

Les jardins urbains, une des solutions pour l'alimentation en ville ?

En Suisse, principalement dans les villes, l'alimentation a grandement changé au fil des décennies. Toute une problématique liée aux différentes habitudes de consommation est née. Cela a eu un impact sur divers aspects de notre vie, comme notre façon de se procurer les aliments, notre besoin de savoir comment ils sont produits et également comment ils atterrissent dans nos assiettes.

Certaines villes suisses ont déjà opté pour les jardins urbains... alors, bonne ou mauvaise idée ?

L'alimentation au niveau mondial comparée à celle de la Suisse

D'après La Banque Mondiale, (2022), environ 50% de l'humanité vit en ville. Alors qu'en Suisse, selon le site de l'Union des villes Suisses (2021), cela représente 75% de la population. On comprend bien, dès lors, que l'enjeu est de trouver un moyen pour nourrir cette population vivant en métropole.

Les réelles problématiques de l'alimentation des villes suisses

La production reste le problème majeur, car elle peut entraîner la dégradation de l'environnement : notamment la déforestation ; l'épuisement des sols ; la pollution de l'eau et les émissions de gaz à effet de serre. En Suisse, l'alimentation représente environ 21% de l'impact climatique, selon Frick & Greenpeace (2021). La réduction de l'impact négatif de la production alimentaire sur l'environnement nécessite une combinaison de changements dans les pratiques agricoles mais aussi dans le comportement des consommateurs et des politiques gouvernementales. Selon Franchina (2022), la majorité des terres cultivables sont utilisées pour la production de viande, qui ne représente pourtant que 18 % de l'apport calorique mondial. Il est assez courant que l'élevage contribue à la déforestation dans de nombreux pays, car les terres cultivées sont défrichées pour en faire des zones d'élevage ou pour cultiver des plantes qui servent ensuite à

nourrir les animaux, comme le soja. La déforestation libère beaucoup de gaz à effet de serre et réduit l'absorption de CO₂.

Comme dans toutes les villes du monde, la consommation alimentaire dans les villes suisses peut causer des problèmes environnementaux, sociaux et économiques.

Malheureusement, cette problématique d'augmentation de la consommation ainsi que des dépenses énergétiques est une question qui nous préoccupe que depuis peu.

Cette consommation nécessite souvent de longs transports, par le biais de l'importation, ce qui peut causer des émissions de gaz à effet de serre et de la pollution. Cela contribue au changement climatique et à la dégradation de l'environnement.

Afin de répondre aux besoins alimentaires suisses, le pays est engagé dans une politique d'autosuffisance alimentaire pour certains produits. Ce qui veut dire que la Suisse peut se permettre de moins importer ces aliments, voire pas du tout.

Malgré cela, la Suisse reste dépendante des importations, car les surfaces agricoles ne sont pas suffisantes. Les raisons de cette dépendance sont multiples, mais elles sont principalement liées au coût élevé de la production locale pour certains produits, ainsi qu'à la demande élevée de produits importés

tels que les fruits exotiques, les viandes et les produits laitiers.

En résumé, la Suisse a adopté une politique agricole qui encourage l'autosuffisance mais reste dépendante de l'importation.

Les jardins urbains, notre solution ?

Les jardins urbains, également connus sous le nom de jardins communautaires ou jardins partagés, sont des espaces verts aménagés dans des zones urbaines pour permettre à la population locale de cultiver des plantes, des légumes et des fruits. Ces jardins peuvent être situés sur des terrains publics, des terrains privés, des toits, des terrasses, des balcons ou des friches industrielles. Ils peuvent être gérés par des organisations à but non lucratif, des associations de quartier, des collectivités locales ou des particuliers, à l'image du projet "Terrain Gurzelen". C'est ce que Georges Waeber nous a expliqué lors de notre interview.

Les jardins urbains offrent un certain nombre d'avantages environnementaux, sociaux et économiques, tels que la réduction des coûts de transport et de l'empreinte carbone, grâce à la production locale d'aliments frais, ainsi que l'augmentation des surfaces de production.

Sans parler de l'amélioration de l'environnement local par une agriculture durable ainsi que du renforcement des liens sociaux créés grâce à ces espaces de rencontre et collaboration.



Illustration 1 : Jardin urbain favorisant une alimentation durable. Projet LangSamer faisant parti des terrains Gurzelen

Que pourrait faire la population ?

L'hydroponie est un système qui permet de faire pousser des fruits et légumes sans terre, mais à l'aide d'un substrat neutre tel que des billes d'argile, du sable ou encore de l'eau. On y injecte tous les nutriments nécessaires à la culture de la végétation. Cette culture hors-sol peut être pratiquée dans un ménage ou même à une échelle plus industrielle, elle permet une plus grosse production que les cultures plus traditionnelles.

Elle a de nombreux avantages : elle prend peu de place, les fruits et légumes peuvent pousser en toute saison car ils poussent sous serre sans être pour autant plus sensibles aux bactéries et n'ont donc pas besoin de traitements chimiques.

De plus acheter local et biologique afin de permettre un circuit court entraîne une diminution de notre empreinte carbone et recèle également l'avantage non négligeable de favoriser les commerces locaux qui sont nécessaire pour diminuer notre impact.

Par exemple, la ville de Zurich a mis en place plusieurs mesures pour promouvoir la consommation durable, comme l'organisation de marchés bio et l'encouragement des modes de transport doux.

Enfin, selon l'article de Schenkel (2019), paru sur le site de Greenpeace, il faudrait prévoir un seul repas par semaine avec de la viande et réduire drastiquement sa consommation de produits laitiers, en vue de diminuer les émissions de gaz à effet de serre et éviter la déforestation et le fourrage qui représentent 60% des émissions de gaz à effet de serre liés à l'alimentation. De plus, cela permettrait de remédier à la perte de notre biodiversité liée à la déforestation et à l'eutrophisation.

Joana De Paiva Silva & Sofia Vaamonde, classe MPS int 2, Ceff Santé-Social, St-Imier

Sources :

Articles scientifiques :

- Schenkel, P. (2019, Novembre).
Le score alimentaire des villes.
<https://www.greenpeace.ch/static/planet4-switzerland-stateless/2019/11/63500791-score-alimentaire-villes-2019.pdf>

Images :

- « Projet LangSamer » Anna Rossing

Sites internet :

- Neogarden. (N.-D.). *Comprendre la culture hydroponique en 5 minutes*. Retrieved mars 19, 2023, from <https://neogarden-mursvegetaux.com/culture-hydroponique/#:~:text=L'hydroponie%2C%20aussi%20appel%C3%A9e%20hydroculture,l'eau%20d'irrigation>
- Franchina, N. (2022, mars 21). *Impact climatique des aliments*. <https://blog.romande-energie.ch/fr/comprendre-l-energie/188-mieux-manger-pour-le-climat>
- La Banque mondiale. (2022, décembre 12). *Développement urbain*. <https://www.banquemondiale.org/fr/topic/urbandevelopment/overview#:~:text=Vue%20d'ensemble,-Contexte&text=Aujourd'hui%2C%2056%20%25%20de,monde%20vivent%20en%20milieu%20urbain>.
- Union des villes suisses. (2021, avril 20). *Statistiques des villes suisses 2021 : Habiter en ville*. Retrieved mars 02, 2023, from <https://uniondesvilles.ch/635/fr/statistiques-des-villes-suisses-2021-habiter-en-ville?share=1#:~:text=20%20avril%202021%20%E2%80%93%20Les%20trois,pr%C3%A8s%20de%20540%20000%20b%C3%A2timents>.
- Terre & nature. Consulté le 19 janvier 2023. <https://www.terrenature.ch/repere-jardin/>
- Vers une alimentation responsable. Are.admin.ch. Publié le 01.17. Consulté le 12 janvier 2023. https://www.are.admin.ch/dam/are/fr/dokumente/nachhaltige_entwicklung/publikationen/Nachhaltige%20Ern%C3%A4hrung%20Gute%20Beispiele.pdf.download.pdf/alimentation%20responsable%20Bonnes%20pratiques%20.pdf

- Office fédéral de la statistique. Consulté le 12 janvier 2023. <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/industrie-services/commerce-exterieur/bilan-commercial-importations-exportations.html>
- Emissions de gaz à effet de serre dans l'agriculture et la filière alimentaire en Suisse. Agrarforschungschweiz.ch. Date inconnue. Consulté le 19 janvier 2023. https://www.agrarforschungschweiz.ch/wp-content/uploads/pdf_archive/2014_1112_f_2022.pdf

Interview :

- Georges Waeber, responsable du projet langSamer

« Too Good To To », sauvez les aliments des poubelles !

Le gaspillage alimentaire en Suisse ne cesse de dégrader la terre d'année en année. Mais comment s'y prennent les magasins pour être les moins mauvais élèves ? La Migros de Saint-Imier a accepté de nous dévoiler ses moyens de lutte. Et si une seule application était capable de réduire ce gaspillage ?

Le gaspillage alimentaire en Suisse

Selon une étude menée par « Foodwaste », ce sont près de 2 800 000 000 kg de nourriture qui se perdent par an tout au long de la chaîne alimentaire. Cela représente près de 330 kg par personne ! Dans tout cela, les commerces représentent le 10%, l'un des plus petits pourcentages. Malgré cela, nous avons décidé d'aller au cœur d'un magasin de notre région pour découvrir leurs moyens de luttés concrets.



Figure 1) : Représentation du gaspillage alimentaire

La Migros et le gaspillage alimentaire

En arrivant dans la Migros de Saint-Imier, nous avons été reçues par la gérante qui a gentiment accepté de dévoiler leur manière d'agir.

Quand nous lui avons demandé ce qu'ils mettaient en place dans leur magasin, elle a d'abord dit : « Dans le courant de la matinée, des réductions sont proposées pour donner une chance supplémentaire d'être achetés aux produits qui seront invendables à la fin de la journée. »

En ce qui concerne les produits frais, ce sont les employé.e.s, lors de leurs journées de travail, qui s'occupent de faire le tri à

l'aide du critère : « J'achète/je n'achète pas. » Ceci se révèle donc très subjectif et des produits peuvent être jetés alors qu'un client les aurait volontiers achetés. »

Suite à ces réponses, nous nous sommes intéressées à ce qui se passe ensuite pour les invendus, après la première tentative de sauvetage. C'est ainsi que la gérante nous a parlée des autres stratégies : « Durant la journée, certains produits partent à l'association "Table couvre-toi", qui les livre gratuitement aux personnes vivant dans la précarité. Pour ceux qui ne sont plus comestibles, ils finiront en biogaz. »

La responsable confie alors qu'en fin de journée, les produits ayant dépassé la date de vente sont accessibles à prix réduit pour les employé.e.s.

Mais la majorité partiront le soir dans les ménages grâce à « Too Good To Go ».

Concrètement, « Too Good To Go » c'est quoi ?

« Too Good To Go » est une application qui lutte tous les jours, grâce à ses utilisateurs, contre le gaspillage alimentaire. Le but est que les magasins et commerces ayant des articles invendus puissent en faire profiter les consommateurs à prix réduit. Cette application permet donc au vendeur de récupérer un peu d'argent en faisant des paniers de nourriture. Sous l'angle du gaspillage, ce sont donc des aliments qui ne seront pas jetés mais consommés.

Comment cette application fonctionne-t-elle ?

Les commerces ont la possibilité de s'inscrire sur l'application qui leur donne le règlement ainsi que les consignes. Dans la journée, les vendeurs inscrivent le nombre

Dufour Noémie 17 ans, 14.03.2006

Wyss Erine 17 ans, 22.06.2005

CEFF Santé-sociale MPS2

Reichen Damien

de paniers estimés à vendre le soir, sachant qu'il y a des quantités à respecter. En ce qui concerne les acheteurs, ils doivent se rendre sur l'application et sélectionner la région de leur souhait. Une liste des commerces à proximité possédant des paniers disponibles s'affiche. Il faut donc choisir le commerce ainsi que le nombre de paniers souhaité. Le prix de ces dernières sont variables, mais il se situe entre 4 et 7 francs. Ils ne leur restent qu'à se rendre dans le commerce mentionné, durant la tranche horaire prévue, pour récupérer leurs paniers.

Une solution à développer !

Même si cette application qui est censée mettre fin au gaspillage alimentaire commence à se développer, elle ne l'est pas encore assez malheureusement. En Suisse, il y a seulement 1,5 million d'utilisateurs sur 8,7 millions d'habitants. L'une des solutions serait de promouvoir l'application dans les ménages comme dans les commerces. Car, fin 2021, seuls 5'200 établissements suisses collaboraient avec « Too Good To Go » sur un total de 95'600, ce qui ne représente que 5,4% des enseignes. Avec davantage de publicité, du démarchage ciblé et par le bouche-à-oreille il serait possible d'améliorer cette situation.

Et si on pouvait l'éviter encore davantage ?

Une solution qui pourrait être mise en place serait la création d'un rayon contenant des produits élaborés à l'aide d'articles « passés ». Par exemple, le pain sec qui ne peut plus se vendre, car il est trop dur pour être mangé, pourrait être transformé en panure et vendu. De même, avec les aliments comme des bananes. Devenues noires, elles sont idéales dans la confection des « banana-bread » (gâteaux à base de bananes). Les magasins pourraient donc vendre ces gâteaux, qui se conservent quelques jours, voire quelques semaines, s'ils sont congelés.

Et si on luttait en même temps contre la précarité ?

Comme cité plus haut dans notre article, « Table couvre-toi » lutte à la fois contre le gaspillage alimentaire et contre les injustices sociales. En effet, cette association se sert des aliments non vendus dans les magasins afin de les distribuer aux personnes et aux familles vivant dans la pauvreté. Toutefois, ces derniers doivent être impeccables, ce qui fait qu'il reste beaucoup d'aliments à jeter.



Figure 2) : l'association table Couvre-toi en action

Une autre solution serait d'aller directement au cœur de la population distribuer ces aliments dit « abimés », que « Table couvre-toi » ne peut pas récupérer. Par exemple, un système de distribution, le soir, pourrait être mis en place. Une table, avec tous les aliments qui vont être jetés, pourrait être dressée, dans l'optique que tout un chacun puisse venir et mettre le montant qu'il souhaite dans une tirelire en échange des aliments présentés.

C'est à nous de jouer !

« Too Good To Go » et « Table couvre-toi » sont des solutions qui luttent activement contre le gaspillage alimentaire. Mais c'est aussi à nous de prendre les devants et de lutter contre. Ne serait-ce qu'en ne jetant pas des aliments qui seraient encore consommables ou tout simplement en utilisant régulièrement « Too Good To Go ». Comme a dit la gérante de la Migros « Il s'agit d'une solution qui pourrait éviter que trop d'aliments soient jetés. Tout simplement, il conviendrait que les consommateurs jouent le jeu, car cette

Dufour Noémie 17 ans, 14.03.2006
Wyss Erine 17 ans, 22.06.2005
CEFF Santé-sociale MPS2
Reichen Damien
application manque encore cruellement
d'utilisateurs ».

Nos sources :

Too Good To Go. 26.01.23.

<https://toogoodtogo.ch/fr-ch>

Food waste. 02.02.23.

<https://foodwaste.ch/fr/que-signifie-le-food-waste/>

Lombard Odier. 09.02.23.

[https://www.lombardodier.com/fr/contents/corporate-news/responsible-capital/2021/december/the-clic-chronicles-tackling-](https://www.lombardodier.com/fr/contents/corporate-news/responsible-capital/2021/december/the-clic-chronicles-tackling-foo.html#:~:text=Depuis%20notre%20lancement%20en%20Suisse,que%20780'000%20repas%20sauv%C3%A9s)

[foo.html#:~:text=Depuis%20notre%20lancement%20en%20Suisse,que%20780'000%20repas%20sauv%C3%A9s](https://www.lombardodier.com/fr/contents/corporate-news/responsible-capital/2021/december/the-clic-chronicles-tackling-foo.html#:~:text=Depuis%20notre%20lancement%20en%20Suisse,que%20780'000%20repas%20sauv%C3%A9s)

Confédération Suisse. 23.02.23.

[https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-](https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/alimentation/industrie-commerce-gastronomie.html#:~:text=La%20cha%C3%AEne%20alimentaire%20joue%20un,branches%20de%20la%20cha%C3%AEne%20alimentaire)

[sylviculture/alimentation/industrie-commerce-](https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/alimentation/industrie-commerce-gastronomie.html#:~:text=La%20cha%C3%AEne%20alimentaire%20joue%20un,branches%20de%20la%20cha%C3%AEne%20alimentaire)

[gastronomie.html#:~:text=La%20cha%C3%AEne%20alimentaire%20joue%20un,branches%20de%20la%20cha%C3%AEne%20alimentaire](https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/alimentation/industrie-commerce-gastronomie.html#:~:text=La%20cha%C3%AEne%20alimentaire%20joue%20un,branches%20de%20la%20cha%C3%AEne%20alimentaire)

Table couvre-toi. 02.03.23.

<https://www.tischlein.ch/fr/>

Figure 1)

<https://images.app.goo.gl/NwBbaPSWUQuiV5P9A>

Figure 2)

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.tischlein.ch%2Ffr%2F&psig=AOvVaw2pAr7p7aeM6Yg6xf6-txbX&ust=1679057478113000&source=images&cd=vfe&ved=2ahUKEwiO68vVvuD9AhX7n_0HHWuyBAoQjRx6BAGAEAo