

Entre passion maraîchère et savoir-faire local

Serge Gonin développe un art trop méconnu: la culture des courges

Serge Gonin, maraîcher établi de longue date à Puplinge/GE, est reconnu pour sa production variée de cucurbitacées. Sur les trois hectares de son exploitation dévolus à la culture maraîchère, on trouve notamment maïs doux, chicorée pain de sucre et de la rave à collerette. Mais la spécialité de Serge et de sa famille, c'est surtout et avant tout la culture des courges.

Sur le domaine, ils ne cultivent pas moins de cinquante variétés, dont quarante sont comestibles et dix ont une vocation purement décorative. Ces dernières, aux couleurs et formes des plus extravagantes, trouvent leur place en particulier à l'approche de la saison d'Halloween, un moment clef pour la commercialisation de ce légume avant que les décorations de Noël n'accaparent la lumière.

Star festive, la courge? Résultat d'un héritage familial

Tout comme son père avant lui, Serge Gonin cultive sur sa ferme des courges aux origines diverses, avec des espèces provenant désormais de presque tous les pays du monde. En véritable précurseur de la tendance festive d'Halloween en Suisse, le maraîcher a découvert et importé plusieurs variétés emblématiques lors d'un voyage aux Etats-Unis il y a de ça une trentaine d'années. «Jack O'Lantern» ou «Atlantic Giant» sont aujourd'hui bien répandues en Suisse et ont permis de donner de l'attrait à la courge. «La courge, autrefois perçue comme un légume un peu vulgaire qui poussait sur les tas de fumiers, a gagné ses lettres de noblesse au fil des ans, explique Serge Gonin. Il y a encore une trentaine d'années, on la considérait peu. Aujourd'hui elle fait partie des légumes les plus prisés, que ce soit sur les grandes tables de restaurant ou dans les cuisines des foyers». Si Halloween explique une partie de la de-

mande additionnelle, cette montée en popularité s'explique également par l'évolution des pratiques culinaires et par une plus grande diversité des variétés disponibles. Cela permet non seulement de proposer des goûts différents, mais aussi de répondre aux nombreuses façons de cuisiner ce légume. «La butternut, par exemple, est très populaire, mais nous cultivons également des courges comme la musquée de Provence ou la spaghetti, qui offrent des saveurs différentes et se prêtent à des plats aussi bien sucrés que salés», détaille le maraîcher.

Des variétés venues du monde entier pour nourrir Genève

Cette diversité parmi les courges ne représente pas uniquement un avantage culinaire: elle est essentielle pour nourrir la population genevoise. Serge Gonin a pu cultiver jusqu'à 200 tonnes de courges annuellement. De quoi faire de lui le plus grand producteur de courges du canton. Depuis qu'il enseigne à l'École d'horticulture de Lullier, Serge Gonin a un peu réduit la voilure. L'essentiel de la production, qui se monte aujourd'hui à 25 tonnes par an, se cultive désormais en famille.

Le changement climatique est moins un souci que pour d'autres fruits et légumes, car les cucurbitacées cultivées sous nos latitudes offrent une grande résilience face aux défis agricoles actuels. Serge Gonin teste également chaque année de nou-

velles variétés expérimentales pour s'assurer de leur qualité et de leur adaptabilité locale. Il observe que les étés plus chauds vécus récemment favorisent une maturation précoce des courges, ce qui aide à sécuriser la récolte. Du fait également d'un travail préventif, cela fait également six ans qu'aucun traitement phytosanitaire n'est appliqué à la production.

La mécanisation, défi incontournable des maraîchers

Toutefois, la culture des courges, comme celle de tous les autres fruits et légumes, reste exigeante lorsqu'il s'agit parfois de récolter des dizaines de tonnes en une journée. «Mécaniser certaines étapes de la production est un vrai défi pour tout maraîcher, notamment lors de la récolte et de la transformation des fruits et légumes. Cela demande des investissements colossaux, qui deviennent aujourd'hui indispensables et poussent à spécialiser ses produits afin d'augmenter ses rendements pour s'en sortir. A Genève, où le salaire agricole est le plus élevé au monde, pas le choix», explique-t-il.

Serge Gonin reste très attaché à la production locale et à l'idée de valoriser les circuits courts. Historiquement, la ferme vendait directement aux grands distributeurs comme Coop et Migros. Depuis 2015, l'ensemble de sa production est regroupé au sein de l'Union Maraîchère de Genève (UMG). Ce changement a permis d'assurer



Serge Gonin, maraîcher et ses magnifiques courges.

de nouveaux débouchés pour sa production, tout en optimisant la logistique. «Nous nous y retrouvons financièrement avec ce système centralisé, qui outre une commercialisation dans toute la Suisse, nous offre des avantages indéniables en mutualisant la préparation et l'emballage des produits», se réjouit Serge Gonin.

Développer un lien fort avec les consommateurs

Malgré les défis que pose cette spécialisation dans la culture de courges, Serge Gonin est optimiste pour l'avenir du métier de maraîcher, qu'il enseigne désormais avec passion aux prochaines générations à Lullier. La mécanisation et la diversification des variétés cultivées sont des pistes qu'il faut explorer avec soin. «Il est important de se tourner également vers des produits transformés, pour valoriser la production agricole et augmenter les débouchés. L'huile de courge, un produit déjà popularisé à Genève, en est un très bon exemple, répliquable à de nombreux autres fruits et légumes», détaille-t-il. Enfin, un aspect important du travail de Serge Gonin est le lien étroit qu'il entretient avec ses consommateurs. La vente directe à la ferme et via le réseau de l'UMG permet

à Serge et sa famille de maintenir une relation privilégiée avec leurs clients, tout en sensibilisant à l'importance de consommer local et de saison. Il conclut: «L'agriculture locale a encore un bel avenir devant elle à Genève et en Suisse, à condition que le consommateur continue à soutenir les producteurs indigènes». Il tient à souligner l'importance de cette solidarité dans la préservation des savoir-faire maraîchers genevois et en faveur d'une certaine souveraineté alimentaire. ■

JOËL LUCAS



regio • garantie

Pour plus d'information
<https://www.geneveterroir.ch>



GROS PLAN

A propos de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève

L'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) est une Fondation de droit privé, créée en 1995 dans le but de promouvoir les produits agricoles de la région genevoise. Le Conseil de Fondation de l'OPAGE est composé de représentants de toutes les filières agricoles du canton, d'AgriGenève et de l'Etat de Genève. Depuis 2009, l'OPAGE est installé dans la Maison du Terroir située à Lully, dans laquelle sont organisés, tout au long de l'année, des cours et événements autour des produits du terroir.

L'action de l'OPAGE s'appuie notamment sur la loi sur la promotion de l'agriculture du 21 octobre 2004 (LPromAgr M 2 05) et son règlement d'application du 6 décembre 2004 (RPromAgr M 2 05.01), la loi sur la viticulture du 17 mars 2000 (LVit M 2 50) et son règlement d'application du 20 mai 2009 (RVV M 2 50.05), le contrat de prestations quadriennal passé avec l'Etat de Genève.