



Deux belles prises, postées sur Facebook, lors de la cueillette 2017 à la Feuillasse. S.QUEY/LDD

Un marché à la ferme qui mise sur les saisons

Bien connue pour ses fraises et petits fruits, la Feuillasse mérite aussi des visites régulières pour son marché à la ferme

Jean-François Mabut

«Dis papa, c'est quand la saison des fraises?», La question de son petit bonhomme brouille son regard. Jean tient deux grosses fraises, rouges, brillantes, succulentes dans ses petites mains. Ses parents l'avaient emmené à la ferme de la Feuillasse, qui borde la cité satellite de Meyrin. Il se souvient. Le champ était grand, grand. Il y avait plein de monde qui cueillait des fraises. Le soleil de mai était doux. Une super ambiance... «Dis papa...» L'enfant le tire par la manche. L'image s'éfonce, il le regarde, le prend dans ses bras. «Des la mi-mai, on va aller chez les Stalder, dit-il, une larne au bord des yeux. Tu verras le champ de fraises et tu sentiras un parfum inoubliable.» La fraisière des Stalder, c'est une institution à Genève depuis 1975. «Les cueilleurs affluent de tout le canton, de France voisine, même du Pays de Vaud, raconte Jean-Pierre. Nos premiers clients en culottes courtes, venus avec leurs parents il y a trente ans, sont fidèles. L'émotion est perceptible quand leurs bambins tendent leurs mains, à leur tour, pleines de beaux fruits...»

100% garantis GRITA

Dès la mi-mai, c'est une véritable aventure. Le pépiement des clients le dispute certes au vrombissement des avions qui emportent les touristes globalisés. A la Feuillasse, il ne faut pas trop en parler. Les Stalder se félicitent de la résistance qui se réveille à nouveau: 15 millions de passagers, c'est assez. Deux cultivateurs et légumes avec soin sans compter leurs heures ni leur peine. Ils sont garantis GRITA (Genève Région - Terre Avenir), 100% mûrs, 100% locaux, 100% sociaux aussi.



Jean-Pierre et Christophe Stalder: dès la fin juin viendra le tour des raisinets. JEAN-FRANCOIS MABUT

Le jeune patron, Christophe, et son oncle Jean-Pierre complètent leur gamme en s'approvisionnant à Genève, notamment pour les salades qui viennent de la plaine de l'Aire. C'est Jean-Pierre qui se lève deux fois par semaine à 3 heures du matin pour aller faire ses emplettes au marché de gros à Carouge. On trouve aussi des sirops faits maison, des vinaigres de mûre et de pomme, de l'huile de colza et du miel du domaine. Pas moins de 60 ruches. En plein été, ça fait grosso modo trois millions de butineuses.

La gamme des fruits et légumes cultivés à Meyrin est particulièrement variée, plus d'une cinquantaine. Quinze sortes de courges, plusieurs de choux, des gros cornichons leur valent notamment une belle clientèle d'Europe centrale. En revanche, une seule variété de tomates prospère sous tunnel plastique. «Elle s'appelle Delphine, c'est une ancienne variété», dit Jean-Pierre. «Elle a des qualités gustatives exceptionnelles, sans doute parce qu'on ne pousse pas la quantité», précise Christophe. Cette année, ils vont tenter l'aventure de la patate

douce. Certains légumes sont produits en grandes quantités: 40 tonnes de pastèques sans pépins, une spécialité maison. Les haricots, semés tous les trois jours sur pas moins de 15 hectares, sont frais toute la saison.

Au fil des mois

Aux fraises de la mi-mai succèdent dès la fin juin les petits fruits également offerts à l'autocueillette: framboises, raisinets, groseilles, cassis, mûres, baies de mai, yostas (un croisement entre le cassis et la groseille à grappe). La baie de mai ressemble à la myrtille. Son fruit est plus allongé et très connu dans le nord, en Suède, en Russie, au Canada. Jean-Pierre s'y est intéressé et en a planté 10 ares. La cueillette a lieu en même temps que celle des fraises. Juste en dehors de la période de la suzuki. Cette drosophile, une sorte de mouche à vinaigre, est devenue un gros fléau. A cause de sa prolifération dès le mois de juillet, les Stalder ont dû renoncer aux certifiés. Il faudrait mettre les arbres sous des filets et éliminer tous les fruits gâtés pour freiner sa reproduction. Vous imaginez le travail.

Pour assurer la qualité, les fraisiéristes et les framboisiers sont plantés chaque année, en respectant un assemblage d'au moins cinq ans. C'est le seul moyen d'obtenir de beaux fruits sans traitement, explique Jean-Pierre, qui sait que les consommateurs achètent avec les yeux. La demande bio existe. On discute avec nos clients qui comprennent très bien qu'on soigne nos plantes comme eux se soignent quand ils sont malades. «La Suisse a sans doute l'agriculture la plus respectueuse de la nature au monde», ajoute Christophe.

Les Stalder adhèrent au cahier des charges GRITA, le label génois qui assure le lien direct entre les producteurs et les consommateurs. En saison, l'entreprise embauche jusqu'à trente personnes, dont beaucoup de requérants d'asile, grâce à un partenariat avec l'Hospice général.

La Feuillasse est un des quinze marchés à la ferme répertoriés sur le site de la promotion des produits agricoles du canton www.geneve.ch/terre-avenir. Leur banc ouvert les lundis, mercredis et samedis, de la mi-mai à la mi-novembre.

Magasins du terroir et vente à la ferme

Domaine de la Pierre aux Dames, Troinex

Famille Bidaux, route de Bossy 4, 022 784 15 77. www.maisonfortech.ch. Sa 10h30-12h30 ou sur rendez-vous (vacances scolaires se renseigner). Panier du terroir, absinthe, confitures, coulis de tomates, miel, fromage, sirops, volaille, viandes, farine, huiles, jus de pommes, lentilles, pâtes, vins.

Domaine des Arbères, Meyrin

Famille Grunder, chemin des Arbères 50, 022 782 57 07. Sur rendez-vous. Asperges, viande de boeuf, vins.

Domaine des Crêts-Malval, Dardagny

Famille Pottu, route de Malval 40, 022 754 44 01, www.crets-malval.ch. Me 16h30-19h, sa 9h-13h ou sur rendez-vous. Vins du domaine, poires à rissoles, farce à rissoles.

Domaine du Petit-Veyrier, Veyrier

Famille Rosset, chemin du Petit-Veyrier 6, 022 784 12 54. Sur rendez-vous. Vins, confitures, cerises, coings, fraises, framboises, groseilles, mûres, pêches, poires, poires à rissoles, pommes, pruneaux, raisin, viandes (boeuf, agneau, mouton), sapins.

Espace-Terroir.ch, Perly

Route de base 45, 022 827 40 50. Vente en ligne sur: www.espace-terroir.ch. Paniers du terroir, produits d'épicerie, fruits et légumes.

Ferme Courtois, Versoix

Famille Courtois, route de la Branvaude 13, 022 755 43 16, www.ferrnecourtois.ch. Lu et ma 9h-12h 13h30-18h, ve 9h-18h, sa 9h-17h. Auto-cueillette, panier du terroir: Lentilles, biscuits, fleurs, miel, produits laitiers, volaille, moutarde, oeufs, pains, produits laitiers, volaille, viandes (agneau, boeuf, porc), vins, confitures, eaux-de-vie, poires à rissoles, farce à rissoles, cerises, coings, framboises, pêches de vigne, pommes, pruneaux, huiles, légumes, aubergines, concombres, courgettes, épinards, fenouil, pois, courge.

Ferme de Budé, Genève

Léo Zulauf, Julien Chavaz et Sacha Riordel, chemin Moïse-Duboule 2, 022 777 17 00, www.ferme-de-bude.ch. Ma 9h-18h00, me 9h-18h, ve 9h-18h00, sa 8h-16h. Agriculture biologique. Ecole à la ferme. Bière, épeautre, orge, confitures, fruits, huile, vinaigre, légumes, lentilles, miel, moutarde, pains, pâtes, produits laitiers, fromage, sirops, viandes (porc, agneau, boeuf), vins, poissons du lac, piments, graines de courge, graines de lin, graines de pavot, jus de pommes, cardon, oeufs.

Ferme de Feuillasse, Meyrin

Famille Stalder, route H.-C.-Fosterier 10, 022 782 90 58, www.lafraisiere.ch. Lu-dl 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, Kirschnliqueur, huile, sirops, vinaigres, liqueur, huile, sirops, vinaigres.

Ferme de Lullier, Jussy

Famille Wegmuller, route de Lullier 47, 079 584 45 25, www.lafermedelullier.ch. Jeu 17h-18h30, sa 10h-12h. Fruits et légumes frais du jardin et des environs, oeufs, confitures, sirops, conserves maison, vins, jus de pomme, pâtes, huiles, vinaigres, moutardes, bières, yogourts, fromage, lait, farines, cerises, mirabelles, poires, pommes, pruneaux, asperges

Ferme Gonin, Puplinge

Famille Gonin, route de Cornière 32, 022 349 74 50. www.ferrnego-nin.ch. Lu, me et ve 14h-18h, sa 10h-13h. Fruits et légumes, confitures, huile, jus de pommes, vins, sapins de Noël.

Famille Pittet, Russin

Famille Pittet, chemin de la Croix-de-Piomb 34, 079 479 85 38, www.lafermeenchantee.ch. Lu-sa 8h-18h. Chambres d'hôtes, location de salle, organisation d'événements. Fruits, vins.

Galley-Fleurs et Domaine de la Brunette, Cartigny

Famille Galley, route de Chanzy 360, 022 756 16 76, www.galley-fleurs.ch. Lu au sa 8h-19h. Panier du terroir, marché à la ferme. Légumes de saison, confitures, moutardes, vins, miels, lentilles, viandes, fromages, fleurs.

La Touvière, Meinier

Route du Carre-d'Avai 10, 022 750 00 20, www.touviere.ch. Lu-sa 8h-21h, libre service en leur absence. Agriculture biologique, location de salle, visite de l'exploitation, Millet, polenta, farine d'épeautre, farine de blé, farine de sarrasin, farine de seigle, huile, lentilles, vins, fromage, pommes, jus de pommes, jus de raisins,

Laure et Francis Chavaz, Veyrier

Famille Chavaz, chemin des Marais 62, 022 784 09 42. Ma 7h30-12h30, je 15h-19h et sa 7h30-12h30. Agriculture biologique. Fruits, légumes, oeufs, fromages, jus de pommes, confitures, miel, huile de colza, poisson du lac, lait, lentilles, farines.

Le Panier de Nicole, Russin

Nicole Girardet, route des Molards 34, 022 754 10 39, www.lepanierdenicole.ch. Sa 9h-14h00. Brunch en campagne. Vins, pommes, jus de pommes, jus de raisins, pommes de terre, oeufs, pain, tresse, huile de colza, vinaigres.

Marché de la Plaine du Loup, Lully

Muriel Brique, chemin des Corniches 1, 022 757 40 47, www.lamarchedelaplaineduloup.com. Lu 14h-18h30, ma-me-je-ve 9h-12h et 14h-18h30, sa 9h-16h30. Paniers du terroir. Fraises Mara des Bois, tomates, cardons, lait, huiles, vinaigres, moutardes, pâtes, confitures, oeufs, viandes, fromages, vins, confitures, farine, jus de pommes.

Marché des Mattines, Perly

Famille Blondin, chemin des Mattines 21, 078 901 16 10, www.mattines.ch. Ll 14h-18h30, ma-ve 10h00-12h30 et 13h30-18h30, sa 8h30-16h00. Fruits, légumes, poissons du lac et produits du terroir.

Michel Dubouloz, Jussy

Chemin de Sionnet 51, 022 759 16 57. Sur rendez-vous. Vins de la Cave de Genève.

Michel Roset, Bourdigny

Chemin de la Vieille-Servette 48, 022 753 14 52. Chambres d'hôtes. Sur rendez-vous. Vins de la Cave de Genève.

Du Local en Bocal, Presingne

Famille Läser, chemin de Pré-Rojoz 25, 079 667 70 22, www.domainedelabocaye.ch. Me 13h30-18h30, sa 9h-12h. Agriculture biologique, magasin en vrac. Vins du domaine, viande de boeuf, céréales, farines, polenta, oeufs, herbes aromatiques, légumes secs, museli, bières, pâtes.

Domaine des Vignolles, Bourdigny

Famille Vuillez, route de Champvigny 6, 079 345 85 79, www.vignolles.ch. Sur rendez-vous. Chambres d'hôtes, location de salle, camps de vacances, caveau pour dégustation (max. 20 personnes). Vins, confitures, fruits, légumes, viande de boeuf, cerises, pommes de terre.