

26 mai 2007

Visite de l'exploitation de la famille Bidaux à Troinex

Michel et Patricia Bidaux gèrent un domaine agricole de 70ha entrecoupé de routes puisqu'il se situe aux portes de la ville de Genève, à Troinex. Si les surfaces ne permettent pas d'optimiser le travail, la famille Bidaux, elle, a diversifié l'exploitation au maximum afin de valoriser au mieux leur travail.

Les domaines d'activités :

1. *MBX entreprise*

C'est cette entreprise qui détient les machines agricoles et la main-d'œuvre.

2. *Travaux agricoles (en propre et pour tiers)*

M. Bidaux fait partie d'un groupe de 3 exploitations agricoles qui en tout comprend 150ha. Le fait de se regrouper permet d'avoir des machines plus performantes et d'optimiser la main-d'œuvre.



3. *Elevage de poulet fermier*

Chaque année, ce sont 4200 poulets fermiers qui sont élevés dans cette halle.



L'élevage de poulet permet de mieux valoriser les céréales. Ils mangent 10ha de blé par année. Ils sont vendus pour les deux tiers sur l'exploitation (uniquement sur commande !, www.marsillon.ch).

4. Viticulture

M. Bidaux s'occupe de deux vignobles, celui du Château de Sierne et celui de la Pierre-aux-Dames.



5. Travaux forestiers

Il assainit 50ha de forêts sur la commune de Veyrier. Le bois prélevé est transformé en plaquettes (2000m³ par année) et utilisé pour chauffer deux écoles et un immeuble. La commune de Chêne-Bourg lui demande aussi, depuis cette année, de chauffer dix immeubles et la Mairie. L'avantage de ce travail est d'utiliser les machines toute l'année et ainsi de mieux répartir le travail.

6. Éparage du bord des routes

L'entretien des bords de routes consiste aussi à répartir le travail sur l'année et amortir les machines.

7. Compostage aux bords des champs

Il récupère les 1700 tonnes annuelles des déchets verts des communes de Veyrier et Troinex, qu'il entrepose en andin aux bords des champs. Sur la photo ci-dessous, on peut apercevoir un andin (juste devant les serres).



7. Vente directe

A la Maison Forte, Michel et Patricia Bidaux ont aménagé un caveau de dégustation et un petit magasin.



Les membres du Club présents ce jour là ont pu déguster les vins du domaine de la Pierre-aux-Dames, du jus de pommes, du sirop de mélisse, du fromage du village voisin (Chenex, Haute-Savoie) et bien d'autres délices. Le pain avait été fait le matin même et une autre fournée a été préparée sous nos yeux. En images, le déroulement de la fabrication du pain :



Le champ de blé



Les grains



La mouture des grains



Le four



Et un beau pain complet !