

29 août 2009

Visite de l'Union Maraîchère de Genève à Carouge

Le Club Terre Avenir s'est rendu « en ville » pour une visite des locaux de l'Union Maraîchère de Genève (UMG) à Carouge. Notre hôte, M. Bernard Blondin, Directeur de l'UMG, nous a ouvert les portes des nombreux locaux aux machines bizarres et au froid sibérien.



L'UMG est une société coopérative qui existe depuis 60 ans et qui a pour but d'organiser la vente des légumes des maraîchers genevois et de la zone franche. Les 30 maraîchers livrent leur production à l'UMG et elle s'occupe de la distribuer dans toute la Suisse. Il n'y a pas de stockage de marchandise, tous les produits restent maximum un jour sur place. Les 15'000 tonnes de légumes vendus par an ne sont donc livrés donc qu'aux grandes surfaces, aux épiciers et aux restaurateurs.



Les produits principaux sont la tomate, l'aubergine et le concombre mais ce sont plus de 50 variétés de légumes au rythme des saisons qui transitent par l'UMG, dont le cardon épineux genevois AOC, la fraise Mara des bois et les herbes aromatiques Bio.

Le travail de l'UMG est de réceptionner les produits, de les nettoyer, de les trier, de les emballer et de les étiqueter.



La machine pour trier les tomates en fonction de leur calibre.



Ci-contre, une machine qui remplit des barquettes de tomates-cerises.

Les légumes qui ne répondent pas aux calibres standard sont vendus à prix intéressant dans un local conçu à cette effet.

Tous les produits répondent aux qualités Suisse Garantie ou BIO et le laboratoire cantonale vient chaque semaine faire des prélèvement pour analyses.

Une visite qui sortait de l'ordinaire et qui nous a permis de voir l'étape suivant la production.