilise à l'alimentation saine et contribue à la promotion de la santé des habitants de Steffisburg et de sa région.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

3|3

Cours de cuisine pour enfants et adolescents à Steffisburg

Groupes cibles

Enfants et adolescents de 9 à 16 ans, adultes

Coûts

CHF 7 000.– / année

Financement

Commune de Steffisburg, programme *Kebab+*, divers sponsors

Lieu

Steffisburg

Réalisation

Depuis 2007

Contact

Franz-Othmar Schaad – Service *animation enfance et jeunesse en milieu ouvert – z4*
Ziegeleistrasse 4, 3612 Steffisburg
Tél. 033 439 43 90 – jugendfachstelle@steffisburg.ch

Robert Sempach, direction de la culture et du travail social / secteur santé
Programme *Kebab+*, Fédération des coopératives Migros
Josefstrasse 214, 8031 Zurich
Tél. 044 277 25 23 – robert.sempach@mgb.ch

Information

www.kebabplus.ch

Projets comparables connus

- Canton de Bâle-Campagne, Programme alimentation de qualité pour les enfants et les adolescents *schnitz und drunder – www.schnitzunddrunder.bl.ch*
- Projet *Znüni-Määrt* (marché de 10 heures) pour les écoles, service du médecin cantonal de Lucerne, service de la promotion de la santé – gf@lu.ch
- *Schtifti*, fondation de projets sociaux pour les jeunes, cours de cuisine et tournée *Freestyle – www.schtifti.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Le rôle social de l'alimentation de proximité: l'épicerie de village à Ballaigues

Description

La commune de Ballaigues – commune vaudoise de 900 habitants – a pris le pari de redynamiser le centre de son village et d'y maintenir son épicerie. En effet, les centres villageois tendent de plus en plus à être délaissés et les épiceries villageoises à disparaître, pour des raisons économiques, n'arrivant pas à être suffisamment compétitives pour faire face aux grandes surfaces. Ballaigues n'y faisant pas exception, la commune a réagi en construisant un nouveau bâtiment multifonctions (salle de sport et de spectacles) dans lequel elle a réservé un espace pour une épicerie. Elle a en effet considéré qu'il s'agissait d'un service à la population et que le rôle social était important. Afin de pallier les problèmes de rentabilité, la commune accorde un soutien au gérant de l'épicerie. Le résultat de cette démarche est que les villageois – personnes âgées, familles et enfants notamment – disposent d'une structure pour s'approvisionner facilement en produits d'utilité quotidienne. De plus, l'épicerie, permettant aussi de prendre un café, fait office de point de rencontre. Quant aux producteurs de viande et de fromages, aux pêcheurs et aux boulangers de la région, ils disposent d'un endroit pour écouler leurs produits localement. L'épicerie a aussi permis de créer des postes de travail.

Lien avec le développement durable

- *Société*: en maintenant une épicerie dans le cadre de l'aménagement du centre du village, la commune contribue à renforcer les liens sociaux. Elle offre ainsi un service de proximité pour les habitants et un lieu de rencontre pour toutes les générations. Elle contribue à une meilleure qualité de vie.
- *Environnement*: en offrant aux habitants la possibilité de faire leurs courses près de chez eux, l'épicerie villageoise permet de réduire les déplacements individuels motorisés.
- *Economie*: cette épicerie fait travailler quatre personnes (l'équivalent de deux pleins-temps et demi). Elle favorise les producteurs locaux: viande, produits laitiers et pain proviennent de la région; un pêcheur du lac de Neuchâtel y vend du poisson du lac.

Mise en œuvre

Dans les années 1980, Ballaigues comptait une boucherie, deux boulangeries et trois épiceries. Puis, au fil des années et des départs à la retraite des commerçants, tous ces magasins ont disparu. Avant la fermeture de la dernière épicerie, la commune a décidé de réagir. Comment redynamiser le centre du village et y maintenir une épicerie? Ces questions ont été au cœur des préoccupations de la municipalité. Pour y répondre, cette dernière a mandaté l'institut IREC[1] pour qu'il lui propose des solutions urbanistiques notamment. Elle a également consulté la population pour connaître ses besoins en termes de services de proximité. De ces études est ressorti entre autres qu'il fallait créer un bâtiment polyvalent au cœur du village. La consultation de la population (questionnaire tous-ménages) a démontré le besoin de disposer d'une épicerie locale. Plus de la moitié des habitants utilisaient en effet l'épicerie existante (20% exclusivement, 40% en partie).

[1] L'IREC est un institut de l'EPFL qui s'est divisé en plusieurs instituts en 2001. Il travaillait sur l'environnement construit et le phénomène urbain à l'échelle locale notamment.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Mise en œuvre (suite)

Ainsi, en 2003, la municipalité émet un préavis relatif à la poursuite de l'étude du centre villageois et du soutien financier au commerce local, préavis accepté largement par le conseil communal (législatif). Elle lance ainsi un concours d'architecture, construit son bâtiment polyvalent avec des aménagements particuliers pour l'épicerie (chambre froide, etc.). En 2006, la nouvelle épicerie peut ouvrir. Pour assurer sa survie financière, un contrat est signé entre l'épicier et la municipalité. Ce contrat stipule que la municipalité subventionne l'épicerie à hauteur de CHF 20 000.– (ce qui correspond au loyer du magasin), et que cette subvention est réévaluée annuellement en fonction des résultats.

Résultats

Les résultats sont supérieurs aux attentes initiales. En 2009, la municipalité a déjà pu réduire sa subvention annuelle de CHF 5 000.–. Sans faire de grands profits et en bénéficiant de cette aide communale, l'épicerie est dans les chiffres noirs et procure aussi du travail aux habitants du village.

Evaluation

Selon les initiateurs du projet, le succès réside dans le fait que la volonté politique était forte, que les besoins de la population étaient clairement identifiés (ils n'ont pas recherché à créer l'offre mais ont répondu à un besoin) et qu'une aide financière a été apportée à l'épicier. Cependant, une difficulté rencontrée par la municipalité a été de faire comprendre à une petite partie de la population, opposée à l'idée qu'une collectivité publique subventionne une entreprise privée, que les épiceries de village se rapprochent aujourd'hui du statut de service public et donc méritent un soutien public pour leur rôle social.

Exemplarité

La commune a réalisé un projet exemplaire: en apportant un soutien financier à l'épicerie, elle contribue à rendre dynamique le centre du village et à maintenir ainsi une bonne qualité de vie pour tous les habitants.

Groupes cibles Les habitants de Ballaigues

Financement CHF 20 000.– de subvention communale annuelle de 2006 à 2008, CHF 15 000.– en 2009

Lieu Commune de Ballaigues

Réalisation Dès 2006

Contact Raphaël Darbellay, Syndic
1338 Ballaigues
Tél. 021 843 28 80 – raphael.darbellay@bluewin.ch

Information *www.ballaigues.ch*

Projets comparables connus Cette politique de soutien aux épiceries villageoises est également en vigueur dans d'autres localités. Exemples: Gilly, Perroy, Marchissy, Chéserex (VD), Chermignon (VS)

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Jardins communautaires pour migrantes, en ville de Berne

Description

Dans le cadre de son Programme d'intégration pour migrantes, la ville de Berne, en collaboration avec l'antenne régionale de l'Entraide Protestante Suisse (EPER), assure la promotion d'une alimentation saine. En effet, depuis 2009, des femmes de milieux migrants ont la possibilité de cultiver des fruits, des légumes, des herbes aromatiques et des fleurs dans les jardins familiaux de la ville, pour leur usage personnel. Les terrains en question sont loués par la ville à des conditions financières avantageuses. Dans ces jardins communautaires urbains, les femmes nouent ainsi de nombreux contacts sociaux tout en améliorant leurs connaissances de la langue allemande, et en acquérant de nouvelles compétences en culture biologique. C'est ainsi l'occasion pour les participantes d'assimiler les bases d'une alimentation saine et équilibrée, qui bénéficiera non seulement à elles-mêmes mais aussi à leur famille. Les jardins sont donc des lieux de travail, de rencontres et d'échanges. Les migrantes sont initiées au monde des plantes d'ici, apprennent les diverses techniques de culture écologique et se voient proposer un soutien pour toutes les questions relatives à la vie quotidienne en Suisse (comme celles concernant la recherche d'un emploi, par exemple).

Lien avec le développement durable

- *Société*: l'approvisionnement autonome en fruits et légumes permet aux familles concernées de jouir d'une alimentation saine et équilibrée. De plus, l'activité physique en plein air est bénéfique à la santé des participantes et de leurs enfants qui les accompagnent. Par le biais des thématiques *alimentation et jardinage*, les femmes migrantes profitent d'un lieu de rencontre et d'une mise en réseau, facilitant leur intégration.
- *Environnement*: comme dans l'ensemble des jardins familiaux de la ville de Berne, la culture proche de la nature est une exigence de base: espèces indigènes et adaptées au lieu, gestion économe des ressources naturelles, renoncement aux engrais et pesticides chimiques, richesse structurelle, et promotion des fruits et légumes cultivés biologiquement et localement, limitant ainsi le recours aux plats pré-cuisinés comportant souvent beaucoup d'emballage ou aux produits exotiques importés.
- *Economie*: la culture de denrées alimentaires de base soulage le budget alimentaire des participantes; des conseils sont également donnés sur la façon de cultiver des produits utilisés dans leur pays d'origine, souvent chers ici, ou de les remplacer par des produits locaux meilleur marché.

Mise en œuvre

Le concept a été mis en place en 2008, en se basant sur le projet pilote *Les Nouveaux Jardins des deux Bâle*. L'utilité du projet avait ainsi déjà été identifiée, de même que les besoins spécifiques des migrantes. Pour assurer la gestion, un poste à 60 % a été créé, alliant expérience dans le domaine du travail avec les migrantes à des connaissances en culture biologique. Les lieux ont été choisis pour leur proximité avec les quartiers où résident les participantes, de même que pour leur accessibilité en transport public. La contribution de la ville de Berne a été de mettre rapidement à disposition de l'EPER des parcelles de jardins, et de les louer à bon marché. La collaboration sur ce projet implique de s'occuper régulièrement du jardin (au moins une fois par semaine) et de participer aux

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Mise en œuvre (suite)

modules de formation pratique présentés sur les lieux, ainsi qu'aux rencontres d'échanges et de discussion avec la direction du projet. Chaque participante s'engage, dans un contrat écrit avec l'EPER, pour une année complète de jardinage.

Résultats

A ce jour, deux parcelles de 500 m^2 au total ont été alloués par la ville de Berne, accueillant respectivement neuf et six participantes, chacune disposant donc de 40 à 50 m^2. Une évaluation du projet par les participantes, menée fin 2009, a montré que la plupart des femmes ont respecté les termes du contrat établi avec l'EPER et qu'en moyenne, elles se sont rendues plus souvent dans les jardins que le minimum exigé d'une fois par semaine. La récolte de 2009 s'est avérée très abondante; les 15 participantes et leur famille (de quatre personnes en moyenne) ont bénéficié d'une grande quantité de légumes, d'herbes aromatiques et de fruits.

Evaluation

Même si la quantité de fruits et légumes produits n'a pas été précisément évaluée, l'année 2009 aura connu deux à trois récoltes par plate-bande. On retiendra toutefois que pour assurer une récolte optimale, les participants doivent cependant être encore mieux formés dans le domaine du jardinage, au niveau du calendrier des plantations, des techniques de culture, ou de lutte contre les maladies. C'est pour cette raison qu'un cours d'horticulture obligatoire sera mis en place, lors duquel la planification annuelle de la gestion des jardins sera élaborée en commun. Enfin, il est prévu d'instaurer un après-midi de formation obligatoire par semaine, sur place, avec la responsable du projet.

Exemplarité

Les migrantes représentent un groupe socio-économique vulnérable. Des ressources financières limitées et un manque de connaissances des denrées alimentaires locales peuvent augmenter les risques en matière de santé. Le projet des *Nouveaux Jardins* est à la croisée des chemins entre un programme d'intégration et un programme de promotion de la santé, qui font tous deux la part belle aux considérations écologiques et économiques.

Groupes cibles Les migrantes intéressées par l'horticulture – et plus particulièrement les réfugiées au bénéfice d'un permis N, F ou B, résidant en Suisse depuis peu ou ne jouissant pas encore d'un réseau social suffisant.

Coûts Budget annuel de CHF 100 000.– (investissement infrastructurel et charges de personnel)

Financement Otto Heynau-Stiftung, Office fédéral des migrations, ville de Berne, Stiftung für kirchliche Nächstenliebe im Kanton Bern, Société d'économie et d'utilité publique du canton de Berne (OGG); les participantes se procurent semences et plantons à leurs frais.

Lieu Jardins familiaux d'Areal Mutachstrasse (Bern Süd-West) et d'Areal Sonnenhof (Bern Ostring)

Réalisation Depuis 2009

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

3|3 **Jardins communautaires pour migrantes, en ville de Berne**

Contact

Angela Losert – EPER_HEKS Regionalstelle Bern
Schwarztorstrasse 124, 3001 Berne
Tél. 031 385 18 47 – losert@heks.ch

Information

www.heks.ch

Projets comparables connus

- *Nouveaux Jardins de Bâle*: *www.eper.ch*
  (Suisse – Bureau régional de Bâle-Ville & Bâle-Campagne – Nouveaux Jardins)
- *Les plantages lausannois*: *www.lausanne.ch*
  (Ville officielle – Administration – Sécurité sociale et environnement – Parcs et promenades – Plantages)

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Un marché pour les produits locaux: le label *Bun Tschlin*

Description

La commune de Tschlin en Basse-Engadine (400 habitants), membre du réseau *Alliance dans les Alpes* pour la promotion d'un développement durable des régions alpines, a mis sur pied le label *Bun Tschlin* pour ses produits locaux. Haute qualité et provenance d'une commune de montagne soutenant produits et services non seulement écologiques, mais aussi équitables: voilà les exigences dont ce label se porte garant. L'assortiment des produits est très varié et propose entre autres la bière de Tschlin, produite à 1533 mètres d'altitude, dans la brasserie la plus haute d'Europe – la *Bieraria Engiadinaisa*, particulièrement productive avec ses 1500 litres par semaine. Cette bière est brassée avec les ressources locales: l'eau de source de la montagne, le malt d'orge de montagne *Gran Alpin* cultivé sur des terrasses suspendues, et le houblon biologique local. Mais sous le label *Bun Tschlin* on trouve aussi plusieurs sortes de fromages biologiques en provenance de la laiterie locale, de nombreux produits carnés – tels que la *Ziegensalzis* (saucisses de chèvre) – du miel ou encore des eaux-de-vie produites dans des exploitations agricoles familiales. L'objectif prioritaire de ce label est le maintien d'un lieu de vie agréable et dynamique, riche économiquement, humainement et écologiquement, grâce au renforcement et à l'agrandissement de la filière économique locale, ainsi qu'à la mise en place d'une plate-forme de commercialisation collective réunissant toutes les entreprises de la commune. Ce sont d'ailleurs ces entreprises elles-mêmes qui avaient lancé ce processus de collaboration (pour la vente, le marketing et la coordination du projet), confrontées qu'elles étaient à de grandes difficultés pour surmonter seules les exigences du marché en termes de ressources humaines et financières.

Lien avec le développement durable

- *Société*: la palette de produits écologiques proposés est un plus pour un tourisme proche de la nature, et pour la santé des visiteurs de la région. Grâce aux efforts de marketing des produits et services locaux, c'est l'identité communale qui en ressort renforcée.
- *Environnement*: la production à partir des ressources locales et selon des méthodes biologiques (telle la bière à l'orge de montagne) favorise la biodiversité et participe à la protection du paysage de la région.
- *Economie*: la plate-forme de commercialisation et ce label communs permettent aux entreprises participantes (restaurants, magasins, pensions, etc.) de collaborer efficacement, et de réunir leurs ressources pour l'accès à un plus grand marché.

Mise en œuvre

En 1999, un atelier de deux jours a été organisé à l'intention de la population sur la thématique du développement régional et du tourisme doux. C'est à cette occasion qu'ont été mis sur pied plusieurs groupes de travail thématiques, dont l'un a proposé la création d'une brasserie locale – véritable produit de niche à haut potentiel de valeur ajoutée pour la région, permettant d'en augmenter la visibilité touristique par la promotion du nom *Tschlin* au-delà des frontières régionales. En 2004, cette idée a pris forme concrètement, par la constitution d'une société anonyme et la création d'un label spécifique. C'est ainsi qu'est née la bière en question, estampillée du bourgeon de *Bio Suisse*. Le souhait de

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Mise en œuvre (suite)

mettre sur pied une plate-forme de commercialisation pour les produits et services de Tschlin – allant des œufs biologiques aux meubles en bois local en passant par les offres d'hébergement chez l'habitant – est venu quant à lui juste après, lancé par des entreprises et des organisations locales conscientes des perspectives limitées du travail en solitaire dans ce domaine. Pour ce faire, un autre groupe de travail a été formé, avec comme tâche l'élaboration des principes de base, des objectifs prioritaires et d'une stratégie de mise en œuvre pour l'implantation du label *Bun Tschlin*.

Résultats

A ce jour, 15 entreprises utilisent ce label, bénéficiant ainsi des moyens de communication associés à ce dernier, tels que la diffusion de matériel d'information sur les marchés régionaux et dans diverses expositions, ainsi que par le biais d'une plate-forme Internet commune. Le prérequis pour un marketing efficace du label dépendait du nombre d'entreprises affiliées. C'est la raison pour laquelle toutes les entreprises établies dans la commune qui travaillent selon les principes du développement durable peuvent être membres. Concrètement, plus de la moitié des exploitants agricoles sont aujourd'hui de la partie – certains en produisant de la viande, d'autres en élevant des chèvres ou des moutons pour la production laitière, d'autres enfin en cultivant des céréales.

Evaluation

Le label *Bun Tschlin* est le résultat de l'engagement d'un groupe d'habitants de Tschlin, et bénéficie d'un grand soutien dans cette commune. La création d'un label au niveau communal représente donc une mesure appropriée pour un marketing cherchant à atteindre les consommateurs extrarégionaux.

Exemplarité

Le label *Bun Tschlin* donne aux exploitations familiales de la commune la possibilité de communiquer sur la haute qualité de leurs produits, et de commercialiser ceux-ci sur un plus grand marché, dépassant les frontières régionales.

Groupes cibles Les exploitations de la commune de Tschlin; les hôtes et consommateurs

Coûts Budget annuel pour la communication et les projets secondaires communs: CHF 50 000.–

Financement Commune de Tschlin

Lieu Commune de Tschlin

Réalisation 2005: idée d'une plate-forme de commercialisation commune; dès 2008, actions de communication commune

Contact Georg Häfner – *Bun Tschlin*
7558 Strada
Tél. 081 866 32 24 – Georg.Haefner@gkb.ch

Information *www.buntschlin.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

L'engagement d'une région pour une alimentation saine: Parc naturel régional de Thal

Description

Sous le label Parc naturel régional, la région de Thal dans le canton de Soleure souhaite promouvoir un mode de vie sain, dans un environnement intact. Elle veut notamment sensibiliser sa population et ses hôtes à l'intérêt d'une alimentation équilibrée, locale et de saison, ainsi qu'à l'importance d'une activité physique régulière. Elle mise sur le développement d'un tourisme doux, en impliquant ses entreprises actives dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Les *partenaires gastronomiques* peuvent se prévaloir du logo du label s'ils proposent durant toute l'année une *assiette* ou un *menu du Parc naturel*. L'objectif du projet est d'inciter à se nourrir avec des aliments locaux et de saison (céréales, fruits, fromages, viande ou moût par exemple), cultivés biologiquement. Ceci permet en même temps de renforcer le réseau des exploitants et de nombreux autres acteurs de Thal, et d'élargir la filière économique de la région. De plus, diverses offres de loisirs (détente et activités physiques) respectant l'environnement sont offertes à la population locale ainsi qu'aux visiteurs. Le projet *Parc naturel de Thal* s'est construit sur les bases du programme *viTHAL* du Plan d'action Environnement et Santé (PAES) soutenu par l'Office fédéral de la santé publique entre 2001 et 2006, et dont le point fort était l'alimentation.

Lien avec le développement durable

- *Société*: les liens entre une alimentation équilibrée, locale et de saison, ainsi que sur l'importance d'une activité physique suffisante, sont au coeur du projet.
- *Environnement*: suite à la croissance de la demande en produits biologiques dans la région de Thal, le nombre d'agriculteurs bio est aujourd'hui en augmentation. Les offres de loisirs respectant l'environnement – telles que l'itinéraire *Juraweg*, par exemple – permettent de valoriser la biodiversité locale, le paysage et l'agriculture biologique dans la région. Ici, protection du paysage et croissance économique vont de pair, grâce à des actions de terrain telles que le *Mosttag* (journée du moût) ou le projet *HOP! – Hochstamm-Obstbaum-Pflanzaktion* encourageant la plantation d'arbres fruitiers à haute tige.
- *Economie*: les campagnes d'information se répercutent positivement sur la vente des produits régionaux, en augmentation. Les projets *Thaler Agrarprodukte*, *Einkaufs-Thal* et *Thaler Gastgewerbe* [1] facilitent la commercialisation des produits régionaux dans les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration de Thal, de même que la vente de ces produits dans les épiceries de villages et les commerces spécialisés.

Mise en œuvre

Le parc naturel est géré par l'Association du Parc naturel de Thal, composée des neuf communes de la vallée. Pour la direction stratégique, des experts externes ont été mis à contribution. Les acteurs de l'important réseau déjà en place sont nombreux à s'être engagés: représentants des pouvoirs publics (école, administration, élus politiques), des domaines du sport et de la santé (médecins, conseillers en nutrition, associations sportives), du secteur économique (agriculteurs, hôteliers, restaurateurs, détaillants, responsables d'offres touristiques) ou d'autres organisations. Dans son pôle alimentation et santé, le projet s'est

[1] Respectivement: *produits agricoles de Thal*, *achats à Thal* et *hôtellerie & restauration de Thal*.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Mise en œuvre (suite)

avant tout focalisé sur le groupe cible des enfants et des adolescents, avec des actions spécifiques pour les écoles. D'une manière générale, ce projet a permis de rassembler producteurs (paysans, producteurs de moût, etc.), commerçants (magasins, restaurants, etc.) et consommateurs, tout en renforçant leurs capacités de communication. Une liste des produits alimentaires régionaux a ainsi pu être établie, de même qu'un *partenariat gastronomique* entre les différentes entreprises intéressées. Pour assurer la coordination et l'échange d'informations, l'équipe de direction se réunit six à huit fois par an. Et pour s'assurer de la visibilité du projet auprès de la population, un important dispositif médiatique a été mis en place.

Résultats

Les différentes actions du programme *Parc naturel de Thal* sont évaluées au moyen d'indicateurs. A ce jour, douze exploitations du secteur de l'hôtellerie et de la restauration proposent à leurs hôtes un mets élaboré à partir de produits régionaux. Le chiffre d'affaires de la société *so natürlich GmbH*, en charge de la commercialisation des produits agricoles du canton de Soleure, est en continuelle augmentation, en particulier dans la région de Thal.

Evaluation

Le projet de *Parc naturel régional de Thal* permet de renforcer le réseau d'acteurs locaux, et d'orienter l'agriculture locale vers une production de denrées à caractère régional respectant les exigences du développement durable.

Exemplarité

Pour cette petite région enclavée, le *Parc naturel de Thal* propose une plate-forme efficace pour toutes les actions spécifiques dans les domaines de l'alimentation, de la santé et de l'environnement, permettant par là même de renforcer la coordination et la communication.

Groupes cibles Population locale, touristes, agriculteurs, artisans et commerçants de la région

Coûts Partenaires gastronomiques: CHF 26 000.– par an

Financement Dans le cadre du Parc naturel, Confédération, canton de Soleure, les communes de la région de Thal

Lieu Region Thal (SO): Balsthal, Mümliswil-Ramiswil, Holderbank, Laupersdorf, Matzendorf, Aedermannsdorf, Herbetswil, Welschenrohr et Gänsbrunnen

Réalisation Depuis 2009

Contact Region Thal
Tiergartenweg 1, 4710 Balsthal
Tél. 062 386 12 30 – info@regionthal.ch

Information *www.naturparkthal.ch – www.regionthal.ch*

Projets comparables connus Biosfera Val Müstair – *www.biosfera.ch* (cf. page 28)
Biosphäre Entlebuch – *www.biosphaere.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Alimentation, agriculture et biodiversité: le projet *Vergers+*

Description

La Fondation Rurale Interjurassienne (FRI), fondation pour la promotion du développement régional soutenue notamment par le canton du Jura (Service de l'économie rurale) et le canton de Berne (Office de l'agriculture et de la nature) a lancé en 2009 le projet *Vergers+*. Ce dernier a pour ambition de maintenir, mettre en valeur, renouveler et développer les vergers à haute tige dans le canton du Jura et le Jura bernois. Outre le fait de produire des fruits, ce type d'arboriculture offre d'autres avantages: la conservation des variétés fruitières locales (biodiversité), le maintien voire l'augmentation des espèces liées à l'écosystème verger, la mise en valeur paysagère, ainsi qu'une source de revenus accessoires non négligeables pour des agriculteurs locaux. Le programme d'action s'articule autour de cinq axes: mise en valeur des produits des vergers, pérennisation des vergers, sensibilisation de la population, promotion des vergers dans l'offre touristique, suivi de l'évolution des vergers.

Lien avec le développement durable

- *Société*: ce projet sensibilise la population, les élèves et les touristes aux questions d'agriculture locale et de biodiversité. Il soutient la formation des agriculteurs, des particuliers et des autorités. Il joue un rôle en matière de santé en promouvant une alimentation saine par la consommation de fruits.
- *Environnement*: les vergers à haute tige favorisent le maintien de la biodiversité en cultivant des variétés fruitières locales qui, sans cela, disparaîtraient (en 2008, il y avait dans le Jura soixante-trois variétés dont six cerisiers, dix-huit poiriers, vingt-deux pommiers, dix-sept pruniers). Ils jouent également le rôle de refuge pour des espèces animales qui y trouvent un espace vital préservé (en 2008, on dénombrait en Ajoie dix-sept couples et vingt-cinq territoires de chouettes chevêches). Enfin, ils maintiennent un paysage traditionnel.
- *Economie*: le projet promouvant les produits des vergers (fruits et produits dérivés: fruits secs, confitures et jus) peut représenter une source de revenus non négligeables. De plus, il favorise le maintien, voire la création de nouveaux emplois pour les paysans et paysannes jurassien-ne-s. Enfin, les vergers peuvent être valorisés comme attraction touristique.

Mise en œuvre

Le projet couvre l'ensemble du territoire du Jura et du Jura bernois, mais la priorité est donnée aux zones les plus densément arborisées. Les bénéficiaires sont non seulement des agriculteurs mais aussi des particuliers et des collectivités publiques (communes, bourgeoisies).

- *Mise en valeur des produits des vergers*: la FRI propose des actions pour permettre une meilleure récolte des fruits (achat et mise à disposition de machines à récolter et promotion d'un système d'aide à la récolte par les écoles par exemple) et pour favoriser l'élaboration de produits dérivés (soutien financier proposé aux agriculteurs ou propriétaires de pressoirs ou distilleries pour moderniser leurs structures de transformation, mise en réseau des différents lieux, installation de cuisines collectives et achats de machines spécifiques pour que les paysans et les paysannes puissent transformer les fruits en fruits secs ou confitures, formation à la création de jus ou autres produits dérivés, etc.).
- *Pérennisation des vergers*: la FRI promeut auprès des agriculteurs, des propriétaires de vergers et des particuliers en général la plantation et les travaux d'entretien d'arbres. Ce

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Mise en œuvre (suite)

programme de formation dure de quatre à dix-sept jours (six heures par jour) et s'intéresse à la taille, la plantation, la récolte, la transformation et l'utilisation des fruits. En outre, le projet a introduit un programme de formation à l'arboriculture au sein du cursus de formation des jeunes agriculteurs (niveau CFC).

- *Sensibilisation*: dans le but de faire préserver les zones vergers dans les plans d'aménagement des communes, la FRI leur envoie une fiche de sensibilisation. Cette fiche contient une présentation du projet *Vergers+* et des informations spécifiques à la commune ciblée (espèces recensées dans la commune et plan localisant les vergers sur une carte de la commune). *Pour les particuliers*, un bulletin d'information annuel est distribué à tous les ménages, un cours pour *débutants* et *professionnels* est mis sur pied et des outils sont mis à disposition en ligne. *Pour les écoles*, des plantations d'arbres sont organisées, de même que des sorties découverte de la biodiversité ou des dégustations des produits des vergers.
- *Promotion des vergers dans l'offre touristique*: en 2011, la FRI créera un *chemin des vergers* pour permettre aux touristes de découvrir tout le processus des vergers (de la plantation de l'arbre à la distillerie du fruit), de louer ou d'acheter un ou plusieurs arbres, et enfin elle organisera des événements saisonniers (été: récolte de damassine; automne: dégustation du nouveau millésime de damassine; hiver: découverte des eaux-de-vie jurassiennes, de la distillation et autres produits des vergers; printemps: visite des paysages arboricoles en char attelé).
- *Suivi*: l'évolution des vergers sur le plan qualitatif et quantitatif est suivi par des inventaires et autres techniques (par exemple un relevé de l'agro-écosystème).

Le projet *Vergers+* est financé par le canton du Jura, par le Fonds suisse pour le paysage, par les agriculteurs qui financent une partie des arbres qu'ils plantent, par la Fondation Binding et par l'Office fédéral de l'agriculture. La mise en œuvre du projet ainsi que le financement des ressources humaines sont confiés à la FRI.

Résultats

Depuis le lancement du projet en 2009, 800 nouveaux arbres fruitiers ont été plantés. Tous les bénéficiaires signent une convention les engageant à maintenir et à entretenir les arbres durant douze ans au minimum. Les lieux de transformations (distilleries, pressoirs) que leurs propriétaires souhaitent moderniser ont été visités et évalués par la FRI, qui a soutenu onze projets en 2009. Une partie des fonds nécessaires est apportée par la FRI et l'autre partie provient des propriétaires ou associations propriétaires des lieux. Les paysans et paysannes ont également été soutenus pour l'achat de dénoyauteurs ou de machines à sécher les fruits (deux des onze projets soutenus). Dans une école de la commune de Cornol (JU), il a été planté un arbre fruitier par classe avec les élèves. Un planning est organisé pour mener le même exercice avec d'autres écoles intéressées. Des formations pour les agriculteurs ou les particuliers ont été mises sur pied en 2009. Une cinquantaine de participants (dont huit agriculteurs) ont suivi ou suivent actuellement une formation.

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Evaluation

Pour évaluer les différentes actions menées, des indicateurs ont été définis: nombre de machines acquises, nombre d'utilisations, nombre d'écoliers participant à la récolte, nombre de lieux de transformation créés, de cours dispensés, d'arbres plantés, de produits dérivés testés et promus, de conventions établies. Le projet se développe sur plusieurs années. Les objectifs quantitatifs, comme le nombre d'arbres fruitiers à planter par année, ont été atteints.

Exemplarité

Replanter des vergers pour favoriser la biodiversité se fait de plus en plus. Mais *Vergers+* est le seul projet suisse à être pensé de façon aussi globale, prenant ainsi en compte la formation des propriétaires de vergers, y compris les communes, la sensibilisation du grand public et des enfants, l'amélioration des lieux de transformation, la promotion et la diffusion des produits du verger.

Groupes cibles

Agriculteurs, communes, population, écoles

Coûts

CHF 2 500 000.– sur trois ans

Financement

Fonds suisse pour le paysage (CHF 360 000.– par an), canton du Jura (CHF 15 000.– par an), Fondation Binding (CHF 30 000.– soutien unique), les bénéficiaires (CHF 20.–, 45.–, 95.– par arbre planté), l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) pour l'étude sur les canaux de diffusion, FRI (ressources humaines)

Lieu

Jura et Jura bernois

Réalisation

Lancement du projet en janvier 2009

Contact

Michel Thentz, chef de projet – Fondation Rurale Interjurassienne (FRI)
Cp 65, 2852 Courtételle
Tél. 032 420 74 78, info@frij.ch

Information

www.frij.ch

Projets comparables connus

- Communauté d'agglomération Montbéliard (F) *Action vergers – www.agglo-montbeliard.fr*
- Revitalisation des forêts de châtaigniers au Tessin (Malcantone) – *www.fls-fsp.ch*
- La renaissance des étangs à carpes, Verein *Karpfen pur Natur – www.karpfenpurnatur.ch – www.fls-fsp.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Directive officielle sur l'alimentation à Onex

Description

L'alimentation constitue l'un des trois champs d'action prioritaire de l'Agenda 21 de la ville d'Onex. Parmi les diverses actions mises en place dans ce domaine, comme la semaine du goût[1], les visites des fermes de la région, etc., le Conseil administratif (exécutif) a édicté une directive sur l'alimentation. Ce règlement, entré en vigueur en 2007, est contraignant pour l'administration. Lors des réceptions organisées par tous les services, des produits sains, locaux, ou issus du commerce équitable s'ils sont de provenances lointaines, doivent être utilisés. Cette directive est valable pour les repas servis sous l'égide de la ville (Service de Prévention sociale et de Promotion de la santé – environ 6 000 repas par an), pour l'administration qui organise quelques 130 manifestations par an – accueillant chacune en moyenne 50 personnes (départs à la retraite, bouquets de chantier, vernissages et fêtes) et pour l'association bénéficiant d'un contrat de prestations pour les repas des cuisines scolaires (environ 250 enfants servis par jour). La directive sera incitative pour les quatre restaurants louant des locaux en propriété de la ville. Ces derniers respectent déjà les exigences du Label *Fourchette Verte*[2].

Lien avec le développement durable

- *Société*: la directive vise à favoriser une alimentation saine: manger moins salé, moins sucré, moins gras, moins de viande, plus de fruits et de légumes et de céréales complètes. Elle a ainsi une incidence positive sur la santé des personnes bénéficiaires des prestations soumises à la directive.
- *Environnement*: en donnant la priorité aux produits locaux et en proposant une liste de fournisseurs situés sur la commune ou dans les environs, la directive réduit l'impact environnemental induit par le transport des produits (consommation d'énergie et production de gaz à effet de serre). Par ailleurs, les agriculteurs recommandés utilisent des modes de production respectueux de l'environnement et favorisent par là la diversité des espèces animales et végétales.
- *Economie*: la directive soutient l'économie locale. Par ailleurs, l'utilisation de produits issus du commerce équitable assure une rémunération et un traitement satisfaisant des producteurs du Sud.

Mise en œuvre

La directive précise que: «Lors de réceptions organisées par les services de l'administration, la préférence est donnée à des fruits et légumes de saison, de production respectueuse de la nature, aux produits du pays, aux fromages et produits carnés du terroir, et même au pain complet. Les produits de l'alimentation industrielle, riches en graisse et sucres cachés, sont évités (chips, etc.). Les boissons sucrées industrielles sont remplacées par des jus de fruits de saison provenant de produits de proximité, de thé froid ou de sirop maison (avec du sucre de canne si possible) et de l'eau, en parallèle à des boissons alcoolisées. Ces dernières sont des vins et de la bière de producteurs de proximité.» (DG 01.019)

---

[1] En 2010, Onex et Lucerne sont les deux villes suisses du goût – *www.gout.ch/ville.php*

[2] *www.fourchetteverte.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Résultats

La directive communiquée à tous les services a été respectée à 70 % environ. Pour des questions de manque de temps principalement, les organisateurs ou les fournisseurs n'ont parfois pas respecté les consignes. Il n'y a cependant pas eu de contrôle systématique. Les fournisseurs déjà sensibilisés ont apprécié la démarche, les autres souhaitant continuer de travailler avec la ville s'y sont adaptés. Dès 2010, une Charte de qualité sera proposée aux restaurants actifs sur la commune et aux vendeurs de denrées alimentaires.

Evaluation

La directive est une mesure *top down*, imposée par les instances politiques. Cela explique peut-être la difficulté rencontrée par Onex dans la mise en application systématique. Les enjeux ne sont pas forcément compris. Le respect de la directive est parfois vu comme une tâche supplémentaire. Alors qu'hier on pouvait envoyer les apprentis acheter des cacahuètes, on doit aujourd'hui se renseigner et s'organiser pour acheter les aliments et boissons *durables* à servir lors des réceptions. Afin d'améliorer l'adhésion de tous les partenaires, un travail de sensibilisation sera entrepris en 2010, à l'occasion de la nomination d'Onex comme *Ville du goût*.

Exemplarité

Cette directive permet à l'administration d'Onex de montrer l'exemple dans le choix de ses produits et sensibilise ainsi les employés de l'administration (qui doivent se renseigner pour leurs réceptions) et les fournisseurs (qui doivent modifier certaines de leurs habitudes). En mariant les volets santé, local et équitable, la directive fournit une approche globale à la question de l'alimentation. En effet, on ne recommande souvent qu'un seul de ces champs à la fois, or le local peut être très gras et sucré et le bio provenir de loin et être transporté, en avion.

Groupes cibles L'administration communale, les organismes au bénéfice de contrats de prestations et les fournisseurs

Coûts Léger surcoût (10 % environ) dû à l'achat de produits locaux, sains et équitables; les achats sont adaptés au budget (choix de produits plus simples: du pain et du fromage suisses au lieu de saumon, par exemple)

Financement Budget communal

Lieu Ville d'Onex

Réalisation Depuis janvier 2007

Contact Frédérique Haessig, chargée du développement durable – Ville d'Onex
Chemin Charles Borgeaud 27, 1213 Onex – Tél. 022 879 59 51 – f.haessig@onex.ch

Information *www.onex.ch*

Projets comparables connus

- Ville de Genève: motion «Des vins et des produits genevois pendant les manifestations organisées et/ou subventionnées par la Ville» acceptée par le Conseil municipal le 17 décembre 2008
- Ville de Zurich: Achats coordonnés et durables pour les cantines, cf. Bonnes pratiques Achats publics durables, ARE, 2007

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Directives pour des produits et services durables dans les hôtels et restaurants, Val Müstair

Description

Sous l'appellation *Biosfera Val Müstair* se regroupent différents projets développés dans le cadre du Parc naturel régional du Val Müstair (GR), avec le soutien de la population locale. Ainsi, on peut citer la mise en place de directives sur les produits et services pour hôtels et restaurants: les critères concernent entre autres le recours à des produits obtenus selon des méthodes de production respectueuses de l'environnement, les exigences du droit du travail ou des offres de formation. Par exemple, le petit déjeuner doit proposer sept produits provenant d'exploitations certifiées *Biosfera*. La carte doit offrir deux menus *Biosfera*, avec et sans viande, dans lesquels les aliments principaux (viande, produits laitiers, œufs, farine et pommes de terre), de même que 70 % de la garniture, doivent provenir du parc naturel régional. La carte des vins doit présenter au moins un vin rouge et un vin blanc produits biologiquement soit dans le Tyrol du Sud ou la Valteline voisins, soit dans le canton des Grisons ou dans un autre parc naturel. Le Val Müstair[1] est candidat au label *Parc d'importance nationale* et vise l'obtention du label *Réserve de biosphère de l'UNESCO*[2], englobant le Parc national limitrophe.

Lien avec le développement durable

- *Société*: les clients des hôtels et restaurants bénéficient d'une alimentation saine, qui, combinée au calme et au paysage unique de la région, rend leur séjour particulièrement réparateur, et donc intéressant en termes de promotion de la santé.
- *Environnement*: les boissons et aliments offerts sont produits selon des critères écologiques stricts. Les cannettes en alu et les emballages de petites portions sont généralement bannis. La mise à disposition gratuite d'eau de source en provenance du parc est un plus pour la diminution des déchets, et plus globalement pour la réduction de la consommation énergétique (liée à la fabrication et au transport des bouteilles d'eau). La gestion durable des déchets dans cette région se distingue par une offre de formation destinée aux collaborateurs et aux collaboratrices, de même que par une information ciblée pour les hôtes, visant à réduire leur propre impact environnemental (par exemple par le renoncement volontaire au changement quotidien du linge, ou par la promotion d'un tri à la source adéquat).
- *Economie*: le label *Biosfera* encourage la responsabilité sociale et environnementale des entreprises de la région, et représente un plus indéniable pour la commercialisation de leurs services et produits à l'intérieur comme à l'extérieur du Val Müstair. De même, l'étroite collaboration entre l'agriculture, les corps de métiers de transformation (boulangers, bouchers, artisans…), l'hôtellerie et les restaurateurs dynamise la filière économique locale. De plus, la création de places d'apprentissage et d'emplois dans ces entreprises permet de contrer l'exode de la population locale, en lui offrant de nouvelles perspectives d'avenir professionnel.

---

[1] La commune de Val Müstair (1600 habitants) est née de la fusion des six communes au 1er janvier 2009.

[2] Les *réserves de biosphère* sont des sites reconnus dignes de protection par l'UNESCO non seulement pour leurs qualités environnementales et paysagères mais aussi et surtout pour le caractère innovateur et intégré de leur gestion des activités humaines, combinant exploitation économique et conservation des ressources naturelles

---

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Mise en œuvre

A l'origine du projet *Biosfera Val Müstair*, des objectifs communs été définis et consignés dans une charte, sur la base d'une étude de faisabilité. Puis, des projets spécifiques ont été mis en place. Parmi eux, les directives s'adressant aux hôtels et restaurants ont été élaborées en étroite collaboration avec les exploitations locales. L'exigence essentielle était ici la transparence, les clients devant en effet pouvoir s'assurer de la qualité des produits et services proposés sur l'entier de la chaîne de production (de la fabrication à la vente). Toutes les entreprises partenaires intéressées se sont engagées, à travers une convention écrite, à respecter les exigences du label *Biosfera*. Pour la mise en œuvre, des experts externes ont parfois été mis à contribution; c'est le cas par exemple de l'office cantonal de l'environnement du canton des Grisons pour la mise en place du programme régional de gestion durable des déchets. Le respect des exigences de ces directives est garanti par un contrôle régulier assuré par la commission du label. Depuis 2010, les signataires de la convention doivent participer financièrement aux frais de marketing (prospectus, cartes, plaquettes et autres pancartes publicitaires liées à la labellisation).

Résultats

En 2009, 17 hôtels et restaurants ont signé la convention. On a déjà pu constater une augmentation des nuitées dans les hôtels partenaires, de même qu'une croissance des bénéfices d'environ 5 %. En outre, quatre places d'apprentissage ont pu être maintenues dans les entreprises concernées. A l'avenir, les répercussions de la labellisation seront mesurées précisément, sur la base du nombre de visiteurs.

Evaluation

Au début du projet, certains agriculteurs ont eu de la peine à assurer une production s'adressant à un plus grand marché. Les quelques difficultés initiales ont surtout pu être surmontées grâce à l'élaboration commune de critères de labellisation facilement applicables sur le terrain, et acceptés par tous les exploitants concernés.

Exemplarité

Le projet de labellisation *Biosfera* pour les produits et les entreprises incite les acteurs locaux à assumer leurs responsabilités en termes économiques, sociaux et écologiques. Dans les branches de l'hôtellerie et de la gastronomie, une telle initiative est exemplaire dans le sens où elle favorise un tourisme durable et encourage la coopération entre les producteurs locaux et les fournisseurs de services.

Groupes cibles Hôtes du Val Müstair; exploitants actifs dans le Val Müstair

Coûts Budget annuel pour les directives pour hôtels et restaurants: CHF 12 000.–

Financement Dans le cadre du projet de parc naturel régional: Confédération (OFEV), canton des Grisons, commune de Val Müstair, autres sponsors (Pro Natura, Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage, Aide Suisse aux Montagnards, …)

Lieu Commune de Val Müstair

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010

Directives pour des produits et services durables dans les hôtels et restaurants, Val Müstair

Réalisation

Conceptualisation et planification dès 2004; mise en œuvre dès 2008

Contact

Gabriella Binkert – Biosfera Val Müstair, Center da biosfera
7532 Tschierv
Tél. 081 851 62 02 – info@biosfera.ch

Information

www.biosfera.ch

Projets comparables connus

Marke *Echt Entlebuch – www.biosphaere.ch*

Office fédéral du développement territorial ARE
Textes: equitterre, Anne DuPasquier, Christine Richard, ARE – 30.03.2010