

# Confignon accueillera une coopérative maraîchère

Vendredi 22 décembre 2006

[Alexandre Bourqui](#) [1]

**SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE - L'exploitation du «Jardin des Charrotons» commencera en janvier sur la commune de Confignon.**

L'autonomie alimentaire continue de creuser son sillon à Genève. Inspirée des Jardins de Cocagne», une nouvelle coopérative maraîchère –le «Jardin des Charrotons»– verra le jour en janvier sur la commune de Confignon.

Sandrine Gury, étudiante à la Haute école de gestion, s'est lancée dans cette aventure afin de conjuguer la théorie de son travail de diplôme avec un projet concret. Première démarche, contacter «Les jardins de Cocagne». Christine Schilter, membre du comité de la coopérative, lui répond en l'encourageant à développer une structure similaire. Elle lui met à disposition une liste d'attente (environ 100 personnes) et le projet prend forme. La semaine passée, une soirée d'information a eu lieu à la Maison des Associations.

Les impatients de «Cocagne» deviendront les premiers membres du «Jardin des Charrotons», coopérative située sur un terrain de trois hectares loué à un couple de maraîchers à la retraite. Cette nouvelle association, chapeautée par un comité d'une dizaine de personnes, dont Irène Anex, étudiante en agronomie à l'Ecole d'ingénieur de Lullier, commencera son exploitation dès janvier. Sandrine Gury précise que la coopérative a reçu un don de 14000 francs de la «Fondation pour une terre humaine», qui servira à lancer le projet.

En échange de 95 francs par mois, de quatre demi-journées par an de travail au jardin (désherbage, plantations, récoltes) et de deux parts sociales de 100 francs remboursables en cas de démission, la coopérative livre des légumes frais, écologiques et saisonniers. Chaque semaine, les coopérateurs (locataires et bénéficiaires du terrain) recevront un panier de légumes dans leur quartier.

A l'instar des autres coopératives de ce genre, «Le jardin des Charrotons» veut combattre la malbouffe et le «diktat» des supermarchés. Selon cette coopérative, les consommateurs subissent une «dictature» du légume. Souvent cher, peu goûteux et calibré comme des pièces d'usine, il ne respecte pas les saisons et sa diversité s'appauvrit.

La production maraîchère des «Charrotons» présentera l'avantage écologique de limiter les transports, de supprimer le conditionnement et l'utilisation d'engrais chimiques. Irène Anex ajoute qu'un légume frais doit être consommé rapidement et que cela n'a aucun sens de le conserver plusieurs semaines dans un emballage industriel.

L'organisation soutient également la main-d'oeuvre agricole, en respectant ses droits et en appliquant les recommandations formulées par le SIT (Syndicat interprofessionnel de travailleuses et travailleurs).

Les «Charrotons» joueront aussi un rôle éducatif: un futur coopérateur se souvient des framboises de sa grand-mère et surtout de leur goût inoubliable. Avec ses frères, raconte-t-il, il devait se dépêcher de les manger avant qu'elle n'en fasse de la confiture. Ce sont de tels souvenirs maraîchers qu'il voudrait pouvoir offrir à ses enfants.

Le jardin a aussi pour but de devenir un lieu d'échange, précise un membre du comité. Le souhait est de partager des connaissances et de faire en sorte que les coopérateurs se reconnaissent dans leur jardin.

Au terme de la soirée de présentation, la présidente de «Cocagne», Michèle Goepfert, souhaite une longue vie et beaucoup de succès aux «Charrotons». Elle précise, au nom de son comité, qu'elle les aidera volontiers. Les convives se dirigent alors vers le buffet biologique concocté par le comité des «Charrotons».

---

<http://charrotons.interdoc.ch> [2], Le Jardin des Charrotons, c/o Sandrine Gury, 3, chemin du Relai, 1258 Perly

0223002461 (19h-21h)

[Genève](#) [3][Alexandre Bourqui](#) [4]