

## ÉCOBILAN DU VIN ROUGE



## LES PRODUITS RÉGIONAUX

La marque de garantie «Genève Région – Terre Avenir» (GRTA) permet d'identifier les produits de l'agriculture genevoise. Elle contribue au rapprochement des paysans et des citoyens en facilitant l'accès aux produits agricoles régionaux. En plus du vin et des tomates, on trouve une large gamme de produits labellisés.

Le label GRTA repose sur quatre principes:

- **La qualité** signifie fraîcheur, diversité et saveur des produits, respect de l'environnement et refus des OGM.
- **La proximité** crée un lien de confiance entre les agriculteurs et les consommateurs et permet de diminuer les transports.
- **La traçabilité** permet un contrôle des filières de production et une meilleure visibilité des produits du champ à l'assiette.
- **L'équité** garantit des conditions de travail justes et le respect des conventions collectives.

Le label genevois est certifié par un organisme indépendant.

Grâce au label, les produits régionaux sont identifiables dans les magasins de vente directe et en grande distribution.

La liste des producteurs labellisés est disponible sur: [www.opage.ch](http://www.opage.ch)



## Impressum:

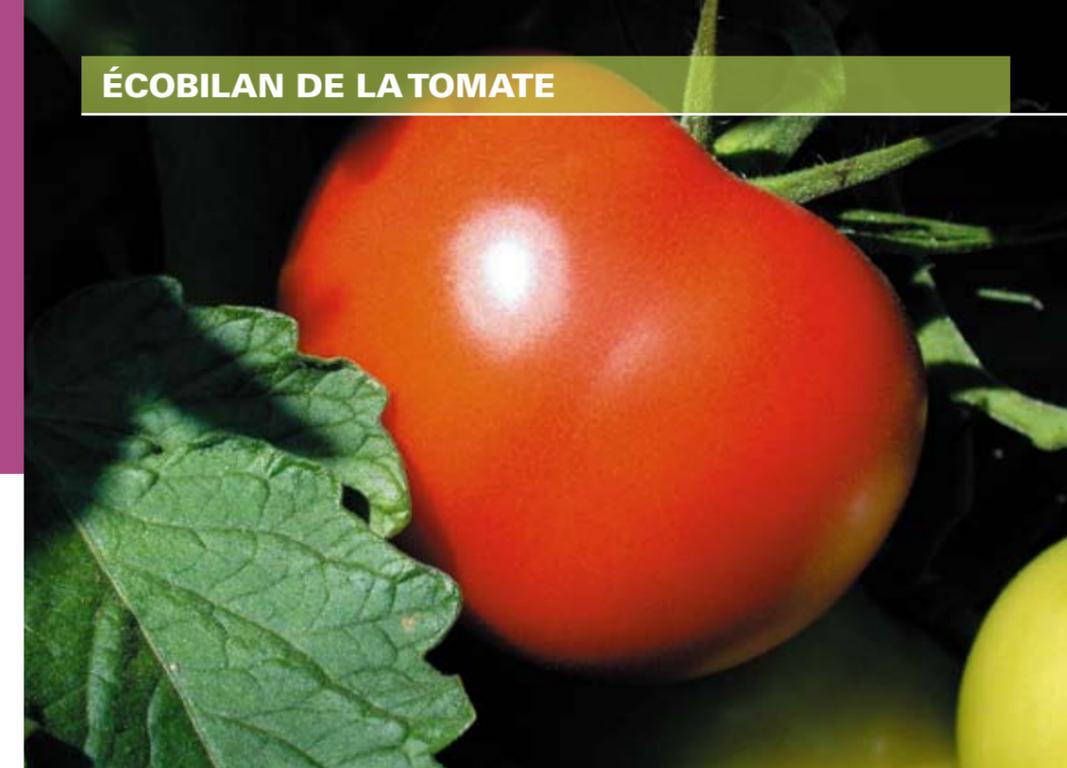
- Edition:** République et canton de Genève  
Direction générale de l'agriculture (Genève)
- Partenariats:** Bureau SOFIES – AgriGenève  
Union Maraîchère de Genève  
Office de promotion des produits agricoles de Genève
- Réalisation:** Agence d'information agricole romande (AGIR)
- Photos:** © Régis Colombo – [www.diapo.ch](http://www.diapo.ch) (photos vignes)  
UMG, OPAGE
- Diffusion:** Direction générale de l'agriculture (Genève)  
109, ch. du Pont-du-Centenaire  
1228 Plan-les-Ouates  
Tél. 022 388 71 71
- Agence d'information agricole romande (AGIR)  
Av. des Jordils 3 – 1006 Lausanne  
Tél. 021 613 11 31  
[www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)  
[info@agirinfo.com](mailto:info@agirinfo.com)
- Tirage:** 15 000 exemplaires sur papier recyclé  
Février 2010



PRODUITS D'ICI ET D'AILLEURS...  
Le meilleur choix

ÉCOBILANS  
DE LA TOMATE  
ET DU VIN ROUGE

## ÉCOBILAN DE LA TOMATE



## PRODUCTION VITICOLE

Avec 1400 hectares, Genève est le troisième canton viticole de Suisse. La viticulture représente 10% de la surface agricole. Elle constitue une des composantes fondamentales des traditions et du patrimoine genevois. Les cépages rouges représentent 60% de la surface viticole. La quasi-totalité du vignoble est exploitée selon les principes de la production intégrée et de la culture biologique qui préservent l'environnement.

## LES VINS DE GENÈVE

Ces dernières années, l'encépagement du canton s'est largement diversifié. Bénéficiant de riches terroirs et du savoir-faire des producteurs, plus de 60 cépages offrent aux consommateurs une large gamme de vins. Genève a été le premier canton viticole à introduire les Appellations d'Origine Contrôlées (A.O.C.) en 1988. Afin de satisfaire la demande, les vignerons genevois ont optimisé et modernisé leur outil de production pour présenter des vins de qualité à des prix concurrentiels.

## PRODUCTION MARAÎCHÈRE

La culture maraîchère est une des productions phares de l'agriculture genevoise. Les maraîchers genevois emploient près de 300 personnes et génèrent un chiffre d'affaires annuel d'environ 45 millions de francs.

La tomate est la production principale des maraîchers. Les tomates grappes et les tomates rondes sont les plus connues. Preuve de la capacité de diversification des producteurs pour répondre à la demande des consommateurs, une quinzaine d'autres spécialités sont aussi cultivées à Genève, notamment la «cerise-grappe», la «San Marzano» et la «cœur de bœuf».

## MODES DE CULTURE

Fruit originaire d'Amérique du Sud, la tomate a d'abord été cultivée en pleine terre, puis sous tunnel, sous serre et également hors sol. Grâce à ces techniques, la durée de production augmente et avec elle la productivité totale. Le «hors sol» permet également d'assurer une protection des plants plus naturelle contre les ravageurs et de maîtriser les conditions de croissance. Elle permet aussi de correspondre aux standards de qualité et de calibrage exigés par la grande distribution.



## ÉCOBILAN DE LA TOMATE

### TOMATES D'ICI OU D'AILLEURS

A Genève, la production sous serre permet d'allonger la période de production des tomates, d'avril à novembre.

Comme c'est le cas pour d'autres cultures, la production de tomates est régulièrement concurrencée par des produits d'importation, qui sont meilleur marché en dépit des distances de transport.

#### Calendrier de production

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Genève pleine terre sous tunnel						🍅	🍅	🍅	🍅			
Genève hors sol sous serre				🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	
Maroc pleine terre sous tunnel	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅				🍅	🍅	🍅
Pays-Bas hors sol sous serre			🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	

### PRODUCTION LOCALE ET IMPORTATION

Chaque année, environ 32000 tonnes de tomates sont importées en Suisse, soit la moitié de la consommation nationale. A Genève les maraîchers produisent environ 5000 tonnes de tomates par an, ce qui permet de couvrir les besoins du canton durant la haute saison.

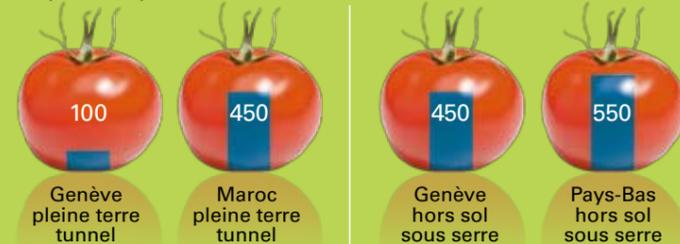
A l'heure actuelle, les taxes douanières mises en place de juin à septembre afin de protéger le marché intérieur permettent à la production indigène d'être présente sur nos étals.

Les points attribués aux 4 variantes mettent en évidence la totalité des atteintes environnementales (santé, climat, ressources, écosystème) pour la production d'un kilo de tomate grappe. Plus le résultat est élevé, plus les impacts sur l'environnement sont forts.

**Préférer les tomates genevoises, quel que soit leur mode de production!**

### Résultat des écobilans des différents produits

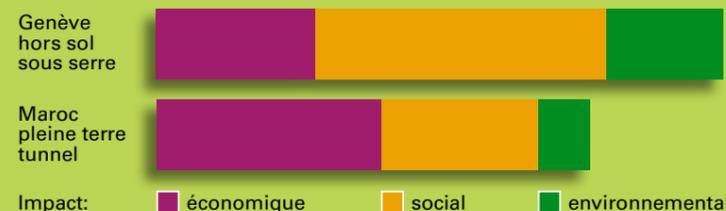
(Exprimé en points)



Selon le mode de culture, les principaux facteurs pénalisants sont le transport des tomates d'importation, l'utilisation de produits désinfectants pour la production marocaine en pleine terre (bromure de méthyl), ainsi que le chauffage pour les productions hors sol. Ce graphique montre que pour les deux modes de production considérés – en tunnel et hors sol – les variétés produites sur le sol genevois ont un écobilan plus favorable à l'environnement.

### LE MEILLEUR CHOIX

#### Analyse multicritères – développement durable



Ici, plus le résultat est élevé, plus l'analyse est favorable. Sur la base des trois piliers du développement durable (environnemental, social et économique), le résultat est clairement en faveur des tomates genevoises.

Durant la période d'avril à juin, les écobilans des tomates marocaines cultivées en pleine terre et des tomates genevoises cultivées hors sol sont proches. Une analyse multicritères selon les principes du développement durable a été effectuée, afin de les départager pour pouvoir recommander le meilleur choix aux consommateurs. Six experts, représentant la Fédération romande des consommateurs, les maraîchers, les médias, la grande distribution, les syndicats de travailleurs agricoles et l'économie ont analysé notamment les conditions de travail, la liberté d'association des employés agricoles, le revenu et l'importance du secteur maraîcher pour l'économie du pays.

### EN BREF

La comparaison de produits typiquement genevois avec des produits importés démontre que l'offre locale est meilleure, non seulement d'un point de vue environnemental, mais également en ce qui concerne les aspects socio-économiques.

Deux produits phares ont été analysés en détail: la tomate grappe et le vin rouge.

### ÉCOBILAN

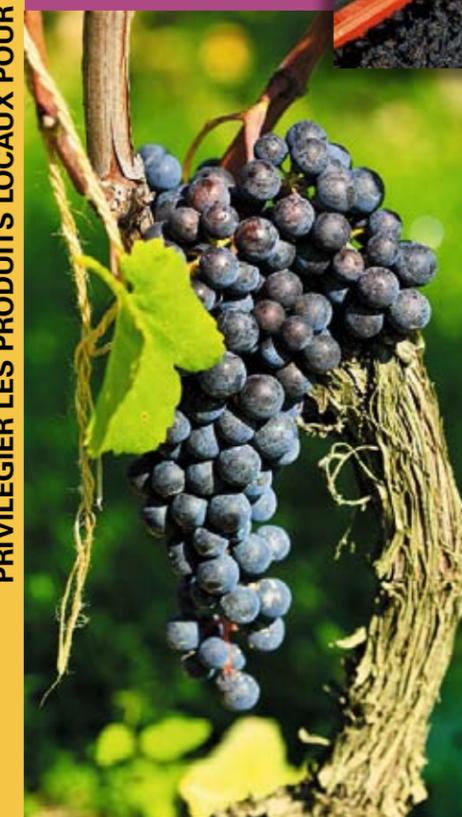
L'écobilan est une méthode d'analyse qui permet d'évaluer les impacts sur l'environnement en comparant différents produits. Il prend en compte les atteintes potentielles à la santé humaine, au climat, aux écosystèmes et aux ressources non renouvelables, pour toute la durée de vie du produit étudié. Cette méthode a été standardisée au niveau international. Elle permet d'attribuer des points en fonction des différents impacts considérés. Des critères socio-économiques ont été ajoutés pour obtenir une évaluation globale.

### CONCLUSION

La tomate genevoise cultivée en pleine terre ou hors sol est sans conteste le meilleur choix. Ses qualités environnementales et sociales justifient un prix supérieur à celui d'autres produits d'importation.

Concernant la culture de la vigne et la production de vin, l'offre locale est d'un point de vue environnemental nettement plus avantageuse que les produits d'importation.

## ÉCOBILAN DU VIN ROUGE



### IMPORTATIONS

La Suisse figure au 5<sup>e</sup> rang mondial en ce qui concerne la consommation de vin par habitant. La demande et le pouvoir d'achat élevé du consommateur rendent le marché national particulièrement attractif pour les vins étrangers. Ces derniers représentent environ 60% de la consommation.

#### Ecobilans de vins rouges de différentes origines

(Exprimés en points)



Données pour une bouteille de vin rouge de 75 cl.

Les points attribués aux trois variantes mettent en évidence la totalité des atteintes (santé, climat, ressources, écosystème). Plus le résultat est élevé, plus les impacts sur l'environnement sont forts.

### IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA PRODUCTION DE VIN

L'écobilan du vin rouge démontre que le transport et la production de verre sont les deux principaux facteurs défavorables à l'environnement. Concernant le conditionnement, de nouvelles alternatives existent. Cependant, le consommateur doit être prêt à modifier ses habitudes à l'égard d'un produit dont l'image reste très traditionnelle.

**Préférer les vins genevois pour préserver l'environnement!**

PRIVILÉGIER LES PRODUITS LOCAUX POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT