

## Troinex, au firmament de la viande

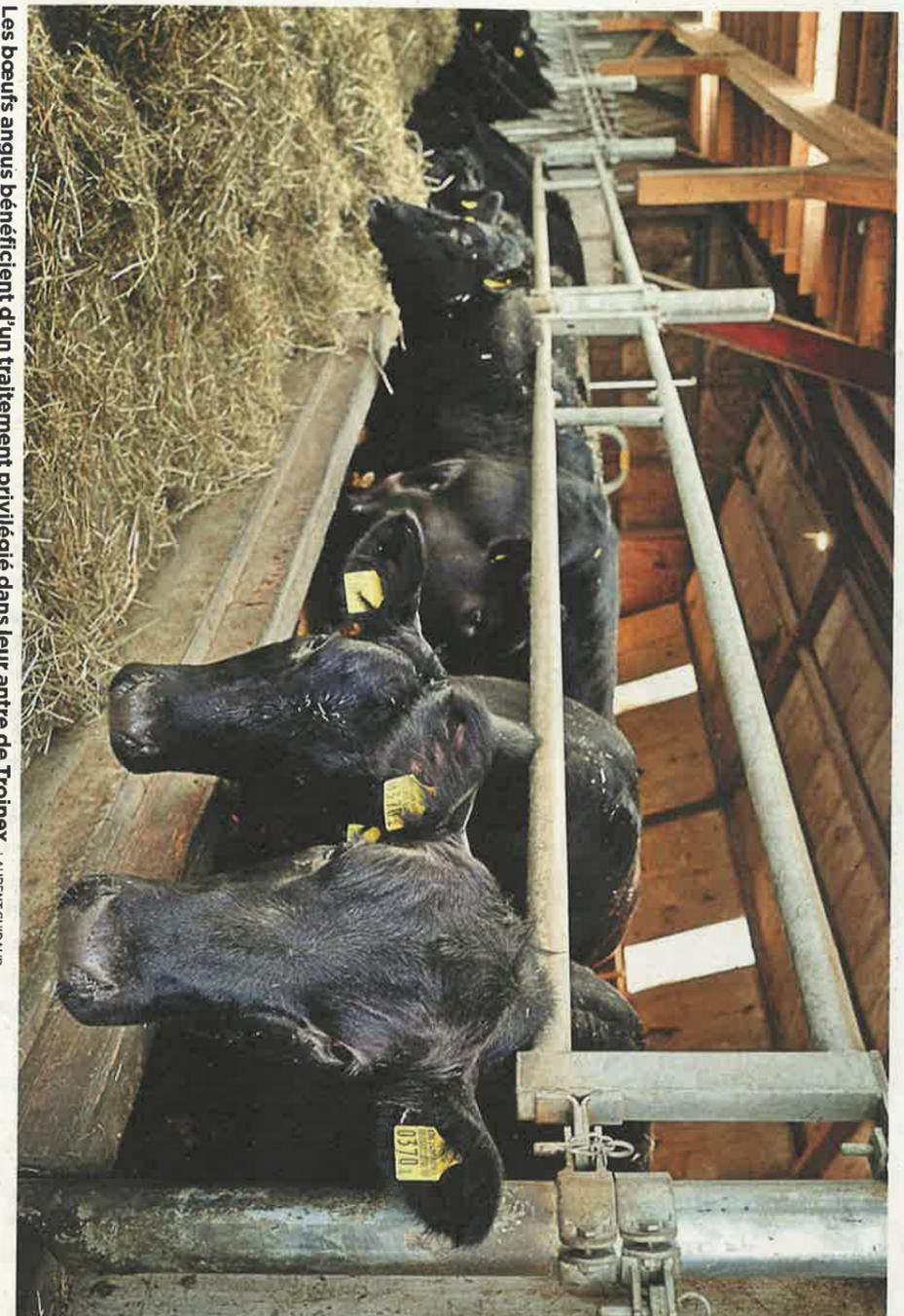
**C'est au pied du Salève que paissent les seuls boeufs angus du canton, l'une des races les plus réputées au monde**

Sami Zaïbi

Lorsque l'on entre dans le petit hangar où grandissent la cinquantaine de bovins d'Alexis Bidaux, on est avant tout frappé par le calme ambiant. Les nobles boeufs angus, bêtes robustes au poil épéne, dégagent une impression de puissance sereine. Un peu comme leur éleveur, dont les



**Alexis Bidaux**  
«Je ne supporte pas de travailler avec des animaux nerveux»



Les boeufs angus bénéficient d'un traitement privilégié dans leur antre de Troinex. LAURENT GUIRAUD

de la lumière.

Les veaux restent avec leur mère pendant huit mois. Comme la norme IP-Suisse l'exige, ils bénéficient de trois types de sol différents: béton, paille et foinrage. Les animaux sont répartis en trois espaces, selon leur alimentation.

### Un boeuf réputé sur la planète

Le boeuf angus est réputé pour être un des meilleurs du monde. Il est originaire d'Ecosse, où il s'est forgé un métabolisme résistant aux intempéries comme aux maladies. Si sa chair est si bonne, c'est parce qu'elle est «ensilée». Cela signifie qu'elle contient de la graisse intramusculaire, visible sous forme de fins rameaux blancs. Cette

Dans le premier, un taureau de 1200 kg veille sur quinze mères et leurs veaux, nés en novembre. Dans le deuxième, treize «ados» de 18 mois, et dans le troisième, trois bêtes de plus de 2 ans. Dont deux «prêtes à partir»: elles font 300 kg, le poids idéal.

graisse rend la viande plus tendre et plus goûteuse. L'angus valorise particulièrement bien le foinrage, qu'il mange d'ailleurs en petite quantité. Il est d'ordinaire noir, mais deux petits veaux rouges sont présents dans le hangar d'Alexis Bidaux. Cette couleur est un gène récessif, elle saute donc parfois les générations. **S.Z.**

Une fois par mois, un animal part à l'abattoir, à quelques kilomètres de là, où Alexis Bidaux fait également la découpe. Pas un morceau ne part à la poubelle: tous sont vendus, et les gens cherchent de plus en plus les parties basses. Pour l'instant, aucun restaurateur ne voit pourtant la couleur de cette viande hyperréputée (*lire encadré*).

### Vendu en un clin d'œil

Tout est en effet vendu à des prix élevés, surtout des familles du coin, qui s'associent pour acheter en gros. Si vous avez de la chance - car les stocks s'écoulent en un clin d'œil -, vous pouvez en trouver dans la ferme familiale, qui se trouve à 200 mètres de l'élevage. Là, les éventuelles côtes de boeuf côtoient les poulets entiers (à commander un mois à l'avance),

les oeufs et le vin de la famille, mais aussi les confitures et fromages de producteurs locaux.

Car ici, on mise sur la vente directe et la solidarité entre artisans. Et on diversifie: en plus de leur production viticole et animale, les Bidaux sont actifs dans le chauffage au bois et l'engrais, pour rentabiliser les tracteurs toute l'année.

Comme il le dit souvent, Alexis Bidaux fait de l'agriculture «avec la tête». Si une activité baisse, l'autre redresse la situation. La résonance est le mot d'ordre. Faire intelligemment donc, mais surtout faire avec le cœur, parce que «si on n'a pas ça dans le sang, ça ne sert à rien d'essayer».

**Adresse** Route de Bossey 4, 1256 Troinex. Ouvert samedi de 10 h 30 à 12 h 30. [www.maisonforte.ch](http://www.maisonforte.ch)

**Véritable bible sur l'agriculture genevoise, l'application adopte la géolocalisation et mixe randonnées et bonnes adresses**

En ces temps de réchauffement climatique, l'agriculture de proximité est un bon moyen de faire d'une pierre deux et même trois coups. S'approvisionner sur un marché à la ferme, à quelques kilomètres de chez soi, ou manger dans un restaurant labellisé «Ambassadeur du terroir genevois» réalise l'objectif du circuit court, de la traçabilité et, en prime, d'une belle découverte de la campagne genevoise. *Easy,* non?

### Des lieux à portée de doigt

Renseigner les clients sur l'adresse et les spécialités des agriculteurs, maraîchers, éleveurs et autres viticulteurs genevois, c'est la tâche que s'est assignée l'Office de produits agricoles de Genève. Son site internet et son app viennent de faire peau neuve. Re baptisée «Genève Terroir», l'app affiche directement la carte du terroir et de la nature.

Des centaines de lieux d'intérêt sont à portée de doigt. Efficace! Dans la foulée, plusieurs nouveaux services sont proposés et plein d'autres sont en préparation. Luc Deley, responsable du tourisme rural à l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, nous en dit plus. On le rencontre à Plan-les-Ouates, au cœur du parc d'activités.

### «Comme un millefeuille»

«Sur mobile, la nouvelle app Genève Terroir se présente comme un millefeuille, un empilement de couches contenant des données géoréférencées», explique Luc Deley. Les données sont sous la responsabilité de divers organismes qui en assurent la qualité. L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opag) reste le principal collecteur des informations. «Elles sont au minimum mises à jour trois fois par année», explique son directeur Denis Beausoleil. Genève Rando ajoute - c'est nouveau - et c'est l'aînée de François Niggli - toute la panoplie des balades à pied, à vélo, à VTT, en rollers qu'on trouve sur Swisssmobile ou Swiss-Topo.

«Nous ne dupliquons pas les



**Luc Deley, responsable du tourisme rural à l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature, et François Niggli, de Genève Rando.**

domnées, précise Luc Deley, nous les mettons simplement à disposition des Genevois qui peuvent à leur guise les marier avec les données de l'Opag et d'autres informations du territoire.» Ainsi, une balade devient l'occasion de découvrir toutes les suggestions de la campagne genevoise: le vin, les fruits, les marchés à la ferme, les

gîtes ruraux, les restaurants ambassadeurs du terroir, mais aussi progressivement toutes les curiosités naturelles et patrimoniales dont notre canton est riche. En fait, chacun peut faire varier la composition de son millefeuille selon ses goûts.

Génial. L'offre est en effet déjà riche et variée. On peut visualiser les espaces libérés pour chiens ou

les zones de pique-nique équipées ou non de grills. On pourrait imaginer d'y répertorier la brochure sur les balades transfrontalières éditées chez Slakne et, pourquoï pas, celles que publie la «Tribune» le samedi, comme elle encore Luc Deley. Chaque point géographique peut être une porte d'entrée vers un descriptif, une vidéo, des photos, des liens.

Genève Terroir en est à sa première version d'app géoréférencée. En Suisse, *marchésgraysans.ch*, qui couvre les cantons de Vaud, Valais et Neuchâtel, proposent de taper son numéro postal, ce qui cible les fermes autour de chez soi. L'app de BioSuisse a aussi un petit temps d'avance. Une fois le système GPS activé, Ferme Bourgeon, qui couvre aussi toute la Suisse, zoome sur la région où l'on se trouve et ses bons plans. Genève Terroir s'arrête aux frontières du canton.

Le Grand Genève a quelques projets qui nous intéressent, dit Luc Deley, qui cite l'app Chez mon fermier. Mais à quoi bon savoir où habitent tous les producteurs: pour les Genevois, la proximité, c'est Genève. **Jean-François Mabut**

### Élevages et production animale

**Boucherie Graf, Bernex**

Famille Graf, chemin de la Chapelle 7, 022 850 04 45. Me 15h-18h, je et sa 9h-12h. Charcuterie de boeuf, de porc, viande de boeuf, viande de porc.

**Chèvrerie du Champ Courbe, Cartigny**

Famille Griji, rue du Temple 6-10, 022 756 01 62. 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, oeufs.

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

**Domaine du Nant d'Avril, Satigny**

Famille Grolimund, chemin de Merdisel 34, 022 753 17 74.

Sur rendez-vous: Dégestations, pensions pour chevaux. Vins, volailles fermières.

[www.nant-davril.ch](http://www.nant-davril.ch)

**Ferme Blieri, Avully**

Claude Blieri, chemin des Tanquons 41, 079 626 97 40. Sur commande. Viande de boeuf.

**Ferme Jaquet, Meinier**

Marc Jaquet, route des Carres 16, 022 750 15 22. Sur réservation.

Agriculture biologique. Charcuterie de boeuf, viande de boeuf, vins, fromages, sapins de Noël.

**Ferme Miville, Cartigny**

Blaise Desbaillet, route de Vaillière 22, 022 754 17 75. Sur réservation. Volaille, pommes de terre.

**Les Bougeries, Vandœuvres**

Famille Stalder, route de Choulex 80, 022 750 16 05. Lu-ve 9h-11h30 13h30-17h, sa 9h-12h (téléphone avant de passer).

Tables d'hôtes toute l'année (maximum 20 personnes), visites de l'exploitation. Vins du domaine, céréales, confitures, raisin, huiles, noix, oeufs, viandes (boeuf, porc) et volaille.

**Les poulets de Jussy**

Famille Chenevard, chemin de la Vigne-à-Jean, 079 473 70 62. Sur rendez-vous (réservation en ligne). Volaille.

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

**Raymond et Bernard Felix, Meyrin**

Route de Prévessin 62, 022 782 89 54. Sur commande. Cochons de lait.

### En France



### Or et argent pour des vins genevois

Cinq des six médailles suisses furent genevoises! lors du concours Citradelles du Vin à Bordeaux en mars. Au concours excellent résultat au Concours du Chardonnay du monde avec deux médailles d'or et trois médailles d'argent. Bravo à la Cave de Genève, Domaine du Paradis, Clos des Pins, Trois Lacs, Curliades, Les Perrières, La Planta et au Château de Collex pour cette belle moisson de médailles! **TT.**