



Laurent Guiraud (TDG)

## Vins

Le vignoble genevois en une boutique.  
**Page 2**

## Collex-Bossy

À la rencontre de Kim Girardet et ses 130 bisons.  
**Page 3**



Laurent Guiraud (TDG)

## Pratique

Découvrez les points de vente des producteurs genevois.  
**Pages 3-4-5-6**

# Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève



À Perly, chez les Janin, l'art de cultiver la star des fraises.  
**Page 5**

Magali Girardin

# Les as de l'asperge verte et des kiwis

**Jussy** À la Ferme de Lullier, Deborah et Patrick Wegmuller ont fait un pari audacieux: cultiver des asperges vertes et désormais des kiwis à Genève. Des productions rares et exigeantes.

**Fabien Kuhn**

Quand les premières pointes vertes percent la terre au début avril, c'est toujours un petit frisson d'excitation pour Deborah et Patrick Wegmuller. À la Ferme de Lullier, à Jussy, ce couple d'agriculteurs cultive depuis 2014 ce légume encore peu courant dans la région: l'asperge verte. «C'est un défi qu'on s'est lancé pour sortir des sentiers battus. À Genève, on ne la trouve pas partout», explique Patrick. Un pari osé mais réussi.

Sur un demi-hectare réparti en deux champs, les Wegmuller récoltent chaque année environ 500 grammes d'asperges par mètre carré. «C'est une culture pérenne. Une fois plantée, elle reste en place dix à quinze ans», précise Deborah. La saison est brève, du 1er avril à la mi-mai. Tous les jours, y compris le dimanche, ils sillonnent les rangées à la recherche des tiges prêtes à être coupées.

**«L'asperge est très sensible à la température. Dès qu'il fait 20 degrés, on sait que le lendemain, il y aura du boulot.»**

**Deborah Wegmuller**  
Agricultrice  
La Ferme de Lullier.



Patrick et Deborah Wegmuller, avec en mains leurs asperges fraîchement sorties de terre, à Jussy. Frank Mentha

«L'asperge verte pousse hors de terre, on la coupe au ras du sol. Elle est très sensible à la température. Dès qu'il fait 20 degrés, on sait que le lendemain, il y aura du boulot. Mais un coup de gel, et elle devient flétrie, presque transparente», dit Deborah Wegmuller.

### Forte demande

Une fois cueillies, les asperges sont triées selon leur calibre – il y en a quatre – puis assemblées en bottes de 500 grammes. Elles sont vendues sur place, dans le distributeur automatique de la ferme, ou livrées à des revendeurs pour les marchés de Plain-

palais, Carouge, Champel ou du boulevard Helvétique. «La demande est forte, les clients nous appellent déjà pour savoir quand elles sortiront de terre», sourit Deborah.

La culture demande beaucoup de travail manuel. «Il faut se baisser sans cesse, tout faire à la main. C'est un gros coût de main-d'œuvre», souligne Patrick. Le couple travaille avec du personnel saisonnier, et peut compter sur l'aide précieuse de Jean-Jacques, le père de Patrick. À Genève, ils ne sont que cinq à cultiver des asperges.

Et côté dégustation? «Cuites à l'eau bouillante salée, avec un peu de mayonnaise, c'est là qu'on retrouve le mieux le goût. Sinon, en risotto, ou même au four avec un filet d'huile d'olive», recommande Deborah.

### Des kiwis genevois

Mais l'asperge n'est plus la seule rareté du domaine. En 2024, les Wegmuller ont aussi récolté leurs premiers kiwis, un fruit que peu imaginent pousser dans la campagne locale. «Ce n'est pas un fruit exotique! Il prend très bien en terres genevoises», précise

Deborah. La plante développe deux charpentières suspendues à 2 mètres du sol, d'où partent des branches qui forment comme un parasol d'où croissent les fruits. Ces derniers, conservés au frais, sont disponibles de novembre à avril, et la production devrait s'intensifier dès les prochaines années.

La vente se fait principalement dans leur nouveau distributeur automatique, installé en décembre 2024 au 14, route de Lullier. En libre accès de 7 h à 21 h (sauf le dimanche), il propose les produits de saison:

pommes, poires, pruneaux, cerises, kiwis, et bien sûr, les fameuses asperges vertes. «Avant, c'était compliqué d'être toujours là pour vendre. Le distributeur nous donne plus de souplesse, et les clients adorent. On les croise parfois quand on vient remplir les casiers», explique Deborah.

Depuis 2012, les Wegmuller ont misé sur la vente directe, avec l'objectif de proposer une offre variée, disponible toute l'année. Ils complètent leur activité avec de grandes cultures, de la vigne (dont le raisin est livré à la Cave de Genève), et un poulailler mo-

bile de 250 poules pondeuses qui permet aux gallinacées de manger une herbe toujours fraîche. Presque tous leurs produits sont labellisés GRTA.

«On a beaucoup de plaisir à faire ce qu'on fait, confie Patrick. Quand les premières asperges sortent ou quand on ramasse les cerises, c'est chaque fois la même joie.»

La Ferme de Lullier, 14, route de Lullier, 1254 Jussy, 079 584 45 25  
Le magasin (distributeur) est ouvert du lu au sa de 7h à 21h  
[www.lafermedelullier.ch](http://www.lafermedelullier.ch)

## Terroir

# Les Cuvées du terroir, un temple pour célébrer la production locale

**Vins** Depuis un an, Jacques Desbruyères a repris l'arcade du 10, rue de Lissignol. Ambition: multiplier les événements et les rencontres autour du vin.

Luca Di Stefano

Faire de ce magasin un lieu de vie chaleureux; se démarquer par l'accueil et le choix des produits du terroir. C'est avec ces devises que Jacques Desbruyères a repris l'arcade des Cuvées du terroir il y a un an.

Au 10, rue Lissignol, le nouveau responsable est devenu l'ambassadeur d'une vingtaine de vigneron genevois. Regroupés au sein d'une association présidée par Sophie Dugerdil, ils ont souhaité apporter leurs meilleurs crus au centre-ville. «Genève offre un terroir d'exception et un choix extraordinaire. Et je remarque qu'une nouvelle génération très prometteuse de vignerons émerge», s'enthousiasme le caviste de formation.

### Autres produits du terroir

Ce local de vente a une histoire à raconter. En avril 2020, alors que la pandémie de Covid ne fait que commencer, l'Association des vignerons indépendants décide de venir au contact de la clientèle urbaine. Plusieurs boutiques temporaires s'ouvrent alors en divers lieux de la ville. Puis, les Cuvées du terroir s'établissent définitivement dans le quartier de Saint-Gervais en 2022 dans une arcade louée à la Ville de Genève.

Aujourd'hui, la boutique s'est ouverte à l'ensemble des producteurs du canton. «La plus complète qui soit», précise notre hôte. Près d'une vingtaine de vignerons y est représentée avec, pour chacun, une sélection de trois ou quatre bouteilles. Une gamme complétée par d'autres produits du terroir: jus de pomme, bières, cardons, lentilles, soupes, tartinales...

Pour Jacques Desbruyères, il s'agit également de faire vivre ce temple du produit local. Et l'homme semble insatiable. Les



Jacques Desbruyères a repris Les Cuvées du terroir il y a un an. Près d'une vingtaine de vignerons genevois y sont représentés. Laurent Guiraud (TDG)

### «Jacques Desbruyères fourmille de projets pour cette arcade de 80 m2 qui sent bon le terroir.»

mercredis soir, il organise un drink and draw (30 fr.), où les convives sont invités à dessiner, un verre de vin à la main, en compagnie d'un artiste. Tous les jeudis, un vigneron genevois vient à la rencontre du public

(soirées gratuites) pour dévoiler certains de ses crus et échanger dans une ambiance décontractée. Enfin, chaque dernier vendredi du mois, une soirée malakoff en folie (35 fr. pour trois malakoffs et trois verres de vin) permet de débiter le week-end de la meilleure des manières.

### «Le vin, toute ma vie»

Animer, échanger, prendre du bon temps: Jacques Desbruyères en a fait son métier (en 2021, il a notamment remporté le Premier Prix suisse de l'œnotourisme). «Le vin, c'est toute ma vie», clame celui qui a été primé en 2024, aux côtés de sa collègue

Marcia Guyot, par la CCIG pour la qualité de l'accueil (2e prix) aux Cuvées du terroir.

Ainsi, Jacques Desbruyères fourmille de projets pour cette arcade 80 m2 qui fleurit bon le terroir. Des soirées à thème sont ainsi en préparation, l'une en collaboration avec l'Union marchande de Genève (UMG) et l'autre avec un historien, qui reviendra sur l'histoire du vin genevois. À cet égard, l'adresse de la rue Lissignol semblait prédestinée: «Il y a fort longtemps, on trouvait les vignes de l'évêché à quelques pas d'ici, sur ce qui est devenu la place de Grenus», rappelle le caviste.

Pour être davantage qu'un simple magasin, les Cuvées du terroir s'ouvrent également aux événements privés et ateliers de cohésion d'équipes. Le fil conducteur est toujours le même: le vin genevois. Ne demandez pas à Jacques Desbruyères de vous citer un seul coup de cœur parmi les producteurs, il est littéralement tombé sous le charme de tout un terroir.

Les Cuvées du terroir,  
rue Lissignol 10.  
www.cuveesduterroir.ch

Liste et horaires de toutes les caves sur [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

## Un tour de France en or pour Genève!

**Vins** Les meilleurs chardonnays du monde ont été récompensés lors du concours dédié à ce cépage, organisé du 11 au 13 mars en Bourgogne.

Félicitations au Domaine de la Planta des frères Gaillard à Dardagny, récompensé d'une médaille d'or pour son chardonnay 2023 et par le titre de meilleur vin suisse ainsi qu'à la Cave de Genève qui obtient de l'argent avec son Baccarat.

Ce concours international a fait suite à celui des Vinalies organisé à Cannes au début du mois, où six assemblages rouges dont trois Esprit de Genève ont obtenu de l'or: le Domaine de la Printrière, Les Vallières, La Vigne Blanche, le Clos du Château, le Château des Bois et la Caves les Crétets!

Enfin, lors du Concours international de Lyon, dix médailles d'or ont été remises aux caves du canton: bravo aux Perrières (quatre médailles, dont le titre de meilleur vin suisse), au Château du Crest (trois), au Domaine de Champvigny (deux) et la Cave de Sézenove!

Tous les détails sur le site [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)

## Vins de prestige

**Passé de trois** Après Gstaad et le Concours hippique de Genève, c'est au tour du Gonet Geneva Open de présenter, en exclusivité, les vins genevois du 17 au 24 mai dans l'ensemble du village du tournoi ATP 250.

## À l'agenda

### Avril

12 Marché du vin au Village du soir.

12 Fête du lait à la ferme Bieri.

### Mai

8 Présentation du nouveau millésime au Village du soir.

24 Journée Caves ouvertes dans les caves genevoises

31 Fête de l'ABIG (Association des Brasseries indépendantes genevoises) à Thônex

## La pépinière Jacquet vous attend pour vous conter fleurette

**Satigny** Un beau programme, tant pour les adultes que pour les enfants, attend le public lors de journées portes ouvertes.

L'équipe de la pépinière Jacquet de Satigny (chemin de la Vieille-Servette 4) accueille le printemps en organisant des portes ouvertes ce vendredi 11 et samedi 12 avril, à partir de 9 heures, destinées au grand public. Durant ces Journées des plantes, on pourra venir admirer des végétaux de toutes tailles et de tous types. Ils feraient le plus bel effet dans votre jardin, sur votre balcon ou votre terrasse. Et ce, avec un rabais de 10% sur les plantes en stock.

### Grimper aux arbres

«Pour nous, cette édition 2025 est spéciale car nous inaugurons nos nouveaux locaux, commente Nicolas Maye, le responsable de la pépinière. Ils vont nous permettre de mieux accueillir nos visiteurs et de mettre encore mieux en valeur nos végétaux.» Le pépiniériste fait référence à la serre qui vient d'être achevée



L'équipe de la pépinière Jacquet. Laurent Guiraud (Tribune de Genève)

et qui constitue un splendide espace d'exposition, ainsi qu'à la salle d'accueil du public flamboyante neuve.

Le déplacement vaut la peine, ne serait-ce que pour le plaisir des yeux, mais ce n'est pas le seul atout de ces portes ou-

vertes. De nombreuses animations, ludiques et instructives, sont en effet au programme de l'événement. On

relèvera par exemple l'atelier «Grimpe dans nos arbres», proposé samedi par l'association Cosimo. Il est destiné tant aux enfants (dès 8 ans) qu'aux adultes. Vous êtes prévenus. Des cours de repotage, de soins des plantes ou une initiation à la biodiversité et à la botanique sont aussi au menu.

### Analyse des sols

L'association étudiante Agrociation-HEPIA Agro propose même d'analyser vos sols sur la base d'un échantillon à apporter.

On notera également la présence des Miels de Stéphanie, qui met au menu une sensibilisation à la sauvegarde des abeilles sans oublier, bien sûr, les plaisirs d'une dégustation. Ainsi que celle de Kinome, spécialisée dans l'outillage de jardin importé du Japon pour la taille, le travail au sol et en hauteur grâce aux échelles tripodes.

Au rayon des plaisirs de la table, un «apéro gourmand» est prévu le vendredi de 11 à 14 heures. Le samedi, si le grand air vous ouvre l'appétit, un food-truck sera à disposition pour le repas de midi. Presque de quoi oublier la raison première de la visite. Ne nous égarons donc pas, le printemps étant le moment idéal pour les plantations, toute l'équipe (douze personnes) sera disponible pour donner des conseils. «Et dites bien que, comme toute l'année, nous accueillons la clientèle individuelle, demande Nicolas Maye au journaliste. Nous souffrons de la réputation de ne vendre qu'aux professionnels. Ce n'est pas du tout le cas.» Le message est transmis. **Eric Budry**

Pépinières Jacquet  
ch. de la Servette 4  
1242 Satigny  
[www.jacquet.ch](http://www.jacquet.ch)

# L'amour des bisons dans le «far east» genevois

**Élevage** À Collex-Bossy, au domaine des Plaines de Rosière, cela fait trente-cinq ans que l'on élève des bisons. Kim Girardet a pris le relais de son père Laurent avec des envies de développement.

Cathy Macherel

Pour aller les voir de près, il faut monter dans un pick-up, franchir une lourde barrière de fer, et rouler un peu à travers les étendues d'herbe. Au milieu du corral, le troupeau de bisons nous regarde, un peu méfiant. «Ils ont déjà eu de la visite ce matin, alors ils se demandent sûrement ce qu'on leur veut», rigole Kim Girardet.

Nous sommes au domaine des Plaines de Rosière, à Collex-Bossy, là où depuis trente-cinq ans, la famille Girardet élève le bovidé originaire d'Amérique du Nord. Le décor nous y transporterait presque: une grande prairie verte, un ruban de forêt et, à l'horizon, la vue sur les montagnes enneigées, dont le Mont-Blanc.

«Les bisons sont des animaux sauvages qui ont besoin de beaucoup d'espace. Nous faisons en sorte qu'ils évoluent dans un environnement qui imite au maximum leur habitat naturel», explique la responsable du domaine. «On ne peut guère s'en approcher, ils ne demandent d'ailleurs que des interventions de loin. En hiver, on dresse une aire paillée, on leur donne du foin issu de l'exploitation, mais ils vivent dehors toute l'année.»

## Une passion

Kim Girardet, 32 ans, a décidé de continuer cette formidable aventure commencée par son père, Laurent, en 1990. Ce n'était pas couru d'avance. Après des études à l'École hôtelière de Lausanne, la jeune femme était partie dans une carrière dans l'hôtellerie de luxe, à l'étranger. Puis vint le Covid, et il fallut rentrer.

«C'est tout à coup devenu une évidence: ce qui me plaisait, c'était



Les bisons des Plaines de Rosière, à Collex-Bossy. Ce sont des animaux sauvages qui ont besoin de beaucoup d'espace. Laurent Guiraud (TDG)

de continuer ce que j'ai connu depuis toute petite. J'ai une passion pour ces animaux majestueux qui ont failli disparaître à cause de l'homme. C'est l'élevage qui les a sauvés. Je me suis donc formée pour reprendre l'exploitation, mais je travaille toujours avec mon père.»

L'exploitation compte 120 à 130 bisons, dont 45 mères reproductrices. Certifiée GRITA, la production n'est pas intégrée à la filière classique de la viande, elle ne bénéficie d'ailleurs que de ma-

nière limitée des subventions de la filière des bovidés. «On se situe vraiment sur un marché de niche, nous avons donc développé notre propre filière.»

Les débouchés sont constitués du grossiste Maître Boucher, de la boucherie Meaty, de l'Auberge de Collex-Bossy et des restaurants de burgers Inglewood. «La demande genevoise est plus importante, mais il faudrait doubler le troupeau pour y répondre. Autant dire que ce n'est pas envisageable au vu de l'espace requis.»

Aujourd'hui, il n'est plus possible d'importer des bisons d'Amérique du Nord, pour des raisons sanitaires. L'exploitation se met en relation avec d'autres éleveurs romands – on en compte une dizaine – réunis au sein de la Swiss Bison Association pour importer des bisons des plaines en provenance d'Europe.

Le bison étant nourri à 100% d'herbes, sans compléments alimentaires, sa viande a la particularité de présenter une très haute qualité nutritionnelle. Cette viande

maigre, très tendre, est pauvre en cholestérol, riche en oméga 3.

Ayant suivi des études en nutrition humaine, en parallèle de son CFC en agriculture, Kim Girardet a d'ailleurs quelques idées pour mieux exploiter les qualités particulières de la viande de bison. «L'objectif serait de valoriser toutes les parties de l'animal, et l'on sait que la viande de bison a des qualités particulières, comme le fait de pallier les carences en fer par exemple. Il y a tout un travail à faire pour mettre en avant les



Kim Girardet. Laurent Guiraud (TDG)

grandes qualités nutritionnelles de cette viande.»

## Promeneurs intéressés

Son expérience dans l'hôtellerie lui amène encore d'autres idées: «On organise déjà des visites de la ferme, mais on pourrait développer un peu plus le segment touristique», dit-elle. D'autant plus qu'outre les bisons, la ferme compte aussi une vingtaine de wapitis et des chevaux en pension.

Pour l'heure, des écoles prennent parfois rendez-vous pour des visites didactiques. Et il n'est pas rare de voir des promeneurs du dimanche déambuler le long des parcs à animaux. Dans un autre genre, l'autoroute A1, point d'observation furtif, est sans doute le spot le plus connu des Genevois pour apercevoir les bisons des Girardet qui paissent aussi sur une parcelle sise sur la commune de Bellevue. Derrière la rambarde de l'autoroute, le chemin qui longe la prairie a d'ailleurs été officiellement nommé, en 2013, «le chemin des Bisons».

Les Plaines de Rosière, rte de Rosière 27 - 079 727 06 05 sur RV.

## Élevage, production animale

### Boucherie Graf, Bernex

Famille Graf, chemin de la Chapelle 7, 022 850 04 45 (répondeur). Me 15h-18h, je-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 bœuf Galloway sur rendez-vous. 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.chevrerie.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

### 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

### 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, Pупlinge

Guillaume et Morgane Bréasson, route de Pупlinge 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.lafermedelenclos.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, sa-pins de Noël - 022 750 15 22 (Marc) - ferme-jaquet.ch. Viande d'agneau sur commande; Distributeur de lait entier cru en libre-service/vrac (tous les jours, 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

### 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 RV hamburger de bison.

### La Grange, Chancy

Anne et Arnaud Carrel, chemin de la Grande-Cour 4, 022 756 43 02, viande et charcuterie de bœuf de race Salers, sur réservation. Renseignements sur la date de prochaine vente: lagrange.chancy@bluewin.ch

### Les Bougeries, Vandœuvres

Famille Stalder, route de Choulex 80, 022 750 16 05. Lu-sa 8h30 à 19h. Dimanche fermé. Self-service. Agriculture biologique depuis 2011. Label BioSuisse. Œufs bios frais du jour, huiles bios de tournesol et de caméline, lentilles bios, miel, confiture maison. Sur réservation par mail (ferme.stalder@bluewin.ch): poulet fermier bio, viande de bœuf et agneau bio.

### Les poulets de Jussy

Christophe et Virginie Chenevard, chemin de la Vigne-à-Jean, Sur réservation au 079 778 42 23 ou sur 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 renseignez). www.maisonforte.ch

### Meaty, Genève

Boulevard du Pont-d'Arve 61, 022 320 11 87. Boucherie de viande genevoise. Ma 9h - 13h, me-ve 8h30 - 12h et 14h - 18h45, sa 9h - 15h. Vente également sur meaty.ch

## Fleurs

### Chabry Fleurs, Bellevue

Route de Valavran 62, 022 774 10 87 Boutique: lu 13h30-18h, ma-sa 8h-12h et 13h30-18h, fermé me après-midi et di. Fleurs en pot, fleurs coupées. Di: marché de Plainpalais. www.chabryfleurs.business.site

### Gallay-Fleurs et Domaine de la Brunette, Cartigny

Famille Gallay, route de Chancy 360, 022 756 16 76. Lu-ve 8h-19h, sa 8h-18h. Panier du terroir, marché à la ferme. Fleurs coupées et légumes. www.gallay-fleurs.ch

### Fleuriot fleurs, Genève

Charles Millo, rue de la Corrairie (également Cornavin, aéroport, Eaux-Vives et Manor) 022 310 36 55. Fleurs coupées et fleurs en pots. www.fleuriot.ch

### Gaud Fleurs Genève, Plan-les-Ouates

Pierre-Alain Gaud, chemin des Vaulx 20, 022 771 16 88. Lu-ve 8h-12h 13h30-17h, visite de l'exploitation sur rendez-vous. Fleurs coupées et plantes en pots. www.gaud-fleurs.ch

### GD FLEURS, Grand-Lancy

Christiane Nea, avenue du Curé Baud 7, 022 794 25 48. Lu 10h-18h30, ma-ve 8h30-18h30, sa 8h30-15h30. Fleurs coupées et plantes en pots. www.gd-fleurs.ch

### Jardins Jauch, Meinier

Daniel Jauch, route de Compois 24, 022 752 10 75. Sur rendez-vous. Safran.

### Jousson Fleurs, Vésénaz

Quentin Weideli, chemin de la Caille 47, 079 434 92 86. Atelier: lu-

ve 13h30-17h30. Marché de Rive:

me et sa. Marché de la Navigation: ma et ve. Vente directe de fleurs coupées. www.joussonfleurs.ch

### La Jardinerie Roy, Vésénaz

René Roy fils, route de Thonon 200, 022 752 34 28. Lu-sa 7h30-12h et 13h30-18h. Plantes en pots. www.jardinerieroy.ch

### La Pépinière Jacquet SA,

Satigny Famille Jacquet, chemin de la Vieille-Servette 4, 022 753 21 91. Lu-ve 7h30-12h et 13h-17h, sa sur rendez-vous. Arbres, arbustes, compost, outils de jardinage. www.jacquet.ch

### Les fleurs De Lafontaine,

Anières Chemin des Avalons 30, 079 617 42 96

Boutique: Je et ve 9h30-12h et 14h à 18h. Fleurs coupées. Marché de Rive me et sa.

### Marché plaine de Plainpalais di.

### Pépinière des Foulis,

Corsier Famille Serex-Takaha, chemin des Foulis 15, 022 436 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, route du Merley 46, 022 757 50 00. Sur rendez-vous. Arbres, arbustes. www.pepinieres-genevoises.ch

### Roussillon Fleurs SARRL, 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

### Taverney établissement

horticole, Pупlinge Famille Taverney, chemin des Fleurs 6, 022 349 72 02. Chemin des Fleurs: Lu-sa 8h-17h. Marché de Carrouge me et sa, marché de Plainpalais ma et ve. Fleurs, plantes en pots. www.chemindesfleurs.ch

### Verdonnet-Bouchet,

La Flânerie, Troinex Famille Verdonnet, chemin 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

## Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Rédacteur en chef responsable:

Olivier Bot (par intérim)  
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. Tél. +41 21 349 50 50 annonces@tdg.ch / adbox.goldbach.com

Une publication de Tamedia Publications

Romandes SA Pietro Supino, éditeur Adresse: Rue des Rois 11, 1211 Genève 2. Tél. 022 322 40 00 - Case postale - 1211 Genève 2. Fax rédaction: 022 781 01 07

Impression: DZB Druckzentrum Bern AG, Zentweg 7, 3001 Bern

Indications des participations importantes selon l'article 322 CPS: DZB Druckzentrum Bern AG - Papier recyclé à plus de 80%

## Terroir

# À Céligny, de la bière en devenir pousse dans les champs

**Agriculture brassicole** Florian Baudet cultive l'orge qui servira à la fabrication du malt, puis de la mousse produite par les petites brasseries de la région genevoise.

**Eric Budry**

Elle n'a encore l'air de rien cette petite pousse d'orge avec ses 10 centimètres, mais elle est le premier maillon d'une chaîne qui permettra sous peu de déguster une bière locale estampillée Genève Région – Terre Avenir (GRTA). L'orge est en effet un élément essentiel de la filière brassicole genevoise voulue et créée par le Cercle des agriculteurs de Genève et environs (CAGE).

La céréale est notamment cultivée par Florian Baudet sur les terres de son exploitation, la Ferme La Pièce à Céligny. Le domaine de 65 hectares qu'il gère avec son épouse, Sandra Baudet, est dans la famille depuis 1919 et détient la certification GRTA pour ses multiples productions. Dont les réputés œufs de ses 18'000 poules pondeuses élevées en plein air et nourries aux grains produits ici.

Il n'a donc pas hésité longtemps à se lancer dans l'orge afin d'apporter sa contribution à la filière créée il y a une dizaine d'années seulement.

### Sélection impitoyable

«Je lui consacre 5,5 hectares de terres depuis sept à huit ans, précise-t-il. C'est une culture intéressante, car elle reste dans le canton et est valorisée par la filière brassicole. Il y a eu beaucoup d'essais avant d'avoir un produit de qualité pour obtenir du bon malt, poursuit-il. Si l'orge ne convient pas, c'est ennuyeux pour le producteur, car elle est alors achetée pour le fourrage à un tarif bien inférieur. Le Cercle des agriculteurs contrôle toute la chaîne. Il nous fournit les semences et nous indique les variétés voulues.»

### Fier d'en être

Récoltée en juillet, la production est acheminée au moulin du CAGE, où son humidité et sa maturité sont contrôlées. Ce n'est qu'ensuite qu'elle part à la malterie de Satigny, la première infrastructure de ce type créée en Suisse, afin d'être transformée en malt.



Florian Baudet, exploitant de «La Ferme La Pièce», dans son champs d'orge. Frank Mentha

Florian Baudet est convaincu et fier de participer à la filière. Mais l'exploitant assure que ce n'est en tous les cas pas pour des raisons financières: «L'orge ne représente qu'une part in-

fime des revenus du domaine, disons de de 1 à 2 %. Mais c'est une culture qui me plaît beaucoup et qui s'inscrit bien dans mon exploitation. Et surtout, j'adore ce défi de faire un produit de qua-

lité qui, au final, sera consommé dans la région!»

Ferme La Pièce, route de Cras-sier 51, 1298 Céligny  
www.ferme-lapiece.ch

### Le retour du malt en Suisse

C'est en 2011 que l'idée un peu folle de créer une filière brassicole entièrement GRTA est née au sein du Cercle des agriculteurs de Genève et environs (CAGE). À la manœuvre, on trouvait le directeur général du CAGE de l'époque, John Schmalz, qui, en mars 2024, a laissé la barre à Christophe Eyquem. L'idée et l'envie étaient là, mais il a fallu quelques années pour la concrétiser. «C'est en 2016 que la malterie de Satigny a été créée», précise Christophe Eyquem. Elle est la première infrastructure du genre à avoir vu le jour dans le pays. Jusque-là, le malt devait être importé d'Allemagne par les brasseries artisanales locales.

Côté production d'orge, ce sont entre 35 et 50 hectares de terrains dans le canton qui lui sont consacrés. «Avec un rendement de céréale moyen de 4,5 tonnes par hectare, note le directeur général. Il faut compter environ 20% de pertes sur le poids total des orges récoltés afin d'avoir une qualité de production de malt optimale. Nous valorisons la production directement avec un prix au producteur plus intéressant que le prix usuel.» Le processus de maturation de l'orge pour le transformer en malt prend huit à dix jours. Il faut 5 tonnes de céréales pour produire 4 tonnes de malt. La malterie en crée de 75 à 80 tonnes par an.

Ce malt fait le bonheur de brasseries locales et de la région, en premier lieu des treize membres de l'Association des brasseries indépendantes genevoises (ABIG), qui, tous, s'approvisionnent auprès de cette filière locale. À titre d'exemple, les magasins Landi du CAGE vendent 30'000 bières artisanales locales chaque année. Last but not least, le malt GRTA a également donné naissance à un whisky 100% genevois. Les premières bouteilles ont été commercialisées en 2022. Et qui retrouve-t-on derrière ce projet mené par cinq passionnés? John Schmalz, bien sûr. (EBU)

## Fruits

### Cave et domaine

**Les Perrières, Peissy** Famille Rochoix, 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 sa 9-17h, et au hangar route de l'Al-london 24, sa et di 14h-18h pendant la récolte. Vin et jus de pommes toute l'année. www.lesperrieres.ch  
**Cidrierie de Meinier** Claude Ménétrey, route de Compois 19-23, 079 213 89 26. Lu-sa 10h-18h (septembre à décembre), Lu-ve 14h-18h et sa 11h-18h (janvier à avril). En dehors de ces horaires, libre-service jus de pommes. www.cidrieriedemeinier.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), autocueillette de Pommes. Vente

de pommes, confitures, eaux-de-vie, jus de pomme, miel, et vins.  
**Domaine des Molards, Russin** Famille Desbaillet, route des Molards 21, 022 754 15 40. Lu-ve 18h-19h, sa 11-12h et 17h-18h. Réception dans caveau de 10 à 150 personnes, dégustation, visites de l'exploitation. Vins, eaux-de-vie, cidre, pêches, pommes, poires, jus de pomme. www.molards.ch  
**Domaine Girod Frères, Collex-Bossy** Sylvain Girod, route d'Ornex 19, 022 774 16 97. Me et sa 9h-12h, 13h30-17h30 (septembre-octobre) Sa 9h-12h, 13h30-17h (novembre-janvier), Sa 9h-12h (janvier-août). Eaux-de-vie, jus de pomme, pommes, miel, vins.  
**Ferme de Lullier, Jussy** Famille Wegmuller, route de Lullier 14, 079 584 45 25. Distributeur automatique 6j/7. Cerise, mirabelle, reine-claude,

pruneau, pomme, poire, asperge verte, œufs, kiwis, huile, farine, jus de raisin, pomme séchée, confiture. www.lafermedelullier.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 Gar-maise 3C, 078 212 67 37. Vente directe fraises et safran GRTA. Self-cueillette de fraises: me

et sa (détails sur réseaux sociaux @petitsfruitsdumarais) 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 poires, pruneaux, produits du terroir de saison. 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  
**Verger de 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

## 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

### 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

### Argos - miels de Troinex

Route de Troinex 86, vente directe 9h-12h30 ou sur rendez-vous au 022 809 62 65, vente de miel GRTA et vente de ruches. www.argos.ch

### Aux 1001 Herbes, Soral

Camille Boschung, chemin des Chavannes 4, 078 892 96 54, lu-ve sur rendez-vous et marché de Rive sa 8h-13h. Production biologique de plantes aromatiques et fleurs comestibles. www.1001herbes.ch

### 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-ve 9h-12h et 14h-17h, sa 10h-12h. www.eaudevie.ch

### Bière du Lac, Confignon

Michel Wagner, chemin de Sur-Beauvent 2, 079 863 23 66. Lu-sa 16h-20h. Bières en bouteilles et bières pression. 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

### 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.brasserie-dumat.mycommerce.shop

### Brasserie du Père Jakob, Soral

Stefan Jakob et Fabien Claret, chemin des Effeuelles 84, 079 227 66 41 / 078 719 40 39. Ve 15h-20h, sa 9h-12h. Bières en bouteilles et bières pression. www.perejakob.ch

### Brasserie du Virage, Plan-les-Ouates

Chemin de Maronsy 50, 022736 14 33. Bières en bouteilles et bières pression. Magasin: je-ve 9h-12h et 14h-17h, sa 10h-12h. Buvette: je-ve dès 17h. 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

### Brasserie l'Apaisée, Genève

Xavier Righetti, 078 614 42 20. À la brasserie (rte des Jeunes 19) lu-ve 9h30-17h30, à la vieille école (av. de Thônex 65) ve 17h-21h, sa 14h-18h. Shop en ligne. www.lapaisee.ch

### Brasserie Associative l'Agneau à Trois Pattes, Grand-Saconnex

Route de Colovrex 36, 079 551 68 93. Bières en bouteille ou à la pression. Dégustation sur place je-ve 17h-21h. www.agneauatrispattes.ch

### Brasserie La Source, Soral

Loïc Pillet, route des Lollies 41. Je 17h-21h durant la belle saison. Ou sur rendez-vous au 079 286 06 30. Bières en canettes ou à la pression. Boutique en ligne: www.brasserielaquelle.ch

### Brasserie des Murailles, Meinier

Philippe Margand et Nathalie Droz, route de Corsinge 48, 079 418 40 72. Me-je sur rendez-vous. Stands à disposition pour fêtes et manifestations. Bières en bouteilles et bières pression. 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

### 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 / 079 372 36 55 / 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

### 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 1er janvier au 1er avril carnotzet ouvert sur rendez-vous uniquement. Location de salle ou emplacement extérieur. 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

### La Genevoise du terroir sarl, Satigny

Thierry Desbaillet, rue du Pré-Salomon 7, 022 566 06 64. Me-sa Marché de Carouge 8h-14h, vente en ligne. Vins, bières, cidre, spiritueux, jus de pommes, jus de poire, jus de raisin, sirops, limonades, confitures, miels, compotes, paniers du terroir. www.la-genevoise.ch

### Les miels de Stéphanie, Satigny

Stéphanie Vuadens, rue des Sablières 1, 022 753 84 84. Sur rendez-vous. Lu-ve 8h30-12h et 13h30-17h30. Fermé le me. Miel GRTA. www.mielsdestephanie.ch

### Pause Glace, Bernex

Lazzarelli Thalissa, Chiara et June, rue de Bernex 222 et Jacques-Dalphin 21-23 à Carouge, 079 960 26 04. Ouvert toute l'année vente de pots conditionnés, de bûches glacées à Noël et à la belle saison vente à la boule. Crèmes glacées au lait de Genève et plusieurs sorbets labellisés GRTA. www.pauseglace.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

### Vente en ligne

Vous pouvez également commander vos produits du terroir sur les sites suivants: karibou.ch

espace-terroir.ch  
magicmomo.ch  
panierdici.ch

# La star des fraises genevoises est bientôt là!

**Perly** La mara des bois, une fraise produite essentiellement à Genève, séduit par son goût sucré.

**Valérie Geneux**

Elle fond dans la bouche. Sucrée et parfumée au goût fraise des bois, la mara des bois séduit les gourmets genevois. Cultivée depuis plus de vingt ans à Perly par Claude Janin, elle doit son succès à son goût unique et à sa production locale. Chaque année, avec son frère Damien, Claude Janin cultive entre 7 et 8 tonnes de cette variété. «La mara est de petite taille. Elle possède une chair souple et un bon équilibre entre l'acidité et la sucrosité. Quand je me trouve dans les serres, il m'arrive d'en déguster sans m'arrêter», déclare Claude Janin.

En ce début du mois d'avril, dans les serres des frères Janin, les fraises sont encore vertes. Une ruche pleine de bourdons est disposée entre deux rangées de plants. Ils butinent et pollinisent les fleurs de fraise. Plantées fin janvier dans des gouttières sus-



Claude Janin au milieu de ses maras, au goût addictif. Magali Girardin

pendues, les maras des bois de Perly seront prêtes à la vente dès le 20 avril. Le manque de luminosité hivernal a ralenti la croissance des plants, entraînant un retard d'une semaine sur la production de fraises et d'autres cultures. Une délicatesse qui fait sa force

En plus d'être délicate à cultiver, récolter et conserver, la mara des bois est vulnérable aux maladies. «Chaque fraise est cueillie à la main. Le rendement culturel de ce fruit s'avère difficile, ce qui explique son prix au kilo élevé», indique le maraîcher. Mais sa fra-

gilité fait aussi sa force. Elle supporte mal le transport et doit être consommée rapidement après la cueillette. «Elle ne peut donc pas venir de loin. La production reste essentiellement locale», affirme Claude Janin.

## Une saison de mois

La mara est une variété remontante, c'est-à-dire qu'elle fleurit plusieurs fois par saison. Les fraises se ramassent dès le mois d'avril, et ce, jusqu'à la fin septembre. «Cela dépend évidemment de la météo et des ravageurs. Même sous serre, les fraises restent tributaires de l'ensoleillement. Celui-ci influence la température et la photosynthèse de la plante», explique le maraîcher.

La qualité d'une mara ne résulte ni de sa taille ni de sa forme. «L'esthétique ne change pas son goût», affirme Claude Janin. Il s'attarde sur la brillance et la cou-

leur rouge du fruit, car une fraise cueillie verte ne mûrira plus. Le maraîcher conseille de consommer les maras rapidement après les avoir achetées. «Si elles sont pour le lendemain, on peut quand même les mettre au frigo. Il faut alors les sortir un peu avant d'être mangées pour qu'elles soient à température ambiante», indique-t-il. Ce dernier préconise de déguster la mara des bois nature.

«Elle se suffit à elle-même. Ajouter de la chantilly et du sucre, c'est presque un sacrilège», plaisante-t-il.

Les maras des bois des Janin s'achètent dans leur petit marché de vente directe, dans les magasins de l'union maraîchère et en grandes surfaces durant toute la période estivale.

[www.terreetserrgenevoises.ch](http://www.terreetserrgenevoises.ch)

## Une nouvelle variété

La famille Janin ne cultive pas uniquement la mara des bois. Les deux frères sont les premiers dans le canton à produire des fraises Favori. «Il s'agit d'une variété intéressante gustativement. Avant, je ne jurais que par la mara. Depuis que je produis de la Favori, j'ai revu mes préférences», déclare Claude Janin. Comme la mara, elle reste fragile, mais se conserve mieux.

«Elle s'avère plus croquante aussi. C'est une fraise premium, de qualité», explique le maraîcher. Cette année, Claude Janin va commercialiser une toute nouvelle variété de fraise, la Florice. «C'est la première fois que nous en cultivons. Je n'en ai encore jamais mangé. Je découvrirai son goût en même temps que notre clientèle», se réjouit-il. (VGE)

## 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 pommes, confitures, miel, huile de colza, poisson du lac, lait, lentilles, farines. Distributeur automatique 24h/24.  
**Aux petits oignons\*, Corsier**  
Famille Argand-Sirrolli, route de Corsier 20A, 076 562 59 67. Ve 6h30-13h et marchés: ma (Vandœuvres 8h-12h) me / sa matin (Rive 7h-13h30), je (Meinier 16h-19h) et ve (Corsier 8h-13h). Fruits, légumes, fleurs.  
**Chenevard-FermeBio, Meinier**  
Route 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)  
**Chez la Simone, l'épicerie où l'on mange, Choulex**  
Chemin de la Gouille-Noire 11, 078 669 87 59. Je 10h-14h et 17h-19h. Ve 10h-14h, dès 17h sur réservation. Sa et 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)  
**Cultures Locales\*, Dardagny**  
Route du Mandement 548, 078 881 78 15. Marché à la ferme en libre-service me-je-ve 13h-18h (fin mars à mi-décembre) et sa 9h-13h (début avril à fin septembre). Agriculture biologique. Paniers hebdomadaires sur abonnement, légumes, confitures, aromatiques, fruits selon la saison, œufs et vente de plantons. 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, 022 784 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 pommes, huiles, miels, panier 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 Terre, Bernex**  
Ophélie Baudit, chemin de la Tuilière-Foëx 1, 077 522 14 00. Me 16h-19h30, sa 10h-14h. Légumes, jus de raisin, vin, œufs, miel. [www.ledomainedelaterre.ch](http://www.ledomainedelaterre.ch)  
**Domaine des Arbères, Meyrin**  
Famille Grunder, chemin 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 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, 079 345 85 79. Chambres d'hôtes 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, 022 784 12 54. Sur rendez-vous. Vins, confitures, cerises, coings, fraises, framboises, groseilles, mûres, pêches, poires, poires à rissoles, pommes (bœuf, agneau, mouton), sapins.  
**Épicerie du Marché, Carouge**  
Rue du Marché 2, 022 301 84 00, ma-ve 9h-12h30 et 14h30-18h30, sa 9h-14h. Épicerie du terroir. Vente vrac et produits du terroir (miels-confitures-terres artisanales-pâtes-céréales-flocons, farines & grains-œufs frais Bio-Huiles-vinaigres-légumineuses-fruits secs-etc.) BioSuisse si possible, IPSuisse et GRTA. Livraison à domicile sur demande. [www.epiceriedumarche.ch](http://www.epiceriedumarche.ch)  
**Ferme Cocquo, Cartigny**  
Famille Cocquo, 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, 022 755 43 16. Ma/me/je 9h-12h 14h-18h, ve 9h-18h, sa 9h-17h. Production de fruits&légumes, lentilles, pois chiches, haricots secs, polenta, graines de lin, farine (blé, maïs, sarrasin), huile (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, épinard, fenouil, salade. Autres spécialités: œufs, pains, miel, douceurs, biscuits, produits laitiers, fromage, volaille, viandes, vins et bières. Paniers du terroir, plateaux apéritifs et auto-cueillette en septembre. [www.fermecourtois.ch](http://www.fermecourtois.ch)  
**Ferme de Budé sàrl, Petit-Saconnex**  
Chemin Moise-Duboule 2, 022 777 17 00. 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 pommes, cardon, œufs. [www.ferme-de-bude.ch](http://www.ferme-de-bude.ch)  
**Ferme de Feuillasse, Meyrin**  
Famille Stalder, route H.-C.-Forestier 10, 022 782 90 58. Lu-di 8h-18h (fin mai à début juillet) et le reste de l'année lu, me, sa 8h-18h. Auto-cueillette. Fraises, framboises, groseilles, mûres, aubergines, courgettes, haricots, tomates, melons, choux, courges, eaux-de-vie de mûre, de pomme, Kirsch, liqueur, huile, sirops, vinaigres. [www.lafraisierie.ch](http://www.lafraisierie.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 le site [www.lafermedelenclos.com](http://www.lafermedelenclos.com)  
**Ferme des Verpillières - Les Ares et vous\*, Choulex**  
Famille Descombes, chemin des Princes 137, 078 842 83 50 ou 076 204 86 76. 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 51 B, 022 796 75 65 / 076 495 80 30. Salles pour événements, chambres d'hôtes, école à la ferme, Abonnement à nos œufs livrés dans votre boîte. Magasin: ma-me-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 11, 078 875 12 39. Sur rendez-vous. Paniers contractuels, viande d'agneau. [www.lafermedumonnati.ch](http://www.lafermedumonnati.ch)  
**Ferme des Vergers (Coopérative agricole)\*, Meyrin**  
Avenue J.-D. Maillard 4, 078 914 37 41. Maraîchage, atelier de transformation (4e gamme), entretien paysager, ateliers pédagogiques. Marché à la ferme les lu 15h-18h30. Contact@fermedesvergers.ch. [www.fermedesvergers.ch](http://www.fermedesvergers.ch)  
**Ferme Gonin, Puplinge**  
Famille Gonin, route de Cornière 32, 022 349 74 50. Lu, me et ve 14h-18h, sa 9h-13h. Fruits et légumes, confitures, huile, vinaigre, biscuits, pain et viennoiseries, moutardes, sirops, cidres et jus bio, œufs bio, céréales, muesli, farines, polenta, lentilles, vins, sapons de Noël. [www.fermegonin.ch](http://www.fermegonin.ch)  
**Ferme Pittet, Russin**  
Famille Pittet, chemin de la Croix-de-Plomb 34, 079 479 85 38. Lu-sa 8h-18h. Chambres d'hôtes, location de salle, organisation d'événements. Marché à la ferme, vente de vins, jus de pommes, confitures, courgettes à l'aigre doux, miel, fruits et légumes de saison, courges, lentilles, tomme au Marc, fruits, vins. [www.lafermeenchantee.ch](http://www.lafermeenchantee.ch)  
**Gallay-Fleurs et Domaine de la Brunette, Cartigny**  
Famille Gallay, route de Chancy 360, 022 756 16 76. Lu-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.gallay-fleurs.ch](http://www.gallay-fleurs.ch)  
**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 bio 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 pommes, jus de raisins, vins, œufs, yoghourt de brebis, céréales, farines, huiles, produits de l'affaire Tournerève. Paniers sur abonnement. [www.touviere.ch](http://www.touviere.ch)  
**Le Jardin de Max\*, Vézenaz**  
Myriam Dupraz-Dange, route de la Capite 218, 079 783 57 24. Maraîchage biologique. Commande et paniers contractuels, marché, 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, 022 754 10 39 / 079 653 06 56. Sa 9h-14h. Brunch en campagne. Vins, pommes, jus de pommes, jus de raisins, pommes de terre, œufs, pain, tresse, huile de colza, vinaigres. [www.lepanierdenicole.ch](http://www.lepanierdenicole.ch)  
**Les Cueilletes de Landecy\*, Landecy**  
Réservé aux membres. Légumes, fruits, petits fruits. [www.cueilletes.org](http://www.cueilletes.org)  
**Les Cuvées du Terroir, Genève**  
Rue Lissignol 10, ma-me 14h-19h, je 10h-20h, ve 10h-19h, sa 10h-18h. Boutique des vigneron genevois. Plus de 100 références de vins genevois. [www.cuveesduterroir.ch](http://www.cuveesduterroir.ch)  
**Les Jardins de Cocagne\*, Sézégny**  
Chemin des Plantées 66, 022 756 34 45. 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 21 a, 079 321 09 91. Me 9h-18h et ve 14h-18h. Légumes, fruits, œufs, épicerie. [www.trajets.org](http://www.trajets.org)  
**Les Jardins de Valérie, Pregny-Chambésy**  
Antoine Boudraa, chemin de Valérie 15,

079 530 27 83. Ve-di 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 Piuze, route d'Hermance 527, 078 740 25 39, libre-service 7j/7 8h-18h d'avril à décembre. Paniers contractuels, libre-service, légumes et herbes aromatiques, fruits selon la saison. [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, Lully**  
Muriel Brique, chemin des Cornaches 1, 022 757 40 47. Lu fermé, ma-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 pommes. [www.lemarchedelaplaineduloup.com](http://www.lemarchedelaplaineduloup.com)  
**Marché des Mattines, Perly**  
Famille Blondin, chemin des Mattines 21, 078 901 16 10. Lu-ve 9h-18h, Sa 9h-17h. 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-ve 7h-17h, sa 7h-11h45. Fruits et légumes. [www.terreetserrgenevoises.ch](http://www.terreetserrgenevoises.ch)  
**Union Maraîchère de Genève, Carouge**  
Rue du Pont Neuf 9, 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)  
**Union Maraîchère de Genève, 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)  
**Union Maraîchère de Genève, Perly**  
Route de Base 45, 022 827 40 58. Lu 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 13h-17h, di 11h-15h. ou sur rendez-vous. [www.viadarda.ch](http://www.viadarda.ch)

## Terroir

# Camille Boschung, le sens des herbes

**Soral** L'horticulteur cultive plus de 100 variétés de plantes médicinales et aromatiques bio. Il s'est donné un nouvel objectif cette année: investir dans un distillateur et produire ses propres huiles essentielles.

Valérie Geneux

Sa grand-mère était guérisseuse. Elle confectionnait des macérats, des teintures et divers remèdes qui remplissaient sa cuisine. C'est pour elle que Camille Boschung a commencé à cultiver des herbes aromatiques. À côté de son emploi d'horticulteur, il trouve un lopin de terre à Avusy et y plante du thym, de la sauge et de la menthe.

«Ma grand-mère faisait beaucoup d'homéopathie et de réflexologie. Je voulais produire des plantes pour sa médecine», raconte l'horticulteur de 37 ans. Son aïeule lui transmet aussi l'art du massage, mais ce qui passionne avant tout Camille Boschung, c'est la culture des plantes.

«Mes revenus restent modestes, mais j'éprouve un réel plaisir à exercer mon métier.»

Camille Boschung  
Horticulteur

Quand son activité démarre en 2013, son idée est de fabriquer ses propres huiles essentielles. «J'avais 600 mètres carrés de culture à la fin de la saison. Je voulais que les plantes soient valorisées, mais je ne possédais aucun moyen pour les distiller», explique-t-il. Il décide de revoir son projet et se tourne vers les restaurateurs. «Je me suis dit qu'ils pourraient les utiliser dans leur cuisine», précise l'horticulteur. Il s'inscrit également au marché de Rive, où il vend ses plantes aromatiques coupées en bottes et séchées.

### multiples essais

Il se lance aussi dans la confection de savons et de bougies. «J'ai tenté plein de choses pour utiliser les vertus de mes plantes, en testant directement diverses applications», raconte-t-il. Mais il manque de matériel et de ressources. À l'époque, il ne possède qu'un petit motoculteur. Un restaurateur de Lancy lui demande des variétés spécifiques pour enrichir ses plats. «Il me fallait plus de terrains. C'est alors que j'ai fait la connaissance d'un vigneron de Soral. Après lui avoir pré-



Camille Boschung et son équipe. Derrière lui, Nathalie, Kevin et Fabien. Frank Mentha

senté le projet, il m'a proposé de lui louer une partie de ses terres», relate-t-il.

### Un prix

1001 Herbes, son entreprise, se développe progressivement en diversifiant ses cultures, tout en conservant une spécialisation dans les plantes aromatiques. En 2015, Camille Boschung remporte le deuxième Prix IDDEA,

un concours de développement durable de la ville de Genève, qui lui permet d'acheter un séchoir. «Ce prix a marqué un tournant. Avant j'utilisais une armoire avec un panneau solaire et une batterie que j'avais fabriquée moi-même», indique-t-il.

Peu après, il installe son atelier à Soral, quitte son emploi et se consacre pleinement à son activité. «Mon père me disait

que c'était trop dangereux. Après avoir calculé mes charges, je me suis dit que j'allais y arriver. Tout s'est construit petit à petit. Mes revenus restent modestes, mais j'éprouve un réel plaisir à exercer mon métier», témoigne l'horticulteur.

### Nouveau projet

Depuis ses débuts, Camille Boschung opte pour une culture

biologique, une méthode qui exige davantage de désherbage et une lutte accrue contre les ravageurs. «C'était logique de produire des plantes médicinales qui soignent le corps en bio. Cela s'aligne avec mes convictions.» Aujourd'hui, il cultive plus de cent variétés de plantes aromatiques et médicinales, ainsi que des fleurs comestibles réparties sur plusieurs terrains entre Soral, Bernex

et Bardonnex. Il crée ses propres tisanes et mélanges d'épices.

Cette année, il ambitionne de réaliser son projet initial: produire enfin ses huiles essentielles. Il envisage d'investir dans un distillateur, un achat clé pour concrétiser son idée.

Aux 1001 Herbes, route des Lolliets 39, 1286 Soral  
www.1001herbes.ch

### Le retour de l'ail des ours

En avril, l'ail des ours pousse dans les forêts de la région. Ses feuilles comestibles au goût d'ail possèdent également des vertus médicinales. «C'est une plante qui nettoie à la sortie de l'hiver. Elle tire son nom des ours qui la mangent lorsqu'ils sortent d'hibernation», explique Camille Boschung.

Plante saisonnière, l'ail des ours apprécie le froid et l'humidité. «Dès que les températures montent, il entre en dormance jusqu'à l'année suivante. On peut alors en consommer séché», déclare Camille Boschung. Ce dernier utilise l'ail des ours frais qu'il coupe avec une salade. «Il peut remplacer un oignon frais.» Il

confectionne aussi une marinade à base d'ail des ours ciselé, de livèche, une plante qui possède un goût de bouillon, nommée aussi plante à maggi, avec de l'huile du sel et du poivre. «Il faut juste bien doser le mélange des deux herbes», suggère l'horticulteur. Cette marinade peut accompagner du poisson ou des légumes. (VGE)

### 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 (sept à avril) 15h-20h (mai à août).

#### Confignon

Place de l'Église. Ma et ve, 7h-13h.

#### Coutance

Rue 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 1er Août. Me et ve 6h-14h.

#### Grand-Saconnex

Promenade Rivoire, 1er vendredi de chaque mois, 15h-20h.

#### Grottes

Place des Grottes 1. Je 16h30-20h15 (été) et 16h30-19h15 (hiver).

#### Laconnex

3e dimanche du mois 11h-15h.

#### Lancy

Place Pont-Rouge. Me 16h-20h.

#### Léman

Place de la Navigation.

Di 10h30-18h30.

#### Liotard

Rue Liotard. Lu et je 6h30-13h15.

#### 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 (1er avril- au 30 septembre) 7h-13h, me et sa (1er 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-15h.

#### 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 (été) - 17h15 (hiver).

#### Plan-les-Ouates

Place des Aviateurs.

Lu et je 8h-13h30.

#### Pré-l'Évêque

Eaux-Vives. Lu 6h30-13h15.

#### Puplinge

Place du village. Je 7h-18h.

(7h-13h vacances scolaires).

#### Satigny

Place du village. Chaque 2e

jeudi du mois 16h-20h.

#### Vernier

Quartier de l'Étang. Me 15h-19h.

#### Versoix

Place de la Gare.

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

**Tribune de Genève**
**Concours**

## Gagnez

### 3 x 1 bon cadeau

### de Fr. 100.-

Jouez avec la Tribune du Terroir et gagnez des bons cadeau à faire valoir auprès de plus de 200 producteurs genevois.  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.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

**PARTICIPATION**  
En scannant le QR code ci-contre ou PAR INTERNET sur [concours.tdg.ch](http://concours.tdg.ch)

Offert par  
**GENÈVE Terroir**

Décali de participation:  
lundi 21 avril 2025 à 23h  
Conditions sur [conditions.tamedia.ch](http://conditions.tamedia.ch)