

2 septembre 2006

Visite de l'exploitation maraîchère de M. Georges Vuillod à Charrot

Pour la rentrée, le Club Terre Avenir s'est retrouvé à Charrot, petit village dans la commune de Bardonnex, pour visiter une exploitation maraîchère un peu atypique. En effet, les légumes cultivés chez les Vuillod poussent en pleine terre (30 hectares), ce qui est déjà rare à Genève, mais ils sont, en plus, tous coupés et conditionnés sur place.

Eh oui, le « *Fresh and Quick* » que l'on trouve chez Migros, c'est eux !

On dit qu'ils font du légume de quatrième gamme.



Et pour nous fournir des légumes toujours frais, l'entreprise tourne 7 jours sur 7 avec pas moins de 30 collaborateurs à 100% ! A cause de notre visite, le travail a commencé plus tôt ce matin, car les règles d'hygiène sont strictes et la production ne peut continuer en notre présence. D'ailleurs, après notre passage, tout est désinfecté.

Nous commençons notre tournée par une chambre de stockage où la température est de 2°C afin de bien conserver les légumes. Ceux-ci vont ensuite dans la salle de parage où ils passent par une machine abrasive ou sur un tapis roulant pour les légumes qui ne peuvent passer dans la machine (ils sont traités manuellement). Une chaîne spéciale est prévue pour les salades. La température est ici à 12°C, tout comme dans la prochaine salle où se déroule la coupe, le lavage, les mélanges et l'essorage.



Le temps de travail doit être très court pour garantir la fraîcheur, mais ces maraîchers ont un secret pour augmenter la durée de vie des légumes coupés. En Suisse, il est interdit d'utiliser du chlore dans les eaux de lavage (largement utilisé en France) alors ils abaissent la température de l'eau à 2°C. Tout simplement ! Il n'y a pas de problèmes bactériologiques car les légumes provenant de leur exploitation sont produits pas loin du niveau « bio » et pour ceux provenant d'autres fournisseurs (ils ne peuvent pas tout produire !), ils exigent un cahier des charges très strict. Il y a une exception, tout de même : le céleri. C'est le seul à recevoir un « traitement », mais il s'agit d'acide citrique, c'est-à-dire du jus de citron pour qu'il ne brunisse pas.





Nous entrons maintenant dans la salle d'ensachage. Elle calcule à 2g près le poids des légumes à ensacher et appose directement l'étiquette que vous lirez au magasin. La machine a une capacité de 60 sachets par minute. Mais elle ne tourne qu'à 30 sachets par minute car il faut suivre derrière ! Dans le sachet, aucun gaz n'est ajouté pour conserver le produit.

Nous visitons à présent la centrale de production du froid : elle produit 14'000 kg de glace chaque nuit lesquels fondent le jour pour refroidir les eaux de lavage. Ces dernières ne sont pas récupérées pour arroser les cultures, mais M. Vuillod est en train de chercher une solution pour y remédier. Ce qu'il récupère, ce sont les déchets de légumes. Il en fait du compost qui alimentera ses champs. Il faut dire que la quatrième gamme produit beaucoup de déchets : 2kg de légumes bruts représentent 1kg de légumes coupés. Par contre tous les légumes sont utilisés, les petits comme les gros : le calibrage n'existe pas !

Pour terminer, il nous expose sa philosophie :
« Si vous avez du plaisir et du temps à éplucher, couper et préparer vos légumes vous-même, continuez ! Mais si vous les préparez le dimanche pour les manger mercredi, nos légumes seront bien mieux préservés que les vôtres. »



La matinée se termine autour d'un buffet de crudités et d'un bon verre de vin de la commune. Les questions fusent et les discussions vont bon train. Une remarque que l'on peut retenir et qui me paraît intéressante pour les consommateurs est qu'il faut laver les légumes coupés avant de les utiliser. La consigne sur le paquet à disparu depuis quelques temps mais M. Vuillod recommande de le faire uniquement à cause de notre comportement. En effet, nous, les consommateurs, avons tendance à laisser nos courses dans la voiture ou au bureau un peu trop longtemps. La chaîne du froid est brisée. Si nous les lavons juste avant de les manger on divise par trois le pic bactériologique.

