

TRIBUNE DU TERROIR

**SPÉCIAL
VENTE DIRECTE**

CHOULEX 2

UN CAVEAU POUR DÉCOUVRIR LE GOÛT DU TERROIR.

PRESINGE 3

UNE FERME EN BIO ET PRESQUE AUTOSUFFISANTE.

PRATIQUE 4-5

DÉCOUVREZ LES POINTS DE VENTE DES PRODUCTEURS GENEVOIS.

CARTIGNY 6

IL PARTAGE SON TEMPS ENTRE L'ENSEIGNEMENT ET SA CHÈVRIERIE.

Au Lignon, une ferme urbaine au cœur de la cité

Riche d'une longue histoire, l'exploitation accueille le public dans son Marché à la ferme. Elle mise également sur la livraison d'œufs.

LUCADISTEFANO



Stéphanie Veillet, Claude Meyer et le chat «Marius» souhaitent étendre la vente par correspondance d'œufs frais de la ferme. GEORGES CABRERA

Les poules trépassaient d'impatience. Après un confinement imposé à toutes les volailles du canton par les autorités vétérinaires, les voici à nouveau à l'air libre. Côté nord, elles bénéficient d'une vue unique sur le Rhône. Côté sud, elles semblent couvées par la barre d'immeubles du Lignon et le corps de sa ferme élégamment rénové.

À quelques pas de l'école et de la maison de quartier, il suffit de franchir un portail pour découvrir le Marché à la Ferme du Lignon. À l'intérieur, les légumes cultivés à quelques mètres du magasin, des produits du terroir et les œufs des poules élevées en plein air.

La transformation

À la tête de l'exploitation, Claude Meyer et Stéphanie Veillet ne se lassent pas de raconter l'histoire de cette ferme urbaine nichée au cœur de la cité. En réalité, les

barres d'immeubles sont arrivées bien après elle. «Avant que Le Lignon ne soit reconstruit, le domaine s'étendait sur 40 hectares!» rappelle Claude Meyer, devenu propriétaire en 2007.

C'est pour permettre la construction du quartier, au début des années 60, que les terres agricoles ont été vendues par les anciens propriétaires. Mais la Ferme du Lignon est restée solidement ancrée à sa place. Amputée de ses vastes terres dévolues aux grandes cultures, elle s'est tournée vers le maraîchage et l'élevage. Durant plusieurs décennies, Pierre Gilliard en fut l'exploitant et parcourait les marchés avec ses légumes et ses œufs. Puis Claude Meyer s'est porté acquéreur. Maçon de formation, il est issu d'une famille d'agriculteurs d'Avusy.

Aujourd'hui, le corps de ferme et ses annexes ont été transformés pour accueillir de nombreuses activités. Outre

le marché, le bâtiment est doté de chambres d'hôte, de salles de réception variées, d'une cuisine pour l'organisation d'ateliers de sensibilisation à l'alimentation locale et de saison. Enfin, la Ferme du Lignon s'engage dans toute une série de programmes autour de l'agriculture de proximité avec notamment l'association ma-terre, l'accueil d'enfants dans le cadre de l'école à la ferme et dans la vie du quartier. Sans compter l'organisation du traditionnel brunch du 1^{er} août.

Des œufs à domicile

«Nous faisons partie du réseau des fermes urbaines genevoises, au nombre de quatre, dont la mission est de créer des ponts entre ville et campagne, entre citadins et agriculteurs, tout en sensibilisant le grand public à l'agriculture et en lui faisant découvrir les pratiques agricoles», note Stéphanie Veillet.

Mais la pierre angulaire de la Ferme du Lignon, ce sont les œufs frais. Disponibles sur place, en épicerie ou dans les rayons de la grande distribution, les boîtes sont également proposées aux professionnels de la restauration et à la livraison. À ce jour, la Ferme du Lignon peut compter sur un nombre solide d'abonnés. Ils sont 600 à recevoir à leur domicile des boîtes de six œufs frais livrées sur une base hebdomadaire. Quant aux livreurs, ils se déplacent dans la mesure du possible à vélo.

En contrebas de la ferme, le poulailler abrite 900 poules pondeuses, les 5100 restantes se trouvant dans un autre poulailler, à Lully (Bernex). Dans les deux cas, les pondeuses de race Lohmann disposent non seulement d'un espace intérieur et d'un jardin d'hiver, mais aussi d'un parcours à l'extérieur dont elles profitent sans restriction (sauf en cas de mesure de confinement). «La qualité d'un œuf

dépend de la nourriture de la poule, note Claude Meyer. Le fait de pouvoir sortir, manger de la verdure et des insectes est un complément très intéressant.»

Un distributeur pour le magasin

Si les œufs de la Ferme du Lignon sont désormais incontournables, les défis ne manquent pas pour Claude Meyer et Stéphanie Veillet. Alors que la sélection in vitro des poussins permet désormais d'éliminer les embryons mâles avant éclosion (et ainsi éviter de devoir les tuer), le prix de l'œuf a augmenté pour toute la filière. Ainsi, la Ferme du Lignon nourrit l'ambition d'augmenter progressivement son

«La qualité d'un œuf dépend de la nourriture de la poule. Le fait de pouvoir sortir, manger de la verdure et des insectes est un complément intéressant.»

Claude Meyer
Agriculteur

élevage à 8000 poules afin de pouvoir rester compétitive. «Nous souhaitons également augmenter le nombre d'abonnés à nos livraisons d'œufs, note Stéphanie Veillet. Pour cela, nous avons lancé un programme de parrainage permettant à nos clients d'inviter leurs voisins à s'abonner.»

Quant au Marché à la ferme, il s'apprête également à vivre un tournant important. Sous peu, un distributeur permettra aux clients de se fournir en œufs, en légumes et divers produits du terroir en dehors des heures d'ouverture.

www.ferme-du-lignon.ch/
www.fermes-urbaines.ch

À Choulex, le caveau d'Aloys Baudet permet de découvrir le goût du terroir

Le jeune vigneron-encaveur a repris le domaine familial en 2014. En plus de ses différents cépages, il dispose également de plusieurs hectares de vergers et propose ses produits à la vente directe.

BASTIEN NESPOLO

Parfois, les cadeaux peuvent créer des vocations. À 7 ans, Aloys Baudet reçoit de son père un pressoir à raisin. «Quand on était enfants avec mon cousin, on attendait que les vigneron vendangent, puis on partait grappiller ce qu'il restait sur les vignes, se souvient le diplômé en viticulture. On rentrait ensuite presser nos petites récoltes et on buvait le jus en faisant semblant de prendre l'apéro.»

Dans son Domaine de Cherre, Aloys Baudet dispose, entre autres, de 9 hectares de vignes. S'il revend la majeure partie de ses récoltes à la Cave de Genève, le Choulexien garde de quoi encaver lui-même près de 20'000 bouteilles par année. «C'est gratifiant de faire le produit du début à la fin, et de mettre son nom sur la bouteille. Par contre, il ne faut pas se planter», rigole-t-il.

Une soif de découvertes

Âgé aujourd'hui de 32 ans, Aloys Baudet a passé toute sa vie à Choulex. Pour lui, travailler la terre de cette région genevoise était une évidence. «J'ai toujours eu envie de devenir paysan. C'était la vie de mes grands-pères et des leurs, puisque ma famille est propriétaire ici depuis plus de trois cents ans.»

Le jeune passionné réalise alors un apprentissage d'agriculteur et passe sa



Au Domaine de Cherre, Aloys Baudet accueille ses clients au caveau familial. L'occasion de découvrir ses vins, aux étiquettes distinguables. LAURENT GUIRAUD

dernière année dans le domaine viticole de son oncle. Une étape qui fait naître en lui une soif de connaissances et le pousse à entreprendre une formation de viticulteur chez Philippe Villard, puis à l'école de Changins.

Aloys Baudet complète ses nouvelles compétences théoriques par une formation chez une connaissance de la région. «J'ai eu la chance d'être formé à la vinification chez Jean-Charles Crousaz, à Peissy. Il est doué et a pu me transmettre

beaucoup de techniques.» Le jeune viticulteur y découvre notamment «l'encavage pour tiers», soit le fait de vinifier les récoltes d'autres professionnels de la vigne. Et comme il aime le rappeler, pour lui, 80% du vin se fait à la vigne, c'est pourquoi il aime la chérir.

«Encaver de cette façon est enrichissant. Ça me permet de découvrir les potentiels des terrains et de toucher d'autres cépages. Et ce n'est pas une grande contrainte.»

Un lieu de rencontre

Depuis deux ans, pour mettre en valeur ses produits, Aloys Baudet a ouvert un caveau familial. «C'est un espace dédié à la clientèle où chacun peut goûter les vins.»

Le caveau peut accueillir une vingtaine de personnes et est ouvert les premiers et derniers samedis de chaque mois, ou sur demande. «Certains se passent le mot et se retrouvent ici pour échanger», se réjouit le jeune Choulexien.

Le cadre est pour le moins immersif. Le parfum boisé et légèrement humide du caveau laisse imaginer les saveurs que renferment encore les barriques exposées dans le fond de la pièce. Au-dessus des tables, les eaux-de-vie travaillent et transforment les fruits des vergers. Car si Aloys Baudet se perfectionne dans le

travail de la vigne, son domaine bénéficie également de plus de 40 hectares de cultures diverses et familiales.

Un domaine varié et fleuri

«Mon oncle produit principalement des céréales et mon épouse, Amelia, est arboricultrice de formation. Elle s'occupe de nos vergers. On produit surtout des pêches de vigne et des poires, mais l'année dernière, on a pu cueillir nos premiers abricots.»

Comme le vin du domaine, ses fruits sont aussi disponibles en vente directe. Un circuit ultracourt qui permet de préserver la qualité des fruits genevois, «d'échanger avec les clients et de donner encore plus de sens à ce travail».

Pour faire découvrir son domaine à davantage de personnes, Aloys Baudet prépare déjà «la belle journée du 30 mai»: les caves ouvertes. «Ce sera l'occasion de faire fêter notre millésime 2025 et celui de 2024 pour notre gamaret-merlot. On proposera aussi notre risotto aux bolets et échine de porc. La raclette arrivera dès 16 h, pour ceux qui ont oublié de manger», sourit-il.

Quant à son assemblage nommé «Caulius» – reprenant l'étymologie de son village de cœur –, il faudra encore patienter une année pour le découvrir.

Aux Charmilles, La Cave de Genève rapproche le vignoble des citadins

L'entreprise basée à Satigny s'est installée au centre commercial et permet à chaque client de trouver le vin qui lui correspond.

BASTIEN NESPOLO

Le tracteur ne ressortira plus du magasin! Voilà plus de quatre ans que cette décoration atypique présente dans la boutique de La Cave de Genève suscite la curiosité des passants du centre commercial Planète Charmilles. La porte d'entrée a été rétrécie pour l'accueillir et il est désormais destiné à y rester. Mais ce tracteur véhicule surtout un message: la campagne s'est installée en ville.

«Il est rare en Suisse d'avoir un producteur présent dans un centre urbain», estime Nicolas Graber, petit-fils de vigneron et directeur des ventes de l'entreprise. La Cave de Genève a pour but de promouvoir sa «terre de cultures», comme l'annonce son slogan, en centralisant le travail viticole d'une quarantaine de familles genevoises. Cette diversité de cépages et de caractéristiques permet à chaque client de trouver le vin qui lui correspond.

«Un produit d'émotion»

Pour transmettre et faire découvrir le goût de Genève, le terroir cantonal peut compter sur cette vitrine aux Charmilles, ouverte six jours sur sept. Mais avant de s'implanter de ce côté de la rive en 2022, La Cave de Genève a tâté le terrain.

«Nous avons commencé par des dégustations et des petits stands temporaires dans les étages du centre», contextualise Nicolas Graber. Ce terreau commercial est alors jugé fertile, puisque ces événements



Nathalie Berron, employée dans ce magasin et Nicolas Graber de la Cave de Genève à Planète Charmilles.

GEORGES CABRERA

éphémères ont à chaque fois été couronnés de succès. L'arcade sert également à véhiculer l'aspect relationnel qu'inspire le produit. «Le vin est un élément vivant, un produit d'émotion qui invite au partage. Ici nous pouvons prendre le temps de discuter avec nos clients, les rencontrer et leur expliquer l'histoire de la bouteille ou la manière dont le raisin a été travaillé.»

Une grande famille

La Cave de Genève, c'est aussi une belle histoire de solidarité, qui fêtera bientôt son centenaire. Ses débuts remontent à 1929, lorsque plusieurs vigneron genevois croient en la collectivité et s'associent pour partager leurs connaissances et des machines nécessaires à la vinification de leurs raisins. Aujourd'hui, cet esprit d'entraide est intact et les tâches suivant la récolte sont effectuées par l'entreprise satignote. Ainsi, ses fidèles vigneron peuvent se concentrer sur leur domaine de prédilection: le travail à la vigne.

Comme le rappelle à plusieurs reprises Nicolas Graber: «La Cave, c'est avant tout une grande famille.» D'ailleurs, les portraits de ses membres sont accrochés au mur de la boutique, rappelant aux clients que derrière une bouteille, il y a des générations d'histoires humaines.

Retrouvez également La Cave de Genève à Satigny, rue du Pré-Bouvier 30.

Les frères Thomas (à dr.) et Martial Läser, exploitants du Domaine de l'Abbaye, à Presinge. FRANK MENTHA



Au Domaine de l'Abbaye, une ferme en bio presque autosuffisante

Sur l'exploitation familiale de Thomas et Martial Läser, céréales, viande, vin, huile et œufs suivent un circuit très court.

VALÉRIE GENEUX

Du champ au moulin, de l'étable au magasin de la ferme, presque tout est produit et transformé sur place au Domaine de l'Abbaye, à Presinge. Depuis quatre générations, la famille Läser y cultive la terre en misant sur une autonomie rare. Thomas Läser s'occupe des cultures et des vaches, tandis que Martial Läser, son frère aîné, travaille au laboratoire pour transformer et conditionner les céréales. Leur exploitation s'étend sur 90 hectares.

Sur le domaine, les frères Läser cultivent une grande diversité de céréales - blé, seigle, maïs, épeautre, sarrasin - mais aussi soja, lin, tournesol ou encore colza. S'y ajoutent des lentilles, des pois chiches, des betteraves sucrières, des pommes de terre ainsi que du fourrage destiné au bétail. Les céréales sont transformées sur place en farine grâce au moulin, pressées en huile ou encore conditionnées pour la consommation sous forme de céréales soufflées pour le petit-déjeuner, de mueslis, de biscuits et chips d'apéritif. «On garde les plus jolies céréales pour nos clients et les autres, on les donne aux animaux. Ainsi, nous n'avons pas de perte et nous n'achetons quasiment rien qui provient de l'extérieur», explique Martial Läser.

Les frères cultivent également de la vigne, élèvent 900 poules pondeuses ainsi qu'une soixantaine de vaches limousines et leurs veaux pour la viande. Deux ou trois bêtes sont abattues par mois. Une partie des morceaux est vendue au magasin de la ferme au détail ou en cas. Les deux frères proposent aussi de la viande séchée et, nouveauté cette année, du lard de bœuf séché et fumé. Quant au raisin, il est vinifié chez un voisin.

Des parents toujours présents

Un tel éventail d'activités signifie que le travail ne s'arrête jamais. «En hiver, on est

davantage occupé avec les animaux. C'est entre novembre et janvier que les vaches vèlent. Et en été, ce sont les champs et les récoltes qui nous prennent le plus de temps. Les vaches montent à l'alpage», explique Martial Läser. Les deux frères

«En été, les vaches sont à la montagne. Les gens viennent et peuvent goûter nos céréales soufflées, nos œufs, notre viande et notre vin. On complète le brunch avec des produits de collègues, comme le fromage.»

Martial Läser
Agriculteur

peuvent heureusement compter sur leur père, aujourd'hui à la retraite, qui s'occupe des poules et collecte les œufs chaque matin. Leur mère, quant à elle, tient le magasin de vente directe le mercredi après-midi et le samedi matin. Ils s'appuient également sur l'aide de deux

employés agricoles. Mais les vacances restent rares: deux semaines pour Martial et trois jours pour Thomas. «On ne se plaint pas. On a choisi notre métier. À la base, on a fait des formations dans d'autres domaines, mais on a voulu reprendre la ferme», explique l'aîné.

Pour faire connaître leurs produits, les frères Läser organisent cette année un brunch le 1^{er} août dans l'étable. «En été, les vaches sont à la montagne, alors on en profite pour tout vider et nettoyer. Les gens viennent et peuvent goûter nos céréales soufflées, nos œufs, notre viande et notre vin. On complète le brunch avec des produits de collègues, comme le fromage», explique Martial Läser. Les deux frères organisent également deux ou trois soirées par an consacrées à la dégustation de leur viande. La promotion passe par leurs réseaux sociaux et le petit magasin de vente directe du domaine.

Une évidente conversion au bio

Lorsque les deux frères ont repris le Domaine de l'Abbaye il y a une dizaine d'années, la conversion au bio s'est imposée comme une évidence. «Thomas avait consacré tout son travail de maîtrise à ce sujet. Il connaissait bien la thématique. Et nous avons eu la chance d'être soutenus par nos parents dans cette transition», relève Martial Läser. Cette démarche bio ne les empêche pas d'être à la pointe de la technologie en matière d'outils et de machines. «La majorité du désherbage se fait mécaniquement, et non avec des produits phytosanitaires. Thomas s'est donc attaché à acquérir des machines performantes qui nous font gagner du temps.» Même logique dans le laboratoire de Martial Läser, où ses machines pour sécher et confectionner mueslis et autres biscuits d'apéritif sont jalousement gardées secrètes.

Les fraises locales arrivent, régalez-vous!

À Perly, Claude Janin a récemment ajouté de nouvelles variétés à la traditionnelle mara des bois. Tour d'horizon.

LUCADI STEFANO



La mara des bois, un produit délicat de circuit court. MAGALI GIRARDIN

Quand elles sont là, l'hiver est vraiment fini. La fraise, c'est le goût du printemps qui annonce l'été. «Si tout se passe bien, on arrive à en proposer jusqu'en octobre», sourit Claude Janin, à la tête, avec son frère Damien, d'une exploitation qui s'étend sur près de 25 hectares à Perly.

Sur ces terres situées à quelques encablures du futur quartier des Cherpines, la fraise n'occupe que 3500 m². Sous ces serres qui se gorgent de la lumière du soleil, chacune a son espace délimité. Il y a la mara des bois, bien sûr, star locale très attendue sur les étals. Mais depuis peu, les Janin ont décidé d'ajouter deux variétés à leur offre. Elles se nomment florice et favori. «Nous souhaitons compléter notre gamme, explique le producteur. La mara des bois plaît toujours beaucoup, mais c'est une fraise à part. Elle a quelque chose d'atypique, de particulier.»

La mara? Unique

Alors, comment choisir entre ces variétés qui arrivent plus ou moins à maturité en même temps à la fin avril? «La mara des bois a un goût de... mara des bois», s'amuse Claude Janin. «Elle ne ressemble à aucune autre fraise. C'est un produit délicat, de circuit court. C'est à la fois sa richesse et ce qui la rend difficile à cultiver.» On ajoutera que ces fruits de petite taille offrent un doux parfum et un goût équilibré entre l'acidité et le sucré.

Les deux nouvelles variétés dévoilent quant à elles un fruit de calibre plus gros, croquant, juteux et d'un rouge éclatant. Elles sont plus proches de la conception classique, charnue et sucrée de la fraise.

C'est également en raison des rendements aléatoires de la mara des bois - elle n'aime ni le trop froid, ni le trop chaud - que les serres de la famille Janin ont accueilli les nouvelles variétés. Car

cueillir des fraises est un véritable défi que seule une poignée de producteurs a décidé de relever à Genève. Placés en terre à la mi-janvier, les plants proviennent d'un distributeur spécialisé. Puis, la plante aura besoin de suffisamment de lumière pour offrir ses premiers fruits à la fin du mois d'avril. Sans compter qu'elle doit être cultivée à la main.

Bourdon recrutés

Sous les serres de Perly, on découvre une boîte déposée entre les rangs surélevés de fraises. Un bourdon en sort pour venir butiner sous notre nez. «Il s'accroche à la fleur et fait vibrer ses muscles pour libérer le pollen. Personne ne fera ce travail mieux que lui, note Claude Janin. Grâce à lui, les fruits sont de meilleure qualité et plus beaux. Certains pensent que cette méthode est récente, mais mon père travaillait déjà avec des bourdons dans les années 90.»

De la même manière, l'exploitation pratique la lutte biologique avec l'introduction d'insectes prédateurs où poussent tomates, poivrons, concombres, melons, pak-choi et autres herbes aromatiques. «L'objectif est de traiter le moins possible.»

Lorsqu'ils sont prêts, les fruits et légumes de cette entreprise familiale sont distribués par l'Union maraîchère de Genève (UMG), dont les entrepôts sont situés à quelques mètres. On les retrouve donc dans les rayons de la grande distribution. Mais au chemin des Crues, Terre et Serre Genevoises dispose également de son propre magasin. La boutique vit au rythme des saisons et au rythme de ses clients puisqu'elle offre un service de «click & collect» de paniers de saison.

terreetserregenevoises.ch

Les points de vente des producteurs genevois

FRUITS

Collex-Bossy: Domaine Girod Frères, 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.

Collex-Bossy: Domaine de l'Orcy, 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.

Gy: Petits Fruits du Marais, Tristan Gabriel, chemin de Garmaise 3C, 078 212 67 37. Vente directe fraises et safran GRITA. Self-cueillette de fraises: me et sa (détails sur réseaux sociaux @petitsfruitsdumarais) www.petitsfruitsdumarais.ch

Jussy: Ferme de Lullier, 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

Lully: Ferme des Bois, Grégory Donzé, 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.

Meinier: Cidrerie de Meinier Claude Ménétrey, route de Compois 19-23, 079 213 89 26. Lu-sa 10h-18h (septembre à décembre), Lu-ve 14h-17h et sa 11h-17h (janvier à mars). www.cidrieriedemeinier.ch

Peissy: Cave et domaine Les Perrières, Famille Roचाix, 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'Allondon 27, di 14h-18h pendant la récolte. Vin et jus de pommes toute l'année. www.lesperrieres.ch

Plan-les-Ouates: Verger d'Arare, 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

Russin: Domaine des Molards, Famille Desbaillet, route des Molards 21, 022 754 15 40. Lu-ve 18h-19h, sa 11-12h. Réception dans caveau de 10 à 150 personnes, dégustation, visites de l'exploitation. Vins, eaux-de-vie, cidre, jus de pomme. www.molards.ch

Russin: 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.

Troinex: 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

ÉLEVAGE, PRODUCTION ANIMALE

Bernex: Boucherie Graf, 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).

Cartigny: Chèvrerie du Champ Courbe, 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

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

Céligny: Ferme La Pièce, Sandra et Florian Baudet, route de Crassier 51, 079 775 93 12 (Sandra), 079 460 58 85 (Florian). Œufs, poules à bouillir, nuggets et saucisses à rôtir de poule. Self-service 7j/7 9h-19h.

Chancy: La Grange, 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

Chouilly: Clos du Château, Lionel et Nathalie Dugerdil, route du Crêt-de-Chouilly 29, 022 753 01 44. Lu-ve 14h-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

Collex-Bossy: Girardet Kim, Route de Rosière 27, 079 727 06 05. Sur RV hamburger de bison.

Genève: Meaty, 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

Jussy: 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

Meinier: Ferme Jaquet et La Vacherie du Carre, 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, sapins 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 18h, 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

Meinier: Flavien Desbiolles, Route de Bellebouche 46, 078 758 78 18, viande de bœuf, bois de chauffage, paille et foin. Libre-service (bois).

Puplinge: Ferme de l'Enclos, Guillaume et Morgane Bréasson, route de Puplinge 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

Satigny: Château des Bois, Nicolas Seiler, chemin de la Combe d'Ornex 10, 022 341 30 50, viande bœuf Galloway sur rendez-vous. www.chateaudesbois.ch

Satigny: Domaine du Nant d'Avril, Famille Grolimund, chemin de Merdisel 34, 022 753 82 80. Sur rendez-vous. Dégustations, pensions pour chevaux. Vins, volailles fermières. www.nant-davril.ch

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

Vandœuvres: Les Bougeries, 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 bio frais du jour, huiles bio de tournesol et noix, lentilles bios, miel, confiture maison. Sur réservation par mail (ferme.stalder@bluewin.ch): viande de bœuf et poulets fermiers bio.

FLEURS

Anières: Les fleurs De Lafontaine, Chemin des Avallons 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.

Bellevue: Chabry Fleurs, Route de Valavran 62, 022 774 10 87 Boutique: je-ve-sa 9h-12h et 13h30-18h, fermé lundi-mardi-mercredi. Dimanche marché de Plainpalais 7h-18h30. Fleurs en pot, fleurs coupées. www.chabryfleurs.business.site

Bernex: Pépinières Genevoises, Nicolas Hasler, route du Merley 46, 022 757 50 00. Sur rendez-vous. Arbres, arbustes. www.pépinières-genevoises.ch

Cartigny: Gallay-Fleurs et Domaine de la Brunette, 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

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

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

Grand-Lancy: GD FLEURS, 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

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

Meyrin: Roussillon Fleurs SARI, 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

Plan-les-Ouates: Gaud Fleurs Genève, 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

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

Satigny: La Pépinière Jacquet SA, 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

Troinex: Verdonnet-Bouchet, La Flânerie, 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

Vésenaz: Jonsson Fleurs, 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

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

DIVERS PRODUITS ET SPÉCIALITÉS

Aire-la-Ville: Domaine d'Esise, Christophe Bosson, rue du Vieux-Four 62, 022 757 61 09. Je et ve 17h30-19h. Vins, eaux-de-vie, huile de colza, huile de tournesol et noix. www.domainedesize.ch.

Bernex: Pause Glace, Lazzarelli Thailissa, Chiara et June, rue de Bernex 222 et rue 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 GRITA. www.pauseglace.com

Confignon: Bière du Lac, Michel Wagner, chemin de Sur-Beauvent 2, 079 863 23 66. Lu-sa 16h-20h. Bières en bouteilles et bières pression. www.bieredulac.ch

Collex-Bossy: ApiGeneve, 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

Dardagny: Domaine des Crêts-Malval, Jacques et Roxane Pottu, route de Malval 40, 079 456 19 34. Me 16h30-19h, s a 9h-13h ou sur rendez-vous. Œufs d'Oie, vins. Du 1^{er} janvier au 1^{er} avril carnotzet ouvert sur rendez-vous uniquement. Location de salle ou emplacement extérieur. www.crets-malval.ch

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

Genève: Brasserie bières du Niton, Fabio D'Onofrio, rue Soubeyran 7, 076 322 98 08. Sur rendez-vous.

Bières en bouteilles. www.niton.beer

Genève: Brasserie l'Apaisée, 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.lapaisée.ch

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

Genève: Brasserie du Mât, 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.brasserieumat.mycommerce.shop

Grand-Saconnex: Brasserie Associative l'Agneau à Trois Pattes, Route de Colovrex 36, 079 551 68 93. Bières en bouteille ou à la pression. Dégustation sur place je-ve 17h-21h. www.agneauatroispattes.ch

Jussy: Les pommes de terre de Jussy, Vuagnat Alexis, route de Jussy 280, 022 759 15 38. Pommes de terre, oignons, carottes. Ve 16h-18h; Sa 9h-12h 14h-18h.

Lully: Cave et domaine des Oulaines, Famille Tremblat, 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

Meinier: Brasserie des Murailles, 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

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

Meyrin: Brasserie de la Pièce, 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

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

Plan-les-Ouates: Brasserie du Virage, 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

Plan-les-Ouates: Distillerie de Saconnex d'Arve, 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

Satigny: Apidae, Rue Pré de la Fontaine 10, 078 732 22 08. Lu-ve 9h-17h. Miel bio. www.apidae.ch

Satigny: La Genevoise du terroir sàrl, 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

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

Soral: Aux 1001 Herbes, Camille Boschung, Route des Lolliets 39, 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

Soral : Brasserie du Père Jakob, 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
Soral : Brasserie La Source, Loïc Pillet, route des Lolliets 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
Troinex : Argos - miels de Troinex Route de Troinex 86, vente directe 9h-12h30 ou sur rendez-vous au 022 809 62 65, vente de miel GRITA et vente de ruches. www.argos.ch
Versoir : Ferme de Mâchefer, 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

MAGASINS DU TERROIR, VENTE À LA FERME ET AGRICULTURE CONTRACTUELLE*

Athenaz : Domaine des Graves, 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
Bernex : Domaine de la Terre, Ophélie Baudit, chemin de la Tuilière-Foëx 1, 077 522 14 00. Me 16h-19h. Légumes, jus de raisin, vin, œufs, miel. www.ledomainedelaterre.ch
Bourdigny : Domaine des Vignolles, Famille Vuilliez, 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
Cartigny : Ferme Cocquio, Famille Cocquio, route de la Croix en Champagne 3, 079 349 02 48. Sur rendez-vous. Lentilles, pommes de terre, vin, possibilité d'organiser des dégustations.
Carouge : Épicerie du Marché, 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-terrines artisanales-pâtes-céréales-flocons, farines et grains-œufs frais Bio-Huiles-vinaigres-légumineuses-fruits secs-etc.) BioSuisse si possible, IPSuisse et GRITA. Livraison à domicile sur demande. www.epiceriedumarche.ch
Carouge : Union Maraîchère de Genève, Rue du Pont Neuf 9, 022 300 09 15. Lu-ve 9h30-13h30 et 14h30-19h, sa 9h30-17h. Fruits, légumes, produits du terroir. www.umg.ch
Cartigny : Gallay-Fleurs et Domaine de la Brunette, 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
Choulex : Chez la Simone, l'épicerie où l'on mange, 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
Choulex : L'Affaire Tournerève*, 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
Choulex : Ferme des Verpillères - Les Ares et vous*, 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.
Corsier : Aux petits oignons*, Famille Argand-Sirolli, 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.
Dardagny : Cultures Locales*, 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
Eaux-Vives : Union Maraîchère de Genève, Rue des Eaux vives 80, 022 700 14 13. Lu-Ve 9h30-13h30 et 14h30-19h et sa 9h30-13h30 / 14h30-17h Fruits, légumes, produits du terroir. www.umg.ch
Genève : Le Nid*, Chemin du 23 Août 5, épicerie coopérative. Lu-ve 12h-20h, sa 9h30-18h. www.lenid.ch
Genève : Les Cuvées du Terroir, Rue Lissignol 10, ma-me 14h-19h, je 14h-20h, ve 10h-19h, sa 10h-18h. Boutique des vigneron genevois. Plus de 100 références de vins genevois. www.cuveesduterroir.ch
Genève : Les Vergers d'Épicerie*, 078 633 33 34. Pas de vente directe, accueil de nouveaux membres via www.vergers-epicure.ch. Fruits, jus de fruits, vin, confitures, miel.
Hermance : Les Potagers de Gaïa*, 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
Jussy : Ferme du Monniati*, Quentin Tanner et Grégoire Stocky, route de Monniat 111, 078 875 12 39. Sur rendez-vous. Paniers contractuels, viande d'agneau. www.lafermedumonniati.ch
Landecy : Les Cueilletes de Landecy*, Réservé aux membres, Légumes, fruits, petits fruits. www.cueilletes.org
La Plaine : Via Darda, 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
Le Lignon : Ferme du 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 GRITA, 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
Lully : Marché de la Plaine du Loup, Muriel Brique, chemin des Cornaches 1, 022 757 40 47. Lu fermé, ma-ve 9h-12h et 14h-18h, s a 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
Meinier : Chenevard-FermeBio, Route de Compois 80, 022 759 15 19. Me 14h-19h, sa 10h-15h30. Légumes, fruits, viande, vin. www.chenevard-fermebio.ch
Meinier : La Touvière, 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, céréales, farines, huiles, produits de l'affaire Tournerève. Paniers sur abonnement. www.touviere.ch
Meinier : Microferme de l'Ortie, Route de Covéry 6, 077.925.64.51 (Bastien). Agriculture paysanne manuelle. Légumes et fruits par abonnement de paniers. www.ortie-microferme.ch
Meyrin : Domaine des Arbères, Famille Grunder, chemin des Arbères 50, 079 375 27 91. Sur rendez-vous. Asperges, viande de bœuf, vins. www.ortie-microferme.ch
Meyrin : Ferme de Feuillasse, 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, huiles, sirops, vinaigres. www.lafraisiere.ch
Meyrin : Ferme des Vergers (Coopérative agricole)*, Avenue J.-D. Maillard 4, 078 914 37 41. Maraîchage, atelier de transformation (4^e gamme), entretien paysager, ateliers pédagogiques. Marché à la ferme les lu 15h-18h30. Contact@fermedesvergers.ch, www.fermedesvergers.ch
Meyrin : La Fève - Supermarché Participatif Paysan*, Esplanade des Récréations 19, 022 566 77 60. Magasin coopératif paysan, vente de tous les produits nécessaires au quotidien. www.la-feve.ch
Pâquis : Union Maraîchère de Genève, 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
Perly : Marché des Mattines, 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
Perly : Terre et Serre genevoises, Famille Janin, chemin des Crues 15, 022 771 21 17. Lu-ve 7h-17h, sa 7h-11h45. Fruits et légumes. www.terreetserreenevoises.ch
Perly : Union Maraîchère de Genève, 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
Petit-Sacconex : Ferme de Budé sarl, Chemin Moïse-Duboule 2, 022 777 17 00. Ma à ve 9h30-18h30, sa

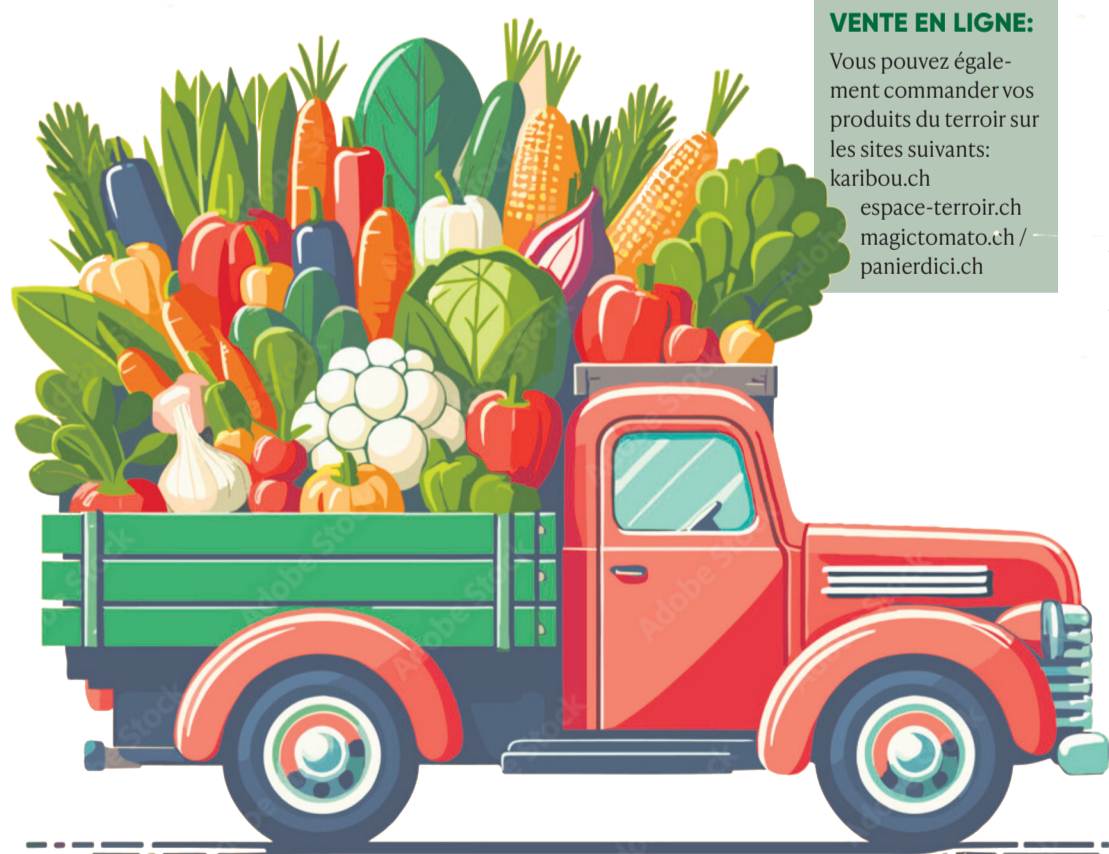
9h-16h. Marché de produits locaux, Agriculture biologique, École à la ferme. Bière et vin, épeautre, orge, confitures, fruits, huile, vinaigre, légumes, lentilles, miel, moutarde, pains, pâtes, produits laitiers, fromage, sirops, viandes (porc, agneau, bœuf), vins, poissons du lac, piments, graines de courge, graines de lin, graines de pavot, jus de pommes, cardon, œufs. www.ferme-de-bude.ch
Pregny-Chambésy : Les Jardins de Valérie, Antoine Boudraa, chemin de Valérie 15, 079 530 27 83. Ve-di 9h-18h. Légumes et miel. www.jardins-de-valerie.ch
Presinge : Domaine de l'Abbaye, 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
Puplinge : Ferme de l'Enclos, 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.lafermedelenclous.com
Puplinge : Ferme Gonin, 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, pains et viennoiseries, moutardes, sirops, cidres et jus bio, œufs bio, céréales, muesli, farines, polenta, lentilles, vins, sapsins de Noël. www.fermegonin.ch
Russin : Ferme Pittet, 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, tomate au Marc, fruits, vins. www.lafermeenchantee.ch
Russin : Le Panier de Nicole, 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
Sézezin : Les Jardins de Cocagne*, Chemin des Plantées 66, 022 756 34 45. Sur rendez-vous. Agriculture

biologique, paniers contractuels, marché, école à la ferme. Légumes. www.cocagne.ch
Troinex : Domaine de la Pierre aux Dames / La Maison Forte, 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 natures, jus de pommes, huiles, miels, panier du terroir, absinthe, confitures et sirops maison, lentilles et autres produits GRITA. 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
Troinex : Les Jardins de Trajets*, 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
Versoir : Ferme Courtois, 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 et 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, épinards, 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
Vésenaz : Le Jardin de Max*, Myriam Dupraz-Dange, route de la Capite 218, 079 783 57 24. Maraîchage biologique. Commande et paniers contractuels, marché, légumes. www.lejardindemax.ch
Veyrier : Alexandrine et Pierrick Reverdy Chavaz, 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.
Veyrier : Domaine du Petit-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, pruneaux, raisin, viandes (bœuf, agneau, mouton), sapsins.

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.
Rusterie Place de la Fusterie. Me et sa 6h30-19h15.
Grand-Lancy Place du 1^{er} Août. Me et ve 6h-14h.
Grand-Sacconex Promenade Rivoire, 1^{er} vendredi de chaque mois, 15h-20h.
Grottes Place des Grottes 1. Je 16h30-20h15 (été) et 16h30-19h15 (hiver).
Laconnex 3^e 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.
Meinier Esplanade de la salle communale. Ve 16h-20h.
Meyrin Rue de Livron: ve 16h-21h et sa 9h-13h30.
Navigation Ma et ve 6h30-14h15.
Onex Cité Avenue des Grandes-Communes 27. Me et sa (1^{er} avril-au 30 septembre) 7h-13h, me et sa (1^{er} 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-Sacconex Place du village. Lu 6h30 - 14h15.
Petit-Lancy Place des Ormeaux. Lu et je 6h-14h.
Plaine de Plainpalais Ma et ve 6h30-19h00. Di 8h30-18h15 (été) - 17h15(hiver).
Plan-les-Ouates Place des Aviateurs. Lu et je 8h-13h30.
Pré-Évêque Eaux-Vives. Lu 6h30-13h15.
Puplinge Place du village. Je 7h-18h. (7h-13h vacances scolaires).
Satigny Place du village. Chaque 2^e jeudi du mois 16h-20h.
Vernier Quartier de l'Étang. Me 15h-19h.
Versoir Place de la Gare. Ma 10-13h, sa 9h-13h.



VENTE EN LIGNE:

Vous pouvez également commander vos produits du terroir sur les sites suivants: karibou.ch espace-terroir.ch magictomato.ch / panierdici.ch

VINS:

Liste et horaires de toutes les caves sur notre site geneveterroir.ch

Fleurs stars de la saison froide

De janvier à avril, la tulipe domine les étals genevois et fait vivre plusieurs producteurs locaux.

VALÉRIE GENEUX

Chaque année, près d'un million de tulipes sont plantées et vendues à Genève. Derrière ce chiffre, quelques horticulteurs locaux perpétuent une production essentielle à la saison hivernale. Charles Millo, à Satigny, produit aux alentours de 500'000 tulipes, Christophe Taverny, à Puplinge, cultive 240'000 bulbes. Océane et Pierre Gallay ainsi que Quentin Weideli en produisent plus de 60'000 chacun.

La tulipe, c'est la fleur de l'hiver. «Nous sommes bien contents de la cultiver, car c'est la seule fleur qui pousse à cette période de l'année», relève Christophe Taverny, qui est le premier à en proposer dès début janvier. À l'automne, les horticulteurs plantent les bulbes un à un à la main. Océane Gallay et son père, Pierre, sont les seuls à le faire à l'aide d'une machine. Sous les serres de la famille Gallay, à Cartigny, les différentes variétés de tulipes, précoces comme tardives, fleurissent sur la même parcelle de terre.

«Les bulbes de tulipes ont besoin d'être au froid pendant quatre mois avant de pousser. Pour avoir une première fleur, cela peut prendre entre quatre et six mois en tout», relève Pierre Gallay. Une fois la période de froid passée, ce sont la température et la luminosité qui déterminent la croissance de la fleur. «S'il fait chaud en début d'année, les tulipes vont sortir plus vite», explique Quentin Weideli, horticulteur chez Jousson Fleurs, à Vézenaz. Cette année, les températures clémentes de janvier et février ont fait sortir les tu-



Au centre Pierre Gallay, en compagnie de Christophe Taverny et Quentin Weideli.

lipés dites hâtives en même temps que les normales.

Plusieurs milliers de variétés

Les quatre horticulteurs genevois plantent entre 30 et 60 variétés de tulipes différentes. «Mais il en existe des milliers», indique Christophe Taverny. À Genève, les horticulteurs en cultivent dans une large palette de couleurs et de formes. Orange Princess, Rococo, Super Parrot: chaque variété de tulipe porte un nom. «Nous pourrions en cultiver davantage, mais nous produisons celles que notre clientèle apprécie le plus», indique l'horticulteur de Vézenaz.

En début d'année, les tulipes simples sont les plus répandues. Dès le mois de mars, les étals se chargent de tulipes

simples, avec deux fois plus de pétales, et des populaires tulipes perroquets.

Pour les horticulteurs genevois, la tulipe coupée constitue une part importante de l'activité annuelle, puisqu'elle s'étend sur quatre mois. «Les tulipes locales ont du succès. Elles tiennent mieux que les importées. Nous sommes attendus là-dessus par notre clientèle», précise Pierre Gallay. Une fois en vase, la tulipe pousse encore de 10 centimètres. Pour les garder belles, il recommande de leur donner chaque jour un peu d'eau.

Après plusieurs mois de production de tulipes, l'arrivée des fleurs printanières, comme les pivoines ou les pois de senteur, marque un tournant pour les horticulteurs genevois et annonce une nouvelle saison aussi attendue que colorée.

La Genevoise du Terroir, un lien entre producteurs et consommateurs

Rencontre du fondateur de l'entreprise, Thierry Desbaillet, au marché de Carouge.

BASTIEN NESPOLO

Il faut dire que Thierry Desbaillet connaît bien le terroir genevois. Sa famille travaille la vigne depuis 1352, et c'est son frère Fabien qui exploite actuellement le Domaine des Molards à Russin. Quant à Thierry, il valorise le potentiel du canton d'une autre manière: par la vente de produits agricoles. On ose alors imaginer qu'en 2014, lorsqu'il fonde son entreprise, le nom qu'il lui trouve va de soi et s'ancre de légitimité: La Genevoise du Terroir. Son but est d'être «un trait d'union entre les producteurs agricoles locaux et les consommateurs», en centralisant les ventes et la transformation des récoltes.

«Dans le cycle de vie d'un produit, ces deux acteurs ne vont pas l'un sans l'autre, illustre Thierry Desbaillet. La Genevoise du Terroir leur sert d'intermédiaire.» Ainsi, les agriculteurs se concentrent sur leurs récoltes sans devoir ajouter la vente à leurs nombreuses casquettes. De leur côté, les consommateurs trouvent leur bonheur grâce à la diversité proposée. La volonté de la Genevoise est aussi de promouvoir la qualité qu'apporte la région et de «remettre l'humain au centre des étapes que traverse un produit». Pour cela, bien que l'entreprise s'adresse principalement aux professionnels comme les restaurateurs, il tient à cœur de Thierry Desbaillet de maintenir une présence au marché de Carouge les mercredis et les samedis matin.

«C'est un lieu historique où l'aspect relationnel est prédominant. Mes grands-parents maternels étaient déjà présents en 1950 et ma mère a créé notre stand actuel il y a plus de vingt-cinq ans. Ici, on peut échanger avec le client, lui expliquer l'histoire de ce qu'il achète et



Thierry Desbaillet FRANK MENTHA

les qualités intrinsèques des produits.» La Genevoise du Terroir rachète également des productions aux agriculteurs et confectionne des articles. «Nos produits sont haut de gamme et à 100% locaux et naturels. Il faut faire comprendre que c'est une chance de pouvoir manger genevois. Après, il nous reste à trouver le prix juste, mais les produits parlent d'eux-mêmes.»

Des prix qui flattent

Parmi ces produits, deux jus de pomme ont récemment reçu la médaille d'or du Centre romand de pasteurisation. Ainsi, celui tiré des goldens a décroché pour la deuxième fois de suite la médaille d'or!

D'autres produits «parlent aussi d'eux-mêmes». À l'image du jus de raisin muscat et de la limonade de fraise, tous deux récompensés par des médailles d'argent lors du même concours, ainsi que les sirops de sureau et de mûre auréolés pour leur part de médailles de bronze.

«De telles reconnaissances flattent toutes les personnes qui ont contribué à un moment de la chaîne de production, jusqu'au consommateur, qui a la reconnaissance d'avoir payé le prix juste.»

Il jongle entre ses équations et son élevage de chèvres

André Wiblé partage son temps entre l'enseignement et sa chèvrerie où il produit des fromages artisanaux.

VALÉRIE GENEUX

Professeur de maths et éleveur de chèvres. C'est la curieuse double vie que mène André Wiblé à Cartigny. Rien ne prédestinait ce professeur de mathématiques à l'ECG Jean-Piaget à se reconverter dans l'élevage. Il y a plus de vingt ans, sa sœur a eu l'idée d'acquiescer des chèvres. Aujourd'hui, elle gère la partie administrative et commerciale à côté de sa profession de pasteur. «Elle avait beaucoup à faire. C'est donc moi qui ai repris l'exploitation», explique le quinquagénaire, qui s'occupe désormais d'une trentaine de chèvres chamoisées.

À la Ferme du Champ Courbe, tout se fait sur place. Les chèvres sont traitées chaque jour à 7 heures et à 17 h 30, et un employé fabrique les fromages dans un local dédié. Entre 120 et 150 petits fromages sont produits quotidiennement à la ferme. Ils sont ensuite vendus dans le réfrigérateur en libre-service de la ferme, dans les épiceries, sur les marchés locaux et auprès de restaurants. «Chaque chèvre consomme environ 5 kilos de foin et produit près de 4 litres de lait par jour», précise l'habitant de Cartigny.

Les cabris sont vendus pour leur viande à des particuliers, tandis que les chèvres réformées finissent en saucissons, merguez, steak haché ou terrines. «Le plus dur dans ce métier, c'est de se séparer des cabris et



André Wiblé MAGALI GIRARDIN

elles, elles s'en souviennent. Elles sont aussi très curieuses, bien que peureuses.»

elles, elles s'en souviennent. Elles sont aussi très curieuses, bien que peureuses.»

Bientôt sur un marché

Il envisage de s'inscrire au marché de Grand-Lancy cet été. «J'aime rencontrer et discuter avec les gens. Il est important de leur expliquer ce que je fais: en payant quelques francs de plus pour un produit local, ils font toute la différence pour nous, les éleveurs. Ce sont de petits gestes qui nous changent la vie», relève-t-il.

André Wiblé reconnaît les contraintes que sa chèvrerie lui impose: être présent chaque matin et soir pour la traite, confectionner les fromages le week-end quand son employé est absent. Mais il retient surtout ce que ses chèvres lui apportent. «Elles me font oublier mes soucis d'enseignant. Je tisse une relation spéciale avec mes animaux. J'arrive à les lire.»

L'éleveur veut aussi améliorer «la beauté» de ses animaux, soit la qualité génétique du troupeau. Ses cabris ne seraient ainsi plus condamnés à l'abattoir. «Je pourrais les vendre à des personnes passionnées qui font de l'élevage pour des concours de beauté», explique-t-il. Entre la rigueur des mathématiques et la douceur des bêtes, André Wiblé a trouvé son équilibre.

CONCOURS

Offert par **GENÈVE terroir**

Concours 3 x 1 bon

Gagnez 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

Carte blanche **Tribune de Genève**

Plus d'offres sur carteb.ch

Participation

En scannant le QR code ci-dessus ou PAR INTERNET sur concours.carteb.ch

PAR COURRIER en envoyant une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse:

**Tribune de Genève
Concours Terroir
11 rue des Rois
Case postale
1211 Genève 2**

Délaï de participation: lundi 4 mai 2026 à midi Conditions sur conditions.tamedia.ch