



La **Touvière**, paradis des chèvres et du self-service

Page 3

Christophe Taverney, de la serre au **bouquet**

Page 4



Découvrez les **points de vente** des producteurs genevois

Pages 3, 4, 5, 6

# Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Chez les **Graf**, à Bernex, on travaille en famille. Yan (notre photo), le benjamin, s'occupe des grandes cultures.

Page 5



STEEVE IUNCKER-GOMEZ

# L'asperge, un menu printanier



Au Verger des Bois, Grégory Donzé cultive deux variétés d'asperges, l'une plus précoce que l'autre. Sa production se monte à 2 tonnes par année. STEEVE IUNCKER-GOMEZ

**Grégory Donzé, du Verger des Bois, à Lully, est l'un des rares producteurs genevois à proposer la divine pousse. À table!**

Eric Budry

Le Verger des Bois, à un jet de pierre de l'Aire, a longtemps été célèbre à la ronde pour ses pommes, son jus de pommes et ses cerises, voire ses quelques prunes. Mais depuis 2020, Grégory Donzé, le jeune patron des lieux - il a pris la main en 2021, reprenant l'exploitation de ses grands-parents - propose aussi en vente directe au printemps des asperges vertes. Alors, si ça vous botte (qui est à 10 francs), la source est au 110, route de Lully.

«Je ne m'attendais pas à un tel retour de gratitude des clients lorsque je me suis

lancé, explique l'arboriculteur. Au printemps, il y a une vraie demande pour notre production. Il est vrai que, question fraîcheur, on peut difficilement faire mieux. À Pâques, les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et souvent mangées à midi. Nous ne pouvons pas rivaliser au niveau du prix avec les grandes surfaces, notre atout et notre fierté, c'est tout simplement d'offrir un meilleur produit.»

**Deux variétés**

C'est en 2019 que Grégory Donzé a décidé de diversifier la production de l'exploitation. Pour cela, il a choisi deux variétés d'asperges, l'une plus précoce que l'autre, pour étaler la récolte qui va de début avril à début mai. «C'était périlleux, car on peut se prendre un four avec cette culture, poursuit-il. Mais cela a immédiatement bien fonctionné. Il faut dire que la première récolte, en 2020, est tombée en pleine crise du Covid, ce qui a bien aidé. Les gens se sont beaucoup tournés vers nous.»

«Question fraîcheur, on peut difficilement faire mieux. À Pâques, les asperges sont coupées à 7 heures, vendues à 10 heures et souvent mangées à midi.»

**Grégory Donzé**

Patron du Verger des Bois, à Lully

L'asperge ne se laisse toutefois pas dompter facilement. Comme toute culture, elle nécessite un savoir-faire que notre interlocuteur a acquis en s'appuyant notamment sur l'expérience d'un collègue de Gland, qui lui a présenté d'autres producteurs. Aujourd'hui, après quatre récoltes, Grégory Donzé maîtrise son sujet.

«Lors de la récolte par exemple, il faut un bon suivi et une bonne lecture de la pousse pour savoir quand ramasser, détailler-t-il. S'il fait chaud, l'asperge pousse très vite, puis sa tête explose, ce qui n'est pas vraiment un bon argument de vente. Il ne faut alors pas traîner pour le ramassage et surtout ne pas compter ses heures dans ces moments-là.»

**Grosse vente directe**

Le Verger des Bois produit 2 tonnes d'asperges vertes, dont la moitié est vendue directement à la ferme. Pour le reste, 500 kilos font le bonheur de trois ou quatre restaurants qui ont repéré l'excellence du produit, alors que 500 autres

kilos sont écoulés par des marchands et des magasins de producteurs.

Les clientes et clients qui passent à la ferme sont pour la plupart des fidèles (une centaine), mais de nouvelles personnes se laissent tenter sans arrêt. Pour le plus grand bonheur de l'arboriculteur. «La vente directe est extrêmement importante pour moi, confirme-t-il. Cela représente pas moins d'un franc sur deux qui rentre en caisse. Toutes mes cultures sont heureusement rentables séparément, mais c'est la vente directe qui assure mon salaire.»

De quoi lui donner envie d'encore se diversifier? «Non, et pour plusieurs raisons. En premier lieu, je pense avoir trouvé le bon équilibre avec la surface dont je dispose (trois hectares). Je n'ai pas mis tous mes œufs dans le même panier, ce qui est bien. Mais aller au-delà, cela pourrait devenir invivable au niveau du volume de travail. Un tel rythme, cela va quand vous êtes seul, mais je vis en couple et je veux le préserver.»



## Viticulture

# À Gy, le vin de la Guérite décline ses assemblages de goûts

**Au soleil des collines, Philippe Meylan produit du vin bio à partir des différents cépages typiques de notre région, disponible en vente directe.**

Pablo Laville

La star de sa production, l'assemblage de G (gamay, gamaret, garanoir), passerait presque inaperçue au milieu des autres bouteilles présentes sur le comptoir du local de vente directe. Philippe Meylan travaille sur une variété de produits locaux, allant du chardonnay au rosé de garanoir, en passant par des vins orange et des «pét nat», dont la fin de fermentation en bouteilles donne ce résultat naturellement pétillant.

Agriculteur depuis 2014, il a repris l'exploitation familiale en 2022. À ce moment-là, le domaine se limitait à la vente de la matière première, mais il ne vinifiait pas son raisin. Depuis qu'il est aux commandes, il a fait évoluer l'entreprise jusqu'à fabriquer ses crus entièrement sur place, de la culture du raisin à la vinification.

Il produit par ailleurs des lentilles, pois chiches et œufs, certifiés bios, aussi en vente à sa ferme. Membre de l'association L'Affaire TourneRêve, qui promeut la vente directe, Philippe Meylan accorde beaucoup d'importance au contact avec ses clients.

## Précieuse expérience

«Les consommateurs veulent une expérience humaine», affirme l'exploitant du domaine de la Guérite. Pour lui, la vente directe est le meilleur moyen pour l'acheteur «d'obtenir un produit plus local, en évitant au maximum les intermédiaires». De plus, le consommateur peut voir comment est produite la nourriture qu'il consomme, tisser un lien avec le producteur et consommer des produits dont l'origine est plus transparente.

Les prix? «Équivalents, voire inférieurs à ceux des grandes sur-



L'exploitant du domaine viticole, qui propose aussi des œufs, des pois chiches et des lentilles, accorde beaucoup d'importance au contact avec ses clients. LUCIEN FORTUNATI

«La vente directe diversifie notre activité. Nous devenons vendeurs, commerciaux, nous faisons notre publicité.»

Philippe Meylan Vigneron

faces», affirme Philippe Meylan. Il rappelle que la vente directe n'est pas synonyme de gain de temps pour l'agriculteur: «Cela diversifie notre activité. Nous devenons vendeurs, commerciaux, nous faisons notre publicité. Ça prend du temps!» Pour le vigneron, la vente directe est un acte militant: «Il ne faut pas lâcher et continuer de proposer ces produits pour montrer ce qui est fait dans nos fermes. Nous sommes à la base de l'alimentation des gens», complète-t-il.

## Une association réussie

Outre le vin, il est aussi possible d'acheter œufs, pois chiches et lentilles au domaine de la Guérite, en vente directe et en self-service. Le gérant des lieux explique:

«N'importe qui peut venir directement au domaine et acheter nos articles. L'idée est de fournir des produits aux gens du village, et aussi au-delà. C'est pour cela que nous faisons partie de L'Affaire TourneRêve.»

En effet, pour promouvoir ses produits, le Gytan peut compter sur cette association qui propose la vente directe de produits régionaux au moyen de paniers contractuels ainsi que dans certaines épiceries genevoises. La prochaine distribution aura lieu en mai.

Les inscriptions et commandes sont ouvertes sur [tournereve.ch](http://tournereve.ch).

## Dynamique et complexe

Si l'agriculteur de 35 ans est passé au label bio et à la vente directe,

c'est avant tout par conviction personnelle. Pourtant, celui qui a été menuisier avant de se tourner vers l'agriculture s'est d'abord heurté à une réalité très différente de ses attentes: «Quand on commence, on se dit souvent que tout est beau et simple. Mais l'agriculture biologique est difficile. Il y a des défis à relever et il n'y a pas de standards. Il faut toujours se remettre en question.»

Une activité à laquelle Philippe Meylan fait honneur en proposant des produits bios de qualité disponibles en circuit court.

Pour commander à son domaine: [www.laguerite.ch](http://www.laguerite.ch)

**Vins** Listes et horaires de toutes les caves sur notre site internet [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

## Vinalies

### Or et argent pour Genève

Belle performance pour les vins de Genève lors de la 30<sup>e</sup> édition du concours Vinalies internationales: la Cave des Crêtets décroche une médaille grand or avec son vignier 2022, le Château du Crest reçoit l'or pour son assemblage rouge «Les Tragiques» 2020 et le Domaine Les Hutins obtient de l'argent pour son gamaret 2022. **TT**

## Concours à Lyon

### Cinq fois de l'or

Excellents résultats pour Genève au Concours international de Lyon. De l'or pour le Château du Crest, à Jussy, pour son Château Rouge 2023, qui obtient aussi le prix du meilleur vin suisse. De l'or aussi pour Les Perrières, à Satigny, pour son gamaret et son vignier 2022, pour le Domaine de Champvigny, à Satigny, pour son kerner 2022 et pour la Cave de Sézenove, à Bernex, pour son mousseux extrabrut Bartholomé 2022. **TT**

## Rendez-vous

### À vos agendas

**27 avril: fête des brasseries indépendantes** (*lire en page 6*).

**29 avril: table ronde** Approvisionnement alimentaire: un défi pour Genève? Table ronde animée par Olivier Rigot à 18 h 30. Entrée gratuite et inscription sur le site de l'Institut national genevois: [www.inge.ch](http://www.inge.ch)

**25 mai: Caves ouvertes, la journée** Près de 80 caves du canton vous accueilleront dans la campagne genevoise pour la traditionnelle journée Caves ouvertes le samedi 25 mai. Carte de toutes les caves participantes sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

**26 mai: les Découvertes horticoles** Les floriculteurs et les pépiniéristes vous invitent à découvrir leurs entreprises lors de la journée portes ouvertes du dimanche 26 mai. Liste complète des participants et programme sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

**Du 5 au 7 juillet: Agri.Fête, 2<sup>e</sup> édition** Les filières de l'agriculture genevoise se présentent sur la place de Sardaigne, à Carouge, du 5 au 7 juillet. Au programme: échanges, animation, dégustations, concerts et délicieuses spécialités du terroir!

Infos sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch) **TT**

## La culture des fruits et l'élaboration du cidre prennent vie au cœur de la campagne

### Arboriculture

**La cidrerie de Meinier incarne un mélange subtil entre tradition agricole et innovation cidricole.**

Claude Ménétrety est connu à Meinier et bien au-delà. Sa vente directe saisonnière offre des cerises noires et croquantes en juin, des pommes et des poires de janvier à mars puis de septembre à décembre.

Les cerises, cueillies avec soin, sont présentées en barquettes de 500 grammes ou 1 kilo, tandis que les pommes et poires, issues de variétés sélectionnées, garantissent fraîcheur et saveur en cartons de 2,5 ou 5 kg. Le tout est vendu à la ferme ou à la cidrerie même.

Les vergers meinites sont composés de pommes gala, golden, pinova, tentation, jazz, boskop et kissabel rouge, une variété à chair écarlate qui fait fureur. Et des



Claude Ménétrety produit du jus de pomme depuis près de vingt ans. STEVE IUNCKER-GOMEZ

poires bien sûr, dont des poires à rissoles très appréciées.

## Croissance fulgurante

Mais ce qui distingue véritablement Claude Ménétrety, c'est son engagement envers la cidrerie, soit la production de jus de

poire et de pomme. Depuis près de vingt ans, le domaine prépare, presse et clarifie du jus de pomme en quantités astronomiques, en faisant l'un des acteurs majeurs de la scène genevoise.

Le projet de cidrerie a connu une croissance fulgurante, pas-

sant de 50'000 litres en 2005 à 250'000 litres ces dernières années, notamment grâce à la marque GRTA (Genève Région-Terre Avenir). «Avant, nous vendions nos pommes à une cidrerie industrielle, mais nous avons voulu optimiser, valoriser ces dernières. Alors, en 2005, nous avons décidé, à trois, de créer une cidrerie, soit une production de jus de pomme, on ne dit pas une jusdepommerie, confie Claude Ménétrety tout sourire. En 2020, j'ai racheté la cidrerie aux deux autres partenaires et maintenant, je suis seul à la tête de l'entreprise.»

## Processus méticuleux

Le processus de fabrication du jus de pomme et de poire est méticuleux. De septembre à décembre, les fruits sont pressés puis stockés dans des outres de 250 litres, triés par variété pour garantir une qualité optimale. «Ces outres permettent une ges-

tion optimale du stock tout au long de l'année», précise l'arboriculteur. Le mélange final est conditionné dans des cubis de 3, 5 ou 10 litres, ainsi que dans des petites bouteilles de 0,25 litre, offrant ainsi une variété de choix aux consommateurs.

Le cidre, lui, est créé à Cartigny à partir des pommes de Meinier. Mais avant, il faut produire le jus. Les fruits sont ainsi déversés dans un appareil de tri et minutieusement sélectionnés, avant d'être pressés et transformés en un nectar qui sera vendu sous forme de cubis et de petites bouteilles. La pasteurisation garantit sa conservation et sa qualité offre ainsi un produit authentique, riche en saveurs et en arômes, et qui se conserve longtemps. «Nous proposons un cidre doux et un brut, indique Claude Ménétrety. Les bouteilles seront par la suite vendues à des distributeurs, des crêperies ou en vente directe.»

## Vigne, colza et safran

En plus de son activité fruitière et cidricole, l'arboriculteur travaille aussi dans la grande culture, le colza et la vigne, témoignant ainsi de sa diversification. Sans oublier le safran. Si, si, le safran de Meinier, «qui demande beaucoup de temps et de monde, car il faut bien du travail pour récolter les crocus puis les émonder», souligne celui qui travaille avec une équipe dédiée à la cidrerie et une main-d'œuvre saisonnière pour les récoltes.

À travers chaque fruit cueilli et goutte de jus de pomme pressée, Claude Ménétrety célèbre l'héritage familial et l'amour de la terre. «C'est incroyable de partir avec une toute petite greffe et de voir, deux ou trois ans plus tard, toutes ces pommes; c'est magique!» Pour cette exploitation, la passion des fruits est bien plus qu'une activité commerciale, c'est un art de vivre, ancré dans la tradition et tourné vers l'avenir. **Fabien Kuhn**

## Meinier

## Le bio est en self-service à la Touvière

**L'exploitation écoule toute sa production sans passer par les grands distributeurs. Près de la moitié se fait en vente directe à la ferme.**

Eric Budry

En ce début de printemps, on s'active à tout-va sur le site de la ferme biologique de la Touvière, à Meinier. Comme dans toutes les exploitations agricoles, lorsque la nature se réveille, les gens de la terre répondent présent. La jeune équipe qui a repris l'exploitation en 2014 est donc elle aussi fidèle au rendez-vous et prête à relever le défi de cette année 2024 - la dixième de son histoire - pour offrir à sa clientèle fruits, légumes, fromages et vins, que ce soit en vente directe à sa boutique ou par le biais de paniers.

«Une de nos particularités, c'est que nous ne sommes pas issus de la famille propriétaire des lieux», explique Edouard Pouteil-Noble, l'un des trois associés actuellement à la tête de l'exploitation. «C'est rare, car l'accès à la terre est extrêmement difficile en Suisse pour les jeunes paysans.» On doit ce petit miracle à la volonté du fils du propriétaire, Mathias Corthay, de confier le domaine à de jeunes agriculteurs sans terre lorsqu'il a cessé ses activités.

**Le choix de la diversité**

«Nous sommes très diversifiés, poursuit notre interlocuteur, même si nous avons délégué les grandes cultures aux frères Descombes. Il faut par conséquent rationaliser au maximum. Cette diversification est une complexité, mais c'est une des valeurs que nous prônons depuis le début.»



Edouard Pouteil-Noble et ses associés proposent un large choix de fromages, de vins et de fruits et légumes de saison.

**Soixante chèvres et quelques soucis**

Le vaste site de la Touvière (35 hectares en tout) accueille également une chèvrerie et une fromagerie, et ce depuis 2016. Indépendante de l'exploitation agricole, la coopérative est aujourd'hui tenue par quatre femmes qui partagent les mêmes valeurs que l'équipe de la ferme, dite «l'équipe des choux»: le bio, la proximité, la vente directe et, cela va sans dire, la qualité des produits. Tout n'est toutefois pas simple pour «l'équipe des chèvres».

«Nous sommes toujours à la recherche de l'équilibre financier et sommes en train de revoir notre projet», précise Laetitia Puerto, l'une des quatre associées. Elles ont par exemple créé en mai 2023 l'Association des amis-es des chèvres de la Touvière ou songent à faire appel à des fondations ou à agrandir leur troupeau de 60 chèvres laitières en introduisant une autre race que leur Toggenbourg. La vente des fromages, de mars à

octobre, se fait à la boutique de la Touvière, sur les marchés de Rive et des Grottes, et dans d'autres lieux comme Le Nid à la Jonction, la Fève à Meyrin ou la Ferme de Budé. Il est également possible de s'abonner à un panier fromage, comme cela se fait pour les légumes. Enfin, le parainage ou marainage d'une chèvre reste d'actualité. Toutes les informations sont disponibles sur le site internet de la Touvière: [www.touviere.ch](http://www.touviere.ch). **EBY**

Résultat, la liste des produits à disposition dans la boutique de la ferme est un inventaire à la Prévert: légumes selon la saison, pommes de terre, pommes, prunes, jus de pomme, vins, miel, plantes aromatiques et médicinales, œufs, fromages de chèvres (*lire l'encadré ci-dessous*), ainsi que céréales et oléagineux par le biais de l'Affaire TourneRêve, ou viande et tommes de la Vacherie du Carre. De quoi largement remplir son panier.

**Vente directe en hausse**

Pour l'heure, la Touvière écoule toute sa production sans passer par les distributeurs. Près de la

moitié se fait en vente directe à la ferme à la clientèle individuelle et environ 40% en fournissant des collectivités (crèches, restaurants scolaires, centres aérés, restaurants). «La vente directe est essentielle pour nous, et elle se développe», indique Edouard.

Si elle est moins importante en pourcentage, la vente contractuelle (abonnement pour un panier) est un facteur stabilisant. Elle permet en effet des rentrées financières régulières. La Touvière complète le panier de l'association l'Affaire TourneRêve, qui fournit céréales et huiles.

«Nous sommes très diversifiés. [...] C'est une des valeurs que nous prônons depuis le début.»

**Edouard Pouteil-Noble**  
La Touvière

Si tout semble rouler en cette année 2024, la Touvière est passée à deux doigts de la catastrophe il y a deux ans. Le 4 juillet 2022, le ciel est tombé sur la tête des exploitants. Au propre comme au figuré. Ce jour-là, des grêlons gros comme des œufs ont entièrement détruit la récolte de pommes, la perte se chiffant à 60'000 francs. «Nous avons été proches d'abandonner, confie Edouard. Puis, des personnes alertées et affectées par notre malheur - principalement notre famille, nos amis, certains clients et d'autres citoyens - sont venues nous aider dans les champs et les dons ont afflué. Cela nous a permis de compenser nos pertes et d'investir dans les filets de protection du verger. Cette solidarité citoyenne a été notre meilleur soutien et nous a énormément touchés.»

**Fruits**

**Cave et domaine Les Perrières, Peissy** Famille Rochaix. Route de Peissy 54, 022 753 90 00. Vente de fruits pendant la récolte de début septembre à fin octobre. Au Domaine les Perrières, lu-ve 9-12h / 14-18h et samedi 9-17h, et au hangar route de l'Allondon 24, sa et di 14h-18h pendant la récolte. Vin et jus de pommes toute l'année. [www.lesperrieres.ch](http://www.lesperrieres.ch)

**Cidrie de Meinier** Claude Ménétre. Route de Compois 23, 079 213 89 26. Lu-sa 10h-18h (septembre à décembre), lu-ve 14h-18h et sa 11h-18h (janvier à avril), libre-service en dehors de ces horaires. Cidre, pommes, jus de pomme. [www.cidriedemeinier.ch](http://www.cidriedemeinier.ch)

**Domaine de l'Orcy, Collex-Bossy** Claude Mercier. Chemin de l'Orcy 20, 079 449 10 12. Me-Di 9h30-11h30 et 13h30-16h30 (septembre-octobre), auto-cueillette de pommes. Vente de pommes, confitures, eaux-de-vie, jus de pomme, miel, et vins.



OLIVIER BORN

Me et sa 9h-12h 13h30-17h30 (sept.-oct.) Sa 9h-12h 13h30-17h (nov.-jan.), sa 9h-12h (jan.-août). Eaux-de-vie, jus de pomme, pommes, miel, vins.

**Ferme de Lullier, Jussy** Famille Wegmuller. Route de Lullier 47, 079 584 45 25. Distributeur automatique 6j./7. Cerises, mirabelles, reines-claude, pruneaux, pommes, poires, asperges vertes, œufs, légumes de la région, huile, farine, jus de raisin, pommes séchées, confiture. [www.lafarmedelullier.ch](http://www.lafarmedelullier.ch)

**Ferme des Bois, Bernex** Grégory Donzé et Annette Chevalley. Route de Lully 110, 022 757 27 29. Lu-ve 17h-19h, sa 9h-12h, libre-service et distributeurs 7j./7. Pommes, jus de pomme, cerises.

**Les Grands Vergers de Russin** Famille Porchet. Route du Mandement 301 (hangar pendant la récolte) ou route des Molards 1, 022 754 13 39 et 079 409 18 39. Lu-ve 13h30-18h, sa-di 10h30-18h (septembre à novembre), sa matin ou sur rdv (reste de l'année). Pommes, jus de pomme, vins.

**Petits Fruits du Marais, Gy** Tristan Gabriel. Chemin de Garmaise 3C, 078 212 67 37. Vente directe fraises et safran GRTA. Auto-cueillette de fraises mercredi et samedi (détails sur réseaux sociaux @petitsfruitsdumarais) [www.petitsfruitsdumarais.ch](http://www.petitsfruitsdumarais.ch)

**Verger d'Arare, Plan-les-Ouates** Route de Bardonnex 106. Distributeur automatique de pommes 7j./7. Pommes, jus de pomme, jus de pomme frais en saison, poires, jus de poire, pruneaux, produits du terroir de saison. [www.pomme-geneve.ch](http://www.pomme-geneve.ch)

**Verger de St-Loup, Versoix** Famille Serex. Route de Saint-Loup 54, 022 755 60 10. Sa 9h-17h (du 15 septembre à fin avril). Distributeur automatique 7j./7. 8h-20h. Pommes, poires, jus de pomme, jus de poire, cidre pétillant, miel. [www.pomme.ch](http://www.pomme.ch)

**Verger de Troinex, Troinex** F.-M. Ormond. Route de Pierre-Grand 9, 022 771 04 30. Vente de pommes au verger en septembre et octobre. [www.pommestroinex.ch](http://www.pommestroinex.ch)

**Élevage, production animale**

**Boucherie Graf, Bernex** Famille Graf. Chemin de la Chapelle 7, 022 850 04 45 (répondeur). Me 15h-18h, je à sa 9h-12h. Charcuterie de bœuf, de porc, viande de bœuf, viande de porc, produits à base de lait de bufflonne (mozzarella, glace).

**Château des Bois, Satigny** Nicolas Seiler. Chemin de la Combe d'Ornex 10, 022 341 30 50. Viande de bœuf galloway sur rendez-vous. [www.chateaudesbois.ch](http://www.chateaudesbois.ch)

**Chèvrerie du Champ Courbe, Cartigny** Famille Gribi. Rue du Temple 6-10, 079 262 82 77. Produits en libre-service 7j./7 (de mars à novembre). Sur demande, école à la ferme et visites de l'exploitation. Produits laitiers, fromages de chèvre. [www.chevrene.ch](http://www.chevrene.ch)

**Clos du Château, Chouilly** Lionel & Nathalie Dugerdil. Route du Crêt-de-Chouilly 29, 022 753 01 44. Lu-ve 13h-18h30 et sa 9h-12h30. Location de salle, caveau pour dégustation, vin, longeole IGP, viande de bœuf black angus et de porc laineux au Carnotzet. [www.closduchateau.ch](http://www.closduchateau.ch)

**Domaine du Nant d'Avril, Satigny** Famille Grolimund. Chemin de Merdisel 34, 022 753 82 80. Sur rendez-vous. Dégustations, pensions pour chevaux. Vins, volailles fermières. [www.nant-davril.ch](http://www.nant-davril.ch)

**Ferme Bieri, Avully** Famille Bieri. Chemin des Tanquons 41, 078 882 51 28. Viande de bœuf, porc, lait, fromage. Distributeur 7j./7.

Sur demande école à la ferme, visite de l'exploitation.

**Ferme de l'Enclos, Purlinge** Guillaume et Morgane Bréasson. Route de Purlinge 18, 078 236 86 96. Distributeur automatique 7j./7: œufs frais et huile de colza et de tournesol du domaine. Vente directe de bœuf sur commande sur le site [www.lafarmedelenclos.com](http://www.lafarmedelenclos.com).

**Ferme Desbaillet, Cartigny** Famille Desbaillet. Route de Vallière 22, 079 203 74 68. Sur réservation. Volaille, pommes de terre.

**Ferme Jaquet et La Vacherie du Carre, Meinier** Marc Jaquet et Mathieu Meylan. Route des Carres 17, Meinier. Agriculture biologique. Sur commande, cabas ou au détail: viande de bœuf, charcuterie de bœuf, vins du domaine, sapons de Noël, 022 750 15 22 (Marc), [ferme-jaquet.ch](http://ferme-jaquet.ch). Viande d'agneau sur commande; distributeur de lait entier cru en libre-service/vrac (tous les jours de la semaine, de 9h à 19h, de mi-septembre à mi-décembre et de fin février à mi-juin); fromages frais et fromages à pâte pressée, 076 616 19 84 (Mathieu), [info@lavacherieducarre.ch](http://info@lavacherieducarre.ch)

**Ferme La Pièce, Céligny** Sandra et Florian Baudet. Route de Crassier 51, 079 775 93 12 (Sandra), 079 460 58 85 (Florian). Œufs, poules à bouillir, saucissons secs. Self-service 7j./7 9h-19h.

**Flavien Desbiolles, Meinier** Route de Bellebouche 46,

078 758 78 18, viande de bœuf, bois de chauffage, paille et foin. Libre-service (bois).

**Girardet Laurent, Collex-Bossy** Route de Rosière 27, 079 727 06 05 (Kim). Sur rendez-vous hamburgers de bison.

**La Grange, Chancy** Anne et Arnaud Carrel. Chemin de la Grande-Cour 4, 022 756 43 02, vente de viande et de charcuterie de bœuf de race salers, sur réservation. Renseignements sur la date de prochaine vente: [lagrange.chancy@bluewin.ch](mailto:lagrange.chancy@bluewin.ch)

**Les Bougeries, Vandœuvres** Famille Stalder. Route de Choulex 80, 022 754 16 05. Lu à sa 8h30 à 19h. Dimanche fermé. Self-service. Agriculture biologique depuis 2011. Label Bio Suisse. Œufs bios frais du jour, huiles bios de tournesol et de caméline, lentilles bios, miel, confiture maison. Sur réservation par e-mail ([ferme.stalder@bluewin.ch](mailto:ferme.stalder@bluewin.ch)): poulet fermier bio, viande de bœuf et agneau bios.

**Les poulets de Jussy** Famille Chenevard. Chemin de la Vigne-à-Jean, 079 473 70 62. Sur rendez-vous (réservation en ligne). Volaille. [www.pouletdejussy.ch](http://www.pouletdejussy.ch)

**Maison Forte, Troinex** Famille Bidaux. Route de Bossey 4, 022 784 15 77. Vente tous les trois mois de volailles «Le Marsillon» et bœuf black angus. Magasin ouvert: sa 10h30-12h30 (vacances scolaires se renseigner). [www.maisonforte.ch](http://www.maisonforte.ch)

## Puplinge

## Des fleurs vendues de la serre au bouquet

**La production de Christophe Taverney est locale et de saison. Il la propose sur les marchés et dans une petite boutique à côté de ses serres.**

Valérie Geneux

«Vente de fleurs locales». Écrit en blanc sur un panneau noir, à l'entrée du chemin des Fleurs, à Puplinge, on a peu de chance de se tromper d'endroit. En s'engouffrant sur la route de gravier, il y a d'abord une petite boutique de fleurs et, quelques dizaines de mètres plus loin, la maison et les serres de Christophe Taverney. L'horticulteur cultive sur ses terres plus de quarante variétés de fleurs coupées qu'il vend toute l'année dans son magasin et sur les marchés.

Pour cet horticulteur genevois, la vente directe a toujours été une partie importante de son métier. Il se rend les mardis et vendredis au marché de Plainpalais et les mercredis et samedis à Carouge. Depuis la période du Covid, il a, en plus, ouvert un petit magasin qui rencontre un franc succès. «Avant la pandémie, une dizaine de clients venait régulièrement m'acheter des bouquets chez moi. Leur nombre a augmenté et j'ai eu l'opportunité de reprendre un local au bout du chemin. Je me suis lancé, car c'est à côté.»

## Des retours directs

Pour faire fonctionner son magasin, Christophe Taverney peut compter sur deux employées polyvalentes. «Quand il y a peu de monde à la boutique, elles vont récolter les fleurs dans les serres. Avec ce système, elles savent ce que nous cultivons et sont plus à même de donner des conseils.»

La vente directe lui offre plusieurs avantages, dont un retour rapide des acheteurs. «Les clients et les fleuristes que je fournis reviennent vers moi pour me dire ce qu'ils ont aimé et ce qui a bien fonctionné. Cela me permet de m'adapter à la demande et d'es-



Pour l'horticulteur, la vente directe a toujours été une partie importante de son métier. Elle offre plusieurs avantages, comme un retour rapide des acheteurs. STEEVE IUNCKER-GOMEZ

sayer des nouveautés.» C'est aussi l'occasion d'être au contact des gens et d'expliquer son métier. «Derrière chaque fleur, il y a une histoire que l'on peut raconter. Pour moi, c'est le plus important», affirme-t-il.

Enfin, l'horticulteur propose à la vente des fleurs fragiles, qui ne supportent pas le transport, telles que les pois de senteur, les roses parfumées, les dahlias, les cosmos ou les zinnias.

Combien rapporte la vente à la boutique par rapport à sa production totale? «Difficile à dire. Cela dépend de beaucoup de facteurs tels que les saisons. Mais je réalise mes principales ventes avec les fleuristes et les marchés. Le magasin ne représente qu'une petite partie.»

## Des herbes aromatiques

C'est d'abord son grand-père qui s'installe à Puplinge pour y

faire du maraîchage, notamment de légumes anciens. Le père de Christophe Taverney et son oncle poursuivent ensuite l'activité. «Notre parcelle est cependant un peu petite pour des légumes. Mon père a alors commencé à cultiver des fleurs. Dans les années 1970, il y avait une grande demande», raconte l'horticulteur.

Christophe Taverney a repris l'entreprise familiale en 2000, mais ses parents sont toujours présents pour donner un coup de main. D'ailleurs, en plus des fleurs, Christophe Taverney produit des herbes aromatiques et du rampon. «C'est le côté maraîchage que l'on a conservé», explique-t-il.

Dans ses serres se côtoient du persil, des œillets du poète et du basilic. «Avant le persil, il y avait des tulipes. On remplace les cultures au fur et à mesure de la saison qui avance», indique l'horticulteur. Au fond de la serre, une odeur de menthe flotte dans l'air, juste à côté des semis de fleurs que sa petite équipe et lui font pousser eux-mêmes.

## Le pois de senteur, doux et parfumé

## La tendance du printemps

À la fin du mois d'avril, giroflées, œillets de poète ou encore renoncules composent les bouquets. C'est sans oublier les pois de senteur, qui sont, selon Christophe Taverney, une fleur très appréciée ce printemps. «Je remarque qu'il y a une demande de la part des fleuristes et de ma clientèle pour des fleurs aux couleurs pastel», confie Christophe Taverney. Blanc ou encore rose, le pois

de senteur est une fleur douce et fragile, tant dans sa culture que dans sa conservation. Il tient entre cinq et six jours en vase. «C'est un vrai challenge de le faire pousser.» Cette plante grimpante nécessite en effet des tuteurs et beaucoup d'attention. Mais le résultat en vaut la peine. D'abord pour la délicatesse de la fleur en elle-même, mais aussi pour le parfum si particulier qui en émane. **VGE**

## Fleurs

**Chabry Fleurs, Bellevue** Rte de Valavran 62, 022 774 10 87. Boutique: lu 13h30-18h, ma-sa 8h-12h et 13h30-18h, fermé mercredi après-midi et dimanche. Fleurs en pots, fleurs coupées. Marché de Plainpalais dimanche. [www.chabryfleurs.business.site](http://www.chabryfleurs.business.site)

**De Lafontaine Thierry et Gaëlle, Anières** Ch. des Avallons 30, 079 617 42 96 Boutique: ma à ve 9h30-12h et 13h-18h. Fleurs coupées. Marché de Rive me-sa. Marché plaine de Plainpalais dimanche.

**Gallay-Fleurs et Domaine de la Brunette, Cartigny** Famille Gallay. Rte de Chancy 360, 022 756 16 76. Lu au ve 8h-19h, sa 8h-18h. Panier du terroir, marché à la ferme. Fleurs coupées et plantes en pots. [www.gallay-fleurs.ch](http://www.gallay-fleurs.ch)

**Fleuriot fleurs, Genève** Charles Millo. Rue de la Corratierie (également Cornavin, Aéroport, Eaux-

Vives et Manor) 022 310 36 55. Fleurs coupées et fleurs en pots. [www.fleuriot.ch](http://www.fleuriot.ch)

**Gaud Fleurs Genève, Plan-les-Ouates** Pierre-Alain Gaud, ch. des Vaulx 20, 022 771 16 88. Lu-ve 8h-12h et 13h30-17h, visite de l'exploitation sur rendez-vous. Fleurs coupées et plantes en pots. [www.gaud-fleurs.ch](http://www.gaud-fleurs.ch)

**GD Fleurs, Grand-Lancy** Christiane Nea. Av. Curé-Baud 7, 022 794 25 48. Lu 10h-18h30, ma au ve 8h30-18h30, sa 8h30-15h30. Fleurs coupées et plantes en pots. [www.gd-fleurs.ch](http://www.gd-fleurs.ch)

**Jardins Jauch, Meinier** Daniel Jauch. Rte de Compois 24, 022 752 10 75. Sur rendez-vous. Safran.

**Jousson Fleurs, Vésenaz** Quentin Weideli. Ch. de la Caille 47, 079 434 92 86. Lu et ve 13h30-17h. Fleurs coupées. [www.joussonfleurs.ch](http://www.joussonfleurs.ch)

**La Jardinerie Roy, Vésenaz** René Roy fils. Rte de Thonon 200, 022 752 34 28. Lu-sa 7h30-12h et 13h30-18h. Plantes en pots. [www.jardinerieroy.ch](http://www.jardinerieroy.ch)

**La Pépinière des Jacquet SA, Satigny** Famille Jacquet. Ch. de la Vieille-Servette 4, 022 753 21 91. Lu-ve 7h30-12h et 13h-17h, samedi sur rendez-vous. Arbres, arbustes, compost, outils de jardinage. [www.jacquet.ch](http://www.jacquet.ch)

**Pépinières des Foulis, Corsier** Famille Serex-Takaha. Ch. des Foulis 15, 077 436 03 37, agriculture biodynamique. Vente directe sur place de plantes de novembre à mars, et légumes et fruits de juin à décembre. Greffage d'arbres fruitiers. Pastèques.

**Pépinières Genevoises, Bernex** Vincent Compagnon. Rte du Merley 46, 022 757 50 00. Sur rendez-vous. Arbres, arbustes. [www.pepinieres-genevoises.ch](http://www.pepinieres-genevoises.ch)

**Roussillon Fleurs Sàrl, Meyrin** Rémy Abbt et Lucie Wertz. Chemin des Ceps 70, 022 782 90 12. Lu-ve 9h-12h et 13h30-18h30, sa 9h-16h. Fleurs coupées et plantes en pots, plantes aromatiques, plantes vivaces, plantes aquatiques, graminées. [www.leroussillon.ch](http://www.leroussillon.ch)

**Taverney établissement horticole, Puplinge** Famille Taverney. Ch. des Fleurs 6, 022 349 72 02. Ch. des Fleurs: lu au sa 8h à 17h. Marché de Carouge me et sa, marché de Plainpalais ma et ve. Fleurs, plantes en pots. [www.chemindesfleurs.ch](http://www.chemindesfleurs.ch)

**Verdonnet-Bouchet, La Flânerie, Troinex** Famille Verdonnet. Ch. de la Cantonnière 30, 022 899 19 50. Lu-sa 9h-12h et 13h-17h. Fleurs, plantes aromatiques, plantes en pots, légumes. [www.verdonnet-bouchet.fr](http://www.verdonnet-bouchet.fr)

## Divers produits et spécialités

**Apidae, Satigny** Rue Pré-de-la-Fontaine 10, 078 732 22 08. Lu-ve 9h-17h. Miel bio. [www.apidae.ch](http://www.apidae.ch)

**Api'Geneve, Collex-Bossy** Pascal Crétard. Route de Collex 162, 079 200 02 04/022 958 00 10. Lu 16h-19h, ma-ve 8h-12h et 16h-19h, sa 9h-13h. Miel, hydromel, moutarde au miel, vinaigre au miel, gelée royale, pollen. [Courriel info@apigeneve.ch](mailto:Courriel%20info%40apigeneve.ch)

**Argos - miels de Troinex** Route de Troinex 86. Vente directe de 9h à 12h30 ou sur rendez-vous au 022 809 62 65, vente de miel GRTA et vente de ruches. [www.argos.ch](http://www.argos.ch)

**Aux 1001 Herbes, Soral** Camille Boschung. Chemin des Chavannes 4, 078 892 96 54, lu au ve sur rendez-vous et marché de Rive samedi 8h-13h. Production biologique de plantes aromatiques et fleurs comestibles.

**Distillerie de Saconnex d'Arve, Plan-les-Ouates** Nicolas Bloch. Chemin de Maronsy 50, 022 771 10 38. Eau-de-vie de fruits, gin, spécialités. Je et ve 9h-12h et 14h-17h, sa 10h-12h. [www.eaudevie.ch](http://www.eaudevie.ch)

**Bière du Lac, Confignon** Michel Wagner. Chemin de Sur-Beauvent 2, 079 863 23 66. Lu au sa 16h-20h. Bières en bouteilles et bières pression. [www.bieredulac.ch](http://www.bieredulac.ch)

**Brasserie de la Pièce, Meyrin** Laurent Serex et Raphaël Felix. Route de Prévessin 62, 077 453 88 65. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles et bières pression. [www.lapiece.ch](http://www.lapiece.ch)

**Brasserie du Mât, Genève** Avenue de Châtelaine 43, 078 269 87 89, lu-ma-me-ve 9h-17h, je 9h-19h. Bières, boisson gazeuse au maté. Shop en ligne. [www.brasserieumatmycommerce.shop](http://www.brasserieumatmycommerce.shop)

**Brasserie du Père Jakob, Soral** Stefan Jakob et Fabien Claret. Chemin des Effeilles 84, 079 227 66 41 ou 078 719 40 39. Ve 15h-20h, sa 9h-12h. Bières en bouteilles et bières pression. [www.perejakob.ch](http://www.perejakob.ch)

**Brasserie du Virage, Plan-les-Ouates** Chemin de Maronsy 50, 022 736 14 33. Bières en bouteilles et bières pression. Magasin: je et ve 9h-12h 14h-21h, buvette de 17h à 21h. Sa 10h-12h. [www.virage.beer](http://www.virage.beer)

**Brasserie bières du Niton, Genève** Fabio D'Onofrio. Rue Soubeyran 7, 076 322 98 08. Sur rendez-vous. Bières en bouteilles. [www.niton.beer](http://www.niton.beer)

**Brasserie L'Apaisée, Genève** Xavier Righetti, 078 614 42 20. À la brasserie (route des Jeunes 19) lu au ve 9h30 à 17h30; à la vieille école (avenue de Thônex 65) ve 17h à 21h et sa 14h à 18h. Shop en ligne. [www.lapaisee.ch](http://www.lapaisee.ch)

**Brasserie de l'Agneau à Trois Pattes, Chambésy** Chemin des Cornillons 9, 076 616 42 80. Bières en bouteille. Shop en ligne: [www.agneauatropispattes.ch](http://www.agneauatropispattes.ch)

**Brasserie La Source, Soral** Loïc Pilet. Route des Lollies 41. Sur rendez-vous au 079 286 06 30. Bières bouteilles ou à la pression. Boutique en ligne: [www.brasserialasource.ch](http://www.brasserialasource.ch)

**Brasserie des Murailles, Meinier** Philippe Margand et Nathalie Droz. Route de Corsinge 48, 079 418 40 72. Me et je sur rendez-vous. Stands à disposition pour fêtes et manifestations. Bières en bouteilles et bières pression. [www.bmurailles.ch](http://www.bmurailles.ch)

**Brasserie Glouglou, Genève** Chemin du Devin-du-Village 8, 076 336 22 44. Me-sa 15h-19h. Bières en bouteilles et cours. [www.glouglou.ch](http://www.glouglou.ch)

**Brasserie les Barbus, Evordes** Chemin des Bornands 1, 078 733 18 48, lu-ma 9h-17h et sur rendez-vous. Bières en pression, bières en bouteille.

**Cave et domaine des Oulaines, Lully** Famille Tremblet. Route de Soral 106, 022 757 61 53 ou 079 372 36 55 ou 079 437 67 46. Ve 17h-18h30, sa 10h-14h, ou sur rendez-vous. Vins, vinaigre de vin, huiles (colza, tournesol, noix), moutarde, ketchup. [www.cave-des-oulaines.ch](http://www.cave-des-oulaines.ch)

**Denis Pinget, Jussy** Route du Château l'Evêque 5, 022 759 14 58. Sur rendez-vous. Agriculture biologique. Huiles pressées à froid (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge, tournesol), graines de lin et de pavot, lentilles, pois chiches.

**Domaine de la Renardière, Meinier** Claire-Lise Boujon. Chemin des Varlioudes 12, 078 694 52 56. Sur rendez-vous. Vin de rhubarbe, rhubarbe.

**Domaine de Montfleury, Meyrin** Patrick Abbe. Route de Prévessin 76, 022 341 14 64. Sur rendez-vous. Vins, huiles (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge).

**Domaine des Crêts-Malval, Dardagny** Jacques et Roxane Pottu. Route de Malval 40, 079 456 19 34. Me 16h30-19h, sa 9h-13h ou sur rendez-vous. Œufs d'oie, vins. Du 1<sup>er</sup> janvier au 1<sup>er</sup> avril carnotzet ouvert sur rendez-vous uniquement. Location de salle ou emplacement extérieur. [www.crets-malval.ch](http://www.crets-malval.ch)

**Ferme de Mâchefer, Versoix** Hansruedi Roder. Chemin de Mâchefer 29, 022 755 14 87. Sur rendez-vous. Huiles pressées à froid (carthame, colza, lin, noisette, noix, pavot, pépins de courge, tournesol), graines de lin et de pavot, lentilles, pois chiches. [www.fermedemachefer.ch](http://www.fermedemachefer.ch)

**La Genevoise du terroir sàrl, Satigny** Thierry Desbaillet. Rue du Pré-Salomon 7, 022 566 06 64. Me-sa au marché de Carouge 8h à 14h, vente en ligne. Vins, bières, cidre, spiritueux, jus de pomme, jus de poire, jus de raisin, sirops, limonades, confitures, miels, compotes, paniers du terroir. [www.la-genevoise.ch](http://www.la-genevoise.ch)

**Pause Glace, Bernex** June Lazzarelli. Rue de Bernex 222, 079 960 26 04. Saison du mardi au dimanche 14h -19h. Hors saison sur appel. Glaces GRTA. [www.pauseglace.com](http://www.pauseglace.com)

**Rucher Do Carmo sàrl, Onex** Isabel Do Carmo. Avenue du Gros-chêne 48, 076 387 66 43. Miel. [Lucio.docarmo@hotmail.com](mailto:Lucio.docarmo@hotmail.com)

**Terre d'Esise, Aire-la-Ville** Christophe Bosson. Rue du Vieux-Four 62, 022 757 61 09. Je et ve 17h30-19h. Eaux-de-vie, huile de colza, huile de tournesol, noix, pâtes sèches au blé dur, vins. [esize.wordpress.com](http://esize.wordpress.com)

**Via Darda, La Plaine** Chemin du Rail, caveau des vigneron de Dardagny. Dégustations de vin. Ouverture de mai à fin août et novembre et décembre: ve 17h-19h, sa 13h-17h, di 11h-15h. [viadarda.ch](http://viadarda.ch)

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: Aurélie Pullara, Christine Emery

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

Publicité: Goldbach Premium Publishing SA Rue des Rois 11, 1204 Genève. +41 21 349 50 50 [annonces@tdg.ch](mailto:annonces@tdg.ch) [adbox.goldbach.com](mailto:adbox.goldbach.com)

Une publication de Tamedia Publications Romandes SA

## Bernex

## Les Graf privilégient le circuit ultracourt

**Ici, les viandes et le lait de bufflonne sont produits, transformés et vendus dans la commune.**

**Antoine Grosjean**

S'il y a bien un endroit où l'expression «circuit court» prend tout son sens, c'est chez les Graf, agriculteurs à Bernex. Ici, tout - ou presque - est produit, transformé et vendu sur le territoire communal.

C'est le benjamin de la famille, Yan, 22 ans, qui nous fait visiter l'exploitation. Des vaches, des cochons, des lapins et même des buffles - spécialité de la maison, on y reviendra. Il ne manque qu'un poulailler pour se croire dans une ferme du temps jadis, où on produisait un peu de tout.

**La boucle est bouclée**

«Nos animaux naissent et meurent dans la commune», déclare le jeune homme, non sans fierté. Les Graf ont en effet conçu, en association avec deux autres éleveurs, leurs propres



Yan Graf, 22 ans, s'occupe des grandes cultures, tandis que son père, Marc, supervise le tout.

abattoirs, distants d'à peine 3 kilomètres à vol d'oiseau. La viande est ensuite débitée, transformée et vendue au cœur du village de Bernex, dans la boucherie-laiterie tenue par Liliane, la

maman de Yan. L'échoppe commercialise également les produits laitiers issus des bufflonnes qu'éleve sa sœur, Lara, dont l'unique mozzarella di bufala «made in Genève».

Pour que la boucle soit bouclée, le bétail est nourri exclusivement avec du fourrage produit dans l'exploitation familiale. Ça, c'est justement le travail de Yan, qui s'occupe des grandes cultures.

«C'est un peu cliché pour un garçon, mais j'adore conduire les machines, les tracteurs», confie-t-il.

La cinquantaine d'hectares de maïs, de blé, d'orge et d'herbe qu'il cultive sans charrue et en mode «extenso» - soit en utilisant un minimum de produits phytosanitaires - est entièrement dédiée à la nourriture des 160 têtes de bétail. Les céréales font juste un petit détour par les Moulins de la Plaine, à quelques kilomètres de là, avant de revenir sous forme de fourrage. Le produit des champs se retrouve ainsi indirectement sur les étals de la boucherie-laiterie familiale, même si celle-ci ne propose pas de farine et autres denrées céréalières à la vente directe.

Quant au père, Marc, 57 ans, il supervise le tout, entretient les machines - il a aussi un CFC de mécanicien - et se charge de l'administration agricole, «une tâche qui prend beaucoup plus de temps qu'avant». Mais même si les rôles sont bien répartis, chacun sait faire de tout à la ferme, qui emploie aussi quelques ouvriers agricoles et un apprenti.

Marc avoue une certaine fierté de voir que ses enfants ont repris dans l'exploitation familiale. Ça, c'est justement le travail de Yan, qui s'occupe des grandes cultures.

Pour Yan, c'était une évidence: «Je ne me voyais pas faire autre chose. C'est une passion.» Ses sœurs de ces dernières années, dont pâtissent les cultures, ne semblent pas émousser son enthousiasme.

**Le contrôle sur la qualité**

Issu d'une lignée de paysans bernois installés depuis quatre générations à Bernex, les Graf se sont mis depuis longtemps à la vente directe. «Mes parents vendaient déjà du lait, des œufs et des légumes à la ferme», raconte Marc. Avec Liliane, il a ouvert la boucherie il y a une vingtaine d'années. Une manière de s'affranchir des dictats de la grande distribution, «qui prend des marges pas possibles», et de garder le contrôle sur la qualité de leurs produits.

Comme dans tous les lieux de vente directe, les clients s'y sont bousculés pendant le Covid. Puis, une fois la crise passée, ils sont repartis faire leurs courses dans les supermarchés ou de l'autre côté de la frontière... «Aujourd'hui, nos ventes sont même plus basses que juste avant le Covid. Mais ça repart gentiment. Nous avons des clients fidèles, et aussi des restaurateurs qui s'approvisionnent chez nous.»

## Magasins du terroir, vente à la ferme et agriculture contractuelle\*

**Alexandrine et Pierrick Reverdy-Chavaz, Veyrier** Chemin des Marais 62, 079 777 41 54. Ma, sa 7h30-13h, je 14h-19h. Marché à la ferme. Agriculture biologique. Fruits, légumes, œufs, fromages, jus de pomme, confitures, miel, huile de colza, poisson du lac, lait, lentilles, farines. Distributeur automatique 24h/24.

**Chenevard-FermeBio, Meinier** Rte de Compois 80, 022 759 15 19. Me 14h-19h, sa 10h-15h30. Légumes, fruits, viande, vin. [www.chenevard-fermebio.ch](http://www.chenevard-fermebio.ch)

**Chef la Simone, l'épicerie où l'on mange, Choulex** Chemin de la Gouille-Noire 11, 078 669 87 59. Lu 7h-14h, je 11h-19h, ve 11h-14h (sur réservation dès 17h), sa/di 10h-17h. Bière, cidre, céréales, fruits, fromage, huile, jus de fruits, lait cru, légumes, miel, œufs, pain, pommes, saucisses, tofu. [www.chezlasimone.ch](http://www.chezlasimone.ch)

**Clos du Château, Chouilly** Lionel Dugerdil. Route du Crêt-de-Chouilly 29, 022 753 01 44. Sa 9h-12h30. Location de salle, caveau pour dégustation, vin, fruits, légumes, viande de bœuf Angus sur commande. [www.closduchateau.ch](http://www.closduchateau.ch)

**Cultures Locales\*, Dardagny** Route du Mandement 548, 078 881 78 15. Marché sur place me-je-ve 13h-18h (10.4 au 20.12), sa 9h-13h (13.4 au 28.09). Légumes bios, confitures et conserves. Paniers hebdomadaires sur abonnement. Vente de plantons sa 4.5.2024 et sa 18.5.2024. École à la ferme. [www.cultureslocales.ch](http://www.cultureslocales.ch)

**Domaine de l'Abbaye, Presinge** Martial et Thomas Läser. Chemin de Pré-Rojoux 25, 079 667 70 22. Me 15h30-18h, sa 9h30-12h30. Agriculture biologique. Du domaine: viande de bœuf, œufs, farines, pâtes, céréales, flocons, soufflés, chips, légumineuses, polenta, vins. Également produits de la région. [www.domainedelabbaye.ch](http://www.domainedelabbaye.ch)

**Domaine de la Pierre-aux-Dames/La Maison Forte, Troinex** Famille Bidaux. Route de Bossey 4, 022784 15 77. Sa 10h30-12h30 ou sur rendez-vous (vacances scolaires se renseigner). Volaille haut de gamme, viande de bœuf Black Angus, vins biologiques et naturels, jus de pomme, huiles, miels, paniers du terroir, absinthe, confitures et sirops maison, lentilles et autres produits GRTA. Dégustation et réception dans le caveau (ferme rénovée) de 10 à 40 personnes à l'intérieur, visites de l'exploitation et

du domaine viticole. Ouvert aux enfants. [www.maisonforte.ch](http://www.maisonforte.ch)

**Domaine de la Printanière, Avully** Céline Dugerdil. Route d'Avully 104, 022 756 25 22. Vins du domaine, sa 9h30-16h. Marché fruits-légumes et vins, ve 14h-19h. [www.laprintaniere.ch](http://www.laprintaniere.ch)

**Domaine de la Terre, Bernex** Ophélie Baudit, Chemin de la Tuilière-Rte de Compois 80, 022 759 15 19. Me 14h-19h, sa 10h-15h30. Légumes, fruits, viande, vin. [www.chenevard-fermebio.ch](http://www.chenevard-fermebio.ch)

**Domaine des Arbères, Meyrin** Famille Grunder. Ch. des Arbères 50, 079 375 27 91. Sur rendez-vous. Asperges, viande de bœuf, vins.

**Domaine des Graves, Athenaz** Famille Cadoux. Route de Forestal 56, 022 756 28 81. Marché à la ferme, vins du domaine: ma et ve 10h-12h30 et 16h-19h, sa 10h-17h ou sur rendez-vous. [www.domainedesgraves.ch](http://www.domainedesgraves.ch)

**Domaine des Vignolles, Bourdigny** Famille Vulliez. Route de Champvigny 4-6, 079 3458579. Chambres d'hôte et caveau pour dégustation sur rendez-vous. Vins, viande de bœuf de race limousine, farines. [www.vignolles.ch](http://www.vignolles.ch)

**Domaine du Petit-Veyrier, Veyrier** Famille Rosset. Chemin du Petit-Veyrier 6, 0227841254. Sur rendez-vous. Vins, confitures, cerises, coings, fraises, framboises, groseilles, mûres, pêches, poires, poires à rissoles, pommes, pruneaux, raisin, viandes (bœuf, agneau, mouton), sapins.

**Épicerie du Marché, Carouge** Rue du Marché 2, 022 301 84 00, ma-ve 9h-12h30 14h30-18h30, sa 9h-14h. Épicerie du terroir. Vente vrac et produits du terroir (miels, confitures, terrines artisanales, pâtes, céréales, flocons, farines et grains, œufs frais bios, huiles, vinaigres, légumineuses, fruits secs, etc.). BioSuisse si possible, IPSuisse et GRTA. Livraison à domicile sur demande. [www.epiceriedumarche.ch](http://www.epiceriedumarche.ch)

**Épicerie espace-terroir, Carouge** Rue du Pont-Neuf 9, 078 317 22 33. Épicerie locale bio. Fruits et légumes de leur propre production et d'ailleurs. Produits artisanaux et vins genevois. Lu 9h30-14h, ma-ve 9h30-14h, 15h30-19h, sa 9h30-17h. Vente en ligne, livraison en points de retrait ou à domicile sur tout le canton de Genève sur [www.espace-terroir.ch](http://www.espace-terroir.ch)

**Ferme Cocquio, Cartigny** Famille Cocquio. Route de la Croix-en-Champagne 3, 079 349 02 48. Sur rendez-vous. Lentilles, pommes de terre, vin, possibilité d'organiser des dégustations.

**Ferme Courtois, Versoix** Marché à la ferme. Route de la Branvaude 10, 0227554316. Ma/me/je 9h-12h 14h-18h, ve 9h-18h, sa 9h-17h. Production de fruits et légumes, lentilles, pois chiches, haricots secs, poireaux, graines de lin, farines (blé, maïs, sarrasin), huiles (colza, noix), confitures, sirops, jus de pomme, eau-de-vie. Pommes, poires, poires à rissoles, coings, pruneaux, pêches de vigne, cerises, noix, framboises. Courges, tomates, aubergines, concombres, courgettes, épinards, fenouils, salades. Autres spécialités: œufs, pains, miel, douceurs, biscuits, produits laitiers, fromage, volaille, viandes, vins et bières. Paniers du terroir, plateaux apéritif et autocueillette en septembre. [www.ferme-courtois.ch](http://www.ferme-courtois.ch)

**Ferme de Budé Sàrl, Petit-Saconnex** Chemin Moïse-Duboule 2, 0227771700. Ma à ve 9h30-18h30, sa 9h-16h. Marché de produits locaux, agriculture biologique, école à la ferme. Bière et vin, épeautre, orge, confitures, fruits, huile, vinaigre, légumes, lentilles, miel, moutarde, pains, pâtes, produits laitiers, fromage, sirops, viandes (porc, agneau, bœuf), vins, poissons du lac, piments, graines de courge, graines de lin, graines de pavot, jus de pomme, cardon, œufs. [www.ferme-de-bude.ch](http://www.ferme-de-bude.ch)

**Ferme de Feuillasse, Meyrin** Famille Stalder. Rte H.-C.-Forestier 10, 0227829058. Lu-di 8h-18h (fin mai à début juillet), reste de l'année lu, me, sa 8h-18h. Autocueillette. Fraises, framboises, groseilles, mûres, aubergines, courgettes, haricots, tomates, melons, choux, courges, eaux-de-vie de mûre, de pomme, kirsch, liqueur, huile, sirops, vinaigres. [www.lafraisiere.ch](http://www.lafraisiere.ch)

**Ferme de l'Enclos, Puplinge** Guillaume et Morgane Bréasson. Route de Puplinge 18, 078 236 86 96. Distributeur automatique 7j/7: œufs frais et huile colza et tournesol du domaine. Vente directe de bœuf sur commande sur: [www.lafermedelenclos.com](http://www.lafermedelenclos.com)

**Ferme des Verpillères - Les Ares et vous\*, Choulex** Famille Descombes. Chemin des Princes 137, 0788428350 ou 0762048676. Sur

rendez-vous. École à la ferme. Légumes, céréales, huiles, viandes (agneau et porc), miel.

**Ferme du Lignon, Le Lignon** Claude-André Meyer. Route du Bois-des-Frères 51B, 022 796 75 65 ou 076 495 80 30. Salles pour événements, chambres d'hôte, école à la ferme, Abonnement à nos œufs livrés dans votre boîte. Magasin: ma, me et ve 10h-13h et 16h-18h30. Sa 9h-13h30. Œufs GRTA, légumes, fruits, petits fruits, huile, farine, lentilles, moutarde, confitures, plantes aromatiques, sirop, vinaigre, œufs, fromage, lait, yogourts, viandes (porc, bœuf, poulet), tofu, bière, vins, jus de fruits. [www.ferme-du-lignon.ch](http://www.ferme-du-lignon.ch)

**Ferme du Monniati\*, Jussy** Quentin Tanner et Grégoire Stocky. Route de Monniat 111, 0788751239. Sur rendez-vous. Paniers contractuels, légumes, viande d'agneau. [www.lafermedumonniati.ch](http://www.lafermedumonniati.ch)

**Ferme des Vergers (Coopérative agricole)\*, Meyrin** Avenue J.-D.-Maillard 4, 078 914 37 41. Maraichage, atelier de transformation (4<sup>e</sup> gamme), entretien paysager, ateliers pédagogiques. Marché à la ferme les lundis 15h-18h30. Contact@fermedesvergers.ch, 079 479 8538. Lu-sa 8h-18h. Chambres d'hôte, location de salle, organisation d'événements. Marché à la ferme, vente de vins, jus de pomme, confitures, courgettes à l'aigre-doux, miel, fruits et légumes de saison, courges, lentilles, tomate au marc, fruits, vins. [www.lafermeenchantee.ch](http://www.lafermeenchantee.ch)

**Gally-Fleurs et Domaine de la Brunette, Cartigny** Famille Gally. Route de Chancy 360, 0227561676. Lu au ve 8h-19h et sa 8h-18h. Panier du terroir, marché à la ferme. Légumes de saison, confitures, moutardes, vins, miels, lentilles, viandes, fromages, fleurs. [www.gally-fleurs.ch](http://www.gally-fleurs.ch)

**Jean-Charles Argand\*, Corsier** Route de Corsier 20A, 076 562 59 67. Ve 6h30-13h et marchés: mardi (Vandoeuvre 8h-12h) mercredi/samedi matin (Rive 7h-13h30), jeudi (Meinier 16h-19h) et vendredi (Corsier 8h-13h). Fruits, légumes, fleurs.

**La Fève - Supermarché Participatif Paysan\*, Meyrin** Esplanade des Récréations 19, 022 566 77 60. Magasin coopératif paysan, vente de tous les produits nécessaires au quotidien. [www.la-feve.ch](http://www.la-feve.ch)

Paniers bios hebdomadaires et mensuels: [www.panier-locali.ch](http://www.panier-locali.ch)

**L'Affaire Tournerève\*, Choulex** Chemin des Princes 137, 076 285 57 52. Sur commande. Céréales, huiles, pommes de terre, viande (saucisses), miel, jus de fruits, fruits (pommes et poires). [www.tournereve.ch](http://www.tournereve.ch)

**La Touvière, Meinier** Route du Carre-d'Aval 10, Lu-di 7h-21h, libre-service. Agriculture biologique, location de salle, visite de l'exploitation. Légumes, pommes, jus de pomme, jus de raisin, vins, œufs, fromages de chèvre, yogourts de brebis, céréales, farines, huiles, produits de l'affaire Tournerève. Paniers sur abonnement. [www.touviere.ch](http://www.touviere.ch)

**Le Jardin de Max\*, Vésenaz** Famille Dupraz-Dange. Route de la Capite 218, 079 783 57 24. Sur rendez-vous. Paniers contractuels. Légumes. [www.lejardindemax.ch](http://www.lejardindemax.ch)

**Le Nid\*, Genève** Chemin du 23 Août 5, épicerie coopérative. Lu-ve 12h-20h, sa 9h30-18h. [www.lenid.ch](http://www.lenid.ch)

**Le Panier de Nicole, Russin** Nicole Girardet. Route des Molards 34, 0227541039 ou 0796530656. Sa 9h-14h. Brunch en campagne. Vins, pommes, jus de pomme, jus de raisin, pommes de terre, œufs, pain, tresse, huile de colza, vinaigres. [www.lepanierdenicole.ch](http://www.lepanierdenicole.ch)

**Les Cueillettes de Landecy\*, Landecy** Réservé aux membres. Légumes, fruits, petits fruits. [www.cueillettes.org](http://www.cueillettes.org)

**Les Cuvées du Terroir, Genève** Rue Lissignol 10. Ma-me-ve 11h-19h, je 11h-20h, sa 10h-18h. Boutique des vigneron genevois. Plus de 100 références de vins genevois. [www.cuvees-duterroir.ch](http://www.cuvees-duterroir.ch)

**Les Jardins de Cocagne\*, Sézégny** Chemin des Plantées 66, 0227563445. Sur rendez-vous. Agriculture biologique, paniers contractuels, marché, école à la ferme. Légumes. [www.cocagne.ch](http://www.cocagne.ch)

**Les Jardins de Trajets\*, Troinex** Fabien Fogal. Route de Bossey 21a, 079 321 09 91. Me 9h-18h et ve 14h-18h. Légumes, fruits, œufs, épicerie. [www.jardinstrajets.ch](http://www.jardinstrajets.ch)

**Les Jardins de Valérie, Pregny-Chambésy** Antoine Bourdraa. Chemin de Valérie 15, 079 530 27 83. Ve 9h-18h. Légumes et miel. [www.jardins-de-valerie.ch](http://www.jardins-de-valerie.ch)

**Les Potagers de Gaïa\*, Hermance** Hugo Dufour et Raphaël Puz. Route d'Hermance 527, 078 740 25 39 ou 076 316 68 68. Sur rendez-vous, libre-service 7/7 jours 8h-18h. Paniers contractuels, libre-service. Légumes, œufs, fruits selon la saison, plantes aromatiques. [www.potagersdegaia.ch](http://www.potagersdegaia.ch)

**Les Vergers d'Épicerie\*, Genève** 078 633 33 34. Pas de vente directe, accueil de nouveaux membres via [www.vergers-epicure.ch](http://www.vergers-epicure.ch). Fruits, jus de fruits, vin, confitures, miel.

**Marché de la Plaine du Loup, Bernex** Muriel Brique. Chemin des Cornaches 1, 0227574047. Lu fermé, ma à ve 9h-12h et 14h-18h, sa 9h-16h30. Paniers du terroir. Fraises Mara des Bois, tomates, cardons, lait, huiles, vinaigres, moutardes, pâtes, confitures, œufs, viandes, fromages, vins, confitures, farine, jus de pomme. [www.lamarchedelaplaineduloup.com](http://www.lamarchedelaplaineduloup.com)

**Marché des Mattines, Perly** Famille Blondin. Chemin des Mattines 21, 0789011610. Lu fermé, ma-ve 9h00-18h00, sa 9h00-17h00. Distributeurs 7j/7. Fruits, légumes, poissons du lac et produits du terroir. [www.mattines.ch](http://www.mattines.ch)

**Terre et Serre genevoises, Perly** Famille Janin. Chemin des Crues 15, 022 771 21 17. Lu au ve 7h-17h, sa 7h-11h45. Fruits et légumes. [www.terreetserregenevoises.ch](http://www.terreetserregenevoises.ch)

**Union maraîchère de Genève: Carouge** Rue Blavignac 16, 022 300 09 15. Lu 14h-18h, ma-ve 9h-12h30 et 13h30-18h, sa 9h-16h. Fruits, légumes, produits du terroir. [www.umg.ch](http://www.umg.ch)

**Pâquis** Rue de la Navigation 25, 022 732 17 01. Lu-ve 8h30-12h30 et 13h30-19h, sa 8h30-17h. Fruits, légumes, produits du terroir. [www.umg.ch](http://www.umg.ch)

**Perly** Route de Base 45, 022 827 40 58. Lundi 14h-18h, ma-ve 9h-12h30 et 13h30-18h, sa 9h-13h. Fruits, légumes, produits du terroir. [www.umg.ch](http://www.umg.ch)

**Via Darda, La Plaine** Chemin du Rail. Caveau des vigneron. De mai à septembre, ve 17h-19h, sa 11h-17h, di 11h-15h. [www.viadarda.ch](http://www.viadarda.ch)

## Sur les marchés

# La double casquette de Geoffroy Sirolli, agriculteur à Corsier

**Le maraîcher cultive ses légumes puis les vend cinq jours par semaine sur les stands genevois. Il a aussi développé la vente en ligne.**

Valérie Geneux

Sur les marchés, on le repère facilement à son tablier orange. Geoffroy Sirolli, maraîcher à Corsier, cultive puis vend ses légumes cinq jours par semaine sur les stands genevois.

Il commence le mardi à Vandœuvres, poursuit le mercredi à Rive, le jeudi à Meinier, le vendredi à Corsier et il est de retour à Rive le samedi.

«Notre clientèle est constituée de personnes seules et de familles qui choisissent la taille des légumes en fonction de leur consommation.»

Geoffroy Sirolli Agriculteur

Pour ce trentenaire, le maraîchage comme les marchés relèvent de la tradition familiale. «Quand j'étais petit, j'accompagnais mon grand-père à Rive. Puis, j'y ai travaillé les samedis lorsque j'étudiais, afin de gagner un peu d'argent pour mes sorties. Aujourd'hui, aller au marché fait pleinement partie de mon métier. J'y prends beaucoup de plaisir», relève-t-il.

Chaque matin, lui et son oncle, avec lequel il travaille, se lèvent aux aurores. Ils se rendent au marché du jour et y installent leur stand. L'un des deux reste sur place pendant que l'autre retourne à Corsier pour s'occuper des plantations. «Heureusement, nous employons des vendeurs et des ouvriers agricoles, qui nous aident», indique Geoffroy Sirolli. Une fois le marché terminé, il faut rentrer à Corsier



Pour ce trentenaire, le maraîchage relève de la tradition familiale. LUCIEN FORTUNATI

pour récolter les légumes qui seront vendus le lendemain matin.

## Flexibilité et autonomie

La vente directe sur les marchés comporte de nombreux avantages. «Grâce à elle, on supprime les intermédiaires et on fixe nos prix», relève Jean-Charles Argand, oncle et associé de Geoffroy Sirolli. «C'est aussi plus facile d'expliquer nos coûts et de se montrer transparents envers notre clientèle», ajoute ce dernier. Ce système leur offre également de la flexibilité et de l'autonomie, car chez les Sirolli-Argand, il n'y a pas de légumes calibrés ni

de quota de production. «Ce n'est pas grave si on se retrouve avec beaucoup de choux-fleurs parce qu'ils ont tous poussé en même temps. On vend aussi des légumes plus petits que d'autres et cela nous convient bien. Notre clientèle est constituée de personnes seules et de familles qui choi-

sisent la taille des légumes en fonction de leur consommation», explique Geoffroy Sirolli.

Les clients testent

De plus, la vente sur les marchés leur permet d'avoir des retours de leurs clients. «Parfois, on leur demande de tester certains produits et de nous dire s'ils ont aimé ou non.» Geoffroy Sirolli a par exemple remarqué que les feuilles de moutarde, le cresson, le pourpier ou encore les courgettes blanches étaient appréciées, ce qui l'a encouragé à en produire davantage.

Revers de la médaille, avec les marchés, les Sirolli ont deux fois plus de travail. «On a deux casquettes, celle de maraîcher et celle de commerçant. Sans compter tout l'administratif qu'il y a à côté», affirme Jean-Charles Argand. Pour réussir à tout gérer, Geoffroy Sirolli et son oncle font preuve de souplesse et peuvent compter sur la compréhension de leur clientèle, bien qu'ils admettent que leur métier reste difficile.

## Un marché en ligne «aux petits oignons»

En plus de ses activités de maraîcher et de commerçant, Geoffroy Sirolli a lancé un site internet, intitulé *auxpetitsoignons.ch*, où il propose à la vente les légumes de Corsier et d'autres produits locaux. «Quand je me suis associé à mon oncle, il m'a demandé d'apporter quelque chose de nouveau à notre entreprise. J'ai donc eu l'idée de cette plateforme», explique-t-il.

Sur le site, ses clients commandent les produits et les quantités souhaités. Les Sirolli s'oc-

cupent ensuite de préparer le panier et de le livrer à domicile. Avec *auxpetitsoignons.ch*, le maraîcher désire offrir une expérience similaire à celle de se rendre au marché pour les personnes qui n'ont pas le temps de se déplacer et veulent consommer des produits frais et locaux. «On se met en quatre pour le client, en ligne comme en présentiel», note-t-il.

Chaque semaine, Geoffroy Sirolli envoie également une newsletter, qui compte plus de

3000 abonnés, dans laquelle il explique son métier. «J'évoque ce qui pousse en ce moment et ce que nous allons vendre au marché. Cette newsletter, c'est un peu les coulisses de notre activité», raconte-t-il.

Et comme si tout cela ne suffisait pas, le maraîcher vient d'entamer une collaboration avec Robin des Fermes, une entreprise qui propose des paniers de produits locaux. Il se charge de fournir les légumes qui les composent. **VEG**

## Les brasseurs indépendants vous invitent à leur fête

### Grand-Saconnex

La 4<sup>e</sup> édition de cette manifestation haute en couleur aura lieu dans les locaux de L'Agneau à Trois Pattes le samedi 27 avril.

Des circuits courts et le développement de matières brassicoles provenant de l'agriculture locale: voilà le credo de l'Association des brasseries indépendantes genevoises (ABIG).

Pour s'en assurer, il suffira d'aller faire un tour à leur fête annuelle. La 4<sup>e</sup> édition aura lieu le samedi 27 avril de 14 h à 23 h, dans les locaux de L'Agneau à Trois Pattes, au Grand-Saconnex.

### Bouteilles réutilisables

Créée en 2017 sous la forme d'une petite entreprise, L'Agneau à Trois Pattes est devenue aujourd'hui une brasserie associative, souligne Bastien Quiquerez, membre du comité. «Nous avons transféré nos locaux au Grand-Saconnex en 2023. Nous avons fait les travaux nous-mêmes. Notre espace dégustation ouvrira tous les jeudis et vendredis de 17 h à 21 h 30, dès le 18 avril», précise-t-il.

La brasserie saconnésienne produit quelque 2000 litres de bière par mois. Elle est écoulée en majeure partie par le biais de la vente directe, «une bonne partie directement chez nous, mais nous livrons également à vélo dans tout le canton», souligne Bastien Quiquerez. On trouve également nos produits dans quelques bars à bière spécialisés et des épiceries associatives qui promeuvent le terroir local.

Les bières de L'Agneau à Trois Pattes sont disponibles à la pression et en bouteilles de 1 litre réutilisables. «Elles sont consignées, et après utilisation, nous les lavons nous-mêmes dans nos locaux», indique Bastien Quiquerez. Qui se réjouit à l'idée d'organiser la fête annuelle de l'ABIG: «On est hypermotivés, il y aura une sacrée ambiance!» promet-il. On pourra se restaurer sur place avec des produits locaux, tout en écoutant des concerts en live. **Xavier Lafargue**

### Fête annuelle de l'ABIG

Samedi 27 avril de 14 h à 23 h à la Brasserie associative de L'Agneau à Trois Pattes, route de Colovrex 36, au Grand-Saconnex. Infos sur <https://abig.beer/blog/> et sur [www.agneautroispattes.ch](http://www.agneautroispattes.ch)

## Marchés en ville et à la campagne

### Boulevard Helvétique

Me 6h30-14h15, sa 6h30-13h15.

### Carouge, place du Marché

Me et sa 6h-14h. Je 14h-21h (de mars à novembre).

### Champel, avenue Peschier

Je 6h30-14h15.

### Chêne-Bourg, place Favre

Ma 15h-19h.

### Confignon, place de l'Église

Ma et ve, 7h-12h.

### Coutance, rue de Cornavin 3-5

Sa 6h30-14h15.

### Corsier, route de Corsier 20

Ve 7h-12h30.

### Fusterie, place de la Fusterie

Me et sa 6h30-19h15.

### Grand-Lancy, place du 1<sup>er</sup> Août

Me et ve 6h-14h.

### Grand-Saconnex, promenade Rivoire

1<sup>er</sup> ve de chaque mois, 15h-20h.

### Grottes, place des Grottes 1

Je 16h30-20h15 (été) et 16h30-19h15 (hiver).



PASCAL FRAUTSCHI

### Lancy, place de Pont-Rouge

Me 16h-20h.

### Léman, place de la Navigation

Di 10h30-18h30.

### Liotard, rue Liotard

Lu et je 6h30-13h15.

### Meinier, esplanade de la salle communale

Je 16h-19h.

### Meyrin, rue de Livron

Me 9h30-14h30, ve 9h30-18h30, sa 8h-13h30

### Navigation

Ma et ve 6h30-14h15.

### Onex Cité, avenue des Grandes-Communes 27

Me et sa (1<sup>er</sup> avril au 30 septembre), 7h-13h; me et sa (1<sup>er</sup> octobre au 31 mars), 8h-13h.

### Onex Marchés du Monde, place des Deux-Églises

Di 8h30-14h.

### Perly, place de la Mairie

Tous les derniers dimanches du mois 10h-17h.

### Petit-Saconnex, place du Village

Lu 6h30-14h15.

### Petit-Lancy, place des Ormeaux

Lu et je 6h-14h.

### Plaine de Plainpalais

Ma et ve 6h30-14h15, Di 8h30-18h15.

### Plan-les-Ouates, place des Aviateurs

Lu et je 8h-12h30.

### Pré-l'Évêque, Eaux-Vives

Lu 6h30-13h15.

### Puplinge, place du Village

Je 7h-18h.

### Satigny, place du Village

Jeudi 16h-20h.

### Versois, place de la Gare

Ma 10h-13h, sa 9h-13h.

PUBLICITÉ

## Tribune de Genève | Concours

Jouez avec la Tribune du Terroir

**Gagnez 3x 1 bon cadeau de Fr 100.-**

à faire valoir auprès de plus de 200 producteurs genevois



PAR INTERNET  
Rendez-vous sur :  
[concours.tdg.ch](http://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

Délai de participation : vendredi 26 avril à 23h00