

Chez les pépiniéristes

«L'arbre apporte vie et fraîcheur»

À Satigny, cet été, la pépinière Jacquet a souffert de la chaleur, mais aussi augmenté ses ventes.

Fabien Kuhn

Samedi 3 septembre, c'était jour de fête à la pépinière Jacquet, à Satigny. Ce n'est pas la fin de la sécheresse qu'on célébrait, mais son 115^e anniversaire. Soit quatre générations d'une seule famille à partager plus d'un siècle d'expérience. À Genève, l'entreprise est active dans de nombreux domaines, mais au chemin de la Vieille-Servette, on réserve l'espace aux végétaux, arbres et arbustes en particulier.

Jacquet, c'est une pépinière et six parcelles à travers le canton, soit 30 hectares en culture biologique avec 12'000 plantes, dont près de 5000 arbres et 7000 plantes cultivées en pot. Le tout chapeauté par quatre labels: Bourgeon Bio Suisse depuis le début de l'année, Genève Région - Terre Avenir (GRTA, obtenu en 2016), Plantes suisses pour les sujets de plus de 2 mètres (2015) et la Fondation Nature & Économie (2009). La garantie d'une culture biologique avec des solutions de soins responsables et tous ses avantages, notamment un gain en biodiversité. Lucioles, martins-pêcheurs, blaireaux, faucons ou salamandres ne sont pas rares au chemin de la Vieille-Servette. Voilà pour le décor.

Végétaux acclimatés

Le produit phare de la pépinière Jacquet, ce sont les arbres et arbustes de 30 cm à 15 m de haut. «Nous les cultivons en pleine terre et en pot, explique Nicolas Maye, responsable de la pépinière. Cela nous permet de proposer des plantes à la vente durant toute



Nicolas Maye est le responsable de la pépinière Jacquet, qui représente 30 hectares de culture biologique, répartis sur six parcelles à travers le canton. FRANK MENTHA

l'année. Les arbres en pleine terre, on ne peut les arracher que pendant leur repos végétatif, soit d'octobre à mars. Les conteneurs et pots nous permettent de fournir des plantes hors période de plantation.»

Ghislaine Bousquet, conseillère à la pépinière, ajoute: «Choisir une plante cultivée à Genève,

c'est s'assurer une meilleure reprise du végétal lors de sa plantation, car les végétaux sont déjà acclimatés. Une plante qui a passé plusieurs étés et hivers ici sera moins stressée et mieux adaptée à notre climat lorsqu'on la replantera. De plus, cela limite l'impact carbone et favorise l'emploi local.»

Une gamme en évolution

Par le passé, la pépinière Jacquet était surtout connue pour cultiver de très gros arbres. Actuellement, il y a un mouvement vers des spécimens moins gigantesques, plutôt avec des gabarits de 3, 5 ou 7 mètres pour s'adapter aux jardins, qui sont de plus en plus petits. «On essaie de cultiver des sujets de caractère, souligne

Ghislaine Bousquet. Nous consacrons ainsi beaucoup de temps pour obtenir des arbres bien équilibrés afin d'avoir des structures ornementales de toute beauté. On les taille et on les travaille pour qu'ils aient une belle architecture. Des bijoux au cœur de l'écrin que sera le jardin, en quelque sorte.» **FKU**

ou Sophora. «Mais peut-on encore qualifier de futurs les bouleversements du climat, avec l'été que l'on vient de passer?» s'interroge Nicolas Maye.

Applaudis à Carouge

La sécheresse, justement, ne s'est pas trop mal passée à la pépinière Jacquet. «Nous avons la chance d'avoir ici une grande réserve d'eau, un étang de 8 mètres de profondeur. Nous en avons donc profité. Mais cet été a été une période de stress, pour nous et pour les arbres. Des petites bêtes ont cherché l'eau là où elle était: dans les tuyaux, qu'elles n'ont pas hésité à ronger, indique Nicolas Maye. Il nous a fallu une vigilance de tous les instants, dont beaucoup de travail de veille sur les arbres. On a déjà eu des sécheresses, mais jamais pendant si longtemps. C'est du jamais-vu!»

«Il faut vraiment que le public prenne conscience que l'arbre apporte vie et fraîcheur, poursuit Ghislaine Bousquet. Mais on commence à remarquer que cela se met en place. À Carouge, à la rue des Horlogers, les gens nous ont applaudis lorsque nous avons amené des plantes en pot.» Quelque 40 plantes de 3 à 5 mètres de haut qui seront replantées en pleine terre sur place.

Comme les arbres sont les seuls végétaux à fournir de l'ombre, la pépinière Jacquet a vu une augmentation de ses ventes, surtout chez les particuliers et les communes. «Juin, juillet et août ont été très, très secs, donc oui, on a vu une augmentation dans nos ventes, mais pas seulement grâce à la sécheresse, précise Nicolas Maye. Nous avons aussi vendu beaucoup de plantes ayant un atout sur plusieurs saisons. Comme l'Heptacodium qui a une belle écorce, une floraison tardive, un parfum délicieux et qui résiste bien au froid et au sec. Ou le lilas des Indes et ses écorces très décoratives en hiver, avec une floraison flamboyante en été.»

Le petit clic malin des Laiteries Réunies

Vente en ligne

La société coopérative lance Panier d'ici. Mots d'ordre: écoresponsabilité, terroir et circuits courts.

Proches de vous, les Laiteries Réunies de Genève (LRG)? Plus que jamais! Avec Panier d'ici, lancé il y a quelques semaines lors du dernier Festi'Terroir, la société coopérative entend devenir «la ferme en ligne des Genevois», indique Sametha Jeyakumar, responsable communication du Groupe LRG.

De quoi s'agit-il? De vente en ligne, bien sûr, mais à large échelle. «Et uniquement avec des produits GRTA, c'est notre différence, précise-t-elle. Avec Panier d'ici, nous sommes fidèles à nos valeurs, à savoir privilégier les circuits courts, le terroir local et l'écoresponsabilité.»

Comment cela fonctionne? Vous commandez directement vos produits auprès des producteurs locaux, en un clic de souris. Ces derniers les préparent, puis les LRG les assemblent et acheminent votre panier dans l'un des points de retraits que vous avez sélectionnés.

«Nous avons une gamme de 130 produits provenant de 14 producteurs, et cette liste est évolutive», souligne Sametha Jeyakumar. Parmi eux, légumes et fruits tout frais cueillis ou ramassés, produits laitiers, charcuterie, boissons, soupes, farines, etc. «Nous proposerons bientôt de la bière, du vin et des fleurs», ajoute-t-elle.

La nouveauté, ce sont les points de retrait, qui se rapprochent de chez vous. «Nous en avons cinq actuellement, mais nous allons les multiplier», relève Sametha Jeyakumar. Prochaines «cibles»? «Les secteurs Chêne-Bourg-Thônex, Grand-Saconnex-Servette-Nations et Plainpalais-Carouge, où il y a de la demande.» **Xavier Lafargue**

Infos sur www.panierdici.ch

Été mitigé mais printemps idyllique pour les «Miels de Stéphanie»

Apiculture Malgré la sécheresse estivale, Stéphanie Vuadens propose cette année des «Bonbon» et «Princesse» de qualité.

Durant cet été caniculaire, certains ont peut-être fait l'acquisition d'un ventilateur pour rafraîchir des nuits parfois difficilement supportables. Fait intéressant, le phénomène se retrouve aussi chez les abeilles.

Pas de magasins d'électroménager, toutefois, dans le monde merveilleux des productrices de miel. Comme l'explique Stéphanie Vuadens, apicultrice, c'est la division du travail qui a permis aux abeilles de survivre à l'été. «Tout ce qu'elles construisent est en cire et, par conséquent, risque de fondre lors de grandes chaleurs. Elles ont donc concentré toute leur énergie à maintenir une température idéale au sein de la ruche, notamment grâce aux précieuses abeilles ventileuses, qui rafraîchissent les lieux avec leurs ailes.»

Bonne nouvelle, donc, pour les abeilles qui, toujours selon Stéphanie Vuadens, n'ont pas été en danger durant la canicule. Moins

positif, par contre, pour l'apicultrice et productrice des «Miels de Stéphanie». «La production s'est arrêtée du jour au lendemain», soupire-t-elle. Car si la chaleur pousse les abeilles à se concentrer sur le rafraîchissement de la ruche, la sécheresse, elle, diminue inévitablement le nombre de fleurs à butiner.

Mieux qu'en 2021

Le bilan n'est heureusement pas à l'image de 2021, avec son été maussade. «L'an dernier, nous avons récolté entre 0 et 3 kilos de miel par ruche contre 9 à 11 kilos normalement», regrette l'apicultrice. Non, cette année est une cuvée particulière pour «Les miels de Stéphanie»: «Colorée, comme en 2020, avec des goûts de caractère.»

«Le bonbon», miel de mai, surnommé ainsi par les enfants de Stéphanie pour sa douceur, remplit ses promesses. «C'est toujours un miel au-dessus des autres et, cette année, nous n'en avons pas eu un seul qui sortait du lot tant la récolte des 50 ruches du canton était qualitative.»

Pour le nectar de juin, la famille de l'apicultrice a choisi le nom de «Princesse» car il serait «doux comme une fille». «Mais cette année, la princesse a du ca-



Lors des ateliers, les plus jeunes apprennent aussi à ne plus craindre les abeilles.

ractère, rit Stéphanie. Toutes les fleurs ont poussé en même temps et nous avons des mélanges très différents de tout ce que j'avais eu auparavant.»

De quoi se consoler du peu de «Superman», récolté en juillet. «Il n'a représenté que 10% des deux premières productions», souligne-t-elle. Un miel, plus fort et

plus présent, que la productrice se plaît à comparer à un vin tannique. «C'est un produit riche en miellat, surtout cette année car il y avait beaucoup de guêpes et de

frelons. Le miellat rend le miel plus élastique et plus dense.»

L'Arche des abeilles

En plus de produire du miel local et labellisé Bourgeon Bio depuis 2015, Stéphanie a créé, il y a pile trois ans, la fondation «L'Arche des abeilles». Partant du principe que les abeilles nous offrent bien plus que du miel, la fondation sensibilise le grand public à la sauvegarde des insectes orange et marron (et non pas jaunes et noirs!) à travers des parrainages ou des ateliers avec les enfants.

«Nous avons déjà rencontré près de 2200 élèves, en classe ou directement dans nos ruches», se réjouit Stéphanie. Les prochaines formations scolaires pourraient d'ailleurs évoquer la présence accrue du frelon asiatique, espèce invasive et dangereuse pour les abeilles, qui inquiète notre apicultrice genevoise.

Léa Frischknecht

Les Miels de Stéphanie. en vente dans les magasins Manor ainsi que Nature et Découvertes. www.mielsdestephanie.ch Tél.: 076 570 50 02. Fondation Arche des Abeilles: www.archedesabeilles.ch Tél.: 079 246 41 20