

# 19 juin 2004

## Visite de l'exploitation maraîchère de Messieurs Jaquenoud à Lully

Cultures hors-sols, définition du Larousse Agricole :  
Une culture qui s'effectue en pot, en sac, etc.... sur un substrat inerte ou non.



Ce mode de culture souffre de bien des préjugés, parfois si importants que beaucoup de consommateurs pensent que les légumes issus de cette culture ne peuvent garantir un goût, une saveur ou une typicité que l'on est en droit d'exiger de notre alimentation. Remarque souvent entendue : ce n'est que de l'eau..., les légumes se conservent moins bien..., les vitamines et autres oligo-éléments sont diminués dans les légumes hors-sol... ce n'est pas cultivé dans de la terre, ce n'est donc pas naturel...

C'est pourquoi, après avoir entendu ce genre de remarques, nous avons estimé important d'expliquer le hors-sol au travers d'une visite chez un exploitant maraîcher.

C'est dans une serre d'aubergines que commence notre parcours. On nous explique que si l'aubergine peut à nouveau être cultivée chez nous, c'est grâce au greffage. En effet, la maladie *le verticillium* a pu être combattue en greffant l'aubergine sur un pied résistant de la famille des solanacées.



Ensuite, pour le plaisir des petits et des grands, nous avons traversé un tunnel planté de fraisiers, technique « jardins suspendus ». Nous avons pu tester qu'il est plus facile de cueillir les fraises situées à hauteur de mains que celles qui sont au sol ! La variété cultivée rappelle le goût des fraises des bois, et fait l'unanimité auprès des dégustateurs présents.



Dispersées au milieu de ces serres, des ruches à bourdons sont implantées afin de mieux polliniser les plantes cultivées.

La serre des concombres nous a appris que le consommateur ne désire manger que des concombres mâles ! En effet, les concombres femelles sont remplis de pépins et, de plus, poussent tordus, ce qui déplaît sur un étal de magasin ! Pour cela, des variétés sans fleurs femelles ont été plantées.

En chemin, deux grandes citernes nous interpellent. M. Jaquenoud nous explique alors sa politique énergétique. Depuis quelques années, les serres sont chauffées par le gaz. Auparavant, cela s'effectuait par le mazout. L'avantage de cette méthode est le dégagement « propre » de gaz carbonique qui peut être réutilisé pour « nourrir » les plantes. Malheureusement, les plantes consomment du gaz carbonique en journée et il faut chauffer les serres la nuit ! C'est pourquoi les deux grandes citernes servent à stocker de l'eau chauffée durant la journée et qui sera envoyée dans le circuit de chauffage la nuit.

Voici venue la visite des serres de tomates. Les plants sont mis en culture en janvier déjà car, contrairement à ce que l'on pourrait croire, la plus forte consommation annuelle de tomate se fait en avril ! Et savez-vous que le canton de Genève détient la plus grande production de tomates de Suisse ?



Les jeunes plants sont disposés dans des pains de fibres de noix de coco où l'arrosage goutte à goutte est installé. Tous les apports en eau et en éléments nutritifs sont calculés et le trop plein est récupéré pour être épuré. Les plantes sont palissées sur des fils que l'on déroule au fur et à mesure de la croissance. Une plante de tomate peut atteindre la respectable longueur de 14 mètres ! Les tomates à destination du marché genevois sont récoltées bien rouges, alors que celles destinées à des marchés plus lointains sont cueillies « tournantes ». Savez-vous que la tomate est une plante de sous-bois et qu'il faudrait éviter de la cultiver dans des endroits trop ensoleillés ? De plus, une tomate ne devrait pas être conservée à moins de 12 degrés, cela diminue sa saveur.



Concernant la protection phytosanitaire, un seul traitement à base de cuivre est effectué à la plantation; ensuite, les plaies qui pourraient se transformer en botrytis sont minutieusement enduites d'un désinfectant à l'aide d'un pinceau. Quant aux insectes nuisibles, des prédateurs comme *encarsia formosa*, sont introduits dans les serres. Il en résulte une auto-régulation sans interventions chimiques.

Après avoir fait le tour de ces cultures, les palais des participants ont été mis à contribution lors d'une dégustation des différentes variétés de tomates. On a pu ainsi déterminer leurs préférences qui sont bien souvent liées à la teneur en sucre.

Et, bien entendu, pour terminer sur une note conviviale et festive, un buffet de produits du terroir genevois a ravi petits et grands. L'union maraîchère genevoise a gentiment offert à chaque participant un panier de légumes, souvenir bien sympathique de cette visite.



En conclusion, je citerai quelques phrases entendues :

"Mon opinion sur le hors-sol a été modifiée, c'est plus biologique que la pleine terre".

"Dorénavant, au magasin je ferai attention de choisir des légumes genevois".

"J'ai vraiment découvert quelque chose aujourd'hui".