

URE DANS LA RÉGION GENEVOISE?



Chaque mercredi, la récolte des Charrotons est divisée en cent quarante parts de légumes de saison, une tâche à laquelle participent les coopérateurs. JPDS

Jardin des Charrotons, une agriculture à taille humaine

REPORTAGE • Chaque semaine, la coopérative livre cent quarante paniers de légumes. Une agriculture contractuelle de proximité qui propose un autre rapport à la terre.

CÉLINE GARCIN

«C'est assez pénible, il faut toujours se baisser et se relever!» Accroupie dans une serre, Aurélie désherbe des jeunes pousses de carottes à l'aide d'un petit couteau. «C'est la grande activité du mois de mai», indique Irène, permanente au Jardin des Charrotons, coopérative maraîchère à l'origine du référendum contre le déclassement des Cherpines. Comme tous les membres, Aurélie s'est engagée à venir travailler au jardin quatre demi-journées par an. Une tâche plutôt appréciée par la jeune femme: «C'est sympa, on est à la campagne, on rencontre d'autres gens et on prend conscience de comment se cultivent les légumes.»

Au Jardin des Charrotons, le temps a une autre valeur. On vit au rythme des cultures. Les questions de rendement n'ont pas leur place sur ces deux hectares de la commune de Confignon qui font partie du périmètre visé par le déclassement.

Production solidaire

Depuis 2007, date de sa création, la coopérative maraîchère approvisionne, chaque semaine, plus de 400 Genevois en légumes. La formule est simple: un prix forfaitaire annuel de 1300 à 1400 francs et une aide au jardin, en échange d'un panier hebdomadaire de légumes biologiques d'environ trois portions.

«Toutes les récoltes sont divisées en 140 parts, explique Irène. Le principe de base est que les coopérateurs partagent les risques et les bénéfices des producteurs.» Surcoût par rapport aux prix du marché? Selon les calculs réalisés par les Jardins de Cogne –grand frère des Charrotons– le panier de légumes de la coopérative est moins cher que l'équivalent en grandes surfaces.

«Par contre, chez nous, les gens n'ont pas le choix!», met en évidence la jardinière. Si les paniers d'automne regorgent de légumes divers et variés, ceux d'hiver sont essentiellement composés de racines. «Cela m'a permis de redécouvrir les légumes de saison, relève Aurélie. Ils ont vraiment un goût différent quand on les consomme à la période où ils sont produits.»

Légumes 100% biologiques

Durant la semaine, les jardiniers des Charrotons ouvrent les serres, les referment, sarclent, désherbent, récoltent. Les heures de travail dépendent de la durée du jour. Le mercredi, ils préparent les paniers pour les co-

opérateurs. «On a un peu plus de pertes que les maraîchers conventionnels car on n'utilise aucun désherbant ni produit de traitement, indique la jardinière. Par contre, on ne jette pas les légumes qui ont des formes bizarres!» Coccinelle, argiope, punaises ou doryphore ont aussi leur place au Jardin des Charrotons. «On privilégie le fait qu'il y ait beaucoup d'insectes pour qu'ils se régulent eux-mêmes», explique Irène. Dans leur panier, les coopérateurs découvrent, chaque semaine, un petit billet les informant des nouvelles du jardin, d'une recette originale ou des légumes étranges qui s'y trouvent. «Cela permet aux gens d'avoir un lien avec leur terre, de mieux se rendre

compte de ce qu'il y a derrière un légume», met en évidence Irène.

Pour le Jardin des Charrotons, l'horizon s'arrête au 15 mai, date à laquelle leur sort sera déterminé. En cas d'échec du référendum, le Jardin des Charrotons risque de disparaître. «Nous avons loué un petit domaine à un maraîcher, explique Irène. Si le terrain est déclassé, nous devrons partir et nous ne toucherons aucune compensation financière.» Une relocalisation du jardin est-elle envisageable? La coopérative n'exclut pas cette possibilité. «Le problème n'est pas tellement de trouver une terre nue, mais de disposer d'un hangar à proximité pour préparer les paniers», conclut-elle. I



En attendant le vote du 15 mai qui scellera le sort de la terre qu'ils cultivent, les jardiniers des Charrotons sarclent, désherbent, récoltent dans la plaine de l'Aire. JPDS

«A Perly, on aurait un meilleur rendement»

«C'est l'évolution. On ne peut pas aller contre, déclare fataliste Daniel Charles. Mon grand-père était au Grand-Lancy, mon père à Confignon, moi j'irai à Perly!» Maraîchers depuis trois générations, les Charles sont prêts à léguer leurs douze hectares de terrain aux Cherpines. Une condition néanmoins: l'Etat doit mettre en place des mesures d'accompagnement suffisantes pour couvrir les frais inhérents au changement de lieu d'exploitation. Une clause commune aux deux maraîchers concernés par le déclassement.

La position de Daniel Charles contraste avec celle du Jardin des Charrotons. Pour le cultivateur, le projet des Cherpines est une aubaine: «On veut se moderniser, repartir avec une structure neuve. Le seul moyen, à l'heure actuelle, de faire ça, c'est en vendant des terrains déclassés.»

Si le référendum échouait et que la loi était votée, l'agriculteur envisage de déménager à Perly, où il dispose de plusieurs terrains actuellement en jachère. «Ici, à Confignon, on est dans une enclave, on ne peut plus s'agrandir ou se moderniser», relève-t-il. Aux yeux du maraîcher, Perly comporte de nombreux atouts, dont une zone agricole spéciale. «On peut y construire des serres en verre d'une hauteur de cinq mètres qui ont un rendement quatre fois supérieur aux tunnels en plastique.»

D'autre part, le cultivateur met en évidence que les conditions d'exploitation deviennent particulièrement difficiles à Confignon. La proximité toujours plus grande de la ville engendre un certain nombre de nuisances. «Chaque semaine, on constate des nouvelles déprédations: vitres cassées, plastiques tagués ou déchirés», signale-t-il. Sans compter les résidents qui ralentissent à cause des routes mouillées ou boueuses et du bruit causé par l'arrosage le soir! A l'écart des habitations, les terres agricoles de Perly permettraient au maraîcher de travailler plus librement.

Quant à la quantité de légumes produite, elle ne sera pas modifiée, rassure Daniel Charles. «Et les cardons pousseront tout aussi bien à Perly, c'est la même terre», ajoute-t-il. Près de la moitié de la production du maraîcher provient de cultures hors-sol. «Les rendements sont bien supérieurs», relève le cultivateur. Le substrat de fibres de noix de coco sur lequel poussent les tomates, les concombres et les fraises permet un contrôle total de la production. «Les cultures n'ont plus aucun contact avec la terre, explique-t-il. Par conséquent, il y a beaucoup moins de maladies.»

Malgré son envie de partir de Confignon, une chose est sûre: «Si on n'obtient pas une juste compensation financière pour notre relocalisation, rien ne se construira sur nos terres!», assure l'agriculteur. CGN

PUBLICITÉ

Jean Vuilleumier[Littérature]
Muriel Olesen et Gérard Minkoff[Arts plastiques]
Association cave12[Musique]
Sandro Rossetti[Arts du spectacle]
Michel Mayor, Didier Queloz et Stéphane Udry[Sciences]
Sylvie Arsever[Sciences humaines]
Association Mesemrom[Droits humains]

Cérémonie de remise des
Prix [2011]
de la Ville
de Genève

Grand Théâtre de Genève
Jeudi 12 mai 2011[18 heures]
[publique et gratuite]



www.ville-geneve.ch/culture