

Il y aura près de **130 vins** à déguster à Carouge



Page 3

À **Laconnex**, au domaine de Maxime Dethurens

Page 4



Gagnez des bons cadeaux d'une valeur de **100 francs**

Page 5

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Éleveuse à Céligny, **Sandra Baudet** viendra à Agri.Fête avec des poussins et des poules pondeuses.

Page 2



LUCIEN FORTUNATI

Le grand retour d'Agri.Fête

Carouge

Les 5, 6 et 7 juillet, toutes les filières de l'agriculture genevoise vous attendent sur la place de Sardaigne. Au menu, dégustations et animations.

Xavier Lafargue

Forts du succès rencontré l'an passé par la première édition d'Agri.Fête, les producteurs genevois ont eu envie de remettre le couvert. Du 5 au 7 juillet à Carouge, sur la place de Sardaigne et dans le parc Louis-Cottier, ils vont proposer un programme encore plus alléchant. Toutes les filières mettront à l'honneur leur savoir-faire au travers de dégustations et de présentations. Multiples animations en prime.

«L'un des objectifs principaux de cette fête organisée par l'Office de promotion des produits agricoles Genève Terroir est de créer des synergies entre les producteurs eux-mêmes, ainsi qu'entre eux et le public», souligne Xavier Patry, président de la fondation.

Informer et partager

«Au-delà de ce moment festif, nous souhaitons informer sur les métiers du terroir et le paysage agricole genevois, renchérit Marie Battiston, coordinatrice d'Agri.Fête. L'idée est d'aller au contact du consommateur et du citadin pour lui expliquer comment la campagne travaille.»

Dans cette optique, les panneaux didactiques sur les différents métiers du terroir seront de retour. «Mais cette fois-ci, nous irons un peu plus loin dans l'ADN de nos filières, ainsi que dans les animations ludiques dans tous les pavillons et autour, poursuit-elle. Et davantage de producteurs seront présents durant la manifestation pour assurer de beaux moments d'échange.»

Les filières, parlons-en. Chacune aura son pavillon dédié. Élevage, lait et produits laitiers, légumes, grandes cultures, fruits, arbres et fleurs, miel, bois, sans oublier les vins et les bières. On trouvera aussi un espace réservé aux animaux et un pavillon estampillé GRTA, la marque Genève Région-Terre Avenir, qui fête ses 20 ans cette année.

Du vendredi au dimanche, quelque 160 personnes seront à pied d'œuvre dans ces pavillons, dont bon nombre de producteurs et leurs employés. Côté staff technique, on comptera une bonne cinquantaine de personnes engagées pour le bar central et la gestion des déchets, notamment.

Consommer local

Qui dit événement festif dit aussi restauration. Et là, les organisateurs sont particulièrement intransigeants et sélectifs. «Notre



Des représentants de toutes les filières de l'agriculture genevoise se sont réunis sur la place de Sardaigne pour lancer cette 2^e édition. LAURENT GUIRAUD

Les emplacements des pavillons



charte est en effet très stricte, confirme Xavier Patry. Nous voulons du 100% genevois, si cela existe bien sûr.»

On tolérera donc les citrons «étrangers» dans les cocktails. En revanche, pas d'huile d'olive qui n'est pas indigène, «car on trouve d'excellentes huiles de notre région. Le fil rouge reste la promotion de nos produits locaux», insiste Marie Battiston.

Cela n'empêchera pas la présence de stands de cuisines du monde, «si les plats sont confectionnés avec des produits genevois, précise-t-elle. Bien sûr, il y aura également des plats locaux. Nous aurons aussi un espace dédié aux vins dans le parc Cottier, ainsi qu'un bar spécifique pour les brasseurs. Pour cette 2^e édition, l'offre de restauration sera plus diversifiée qu'en 2023.»

Animation musicale

Les organisateurs tiennent également à promouvoir la durabilité. «On l'a déjà testée avec succès l'an passé, entre autres dans la gestion des déchets, mais nous irons encore plus loin cette année», explique Marie Battiston. Un exemple parmi d'autres, on ne trouvera plus de bouteilles

d'eau en plastique sur les stands et dans les pavillons, mais de l'eau en fût.

L'animation musicale n'est pas oubliée, et elle prend de l'ampleur. Deux scènes seront déployées, la plus grande sur la place de Sardaigne, l'autre dans le parc Cottier. Une vingtaine de groupes s'y produiront, dans des styles aussi différents que pop-folk, disco, afro, latino, jazz, mais aussi jodel, fanfare ou cor des Alpes.

Bref, tout est en place pour que cette Agri.Fête version 2024 soit une réussite. «Notre plus belle fierté, c'est de réunir des producteurs d'horizons différents, mais qui partagent le même outil de travail, la nature; et les mêmes problématiques en termes de météo, d'administration ou de main-d'œuvre, par exemple, souligne Xavier Patry. Leur richesse, c'est la diversité des modes de production.» On s'en rendra vite compte en passant à Carouge cette fin de semaine...

Agri.Fête 2024

Ve 5 juillet (17 h-2 h), sa 6 (10 h-2 h) et di 7 (10 h-18 h), à Carouge, place de Sardaigne et parc Louis-Cottier. Infos sur www.geneveterroir.ch

Pavillon élevage

Les animaux de la ferme se sont donné rendez-vous à Carouge

Poules, moutons, vaches et lapins seront de la partie à Agri.Fête. Ce sera aussi l'occasion de découvrir le métier d'éleveur.

Valérie Geneux Textes

Le terroir genevois, c'est aussi l'élevage d'animaux. Pour Agri.Fête, qui aura lieu ce week-end à Carouge, un poulailler mobile et muni d'une paroi vitrée accueillera 25 poules pondeuses de trois races et couleurs différentes. «Les visiteurs pourront ainsi découvrir à quoi ressemblent le système de volière, les nids et le jardin d'hiver», explique Sandra Baudet, éleveuse de poules pondeuses à Céligny. Spécialement pour la fête, des poussins de moins d'une semaine seront également dans la remorque qui sert de poulailler.

«Les gens ne savent pas ce que l'on fait. Nous serons disponibles pour leur expliquer notre métier et répondre à leurs questions.»

Sandra Baudet
Éleveuse de poules pondeuses à Céligny



Sandra Baudet élève en plein air 18'000 poules pondeuses à la Ferme de la Pièce, à Céligny. LUCIEN FORTUNATI

Outre les pondeuses, des poules d'ornement, appréciées pour leurs caractéristiques physiques, gratteront la paille de leur enclos. Le public pourra admirer les belles rondeurs des orpington, des volailles originaires d'Angleterre, les plumes colorées et tachetées des italiennes ou encore les féveroles, surnommées poules à «fête de hibou» en référence à leur barbe et favoris bien fournis. Ces dernières seront accompagnées de leurs poussins.

Côté gros bétail, deux vaches allaitantes et huit moutons feront le bonheur des petits et grands. Enfin, des lapins aux pelages divers et variés sauteront de part et d'autre dans leur clapier. «Il sera possible de caresser certains

animaux, mais pas de les nourrir», prévient Sandra Baudet.

Traire et filer

Dans l'espace réservé à l'élevage, des animations pour tous les goûts sont organisées. Au pro-

gramme, traite d'une fausse vache, memory d'animaux, mesurer sa force contre un taureau, ou encore tester sa dextérité avec des œufs factices. «Il y aura aussi une activité pour apprendre à filer la laine de mouton et des dé-

gustations de produits laitiers au stand dédié», précise Sandra Baudet.

Avec tous ces animaux présents à Agri.Fête, les éleveuses et éleveurs de la région désirent faire connaître leur profession au public. «Les gens ne savent pas ce que l'on fait. Nous serons disponibles pour leur expliquer notre métier et répondre à leurs questions», indique Sandra Baudet.

Cinq millions d'œufs

Elle tient à transmettre ses valeurs de travail et plus particulièrement ce qu'elle met en place pour le bien-être animal. À la Ferme de la Pièce, elle s'occupe de 18'000 poules qui sortent chaque jour en plein air dans un grand parc.

Les cinq millions d'œufs pondus chaque année dans la ferme de Sandra Baudet sont, entre autres, vendus sur place, à des collectivités publiques et à des supermarchés. «Le secteur de la production d'œufs se porte bien en Suisse, car il s'agit d'une filière gérant la production selon l'offre et la demande», explique l'éleveuse.

À Genève, la Ferme de la Pièce est l'une des plus grandes productrices d'œufs. Sandra Baudet et son mari représentent la quatrième génération d'agriculteurs à exploiter le domaine. En plus des poules, ils produisent eux-mêmes les céréales qui servent à nourrir leur volaille, possèdent des vaches allaitantes et vendent du bois de cheminée.

Une lecture musicale en soutien à l'agriculture

Animations
Blaise Hofmann, auteur du livre «Faire paysan», et le poète, chanteur et musicien Stéphane Blok se produiront dimanche.

Blaise Hofmann a fait parler son cœur en prêtant sa plume aux gens de la terre. Dimanche matin à Agri.Fête, il proposera au public une lecture musicale de son livre «Faire paysan», paru l'an dernier aux Éditions Zoé. Pour l'occasion, il sera accompagné par son ami guitariste, chanteur et poète Stéphane Blok. Que va-t-on découvrir? Des récits de vie, tout simplement. Des témoignages de terrain. Le portrait d'un monde agricole obligé de se réinventer sans cesse pour résister à des pressions et des obligations toujours plus contraignantes.

Des métiers complexes

«Mon ouvrage évoque le malentendu qui s'est installé entre la ville et la campagne», relève l'auteur. Ce fossé qui se creuse entre agriculteurs et citadins, ces derniers toujours plus avides d'une nature qu'ils connaissent pourtant bien mal. Du moins en termes d'exploitation et de production.

Blaise Hofmann, à la fois fils de paysans et longtemps Lausannois d'adoption, propose un point de vue nuancé: «L'objectif de ces lectures en public, c'est de faire sentir la complexité des métiers de la terre, confie-t-il. Oui, notre système agricole est malade, mais il ne faut pas se tromper de cible. Les petits exploitants font tout ce qu'ils peuvent. Pour moi, il ne sert à rien de s'en prendre à eux.»

Des raisons de se réjouir

Loin de plonger dans la sinistrose, Blaise Hofmann voit au contraire poindre une embellie. «Je crois en effet que ça va mieux entre ville et campagne. Depuis le Covid notamment, qui a provoqué la rencontre de ces deux mondes. Et puis il y a eu la révolte agricole. Et désormais les médias donnent davantage la parole aux gens du métier.»

La parole sera aussi donnée aux auditeurs à l'issue de la lecture. «Ce contact direct avec le public, au travers de questions-réponses, permet de provoquer le débat», se réjouit d'avance l'auteur de «Faire paysan».

Xavier Lafargue

*«Faire paysan», Blaise Hofmann, Éd. Zoé, 2023, vient de sortir en format poche. Lecture musicale à Agri.Fête le dimanche 7 juillet à 10 h, à la place de Sardaigne

Trois clichés souvenirs de la 1^{re} édition d'Agri.Fête en juillet 2023



PHOTOS LAURENT GUIRAUD



Pavillon vins



Jérôme Leupin, directeur depuis 2017 de la Cave de Genève, dans les locaux de la coopérative, avec un verre de Rosé de Gamay, son coup de cœur. «Un produit très populaire qui appelle aux vacances, au plaisir, à la détente et qui n'est pas trop alcoolisé.»

LUCIEN FORTUNATI

Vingt-sept caves proposent 128 crus à la dégustation

Blanc, rouge, rosé, mousseux... Le produit de la vigne genevoise réglera les papilles lors de la seconde édition d'Agri.Fête.

Andrea Di Guardo

Au vu du succès de sa première édition, l'été dernier, Agri.Fête rempile et occupe la commune de Carouge le temps d'un week-end, du 5 au 7 juillet. En 2023, près de 20'000 Genevois avaient découvert les produits du terroir du canton, entre le vin, les légumes et la bière. Au total, neuf filières de l'agriculture sont représentées.

«Pour nous, c'est important et surtout essentiel de faire découvrir la campagne aux Genevois de la ville», affirme Jérôme Leupin, directeur de la Cave de Genève. L'entreprise collabore avec plus d'une cinquantaine de vigneron.

Les viticulteurs genevois proposeront 128 vins soigneusement élaborés par 27 producteurs lors de l'événement. «Le marché est extrêmement compétitif, il faut réussir à se faire une place. C'est dur! Mais Genève a tout ce qu'il faut et n'a pas à rougir de ses propositions», poursuit-il.

«Faire plaisir aux visiteurs»

Même si les Caves ouvertes ont déjà donné beaucoup de travail aux vigneron, pas question de rater le rendez-vous d'Agri.Fête. «Cette nouvelle formule permet de déambuler dans les différents stands des filières agricoles et de vraiment faire découvrir le travail essentiel des agriculteurs, de faire plaisir aux visiteurs», prolonge Jérôme Leupin.

Ainsi, on pourra déguster les crus genevois au bar Le Tonneau, qui sera situé au parc Louis-Cottier. Le service sera particulier: chaque vigneron devra défendre et servir le vin de l'un de ses collègues. «La vigne est un sacré travail d'équipe, c'est pourquoi nous souhaitons

la fêter ensemble, en union», se réjouit-il.

«On espère qu'il ne fera pas trop chaud, l'année dernière, nous avons servi plus de bière que de vin», plaisante le directeur de la Cave de Genève. En parlant de météo, cette année n'a pas épargné les producteurs du troisième canton viticole de Suisse. Après de forts épisodes de gel durant le mois d'avril, les vigneron ont dû veiller des nuits entières pour réchauffer leurs ceps.

Diverses animations

En plus des propositions viticoles, les vigneron organiseront des animations. Un tonnelier présentera aux petits et aux grands l'art très complexe de la fabrication de tonneaux. Les visiteurs pourront également se frotter à la dégustation à l'aveugle de blanc et de rouge. «Vous verrez, c'est très surprenant», promet Jérôme Leupin.

Produit coup de cœur? «J'adore tous les vins que nous proposons, mais il faut quand même citer le Rosé de Gamay, un

produit très populaire qui appelle aux vacances, au plaisir, à la détente et qui n'est pas trop alcoolisé. Sans glaçons bien entendu!» sourit-il.

Les origines de la Cave

La Cave de Genève tire ses origines du désir de collectivité émanant des vigneron du canton durant les années 20. En 1929, la coopérative, nommée Cave de la Souche à l'époque, inaugure ses premiers locaux, situés à la Palanterie à l'endroit même où le McDonald's se tient aujourd'hui.

Jérôme Leupin, 47 ans, marié et deux enfants, a toujours été un passionné de vins. Tout d'abord acheteur en vins spiritueux, il devient directeur de la Cave de Genève en 2017.

C'est avec déférence qu'il nous fait visiter les impressionnants locaux de la société, entre les centaines de barils et les pressoirs. «Nous avons de quoi être très fiers de nos producteurs locaux, conclut-il. Nous nous réjouissons de rencontrer le public lors d'Agri.Fête.»

Les cerises sont arrivées et il y en a énormément

Pavillon fruits

La récolte est excellente chez les professionnels. Le point avec Grégory Donzé, arboriculteur à Lully.

Un atelier pressoir et un vélo à smoothie. Voilà, côté ludique, ce qui attendra le visiteur au pavillon fruits d'Agri.Fête. Mais plein d'autres bonnes choses vous seront proposées. Responsable du pavillon, Grégory Donzé lève le voile.

«On ne va pas révolutionner ce qui a bien fonctionné l'an passé, explique l'arboriculteur de Lully. Notre bar à cidre permettra de découvrir des produits de différents producteurs, qui utilisent diverses méthodes de fermentation et divers mélanges de variétés. On servira aussi du jus de pomme et des sirops.»

Météo compliquée

Le petit marché de fruits de saison devrait attirer du monde, notamment les amateurs de cerises. «Cette année, malgré la pluie, ça pousse, c'est gros et il y en a beaucoup! résume Grégory Donzé. Les cerises sont d'excellente qualité, du moins chez les professionnels dont les cultures sont bien équipées.»

La météo, justement, ne laisse pas de répit aux arboriculteurs! «Ce n'est pas une année facile, il y a du travail, confirme notre interlocuteur. La pluie, qui tombe quasi tous les deux jours, met une grosse pression en termes de maladies. On a des «fenêtres» très courtes pour intervenir et traiter. Même l'accès aux champs avec nos machines s'avère compliqué, surtout pour les pommes.»

Par ailleurs, relève-t-il, certaines régions ont énormément souffert du gel. «C'est le cas du côté du Mandement, où les températures sont tombées très bas. Les

fleurs ont gelé. Dès lors, une partie de la récolte ne sera pas au rendez-vous, il y a de gros dégâts en termes de quantités.»

Petits pommiers en pot

Sur le pavillon fruits, il s'agit aussi de faire découvrir l'arboriculture au public. «Nous voulons faire descendre nos exploitations en ville, indique Grégory Donzé. Par exemple, on va monter un petit verger de pommiers sur notre stand. Ce seront des petits arbres en pot. L'objectif est de montrer comment on fait pousser des pommes dans un verger moderne.»

«Cette année, malgré la pluie, ça pousse, c'est gros [...]. Les cerises sont d'excellente qualité.»

Grégory Donzé
Arboriculteur à Lully

Les visiteurs auront aussi l'occasion de découvrir des produits transformés et quelques fruits de niche, tels que les pêches et les abricots, pour lesquels les producteurs genevois commencent à trouver des débouchés, notamment via la vente directe ou auprès de petits magasins et de l'Union maraîchère.

Quant aux kiwis locaux, il vous faudra patienter avant de les déguster. «Personnellement, je n'en cultive pas, au contraire de certains collègues arboriculteurs, précise Grégory Donzé. Mais ce fruit est adapté à nos latitudes. Sa floraison étant très tardive, les premières récoltes sont attendues aux alentours du mois de novembre.» **Xavier Lafargue**



Outre les magnifiques cerises, les visiteurs pourront aussi savourer des pêches et des abricots, entre autres. L. DE SENARCLENS

Quand la passion prend la couleur du miel

Pavillon apiculture
Essentiels à la floraison et donc à la préservation de la nature, les abeilles et leur nectar seront à l'honneur à Agri.Fête.

Si vous n'avez pas un peu de temps devant vous, ne lancez pas Stéphanie Vuadens sur ses petites protégées, l'heure n'y suffirait pas. L'apicultrice professionnelle est une passionnée des abeilles, qu'elle choisit à longueur d'année. «L'apiculture n'est pas une profession, c'est une passion et une mission», a-t-elle coutume de dire.

Que pourra-t-on voir lors de la Fête de l'agriculture genevoise? «Nous allons présenter les produits de la ruche et également l'abeille et ses problématiques, répond l'apicultrice. Notre sou-



Stéphanie Vuadens a créé la fondation Arche des Abeilles pour sensibiliser les Genevois à l'importance de ces insectes.

LAURENT GUIRAUD

hait est d'expliquer l'importance de l'abeille pour la nature, de rappeler qu'elle est sociable, douce et qu'on peut très bien vivre avec elle.»

Plusieurs ateliers seront plus particulièrement destinés aux enfants: la confection de bougies de cire, de bombes à graines, et plusieurs jeux ludiques et interactifs.

Un produit bio

L'engagement de Stéphanie Vuadens envers le précieux insecte marche sur deux pieds. D'un côté, la production et la commercialisation des Miels de Stéphanie et, de l'autre, l'Arche des Abeilles, la fondation qu'elle a créée dans le but de sensibiliser les Genevois à l'importance de la préservation des abeilles.

Au fait, comment parvient-on à faire du miel bio à Genève? «Je

«Nous, petits apiculteurs locaux, nous travaillons de manière artisanale et éthique.»

Stéphanie Vuadens
Apicultrice

n'y parviendrais pas seule, commente-t-elle. Ce n'est possible que parce que les agriculteurs du canton sont impliqués et sensibilisés à la protection de l'environnement.»

Le problème du prix

Le miel de Genève est évidemment vendu plus cher que les produits étrangers. «C'est vrai, en revanche, merci de comparer ce qui est comparable! Nos pro-

ductions locales n'ont rien en commun avec les grandes productions industrielles d'importation. Nous, petits apiculteurs locaux, nous travaillons de manière artisanale et éthique. Je conseille aux consommateurs de ne pas acheter de miel d'importation sans avoir lu les informations sur la manière dont il a été produit, récolté et mis en pot.» Et de rappeler qu'un miel chauffé perd toutes ses propriétés si bonnes pour la santé, de même qu'un miel trop ancien.

«Quel est le juste prix d'un produit alimentaire de bonne qualité? questionne-t-elle à son tour. Si l'apiculture était lucrative, nous serions plus de professionnels dans le canton. Au fond, acheter des produits genevois, cela permet simplement à des agriculteurs d'exister.»

Eric Budry

Pavillon grandes cultures

À Genève, on sait cultiver le blé, l'orge ou le colza, et on en est fier

Maxime Dethurens exploite 80 hectares à Laconnex. Sa sœur, Lucie, gère la partie viticole. Une belle complémentarité familiale.

Eric Budry

On le sait, la production agricole genevoise ne suffirait pas à nourrir tous les habitants du canton à long terme, mais les paysans font leur part en suivant un cahier des charges contraignant, ainsi qu'en se battant et en innovant sans cesse pour survivre. L'une des caractéristiques du monde agricole genevois, outre la taille relativement petite des domaines, est la diversification de sa production, à l'exemple de ce qui se fait au château de Laconnex.

«Notre objectif est de nourrir la population et, bien entendu, de gagner notre vie.»

Maxime Dethurens
Agriculteur à Laconnex



Selon Maxime Dethurens, ici dans l'un de ses champs, la récolte s'annonce bonne cette année, mais il reste prudent.

«Constitué de vignes et de champs, le domaine est dans la famille depuis des générations, explique Maxime Dethurens. Tous les paysans de la région font en réalité à la fois des grandes cultures et de la vigne. Notre objectif est de nourrir la population et, bien entendu, de gagner notre vie.»

Huit cultures différentes

Sur les 80 hectares à disposition, pas moins de huit cultures différentes (blé, orge, colza, maïs, tournesol, soja entre autres) trouvent leur place, en plus des terrains laissés en jachère. «La législation impose un minimum de quatre cultures différentes, mais nous en faisons davantage, indique Maxime. Cette rotation est un moyen d'éviter que des ravageurs ou des maladies fongiques ne se développent.»

Une presse et un moulin à ne pas manquer

● Qui dit grandes cultures dit grosses machines. Verra-t-on des moissonneuses-batteuses et autres tracteurs maous lors d'Agri.Fête? «Nous avons la place pour, mais le problème, c'est que début juillet est une période de grande activité dans les champs, il nous faudra être inventifs et se relayer sur le stand», explique Julien Abbé, exploitant d'un domaine agricole et viticole chargé de communiquer sur la filière grandes cultures.

Ce qui est certain, c'est que les visiteurs pourront admirer

un moulin à farine et une presse à huile, ainsi que s'initier à leur fonctionnement. «Le but est de ne pas présenter que nos produits, mais également d'expliquer aux gens le travail de l'agriculture», poursuit notre interlocuteur. Il y aura donc aussi un côté didactique.

Last but not least, on nous promet également un four à pizza et la fabrication de pop-corn qui, promis juré, ne régaleront le chaland qu'avec des ingrédients du terroir genevois. **EBU**

Cette technique préventive est d'autant plus nécessaire que 95% des paysans genevois cultivent leurs céréales en production extenso, c'est-à-dire sans utiliser de fongicides ou d'insecticides.

S'il confie son blé au Cercle des agriculteurs de Genève pour le moulin en farine, tout ce qui précède, y compris le stockage en silo pour le séchage, est fait sur le domaine. Y trouve-t-il son compte financièrement? «Les marges sont faibles pour les grandes cultures, répond-il. Il y a une trentaine d'années, 15 hectares suffisaient pour vivre car le blé était payé le double. Aujourd'hui, il faut davantage de terrains pour s'en sortir, ce qui est heureusement notre cas.»

Le plaisir de montrer

Et encore tout dépend-il des aléas de la météo et de mille autres va-

riables! Par chance, cette année s'annonce plutôt bien, selon Maxime Dethurens. «Il y a toujours eu assez d'eau et nous avons de jolis épis car il y a eu peu de maladies et de ravageurs. Je reste toutefois prudent. La qualité de la récolte, on ne la connaît réellement que lorsque les moissons sont terminées.»

Bien que le début du mois de juillet constitue l'un des pics de l'activité dans les champs, l'agriculteur se réjouit de la tenue d'Agri.Fête. «C'est une magnifique occasion de montrer aux gens de la ville tout ce qui est cultivé et produit à Genève. Et concernant les grandes cultures, l'éventail est important! Le message que cet événement veut faire passer aux citoyens est celui-ci: voici ce qu'on produit à 10 kilomètres de chez vous, venez chez les producteurs le découvrir!»

Explosion de couleurs au pavillon des arbres et fleurs

Horticulture

Les pépiniéristes et les floriculteurs vous ont préparé un quiz sympa. Avez-vous la main verte?

Des fleurs en pot, en bouquet, des arbres et des arbustes. Voilà brossé en quelques mots le pavillon dédié aux pépiniéristes et aux floriculteurs. Ici, toute la production locale sera à portée de main.

Mais votre main, justement, est-elle verte? Pour le savoir, les producteurs genevois vous ont confectionné un petit quiz, histoire de tester vos connaissances. «Il s'agira de répondre à des questions d'ordre général, mais aussi de savoir reconnaître quelques plantes et fleurs sur notre stand», explique Lucie Wertz, associée chez Roussillon Fleurs.

Des variétés en vedette

Des essences, il y en aura pour tous les goûts - dont de nombreux bouquets, promet la fleuriste de Meyrin - et elles seront proposées à la vente. Les variétés sur le devant de la scène en ce début d'été? «Difficile à dire, il y en a tellement», indique Lucie Wertz.

On insiste, alors elle nous glisse tout de même quelques noms: pour les fleurs coupées, le tournesol; du côté des plantes vivaces, les échinacées et les penstemon; enfin, pour les pépinières, des petits fruits et des hortensias.

Horticulteurs et fleuristes seront présents à Agri.Fête chaque jour et à toute heure durant ce long week-end de fête. Ils se réjouissent de pouvoir vous éclairer sur leurs métiers et la passion qui les guide.

Il faut reconnaître qu'ils se sont adonnés, dernièrement, à un solide entraînement. Il y a à peine un mois et demi, en effet, ils vous ont ouvert les portes de leurs exploitations à l'occasion des Découvertes horticoles.

Bilan de cette première édition? «Un magnifique succès, souligne Lucie Wertz, enthousiaste. Notre manifestation a attiré beaucoup de monde, et les gens se sont montrés très intéressés. Un beau moment de partage que nous espérons réitérer lors de cette 2^e édition d'Agri.Fête.» L'invitation est lancée. **Xavier Lafargue**

ForêtGenève mise sur une gestion durable et une valorisation locale

Pavillon bois

Avec ses 3000 hectares de forêt, Genève reste un canton peu boisé comparativement à la moyenne nationale.

Au cœur des forêts genevoises, la filière du bois valorise la production locale et respecte la biodiversité. Philippe Poget, ingénieur forestier indépendant, est mandaté par ForêtGenève pour la gestion de l'Association genevoise des propriétaires forestiers. Ensemble, ils informent la population sur les services rendus par la forêt et promeuvent une gestion durable des ressources forestières.

Avec ses 3000 hectares de forêt, Genève reste un canton peu boisé (11% de sa surface totale) comparativement à la moyenne nationale, qui atteint 31%. La répartition des forêts est à 35% privée, 55% étatique et 10% commu-



ForêtGenève et son directeur, Philippe Poget, promeuvent une sylviculture respectueuse de la nature. **FRANK MENTHA**

nale. ForêtGenève compte 220 membres et gère 638 hectares, regroupant les travaux forestiers pour une gestion efficace et durable.

La filière du bois inclut tout ce qui touche au bois: charpentiers, menuisiers, ébénistes, forestiers et scieurs. Philippe Poget insiste sur l'importance de la valorisation

«On préfère transformer la matière en bois d'œuvre, puis en bois énergie.»

Philippe Poget Ingénieur forestier indépendant et directeur de ForêtGenève

du bois local. «La transformation en copeaux ou plaquettes est notre dernier recours. On vise une valorisation en cascade de la matière première: d'abord du bois d'œuvre qui stockera durablement le carbone, puis la valorisation énergétique qui va contribuer à diminuer le recours aux énergies fossiles. On préfère transformer la matière en bois d'œuvre, destiné à la construction - planches,

poutres, mobilier, voire tonneaux, etc. - puis en bois énergie, avec des bûches, copeaux ou pellets», souligne-t-il.

Conseils et créations

Lors d'Agri.Fête, du 5 au 7 juillet à Carouge, la filière bois présentera des exemples concrets de gestion forestière et de valorisation du bois. Des créations en bois d'œuvre, réalisées en collaboration avec le Centre de formation professionnelle arts et le Centre de formation de la construction, seront exposées et diverses animations (sculptures, découpes, gravures, etc.) seront proposées.

Les visiteurs pourront aussi découvrir les multiples usages du bois énergie. L'association ForêtGenève vise à entretenir les forêts selon les principes de la sylviculture proche de la nature, valoriser et produire du bois local, offrir des conseils techniques aux membres pour la gestion de leur

patrimoine forestier, et sensibiliser le public aux services rendus par la forêt.

Maintenir la biodiversité

Même si l'entretien des forêts en Suisse n'est en principe pas obligatoire, une gestion proactive est essentielle pour favoriser la croissance des jeunes arbres et maintenir la biodiversité. La coupe rase étant interdite, les interventions se font souvent sous forme d'éclaircies, créant de petites trouées pour laisser place aux arbres voisins et aboutir à une futaie irrégulière. Cette méthode maintient la biodiversité tout en utilisant les ressources de manière responsable.

En Suisse, le Code civil garantit un accès libre aux pâturages et forêts, interdisant leur clôture. En collaboration avec d'autres partenaires, ForêtGenève assure que la forêt genevoise reste un patrimoine vivant pour les générations futures. **Fabien Kuhn**

Pavillon légumes



Dans leur domaine de Satigny, les époux Seiler cultivent diverses sortes de légumes et de céréales, ainsi que des vignes, et élèvent également des vaches, le tout dans un grand respect de l'environnement.

IRINA POPA

Animations familiales autour des produits laitiers

Pavillon lait
À Agri.Fête, on pourra s'initier au «lancer» de boilles à lait, à la traite et à la fabrication de beurre.

Vente, dégustation, mais aussi une belle dose de divertissements, voilà ce qui vous attend dans le pavillon des produits laitiers où seront présentes les Laiteries Réunies Genève (LRG), la Chèvrerie du Champ Courbe, Casa Mozzarella et la Famille Graf.

«Nous avons mis l'accent sur la convivialité et les animations axées sur les familles, relève Jennifer Henriot, responsable de projets aux LRG. On retrouvera notre fameuse vache à traire, un jeu de lancer, ou plutôt de glisser de boilles à lait, une roue de la fortune, avec des prix à la clé.»

De son côté, Lara Graf proposera une animation de fabrication de beurre, et il y aura également un atelier de fabrication de mozzarella.

Yogourts 100% suisses

Les dégustations seront tout aussi nombreuses. «On pourra goûter tous nos produits, et en particulier les Perle de Lait de nos régions, des nouveaux yogourts 100% suisses, à l'abricot, aux cerises et aux fraises», indique Mélanie Paillard, responsable communication aux LRG.

Nouveauté cette année, des planchettes de fromage LRG et de charcuterie Del Maître seront proposées à la vente. Les visiteurs auront également l'occasion de savourer diverses tommes, et notamment un produit d'été, le Tomino, une tomme fraîche que l'on peut déguster nature ou agrémentée d'huile d'olive, d'herbes aromatiques ou autre.

Suivez les «vaches»...

Et pour étancher sa soif, pourquoi ne pas s'arrêter au bar à lait, qui vous invitera à déguster du lait 100% genevois?

Enfin, petite touche ludique encore, si vous ne trouvez pas du premier coup d'œil le pavillon des produits laitiers, alors suivez les «vaches» qui se baladent dans le périmètre de la fête, elles vous guideront jusqu'au stand. **Xavier Lafargue**

L'agriculture polyvalente des Seiler

Dans un souci d'écologie, Nicolas et Stéphanie recherchent la diversité pour que chaque culture aide l'autre.

Andrea Di Guardo

Lorsque l'on visite leur domaine à Satigny, dans le château des Bois, difficile de ne pas être impressionné par la diversité de leur offre. Des champs de carottes et d'oignons, des panais, des patates douces, des pommes de terre nouvelles, de la betterave, des céréales, mais aussi des vaches Gallo-way ou encore des vignes. «C'est un travail de passion», affirme Nicolas Seiler. On le croit bien volontiers.

L'agriculteur, son épouse, Stéphanie, et leurs trois enfants occupent ce domaine depuis 2016. Tout le monde travaille ensemble pour cultiver tous ces produits fermiers.

«C'est très important pour l'agriculture genevoise de présenter des produits du terroir aux ci-

tadins. Il faut leur ouvrir les yeux sur l'offre locale, sur comment nous travaillons, ce qu'il faut comme énergie pour faire pousser des produits locaux de saison avec un grand respect de l'environnement», explique Nicolas Seiler.

S'il travaille main dans la main avec sa femme, des apprentis passionnés leur fournissent également une aide très précieuse. «Il y a tellement de positif à montrer dans ce travail! Nous cultivons en pleine terre (ndlr: rien en serre). C'est plus dur avec les risques météo, les insectes et les champignons, mais cela nous permet de

bien introduire les cultures maraîchères dans la rotation globale de l'exploitation», détaille-t-il.

Une météo difficile

Car l'année a été rude. Les pluies intenses et les épisodes de gel se sont enchaînés. «La forte pluie, même si on est très content d'en avoir davantage pour remplir les nappes phréatiques, a fait que les risques de mildiou ont considérablement augmenté. Pour baisser cette pression, l'une des solutions possibles consiste, par exemple, à cultiver sur butte. Les légumes sont alors plus aérés, même s'il y a une baisse de rendement, no-

tamment pour les oignons», assure l'agriculteur.

L'écologie n'est pas laissée de côté dans son domaine. Le fait d'exploiter du bétail lui permet d'assurer un cycle sain et naturel. Les vaches sont nourries avec l'herbe des prés du domaine et des déchets de légumes, puis elles produisent ensuite de l'engrais que l'agriculteur utilise pour cultiver ses légumes. Cette réutilisation des ressources évacue tout risque de gaspillage alimentaire et donne bon goût à tous ses produits.

Aussi, les Seiler essaient de s'améliorer chaque année, en di-

versifiant leur offre le plus possible, et de manière très réfléchie: «On n'a pas attendu pour le faire que la Confédération nous dise de mettre moins de produits chimiques, c'est un travail que l'on effectue depuis toujours. Il ne faut pas sous-estimer les agriculteurs à ce niveau-là. C'est très important de travailler avec la nature, c'est elle qui dirige l'intervalle des interventions, et chaque année est différente.»

Une affaire de famille

Nicolas Seiler, fils et petit-fils de fermier, et Stéphanie sont tombés amoureux de la Suisse romande après un apprentissage effectué à Nyon et Jussy. Après avoir repris le domaine en 2016 lors de leur arrivée à Satigny, ils innovent chaque année. «C'est toujours un gros challenge de remettre en question notre système de production, car c'est énormément de travail et on n'est jamais assuré du résultat final», souligne le maître agriculteur.

«Mais c'est notre vie, et c'est un beau métier. Même le plus important du monde d'après moi. Et il est essentiel que des événements comme Agri.Fête mettent à l'honneur l'agriculture et le terroir genevois.»

Stands éducatifs et ateliers découverte

● Agri.Fête sera donc l'occasion de célébrer l'agriculture dans son ensemble, «dans une formule festive et ludique», assure Alexandre Cudet, producteur et président de la filière légumes de l'événement.

À cette fin, des stands éducatifs seront proposés aux enfants et des étals garnis de fruits et légumes occuperont les alentours de la place de Sardaigne.

Plus précisément, la filière légumes organisera des dégustations, des animations autour des cinq sens, des jeux divers (anneaux, billes et chamboule-tout), des ateliers découverte et des stands de coloriage et découpage.

«L'esprit d'Agri.Fête, c'est de présenter le terroir de manière exhaustive pour le mettre à l'honneur, poursuit Alexandre

Cudet. Pour avoir une image globale, l'important est d'intégrer l'ensemble des filières sous une même bannière.» De ce fait, chaque producteur verra aussi les produits d'un collègue.

Alexandre Cudet proposera, par exemple, des fruits issus de sa production, telles des fraises et des framboises, ainsi que des légumes, à commencer par les aubergines. **ADG**

Les brasseurs ont préparé des surprises

Bières artisanales Genève regorge de brasseries artisanales, qui mettront un point d'honneur à vous faire goûter leurs produits à l'occasion d'Agri.Fête. «Nous proposerons de la blonde, de la blanche et de l'IPA au bar principal, mais à La Choppe, il y aura des tas de choses à découvrir», annonce Laurent Serex, président de l'ABIG (Association des brasseries indépendantes genevoises). Bières acides, barriquées, expérimentales, il y en aura pour tous les goûts, «y compris certaines nouveautés brassées spécialement pour la fête», promet-il.

Des animations sont aussi prévues. «À intervalles réguliers, nous ferons des démonstrations», révèle Laurent Serex. Au programme: concassage des grains, empâtage - une étape clé dans la fabrication de la bière -, filtration et fermentation. De quoi mieux comprendre comment on produit de la bière. «Nous ferons aussi du moût sucré et de la bière fermentée», ajoute-t-il. Une bonne dizaine de brasseurs genevois seront présents. Si la météo est clémente, le succès sera au rendez-vous. Le beau temps est en tout cas très attendu par les brasseurs. «Heureusement, nous avons l'avantage de brasser et produire toute l'année, précise Laurent Serex. De ce côté-là, la météo ne nous perturbe pas trop.» **XLA**

GRTA fête ses 20 ans à Agri.Fête

Anniversaire Rendez-vous au pavillon de la marque de l'agriculture genevoise. Vous pourrez y découvrir des animations pour petits et grands sur l'alimentation locale et de saison, une décoration de sacs et un quiz pour remporter de nombreux bons à utiliser lors de la manifestation. **@GE-Environnement TT**

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: Christine Emery Alejandro Sierra

Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de 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 adbox.goldbach.com

Une publication de Tamedia Publications Romandes SA

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

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 12 juillet à 23h00

Restauration à Agri.Fête

Ce lieu, réputé pour sa charbonnade, arbore le label GRTA depuis 2018. Pour son patron, Stephan Brönnimann, ce choix allait de soi.

Eric Budry

Agri.Fête offre une occasion unique de déguster et de savourer des produits entièrement locaux, cultivés et préparés sur le territoire cantonal. Cette fête est un véritable festin pour les amateurs de bonne chère. Au-delà de cet événement, certains restaurants, comme Le Bouchon, à Carouge, mettent quotidiennement à l'honneur l'agriculture locale.

Stephan Brönnimann, qui a repris Le Bouchon en 2003 (établi depuis 1969), a obtenu le label GRTA il y a six ans. «Pour moi, ça a toujours été une évidence de travailler en priorité avec les produits de notre agriculture, explique-t-il. Je le faisais déjà avant de recevoir le label. Ça m'est naturel, car je suis tombé dedans quand j'étais petit: de ma naissance à Bernex à

«Je suis tombé dedans quand j'étais petit: de ma naissance à Bernex à l'influence de mon père, boucher tout comme moi, mon rapport aux produits locaux est évident.»

Stephan Brönnimann
Patron du Bouchon

Au Bouchon, on a un goût très prononcé pour le terroir



Dans son établissement carougeois, Stephan Brönnimann régale les amateurs de bonne chère avec de la viande de qualité. STEVE IUNCKER-GOMEZ

l'influence de mon père, boucher tout comme moi, mon rapport aux produits locaux est évident. J'ai toujours fréquenté les agriculteurs et les vignerons, et je dispose aujourd'hui d'un vaste réseau pour m'approvisionner en légumes de saison, en œufs et en viande.»

Cochon qui s'en dédit

Cependant, fournir exclusivement des produits GRTA n'est pas toujours possible. «Pour le porc, c'est relativement facile et à un prix raisonnable, pareil pour le poulet et les œufs. À l'inverse, c'est plus complexe pour le bœuf, car il n'y a malheureusement pas assez

Le retour de la longeole

«Il y aura 90% de produits genevois durant Agri.Fête, nous y avons été très attentifs», assure Estelle Guarino, gérante de la plateforme GRTA à l'Office de promotion de l'agriculture. Une liste qui inclut le retour de la longeole, absente de la première édition. Ouf! L'honneur cantonal est sauf.

Outre le cochon à la broche on relèvera aussi le Double GE, ce hot-dog inventé en 2019 dont

tous les ingrédients sont GRTA, du pain aux deux saucisses qui le garnissent. Le choix sera vaste pour ceux qui apprécient la viande, puisqu'un kebab au poulet genevois, des burgers et de la charcuterie sont au menu. Pour faire passer tout ça, le bar à salades ne sera pas de trop.

Côté boissons, il y en aura pour tous les goûts, à commencer par les amateurs de vins qui se retrouveront au bar des viticulteurs du cru dans le parc

Cottier. Vous êtes plutôt bière? Pas de problème, le Biergarten des brasseurs locaux vous attend. Envie d'un cocktail? Passez au coin apéritif.

Ça fait tout de même beaucoup d'alcool. Vous pouvez passer au jus de pomme, au sirop ou plus simplement à l'eau. «Afin de limiter les déchets, il n'y aura pas de bouteilles d'eau en PET, mais des tireuses d'eau», précise Estelle Guarino. **EBU**

d'élevages à Genève et il est coûteux. Par contre, quand ce n'est pas du genevois, je favorise au maximum les produits suisses», confie Stephan.

Quelle que soit l'origine de la viande, il travaille essentiellement avec des bêtes entières et affine les morceaux nobles, tels que l'aloyau mûri jusqu'à six semaines. Les burgers et la charcuterie sont fabriqués maison.

Bêtes entières à la broche

Côté cochonnaille, ce n'est pas moins d'une bête par semaine qui est consommée par les clients du Bouchon. Et pour ceux qui ne mangent pas de viande, des plats

végétariens et véganes sont également proposés.

Depuis la première édition de la Fête de la tomate, Le Bouchon est un participant assidu. Cette année, à Agri.Fête, Stephan Brönnimann sera présent pour rôti des cochons entiers à la broche. «J'adore cuisiner de cette manière. Ce ne seront toutefois pas des cochons de lait, car on n'en déniche pas à Genève», précise-t-il.

Il prévoit de rôti quatre ou cinq cochons, soit environ 500 kilos de viande. «Agri.Fête, c'est du pur plaisir pour moi, et je me réjouis aussi de retrouver tous les copains, conclut-il. Ce sera une belle fête, bien de chez nous.»

Le brunch du 1^{er} Août de la Ville fera la part belle aux produits locaux

Fête nationale
La maire Christina Kitsos souhaite que la ville aille à la rencontre de la campagne à la ville, tout en tissant du lien social.

«L'idée, c'est une grande tablée de 500 convives, avec nappes et serviettes du 1^{er} Août. Et surtout des produits locaux. Nous avons un magnifique terroir, je souhaite le valoriser.» Maire de la Ville de Genève, Christina Kitsos annonce la couleur. Le traditionnel brunch de la fête nationale sera 100% genevois!

L'écrin choisi sera sans aucun doute aussi beau que les produits seront bons. Le repas aura en effet lieu dans le parc des Eaux-Vives, de 10 h à 14 h. Hormis les vins, tout sera gratuit.

Et visiblement, la population a déjà répondu présent. Car à peine les inscriptions ouvertes le 1^{er} juillet dernier, toutes les

places se sont arrachées comme des petits pains.

Ce brunch, organisé en partenariat avec Genève Terroir, sera servi par le Traiteur de Châtelaine, détenteur du label Ambas-

la ville aille à sa rencontre, souligne Christina Kitsos. La terre, le terroir, c'est ce qui nous lie.

Nous ne devons pas oublier qu'être agricultrice ou agriculteur, c'est un immense tra-

vail, beaucoup de contraintes et de sacrifices, il faut être passionné par son métier. Nos paysannes et paysans produisent des produits de qualité. À nous de privilégier les circuits courts quand c'est possible, pour soutenir et développer la production locale. C'est aussi ainsi que nous défendons une société durable.»

Sur place, des panneaux didactiques permettront aux invités de s'informer sur ce type de production et de distribution, qui limite les intermédiaires. Toujours côté durabilité, la vaisselle utilisée sera lavable et réutilisable.

Moment de partage

Manger ensemble, c'est aussi partager. «Tisser du lien social, c'est l'autre grand objectif de cette journée», relève Christina Kitsos. Conseillère administrative chargée de la Cohésion sociale et de la solidarité, l'élue socialiste sait de quoi elle parle.

«Le brunch est ouvert à toutes et à tous. Il s'agit également de capter différents publics, explique-t-elle. Ainsi, j'ai voulu que 100 à 200 places soient mises à la disposition de bénéficiaires des associations que nous subventionnons, par exemple des seniors ou des jeunes en rupture.»

«Nos partenaires connaissent bien la population qui se trouve dans des situations de précarité ou d'isolement. Ces associations ont de forts liens de confiance avec ces personnes, ce qui permet de les encourager à s'inscrire. Elles peuvent aussi les aider à venir, organiser leur accompagnement.»

Dans la même optique de lien social, des jeunes seront engagés pour le service. Histoire de leur offrir un petit job d'été, l'espace d'une fête qui, si la météo est au rendez-vous, s'annonce sous les meilleurs auspices.

Xavier Lafargue

Un menu alléchant 100% genevois

Quels produits seront servis au brunch du 1^{er} Août de la Ville? Aperçu.

- Buffet de salades assorti GRTA/UMG (carottes, tomates, concombres, salade verte, radis)
- Assortiment de charcuteries de la Boucherie Graf (saucisse bœuf/porc bernésienne 100%, salami, cervelas)
- Œufs brouillés (Ferme du Lignon) et lard grillé (Ferme du Crest)
- Minipâté lunch de la Boucherie des Alpes
- Plateau de fromage des Laiteries Réunies et de la Ferme Bieri (tomme de Genève et PDG)
- Yaourts aux fruits GRTA (Laiteries Réunies)

- Assortiment de pains GRTA (Boulangerie Jenny)
- Confitures (framboise, fraise, mûre, abricot) et miel de Genève (miel de Stéphanie)
- Beurre des Laiteries Réunies
- Desserts: tarte aux pommes maison, cake aux carottes maison, compote de pommes maison
- Boissons: café, thé, jus de pomme (Cidrerie de Meinier), sirop (fraise et menthe de la Genevoise du terroir), eau plate
- À noter enfin que du vin sera proposé via un bar payant, en présence de vignerons de la Cave de Genève et du Domaine du Paradis, qui viendront parler de leur production. **XLA**



Christina Kitsos
Maire de la Ville de Genève

sadeur du terroir genevois. La liste des produits sélectionnés (lire l'encadré ci-contre) met déjà l'eau à la bouche.

«J'ai envie de faire mieux connaître notre campagne, que