

André Wiblé bichonne ses chamoisées à Cartigny
Page 3



Les grandes cultures de la Ferme Courtois et leurs trésors
Page 5



Gagnez des bons d'une valeur de 100 francs
Page 6

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Ingénieur forestier, Philippe Poget évoque toute la richesse du bois genevois.
Page 4



LAURENT GUIRAUD

Unies pour vous inviter à la fête

Toutes les filières des produits locaux seront présentes à Carouge ce week-end à l'occasion de la première édition d'Agri.Fête, qui devrait rester dans les annales.

Xavier Lafargue

C'est un véritable tour de force, et le mot n'est pas trop fort! Des cultivateurs aux éleveurs, des apiculteurs aux pépiniéristes et forestiers, des vigneron et brasseurs aux restaurateurs, toutes les filières que compte l'agriculture genevoise, au sens large, se sont réunies pour aller à la rencontre du public. Cette 1^{re} édition d'Agri.Fête se tient dès ce vendredi 7 juillet à Carouge, sur la place de Sardaigne, et se prolongera jusqu'à dimanche soir.

Cela valait bien ce numéro spécial de la «Tribune du Terroir», que vous tenez dans vos mains. «Oui, on a vu large, lance fièrement le président du comité d'organisation, John Schmalz. Il n'est jamais évident de réunir des acteurs indépendants dans un événement collectif d'une telle ampleur. Or là, l'idée a tout de suite suscité de l'enthousiasme, c'est génial! Songez que le public pourra découvrir près de 1350 produits certifiés à Genève!»

Pavillons thématiques

La place de Sardaigne - et le parc Cottier - s'est tout de suite imposée aux organisateurs. C'est là où, jusqu'en 2019, se tenait la Fête de la tomate. «Le Covid y a mis fin, mais pour nous, c'était plutôt une opportunité», relève Marie Battiston, coordinatrice générale des événements et du marketing au sein de l'Union maraîchère de Genève (UMG). «Il était temps de repenser cette manifestation, même si elle a toujours connu un beau succès populaire.»

Désormais, place donc à Agri.Fête. «On a voulu l'élargir à tous les métiers liés à la terre, mettre en lumière l'ensemble du savoir-faire local, poursuit-elle. Et amener la campagne à la ville. Les Genevois oublient parfois que leur canton est agricole. Particularité de cette nouvelle fête, tous les producteurs présents porteront haut les couleurs de leur filière plutôt que de leur propre production. Ils parleront d'une même voix.»

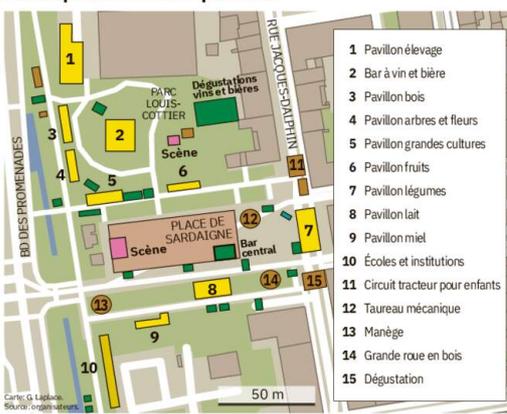
Ce projet ambitieux se concrétisera au travers de multiples pavillons thématiques, chacun dédié à une filière spécifique. «Chaque pavillon comportera quatre volets, dévoile Marie Battiston, cheville ouvrière de cette 1^{re} édition. Informations, animations - parce qu'il faut bien s'amuser -, dégustation et vente.»

Côté informations, les nombreux panneaux didactiques que nous avons pu découvrir ravivront les visiteurs. Sur la forme comme sur le fond. On y ap-



Des représentants de toutes les filières qui seront présentes sur la place de Sardaigne ce week-end posent pour la traditionnelle photo de famille.

Les emplacements des pavillons



«Songez que le public pourra découvrir près de 1350 produits certifiés à Genève!»

John Schmalz Président du comité d'organisation d'Agri.Fête

prendra par exemple le cycle de la vigne, comment on passe de la fleur au miel, le chemin du lait, la culture sous ses diverses formes, etc.

Ludique et interactive

«Il était par ailleurs très important pour nous que cette fête soit ludique et interactive, parce que l'on parle du vivant, enchaîne Marie Battiston. Tout le monde a fait des efforts afin de proposer des animations originales.» Que l'on pourra tester en famille.

Pour les enfants, il y aura notamment des petits tracteurs, un vélo à smoothie, un lot de saveurs, une fabrique de bougies, la confection de bombes à graines...

Manèges et grande roue se déploieront également sur le site.

N'oublions pas boissons et nourriture. «Les bars et les restaurateurs présents ne serviront que des produits locaux», précise Marie Battiston. Elle ajoute qu'en termes de tri et de recyclage, Agri.Fête mettra aussi les petits plats dans les grands: «On est allé loin dans les exigences, mais c'est normal. Nous nous devons d'être exemplaires en matière de respect de l'environnement.»

«Il y a de l'ambition dans l'agriculture genevoise, affirme John Schmalz. Et c'est une fierté, un plaisir pour nous de pouvoir tout montrer à l'occasion de cette fête qui se veut éducative, instructive et ludique, où tous les sens seront mis en éveil dans un cadre magnifique.» Et musical. Car plusieurs groupes et artistes se produiront sur l'une ou l'autre des scènes, ou en déambulant entre les pavillons.

Pour les enfants, il y aura notamment des petits tracteurs, un vélo à smoothie, un lot de saveurs, une fabrique de bougies, la confection de bombes à graines...
Agri.Fête, 1^{re} édition, ve 7 juillet (17 h-1 h), sa 8 (10 h-1 h) et di 9 (10 h-18 h). Infos sur www.geneveterroir.ch/fr/agri-fete/5629

Pavillon élevage

Quand poules et vaches donnent le meilleur d'elles-mêmes

À Satigny et à Meinier, on produit des merveilles de poulets et de succulents fromages. Oui, oui, vous êtes à Genève.

Eric Budry

En ce jeudi 22 juin, Yves Grolimund respire un peu entre deux phases de moissonnage. Il a débuté mercredi et poursuivra en fin de semaine, le temps que les céréales, arrosées par l'orage de jeudi, sèchent. Représentant de la troisième génération à exploiter le Domaine du Nant-d'Avril à Satigny, Yves Grolimund a enfin le temps de rencontrer le journaliste, de lui faire découvrir son royaume et la plus fameuse de ses résidentes: la volaille du Nant d'Avril, une poule fermière dont les chefs étoilés raffolent.

«Celui qui dit qu'en Suisse on ne peut se passer d'antibiotiques est soit mal renseigné, soit un menteur.»

Yves Grolimund
Éleveur à Satigny

Cette production haut de gamme n'est qu'une des facettes des activités du domaine (currie, grandes cultures), mais c'est indéniablement la plus prestigieuse. «En plus de la poule du Nant d'Avril, nous faisons également de la volaille pour la grande distribution, environ 100'000 bêtes par an, contre 6500 pour la première, note l'éleveur. Mais les premières sont aussi certifiées GRTA (Genève Région - Terre Avenir).»

Comme des coqs en pâte
La volaille fermière profite, elle, d'une alimentation et de condi-



Marc Jaquet (le propriétaire du domaine) ont réussi un petit miracle: relancer la production laitière dans la région. «J'ai arrêté le lait en 2009 suite à la crise du prix du lait, confie le dernier. Je pensais déjà que la seule manière de s'en sortir aurait été de faire du fromage ou d'autres produits du lait, mais j'avais de la peine à me projeter à l'époque.»

«Avec Lomée, la fromagère, nous avons le projet de valoriser la production laitière.»

Mathieu Meylan
Vacherie du Carre

Puis sont venus Mathieu et Lomée... «J'ai d'abord travaillé au domaine comme salarié, explique Mathieu Meylan. Avec Lomée, la fromagère, nous avons le projet de valoriser la production laitière, mais comme je ne suis pas de famille paysanne, il était difficile de trouver une exploitation. C'est alors que Marc m'a proposé de devenir son associé et de se lancer ici. C'était en 2016.»

Vente directe au détail

Aujourd'hui, la filière fromage dispose de onze vaches laitières. Ces dernières sont à l'estivage en cette saison et ne reviendront qu'en septembre. Deux choses caractérisent l'offre tant de la Vacherie du Carre que de la Ferme Jaquet: une filière entièrement bio (initiée en 2009 déjà par Marc) et la vente au détail directe (à la ferme, sur les marchés ou par l'entremise de TourneRéve).

«Nous avons mis en place la filière commerciale en nous appuyant sur le réseau de vente au détail de viande de Marc, détaille Mathieu Meylan. Les gens viennent chez nous car ils savent comment nous travaillons. Nous faisons même de la vente directe de lait au moment de la traite.»



En haut, Yves Grolimund, du Domaine du Nant-d'Avril. Ci-dessus, l'équipe de la Vacherie du Carre: Marc Jaquet, Mathieu Meylan et Lomée Mévaux. LAURENT GIRAUD/ERIC BUDRY

champs. Tout le processus est étroitement surveillé et contrôlé, avec l'aide d'un vétérinaire. «Cela fait six ans que je n'ai pas utilisé d'antibiotique, annonce fièrement le maître des lieux. Celui qui dit qu'en Suisse on ne peut s'en passer est soit mal renseigné, soit un menteur.»

Pour le commun des mortels, la seule possibilité de profiter de cette volaille d'exception est de passer à la ferme un samedi de vente directe (une fois par mois). Mais mieux vaut réserver assez tôt l'objet de vos désirs. «Les Genevois ont la chance d'avoir de petites exploitations qui leur sont ouvertes, note Yves Grolimund. Chez nous, ils peuvent tout voir.»

Le retour du lait

Traversons le canton pour rendre visite à la Vacherie du Carre, à Meinier. Ici, Mathieu Meylan, sa compagne Lomée Mévaux (deux jeunes pousses trentinaires) et

tions optimales. Les bêtes se nourrissent à 75% de céréales du domaine (les cultures sont certifiées bio), sont logées dans de petites structures, disposent d'un jardin d'hiver et peuvent profiter des

Comment la fine fleur des pépiniéristes fait face au défi climatique

Pavillon arbres et fleurs
Jacquet SA et les Pépinières Genevoises subissent de plein fouet la hausse des températures, mais elles s'adaptent.

Parler de pépinières à Genève, c'est inévitablement citer Jacquet SA et les Pépinières Genevoises (anciennement Boccard), la première entreprise créée en 1907, la seconde en 1862. Les deux entités - environ 20 hectares chacune de pépinières - ont marqué l'histoire locale et accumulé un savoir-faire qui leur permet aujourd'hui d'affronter le réchauffement climatique, comme l'expliquent Aude Jacquet Patry, la directrice de Jacquet SA, et Vincent Compagnon, le patron des Pépinières Genevoises.

«Le réchauffement climatique est une réalité pour nous, les plantes souffrent. Nous devons en tenir compte et trouver des espèces qui résistent», confirme Vincent Compagnon. Le défi est énorme et complexe, car le délai entre le choix de l'espèce et la re-



Pour les pépiniéristes Vincent Compagnon et Aude Jacquet Patry, le réchauffement est un énorme défi. YVAIN GENEVAUX/L. FORTUNATI

Des arbres résistants

Et ce n'est pas que du discours. À titre d'exemple, Jacquet SA a planté 1000 arbres pour affronter le défi climatique dans sa nouvelle pépinière de Veyrier. Quelles espèces? «Elles viennent du pourtour de la Méditerranée et encore plus des Balkans, répond Aude Jacquet Patry. Car il n'y aura pas que du ré-

chauffement, mais également des hivers rudes. Vous savez, aujourd'hui, tout le monde se demande comment faire mieux.»

«Toutes les villes cherchent actuellement à planter pour augmenter la surface de la canopée, poursuit Vincent Compagnon. Il y a donc pénurie d'arbres et il n'est pas aisé de répondre à la demande.»

Face à la concurrence internationale, il est illusoire pour les deux



«Toutes les villes cherchent à planter pour augmenter la surface de la canopée.»

Vincent Compagnon Patron des Pépinières Genevoises

entreprises de s'aligner sur les prix, car les coûts de production sont plus élevés à Genève. Mais elles ont d'autres atouts, et pas des moindres: toutes deux sont passées récemment en bio et peuvent faire valoir en plus, labels à la clé, le circuit court, le soutien à l'économie locale, la traçabilité.

Terreau politique propice

A priori, le terroir politique genevois devrait leur être propice:

Commentaire

Xavier Patry
Président de l'OPAGE - Genève Terroir



Notre terroir mérite une grande fête

On nous dit toujours: «Tu verras, tu auras sûrement besoin, une fois dans ta vie, d'un bon avocat et d'un bon chirurgien.» C'est probablement vrai, mais ce que l'on oublie, c'est que trois fois par jour et 365 jours par an, on a besoin d'un bon agriculteur.

Quels que soient leurs spécialités, le mode de culture choisi, leurs sensibilités, les femmes et les hommes qui nous nourrissent, nous abreuvons, nous fleurissons se lèvent chaque matin pour produire à côté de chez nous, à côté de chez vous, une immense variété de produits avec le souci permanent du respect du client, du consommateur. Et, surtout, de l'environnement et de la nature, car ce sont leurs outils de travail. Ces femmes et ces hommes méritent une grande fête, qui mette en lumière leurs métiers, leurs produits, leurs valeurs. L'occasion d'expliquer leurs pratiques, leurs problématiques, montrer une agriculture et un terroir genevois unis autour de leur fierté de nous nourrir, nous abreuvier et nous fleurir.

Nous avons le privilège d'habiter une région où ville et campagne se côtoient, s'entremêlent. Mais nous n'en sommes pas ou peu conscients. Les vrais liens entre la campagne et le citadin se distendent, créant incompréhension et tension. Il était donc primordial que l'agriculture s'invite en ville pour tisser ce lien essentiel avec ses habitants. Alors venez nombreux à la rencontre des vigneron, maraichers, éleveurs, céréaliers, pépiniéristes, bûcherons, apiculteurs, brasseurs, producteurs de lait et de fromage, arboriculteurs et producteurs de fleurs. Découvrez leurs métiers, leurs produits, leurs passions. Vous pouvez leur faire confiance, les paysans prennent soin de nous, mais savent aussi s'amuser. Vive l'agriculture, vive le terroir genevois et que cette première édition d'Agri.Fête soit belle!



Vignerones et vignerons

Elle aime la vigne vivante et capricieuse

Sophie Dugerdil, présidente de l'AGVEI, évoque sa passion et se prépare pour la première Agri.Fête.

Xavier Lafargue

«L'extension de la manifestation à toutes les productions locales, c'est supercool! La filière légumes de Genève Terroir a mis un gros coup de collier, bravo à elle!» Sophie Dugerdil ne cache pas son enthousiasme à l'approche d'Agri.Fête. «On en entend parler depuis vingt ans, ça se concrétise.» Et les vigneronnes genevoises entendent bien faire bonne figure, dès vendredi et durant tout le week-end, sur la place de Sardaigne, à Carouge.

«Des producteurs de 22 domaines viticoles, dont la Cave de Genève, seront présents», poursuit la vigneronne de Dardagny, qui est également la présidente de l'Association genevoise des vigneronnes-encaveurs indépendants (AGVEI). «Ce sont tous des collègues qui ont voulu s'impliquer pour la fête, être sur place, à la rencontre du public.»

Capter les gens

Deux bars et un lieu de dégustation sont prévus. «Un bar classique et un autre avec des spécialités», précise Sophie Dugerdil. Quant à l'espace de dégustation, «l'idée est que le public découvre les cépages (blanc, rouge, rosé et moussoux) qui se cachent dans les verres qui lui sont proposés. On voulait quelque chose de ludique, mais à côté de cela, les vigneronnes partageront des informations plus pertinentes. Car il faut expliquer



À Dardagny, sur son domaine de neuf hectares cultivés tout en bio, Sophie Dugerdil élabore une trentaine de vins différents à partir de quinze cépages, dont quelques raretés. LUCIEN FORTUNATI

notre métier, tout en créant l'envie. À nous de capter les gens. Et pour ça, assure la vigneronne, il ne faut pas que boire! Il s'agit aussi de réapprendre nos cinq sens...»

Garder une belle fraîcheur

C'est ce qu'elle fait dans le domaine familial de Dardagny, où elle a succédé à son père. «Je me suis lancée en 2004», dit-elle. Pour l'heure, tout va bien dans ses 9

hectares cultivés en bio. «Là, on a passé la fleur, on voit déjà les grains. Il fait beau, pas de maladie en vue. Je suis assez sereine, mais attention: il fait très sec! La vigne est comme elle l'aime, «vivante et capricieuse»...»

Et puis, poursuit-elle, «avec l'évolution climatique, il faut essayer des choses et les faire bien, tout en gardant une belle fraîcheur». Telle cette nouveauté de la vendange 2022, la cuvée spé-

ciale O1, «une base gamay mais élevée 100% en macération carbonique, pour faire ressortir le côté fruité».

Moussoux et marselan

Cette cuvée-là est la dernière-née du domaine où Sophie Dugerdil élabore une trentaine de vins différents - blanc, rouge, rosé et moussoux - à partir de quinze cépages. «Quinze vedettes à mes yeux, souligne-t-elle. Je n'ai pas de

préférence, j'aime tous les travailler et j'y mets la même énergie.»

On notera quelques raretés à Genève, telle la mondeuse, un vieux cépage à l'acidité assez élevée. Un peu oublié, elle provient pourtant de notre région et revient doucement au goût du jour. Il y a également ce curieux marselan, plus «exotique» celui-là, et peu courant sous nos latitudes. «Nous sommes trois ou quatre à le cultiver dans le canton, indique-t-elle.

Il s'agit d'un croisement grenache noir et cabernet sauvignon.»

Un bal dans la foulée

Le marselan, comme d'autres cépages, intervient dans certains assemblages élaborés au Domaine Dugerdil Dardagny, dont le logo formé de trois «D» rappelle astucieusement des grains de raisin... Le public a pu les découvrir lors des dernières Caves ouvertes, «qui se sont très bien passées, relève la vigneronne. Nous avons eu beaucoup de monde et surtout des gens intéressés. Mais cette manifestation ne doit pas faire oublier les «Caves ouvertes, c'est samedi», qui se poursuivra tout au long de l'année.»

«On voulait quelque chose de ludique, mais à côté de cela, les vigneronnes partageront des informations plus pointues. Car il faut expliquer notre métier, tout en créant l'envie.»

Sophie Dugerdil Vigneronne

Une fête en vue l'an prochain pour ses 20 ans à la tête du domaine? «On y réfléchit», glisse Sophie Dugerdil, souriante en coin. On peut lui faire confiance pour l'organisation. D'ailleurs, outre ses fonctions de présidente de l'AGVEI, cette femme dynamique est active dans un petit groupe de vigneronnes amies. Qui organisent, notez-le sur votre agenda, le Bal des vigneronnes, le 15 juillet prochain, à Dardagny.

«Un fromage de chèvre doux et agréable au palais»

Pavillon lait
Georgette Gribi et André Wible, sœur et frère, chérissent leurs chèvres à Cartigny. Ils seront de la partie lors d'Agri.Fête.

À Genève, l'écrasante majorité de la production de lait provient des vaches. Un lait que quatre producteurs (Zeller à Vernier, Bierli à Avully, Baumgartner à Genthod et Pradervand à Céligny) fournissent en grande partie aux Laiteries Réunies. À la Fête de l'Agriculture, un pavillon mettra cette filière en valeur.

«Sur le stand, vous trouverez plusieurs animations comme la vache à traire ou la visite d'une ferme avec des lunettes 3D. Nous distribuerons des milk-shakes à notre bar à lait et nous vendrons des produits: yaourts, crèmes dessert, fromages à pâte molles», précise Dominique Monney, directeur général des Laiteries Réunies.

Mais une place de choix est également réservée à l'autre lait, celui de chèvre, dont le volume de production est bien moindre à Genève. Dans le canton, seuls deux producteurs sont encore sur le marché. La coopérative Les Chèvres de la Touvière, à Meinier, et la Chèvrerie du Champ Courbe, à Cartigny.

Rôles bien définis

Au Champ Courbe, justement, Georgette Gribi et son frère André Wible s'occupent d'une vingtaine de chèvres et fabriquent du fro-



«Nous produisons entre 60 et 80 litres de lait par jour, soit environ 3,5 litres par chamoisée», précise Georgette Gribi. LUCIEN FORTUNATI

«Le soir, je retourne les fromages, je gère aussi la clientèle et prends les commandes.»

Georgette Gribi Exploitante de la Chèvrerie du Champ Courbe, à Cartigny

mage. «Nous produisons entre 60 et 80 litres de lait par jour, soit environ 3,5 litres par chamoisée (ndlr: une pure race provenant de Fribourg). Le soir, je retourne les fromages, je gère aussi la clientèle et prends les commandes», dit la mère.

De son côté, André bichonne les chèvres, récolte le foin sur les

4 hectares de la propriété et les 15 hectares des agriculteurs de la commune. Il s'agit d'un regain, une herbe qui repousse après la première coupe. Elle ne s'ied pas comme nourriture pour les chevaux mais convient tout à fait aux chèvres. «L'herbage d'ici permet à notre fromage d'être assez neutre. Il est doux et a peu le goût de chèvre, assure Georgette. Ceci grâce au fourrage de la plaine, qui contient moins de flore qu'un montagne. La saveur de nos tommes est très appréciée car elles ne sont pas trop fortes. On les sale peu.»

Vente directe

Un fromage frais et plutôt neutre qui plaît bien à la clientèle. Et de nombreux restaurateurs l'utilisent comme matière première (aux Creux-de-Genthod et aux Curiaudes,

entre autres) pour confectionner des mousses, par exemple. Le client, lui, a également l'opportunité de se fournir en fromage à la ferme, en vente directe, dans un charmant réfrigérateur décoré qui trône à l'entrée de la propriété.

Mais la chèvre ne nourrit pas son homme. Et malgré deux employés qui travaillent à temps partiel, frère et sœur doivent avoir un second emploi. Lui est professeur de mathématiques à l'École de culture générale Jean-Piaget, et elle travaille à l'Église protestante de Genève, dans une paroisse.

À taille humaine

La Chèvrerie du Champ Courbe existe depuis 2003. Auparavant, Georgette et André fabriquaient déjà du fromage mais en petite quantité, seulement trois ou quatre pièces par jour, avant d'augmenter la production et de construire la chèvrerie.

«Tout ça a bien grandi», explique André. J'ai repris les terrains que mes grands-parents avaient mis en location. On n'a jamais voulu trop grandir, l'exploitation doit rester à taille humaine. On a de l'affection pour nos chèvres et le contact avec les gens est également très gratifiant, c'est pour cela qu'on travaille.» À la Fête de l'Agriculture, vous pourrez retrouver le frère et la sœur au pavillon de la filière laitière. **Fabien Kuhn**

Chèvrerie du Champ Courbe
Rue du Temple 6, Cartigny.
Tél.: 079 262 82 77

La marque GRITA, fil rouge de la Fête de l'agriculture

Visibilité
La certification Genève Région - Terre Avenir soufflera ses 20 bougies en 2024. On la retrouvera dans tous les pavillons.

Le petit logo GRITA, pour Genève Région - Terre Avenir, va fleurir un peu partout lors d'Agri.Fête. «Notre signalétique sera présente sur chaque stand. Ce sera en quelque sorte le fil rouge de la manifestation», confirme Elodie Maraïco, responsable de la gestion de cette marque de garantie à l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature.

Cette présence bien visible ne doit rien au hasard. «Nous certifions toute la production de l'agriculture genevoise, et depuis peu la filière bois et la filière pêche. Aujourd'hui, on compte près de 350 utilisateurs de notre marque, dont une majorité d'agriculteurs. Une marque qui appartient à l'État de Genève, et pas à un distributeur», précise-t-elle.

Hautes exigences

C'est en 2004 que GRITA a fait son apparition sur les marchés, les étals de vente directe des producteurs et dans les magasins. «C'est un lien fort entre les producteurs et les consommateurs», souligne Elodie Maraïco. Il identifie nos produits locaux, avec des exigences aussi au niveau des conditions sociales -

nos lutons notamment contre le travail au noir, en collaboration avec l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail - et du respect des normes écologiques en matière de production.»

Les produits transformés n'échappent pas à ce haut niveau d'attente. Que ce soient des yogourts, du pain, des glaces, des jus de fruits ou des soupes, par exemple, «ils doivent contenir 90% de matière première certifiée GRITA, relève la fonctionnaire de l'OCAN. C'est beaucoup. En général, la limite de 80% est demandée pour d'autres labels.»

Nombreuses animations

Si la marque GRITA sera présente dans tous les pavillons de la fête, un stand lui sera spécialement dédié. Qu'y découvrira-t-on? «On y présentera notre marque et il y aura plusieurs animations, dont une sur les légumineuses, sources de protéines», explique Elodie Maraïco. D'autres traiteront de la saisonnalité des divers produits de l'agriculture, de la consommation responsable, etc. Depuis une dizaine d'années, nous proposons des animations dans les écoles pour les élèves âgés de 6 à 12 ans. On les retrouvera ici, avec notre pool d'animateurs.»

Un autre stand sera occupé par l'OCAN. Le public pourra s'y renseigner sur la viticulture et l'œnologie, la biodiversité, la protection des cultures ou encore la séquestration du carbone dans les sols. **XLA**



Pavillon légumes



Petit-fils d'horticulteur, le maraîcher Sven Gämperle a repris Biosalève SA, à Troinex, il y a quasi une année. LAURENT GUIRAUD

L'homme qui murmurait à l'oreille des concombres

À Troinex, Sven Gämperle chouchoute légumes, salades et plantes aromatiques comme un père ses enfants.

Eric Budry

«Partir d'une graine pour arriver à un produit fini, c'est du plaisir pour moi.» Dès l'entame de la conversation, il n'y a aucun doute: Sven Gämperle est un passionné, amoureux de son métier de maraîcher. Ce petit-fils d'horticulteur a repris en juin 2022 Biosalève SA et ses quelque 7 hectares de culture maraîchère, à Troinex. Et depuis, ça pousse, ça pousse, sous son regard vigilant.

«Me lancer dans cette aventure a été une évidence pour moi, explique le trentenaire. J'ai vécu aux Pays-Bas, où je travaillais durant le Covid. Lorsque l'opportunité de reprendre Biosalève, que je connaissais pour avoir bossé dans une autre exploitation à deux pas, s'est pré-

sentée, je n'ai pas hésité. C'était mon rêve! »

Du pur bio, mais...

Une autre évidence pour le nouveau patron était de travailler en bio: «Cultiver en respectant la nature est primordial aujourd'hui, déclare-t-il. Je suis même en bio Demeter, le label le plus exigeant, mais je suis conscient que tout le monde ne peut en faire autant.» C'est-à-dire? «Si toutes les entreprises faisaient du bio, on ne s'en sortirait pas. On aurait un problème de volume insuffisant et de prix.»

Ce mode de production respectueux de l'environnement fonctionne-t-il vraiment? «Où, je suis très content de mes cultures, elles sont propres, saines. La lutte biologique fonctionne à merveille cette année. Mais cela demande de l'attention et du savoir-faire. J'ai engagé une personne pour surveiller les attaques des ravageurs afin d'intervenir très tôt.»

«Quel que soit le légume, il n'y a pas de science exacte, poursuit le maraîcher. Souvent, il y a plusieurs chemins possibles. Tout est remis en question chaque jour. Et c'est cela qui me plaît.» Si tout se déroule bien en ce début d'été, cela n'empêche pas Sven Gämperle de scruter

«La lutte biologique fonctionne à merveille cette année. Mais cela demande de l'attention et du savoir-faire.»

Sven Gämperle Patron de Biosalève SA

le ciel d'orage côté Salève de ce jeudi 22 juin avec une pointe d'inquiétude. «De la pluie, on en prend volontiers, mais pas de grêle comme celle que vient de subir le sud-ouest de la France! Mes serres n'y résisteraient pas et tout serait haché menu. Oui, je suis un peu tendu, mais c'est de toute manière mère Nature qui décide.»

Du melon genevois

Au fil des saisons, Biosalève offre une variété considérable de produits. Cela débute par des salades diverses, se poursuit par sept types de plantes aromatiques, puis viennent les tomates

(six variétés), les aubergines, les concombres, le courave...

«Cette année, je tente de cultiver du melon et des mini-pastèques, confie le producteur. Il y a dix à quinze ans, on n'aurait jamais imaginé pouvoir en faire à Genève; ou alors les melons auraient été sans goût. Le réchauffement climatique est une réalité pour nous, on doit vivre avec et s'adapter. J'espère que là, ce sera pour le meilleur.»

Pas de vente directe

Biosalève ne propose pas de vente directe ou sur les marchés, confiant sa production à Bio Romandine et à l'Union maraîchère genevoise. «Je me concentre sur la production, là où je suis bon, précise Sven Gämperle. Et puis, je viens de reprendre l'exploitation, je verrai plus tard pour la vente directe.»

L'homme sortira toutefois de son royaume pour la Fête de l'agriculture, de même que, à tour de rôle, une partie de la trentaine d'entreprises de maraîchage actives dans le canton. «Le but dans notre pavillon sera de présenter le métier des maraîchers, ce sera généraliste, conclut-il. Les gens ne se rendent pas compte de la complexité du travail qu'il y a pour produire un légume.»

Découvrir l'apiculture à l'occasion d'Agri.Fête

Pavillon miel

Les abeilles seront aussi à l'honneur. Rencontre avec Pascal Crétard, le président de la Fédération genevoise d'apiculture.

Il y a un peu plus de quinze ans, Pascal Crétard recevait une ruche pour son anniversaire. Un événement qui marque le début de sa passion. Aujourd'hui président de la Fédération genevoise d'apiculture, il tient depuis huit ans un commerce apicole au cœur de la commune de Collex-Bossy et possède pas loin de cent ruches réparties dans le canton.

Ces dernières lui permettent d'effectuer deux récoltes par année. «Au printemps, on obtient un miel de fleurs, principalement de colza, et en été, c'est au tour d'un miel plus feuillu», explique-t-il. Après une faible récolte de printemps, l'apiculteur se veut confiant pour celle à venir.

Des défis à relever

À Genève, on compte officiellement 280 apiculteurs. «Mais officieusement, on approche des 380», souligne Pascal Crétard. Un constat qui le réjouit: «La situation de l'apiculture à Genève est bonne! Chacun peut faire du miel à son niveau, ce qui est rassurant.»

Malgré cela, la production n'augmente pas avec les années, bien au contraire. «Les effets du réchauffement climatique sont réels, souligne le président. Une problématique à laquelle s'ajoutent la perte de territoires

au profit de nouvelles constructions et la présence de nuisibles comme le varroa et le frelon asiatique. Tout cela conduit à une réduction de la production.»

Atelier de confection

Et Pascal Crétard met en garde ceux qui seraient tentés de se lancer dans l'aventure. Malgré la passion du métier, «on ne devient pas apiculteur en un claquement de doigts. C'est un travail qui demande du temps, et qui coûte cher!»

«La situation de l'apiculture à Genève est bonne! Chacun peut faire du miel à son niveau, ce qui est rassurant.»

Pascal Crétard Président de la Fédération genevoise d'apiculture

Ce week-end, lors de la Fête de l'agriculture, les personnes intéressées pourront en apprendre davantage sur ce travail, ainsi que sur la vie des abeilles. Petits et grands auront la possibilité de poser leurs questions, d'écouter les présentations, d'admirer les magnifiques panneaux didactiques et de prendre part à divers ateliers, tel celui de la confection de bougies en cire d'abeilles. Et pour les plus gourmands, du miel sera bien sûr à déguster.

Valentine Corthay



«On ne devient pas apiculteur en un claquement de doigts. C'est un travail qui demande du temps, et qui coûte cher!» relève Pascal Crétard. STEVE IUNCKER-GOZE

La forêt genevoise est source de multiples richesses, sachons l'utiliser

Pavillon bois

Depuis 2018, l'association ForêtGenève vient en aide aux propriétaires qui souhaitent valoriser leurs parcelles boisées.

L'association ForêtGenève est née de la fusion de quatre associations de propriétaires forestiers. Chacune avait ses particularités et son territoire, mais toutes partageaient plusieurs objectifs communs. Leur union était donc une évidence. Elle s'est concrétisée en 2018, avec une idée majeure: «Valoriser le patrimoine forestier genevois, en lien avec le service cantonal des forêts, en aidant les propriétaires à améliorer leurs parcelles boisées», relève Philippe Poget.

Cet ingénieur forestier indépendant, qui a son bureau d'études à Lancy, assure la gestion de ForêtGenève, dont il est le directeur.



«Notre association s'occupe de 638 hectares de forêt, sur les 3003 que compte le canton», souligne Philippe Poget, directeur de ForêtGenève. LAURENT GUIRAUD

L'association s'occupe de 638 hectares de forêt, sur les 3003 que compte le canton. Elle a aujourd'hui quelque 200 membres, principalement des privés mais aussi quelques communes, avec des profils bien différents: «Certains privés ne possèdent que quelques centaines de mètres carrés de forêt, d'autres en ont 40 hectares», indique-t-il.

De meilleure qualité

L'association apporte des conseils techniques à ses membres et peut aussi entretenir leurs forêts, mais ses actions ne s'arrêtent pas là. Valoriser et développer la production de bois local, informer sur les services rendus par la forêt à l'ensemble de la population, favoriser la biodiversité font aussi partie de ses tâches.

Sans compter la recherche de nouveaux membres... «Il y a en-

viron 1500 propriétaires de forêts à Genève, indique Philippe Poget. Nous essayons de les convaincre que la gestion de leur patrimoine forestier est importante, qu'il vaut la peine de le pérenniser. Par ailleurs, nos interventions en forêt contribuent à améliorer la qualité du bois genevois. Et on peut faire beaucoup de choses avec.» Notamment avec les chênes, l'essence la plus présente sur le canton et qui, heureusement pour nous, supporte bien la sécheresse.»

Bon pour le chauffage

Concrètement, la bonne gestion des forêts genevoises permet aujourd'hui, entre autres, de produire du bois d'œuvre et du bois énergie. Par exemple, l'association s'occupe de transformer en plaquettes et copeaux cette matière première, afin d'alimenter diverses grandes chaufferies du

canton. La construction d'ouvrages en circuit court, tels des passerelles ou des petits bâtiments, est aussi une réalité.

Plus récemment, la fabrication de barrières et tonneaux pour le vin genevois a fait son apparition. Et lors de la Fête de l'agriculture, on pourra aussi découvrir dans le pavillon bois - où un sculpteur travaillera en direct - deux prototypes de mobilier urbain. «Ils ont été imaginés par des étudiants de la section Polydesign 3D du Centre de formation professionnelle Arts, puis réalisés par des apprentis menuisiers du Centre de formation professionnelle Construction», souligne Philippe Poget. Et comme la filière bois vient de rejoindre la marque Genève Région - Terre Avenir, les premiers cartons de bûches GRITA en chêne genevois seront présentés.

Xavier Lafargue



Pavillon grandes cultures

Des trésors se cachent dans nos champs

Blé, maïs ou lentilles seront de la partie ce week-end. L'occasion de goûter, par exemple, une moutarde genevoise.

Emilien Ghidoni

À part les champs de blé à perte de vue, que connaissez-vous des grandes cultures genevoises? Vous seriez surpris de découvrir que les agriculteurs du canton font aussi pousser des lentilles, des pois chiches, de la moutarde et même du sarrasin. Ces pépites locales seront à découvrir ce week-end dans le pavillon grandes cultures d'Agri.Fête, à Carouge. Mais gérer des grandes cultures, qu'est-ce que ça implique? Pour le savoir, mieux vaut demander aux professionnels...

Au cœur de la campagne versoisienne, Christophe Courtois nous accueille sur son domaine à Sauvigny. Cet agriculteur exploite 55 hectares, dont 48 dédiés aux grandes cultures. Bien sûr, le blé occupe la moitié de ces terres. Mais on y trouve aussi du maïs à polenta, des pois chiches et surtout des lentilles.

Résistantes à la chaleur

Pour écouter ce stock, Christophe Courtois a ouvert une petite boutique depuis les années 2000, où il vend la production de sa ferme et des exploitations voisines. Avec quelques produits d'appel comme les lentilles, les asperges ou les cerises,



Christophe Courtois, ici avec son fils Arnaud dans un champ de blé qu'il exploite du côté de Versoix. Le maraîcher vend le produit de sa récolte dans une petite boutique ouverte durant les années 2000. NICOLAS DURAZ

il est parvenu à se constituer une clientèle fidèle. «En plus des légumes, j'ai réussi à introduire quelques céréales et légumineuses. Mes lentilles se vendent bien, tout comme la farine de sarrasin.»

Ces produits de niche permettent aux agriculteurs d'attirer les clients à la ferme, contrairement au blé, qui passe par de longs circuits de transformation.

«En plus des légumes, j'ai réussi à introduire quelques céréales et légumineuses.»

Christophe Courtois
Agriculteur à Sauvigny

«En plus, les lentilles résistent bien à la chaleur, souligne Christophe Courtois. Comme en 2022, cette année risque d'être sèche. Les légumineuses sont une des rares plantes à supporter cette météo.»

À part pour les lentilles, le changement climatique reste une épine dans le pied de bon nombre de paysans. «Avec l'augmentation des températures, je

dois arroser deux fois plus qu'il y a dix ans, se désole Christophe Courtois. C'est une sacrée charge en plus. Et bien sûr, c'est beaucoup plus épuisant d'accomplir tous les travaux de saison avec une telle chaleur.»

La baisse de la vente directe pèse aussi sur les finances des agriculteurs. Depuis la fin du confinement, les achats auprès du producteur ont chuté en des-

sous du niveau de 2019. «J'espère qu'avec cette Fête de l'agriculture et plus particulièrement grâce au stand grandes cultures, on pourra transmettre aux Genevois l'importance de se fournir directement auprès du producteur.»

Attirer les Genevois

Et la branche a mis le paquet sur la promotion. «Notre but, c'est de montrer l'importance de céréales et autres plantations dans l'assiette des Genevois, de manière didactique. Le terme «grandes cultures» peut paraître un peu abstrait. Les visiteurs pourront donc déguster plusieurs produits issus des champs genevois», explique François Erard, directeur d'AgriGenève.

Les badauds vont donc s'essayer à la moutarde de Bernex, aux lentilles de Cartigny ou encore à la polenta de Presinge. «D'ordinaire, il est assez compliqué de convaincre les Genevois de venir faire leurs courses à la campagne, relève le directeur d'AgriGenève. Donc dans ce cas, on amène les produits directement en ville.»

Cette stratégie, de plus en plus d'organismes la mettent en place. Ainsi, l'Union maraîchère de Genève (UMG) a ouvert plusieurs magasins en ville. Les fermes urbaines connaissent aussi un renouveau: au Lignon comme à Budé, elles créent le maillon manquant entre ville et campagne. «Quand on sait que la nourriture représente moins de 10% du budget d'un ménage, ça vaut la peine d'aller chercher de la bonne qualité plutôt que de se rabattre sur les supermarchés de France voisine!» sourit François Erard.

À Meinier, les Murailles se dressent pour défendre la bonne bière locale

Brasseries

Nathalie Droz et Philippe Margand, dont l'aventure brassicole a commencé il y a plus de vingt ans, font figure de précurseurs.

Installée dans le hameau de Corsinge, à Meinier, la brasserie des Murailles régale les zythophiles (ndlr: le charmant qualificatif donné aux amateurs de bière) genevois depuis plus de vingt ans. Cette dernière, parmi d'autres, sera chargée de représenter ce savoir-faire lors de la Fête de l'agriculture.

Lors de cette dernière, le public pourra profiter d'une sélection de bières artisanales du canton dans deux lieux distincts. En effet, en plus de la grande tente festive installée sur la place de Sardaigne, il sera possible de procéder à une dégustation plus intimiste dans une autre tente située juste à côté, dans le parc Louis-Cottier. Au programme, 4 bières de 4 types (blonde, blanche, ambrée et IPA) issues de 4 brasseries différentes. Du côté des Murailles, c'est «La Genevoise» qui sera à l'honneur: une blonde non filtrée assez classique, mais avec la particularité d'être composée à 100% de malt genevois.

Pionniers à Genève

C'est en 2001 que commence l'aventure brassicole pour Nathalie Droz et son compagnon, Philippe Margand. «Alors que l'idée lui trottait dans la tête depuis un moment, Philippe a rencontré, au détour d'une soirée, un maître brasseur belge. Ils se sont vite liés d'amitié», raconte Nathalie. Phi-



Aux Murailles, Philippe Margand et Nathalie Droz produisent aujourd'hui plus de 300'000 litres par année. PIERRE ALBOUY

«Après un fort essor pendant les années 2010, la situation globale de la bière artisanale s'est aujourd'hui stabilisée.»

lippe a commencé seul avec lui, puis j'ai pris le bateau en route en 2003. Au début, «juste pour rigoler». Malheureusement, en 2004, il a dû retourner en Belgique. Nous avons pourtant continué et appris sur le tas, surtout concernant les aspects techniques.»

La brasserie, bien que fonctionnant toujours sur un modèle artisanal et familial, a aujourd'hui bien grandi et produit plus de 300'000

littres par année. «Quand nous avons commencé, nous n'étions qu'à 10 litres par jour, servis principalement dans des fêtes villageoises, poursuit-elle. Puis, grâce à la visibilité apportée notamment par la Fête de la tomate, nous nous sommes petit à petit développés. Nous avons aussi, je pense, bénéficié de l'engouement général pour les produits du terroir au moment où nous avons commencé.»

Après un fort essor pendant les années 2010, la situation globale de la bière artisanale s'est aujourd'hui stabilisée. «Genève est un peu dans la même position que Lausanne il y a cinq ans, qui avait atteint une sorte de plateau, constate Nathalie. Pour nous, continuer à se développer impliquerait forcément de passer à une autre échelle, à l'instar du choix qu'a fait Dr Gab's. De notre côté, nous tenons à conserver notre modèle artisanal. Trop grand n'est pas du tout notre volonté.»

Henri Neerman

Le temps des cerises au bord de l'Aire

Pavillon fruits

Grégory Donzé bichonne trois hectares de pommes et de cerises. Il pilote le pavillon fruits de la Fête de l'agriculture.

N'ayons pas peur des mots, les cerises de Grégory Donzé, du Verger des Bois à Lully, sont tout simplement magnifiques! Fermes, juteuses, brillantes, charnues, de vrais bonbons qui roulent dans la bouche et s'accrochent aux oreilles des enfants.

Quatre sous la pièce, cinq ou six pour 1 fr., et 16 fr. le kilo. Elles sont disponibles 24 h/24 à la ferme et dans plusieurs épiceries locales. On pourra en déguster lors d'Agri.Fête. Ce seront les dernières cueillies dans le verger d'un demi-hectare que cultive avec passion le jeune arboriculteur jurassien.

À Carouge, il sera, avec d'autres arboriculteurs du canton, le leader de la filière fruits. L'équipe présentera pas moins de 80 arbres fruitiers. Des pommiers, bien palissés dans leur caisson de terre, formeront une haie d'honneur. Grégory Donzé veut montrer aux consommateurs comment on cultive vraiment les plus beaux fruits du monde. Un sacré pari. Les enfants pourront presser leur jus de pomme et les grands déguster des cidres maison.

Un sacré défi

Le jour de notre venue, un technicien de l'Union fruitière lémanique a prélevé des échantillons. La profession exerce un contrôle strict. Chaque visite est le prétexte à échanger expériences et savoir-faire. Le gentil géant de 30 ans ne ménage ni sa peine ni sa



Grégory Donzé et la cheffe du tri, que tout le monde appelle Grima, dans le verger de Lully. JEAN-FRANÇOIS MABUT

science. Faites un tour sur sa chaîne YouTube, il y raconte ses aventures arboricoles. Cultiver des cerises est objectivement un sacré défi. À Genève, une poignée ose le relever.

Au bord de l'Aire, 600 arbres prospèrent. Ils donnent entre 3 et 5 tonnes de fruits, top qualité. La culture est couverte de voiles, tendus sur des piliers de 4 m de haut. Tout autour, un autre voile tente de faire barrage aux mouches des cerises, notamment la terrible Suzuki.

La cueillette, moment clé

D'autres ravageurs menacent le travail du paysan. Dans l'enclos, des cris d'éperviers effraient les chardonnerets ailés. «Les merles, même les chardonnerets pourrants granivores, adorent les perles rouges», note l'arboriculteur. Deux systèmes d'arrosage complètent l'équipement, l'un pour protéger les fleurs en cas de gel printanier, l'autre pour assurer

une croissance continue des fruits jusqu'à la récolte.

Le gros de la production arrivera fin août avec les premières pommes et quelques pruneaux. Quant aux asperges vertes, lancées avec succès en 2020, la saison est terminée. La cueillette reste le gros chantier de l'année. La rentabilité de l'entreprise en dépend. Les meilleurs ouvriers cueillent 15 à 20 kg par heure. Après le tri, l'emballage, le stockage et la distribution, le rendement tombe à 8 kg à l'heure. Pas de quoi rémunérer les cueilleurs au salaire minimum. Les consommateurs sont-ils prêts à accepter une hausse du prix de vente?

Grégory Donzé, lui, gère seul son domaine. Il alligne durant les périodes de cueillette des semaines de 50 à 60 heures. Prochain objectif: stabiliser sa situation et la concilier avec une vie de famille.

Jean-François Mabut

www.youtube.com/@936grego
www.fruits-vaud-geneve.ch/

Restauration



Romain Oeggerli (ci-dessus), cofondateur de Alles Gut! Gemüse Kebab, assure qu'Atiq (en haut à droite) monte «les plus belles broches de la planète». NICOLAS DUPRAZ

Le kebab défend aussi les valeurs locales

Les restaurateurs genevois seront également présents à Agri.Fête. Rencontre avec Romain Oeggerli.

Léa Frischknecht

Qui a dit que kebab rimait avec malbouffe? Depuis octobre 2020, Romain Oeggerli et son associé Yohann Pellaux proposent une version plus saine du célèbre sandwich turc. Chez Alles Gut! Gemüse Kebab, les légumes - locaux et de saison - sont à l'honneur. Servis dans des petits pains ou des galettes, mariés à plusieurs sauces, agrémentés de feta, d'herbes fraîches et éventuellement de poulet, ces kebabs genevois seront à découvrir lors de la Fête de l'agriculture genevoise.

Mais les deux compères n'ont pas la prétention d'avoir inventé un concept. C'est lors d'un Erasmus à Berlin, en 2016, que Romain découvre le «gemüse kebab», soit «kebab de légumes» en langue de Goethe. Dans la capitale allemande, tout le monde connaît

les sandwiches de Mustafa, revisités autour des légumes cuits. «C'est une véritable attraction touristique», confie Romain. L'enseigne est ouverte de 8h à 3h et c'est toujours plein, il y a au minimum 45 minutes d'attente.»

Idéaux et réalité
Avec le temps, d'autres Gemüse Kebab émergent dans la capitale allemande. Et les deux amis décident d'importer le concept à Genève.

Aucun n'est au bénéfice d'une expérience dans la restauration, mais les futurs associés sont remplis de valeurs et d'idéaux. «On voulait payer correctement nos employés et cuisiner du 100% local fait maison», raconte Romain. À l'ouverture, en pleine crise du Covid, les deux patrons ambitionnent également de faire toutes leurs livraisons eux-mêmes, à vélo.

Mais rapidement, la réalité rattrape le Alles Gut! Gemüse Kebab.

«Nous avons très vite rencontré des problèmes de viabilité économique», confie Romain. On a compris qu'on ne pouvait pas tout faire d'un coup. Pour limiter les frais, le poulet est donc acheté chez un éleveur vaudois. Et les deux amis d'enfance cherchent encore une feta produite localement. «C'est aussi pour rencontrer des producteurs du canton que nous participons à des événements comme la Fête de l'agriculture.»

Quant à la livraison, Romain et Yohann sont face à un dilemme. «On ne voulait pas y être associés, mais on a compris qu'on ne survivrait pas sans passer par les grosses plateformes que l'on connaît.» Les deux restaurateurs ambitionnent toujours de créer leur propre plateforme de livraison à vélo.

GRTA à 90%

Près de 90% des produits utilisés en cuisine sont tout de même certifiés Genève-Région - Terre Avenir (GRTA). Les herbes et les légumes du sandwich, qui varient selon les saisons, viennent de l'Union maraîchère et les produits laitiers, des Laiteries Réunies. «Nous sommes aussi en train de regarder avec une crèmerie végane pour étoffer notre offre sans produits d'origine animale», explique encore Romain.

Petite spécificité, chez Gemüse Kebab, la sauce piquante est en supplément, à 50 centimes. C'est la Ferme du fond de l'Étang, à Plan-les-Ouates, qui produit les piments (très forts!) avant de les réduire en purée. «Ça surprend les gens de devoir payer pour ça, mais on explique bien que c'est en soutien à la ferme. Rien qu'avec cette sauce, nous finançons 10% de leur exploitation.»

«C'est aussi pour rencontrer des producteurs du canton que nous participons à des événements comme la Fête de l'agriculture.»

Romain Oeggerli
Cofondateur de Alles Gut! Gemüse Kebab

L'enseigne, qui exploite aussi la buvette Garten, rue du Mont-Blanc, compte une vingtaine d'employés, dont plusieurs personnes ayant obtenu l'asile en Suisse et qui bénéficient d'un programme de réinsertion professionnelle. À l'image d'Atiq, originaire d'Afghanistan, grand spécialiste du kebab. C'est lui qui, tous les matins, marine la viande et la monte sur la traditionnelle broche à la verticale. Pour Agri.Fête, le poulet viendra d'une ferme de Jussy. L'occasion de se rapprocher, encore un peu plus, des valeurs de l'entreprise.

Une charte pour les restaurateurs

● Au total, 13 food trucks et points de restauration proposeront des recettes locales à la Fête de l'agriculture, à Carouge. Bagels, burgers, kebabs, hot-dogs, mais aussi raclettes, panini, pommes de terre garnies, planchettes apéro et glaces: il y en aura pour tous les goûts. «L'idée, c'est que chaque produit des différentes filières soit représenté dans les plats proposés», explique Estelle Guarino, responsable du secteur restauration d'Agri.Fête. Le pain, par exemple, sera cuit sur place par un boulanger.»

Les restaurateurs présents pour l'événement doivent suivre une charte très précise qui stipule, notamment, qu'un maximum de produits utilisés en cuisine doivent être d'origine genevoise. Les visiteurs pourront consulter des menus listant les

provenances de chaque ingrédient. «Nous savons que certains petits ingrédients tels que l'huile de friture ne seront pas nécessairement du canton, nuance Estelle Guarino. Mais pour le stand de crêpes, par exemple, les œufs, le lait, la farine et les garnitures seront issus de productions locales.» Les points de restauration doivent également proposer de la vaisselle lavable et un système de paiement sans argent liquide.

Comme Romain Oeggerli, Estelle Guarino se réjouit que ce genre d'événements permettent aux professionnels de se rencontrer et d'échanger. «Les restaurateurs peuvent, par exemple, exprimer leurs besoins aux producteurs, qui diversifient ensuite leurs produits pour répondre à la demande.» LFR

Agriculteur? Non, «énergiculteur»

Production Les agriculteurs d'aujourd'hui sont des «énergiculteurs». Ils produisent non seulement - par la nourriture ou les plantes et les arbres - l'énergie essentielle à la vie, mais aussi les énergies renouvelables nécessaires à nos activités quotidiennes. Tant la chaleur et le biogaz créés par la méthanisation des déchets, que l'électricité générée par leurs installations photovoltaïques et la méthanisation, sont utilisés quotidiennement par la population genevoise. Un potentiel énorme et encore sous-exploité. Il n'attend qu'un peu de souplesse et de bon sens de la part des autorités pour se déployer. Venez le découvrir sur le pavillon des grandes cultures à Agri.Fête. XPA

La Fondation Partage et l'agriculture, un partenariat de longue date

Solidarité Gaspiillage alimentaire et précarité ne font pas bon ménage. Les agricultrices et les agriculteurs se lèvent tôt et se couchent tard pour nourrir la population et non pour jeter de la nourriture ou laisser des gens dans le besoin. Le rapprochement entre la Fondation Partage, œuvrant contre la faim, et l'agriculture genevoise se présente donc comme une évidence. Ce sont aujourd'hui des dizaines de tonnes de légumes et autres produits agricoles qui sont donnés chaque année à la banque alimentaire. Durant Agri.Fête, vous pouvez les soutenir, notamment en leur donnant vos consignes de bouteilles ou de verres, en reversant le solde de vos cartes prépayées ou en allant les rencontrer sur leur stand pour, par exemple, vous inscrire comme bénévole pour le prochain Samedi du Partage. XPA

Tribune de Genève

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Rédacteur en chef responsable: Frédéric Julliard

Responsable du supplément: Xavier Lafargue

Réalisation du supplément: Sébastien Contocollias Aurélie Pullara

Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de la promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE)

Publicité Print Suisse romande Tamedia Publications romandes SA Direction: 11, rue des Rois, 1204 Genève Tél. +41 22 322 40 00 Fax +41 22 781 01 07

Une publication de Tamedia Publications Romandes SA

Tribune de Genève | Concours concours.tdg.ch

Jouez avec la Tribune du Terroir

Gagnez 3x 1 bon cadeau de Fr 100.- à faire valoir auprès de plus de 200 producteurs genevois

BON CADEAU LOCAL!

PAR INTERNET: Rendez-vous sur: concours.tdg.ch

PAR COURRIER: Envoyez une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse: Tribune de Genève - Concours Terroir 11 rue des Rois, Case postale, 1211 Genève 2

Délaï de participation : dimanche 16 juillet à 23h00

