

> Genève, le 5 juin 2024

> 27 projets candidats pour la 2^{ème} édition du prix de l'agriculture en transition écologique dans le Grand Genève

Au total, ce sont 27 dossiers de qualité qui ont été reçus dans des thématiques aussi variées que l'agroforesterie, la biodynamie, les activités céréalières, les circuits courts, la production d'énergie renouvelable ou les questions de meilleure gestion des déchets.

27 dossiers dont 14 en France et 13 en Suisse :

<p>Comité des Agriculteurs du Genevois</p> <p>Replantation de haies et d'arbres sur des exploitations agricoles</p> <p>Bonneville - Haute-Savoie</p>	<p>Créé en 2000, le Comité des Agriculteurs du Genevois (CAG) rassemble 120 exploitations agricoles. Il a permis de planter 1'600 m de haies et plus de 3'300 arbres. L'agroforesterie est un atout indispensable pour les exploitations en matière d'adaptation au changement climatique permettant des avantages agronomiques, le bien-être animal, la protection des cultures et la diversification. En complément, le CAG organise des opérations de communication et de sensibilisation pour créer du lien entre les agricultrices et la population.</p>
<p>Pousses d'Avenir</p> <p>Solidarité alimentaire</p> <p>Publier - Haute-Savoie</p>	<p>Le Collectif des Acteurs de la Solidarité Alimentaire a pour objectif principal de structurer et de coordonner la production et la distribution de l'aide alimentaire du Chablais. Son objectif est d'agir collectivement et localement sur les thématiques suivantes : améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des denrées collectées par l'aide alimentaire, réduire l'impact environnemental du système et accompagner les personnes en situation de précarité dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires.</p>

<p>Distillerie du Salève</p> <p>Production de Komboucha et de spiritueux</p> <p>Reignier-Esery - Haute-Savoie</p>	<p>Depuis 2020, la Distillerie propose des Komboucha (boissons fermentées gazeuses sans alcool) ainsi que des spiritueux pour la plupart distillés avec un alambic à colonne (Gin notamment). Ces boissons sont élaborées avec des plantes produites sur place ou cueillies en montagne (entre le Salève et le Chablais). A l'heure actuelle, environ 16'000 bouteilles de 33 cl de Komboucha et 800 bouteilles de 70 cl de spiritueux sont produits annuellement. Tous les produits sont labellisés en agriculture biologique.</p>
<p>EARL Baltassat</p> <p>Semences paysannes de céréales à paille et transformation en farine</p> <p>Bonne - Haute-Savoie</p>	<p>Depuis 2005, l'EARL Baltassat possède une collection de 150 variétés de céréales à paille. Cette démarche a accompagné le passage de l'exploitation en agriculture biologique en 2008, et s'est poursuivie par la création d'un atelier de farine panifiable en 2010, vendue en circuit court. En complément de l'élevage de vaches laitières en lait à reblochon, cette diversification a permis l'installation et le maintien d'un actif supplémentaire sans agrandissement de la surface cultivée ni de la taille du troupeau.</p>
<p>Epi Mobile</p> <p>Réhabilitation des céréales rustiques en exploitation à petite échelle</p> <p>Saint-Georges - District de Nyon</p> 	<p>Créée en 2023, l'Association Epi Mobile est née de la volonté d'agriculteurs-trices du District de Nyon de s'associer pour recréer des structures de transformation et des points de vente de proximité en zone rurale. Elle permet notamment d'équiper les fermes pour créer leur propre farine, de développer un réseau de logistiques partagées afin de mutualiser les coûts et de sensibiliser via des journées portes ouvertes dans les fermes. Les membres souhaitent investir dans l'équipement pour la fabrication de pâtes artisanales.</p>
<p>La Ferme de Mamajah</p> <p>Compostage vivant & phytothérapie agricole</p> <p>Bernex - Canton de Genève</p>	<p>À l'échelle paysanne et artisanale, la ferme de Mamajah assure une production en continu de compost humifère d'une grande qualité pour nourrir leur sol maraîcher. Pour cela, les fumiers de cheval et de vache mis à disposition par tous les proches voisins éleveurs, sont activés grâce à la technique EM des «micro-organismes efficaces». Le projet vise à acheter un retourneur de compost TG 301 afin de développer la mini plateforme pilote de compostage agroécologique.</p>

<p>Spirul'in Alpes</p> <p>Culture de spiruline</p> <p>Reignier-Esery - Haute-Savoie</p>	<p>La spiruline est un aliment/complément alimentaires riche en protéines, fer, vitamines, antioxydants ainsi qu'en oligo-éléments. En la cultivant sur place, il est possible d'éviter une importation (95 % de la consommation franco-suisse vient de l'Inde, la Chine et les Etats-Unis) et de proposer une spiruline de plus haute qualité grâce à la méthode de culture et de séchage. Le tout distribué en circuit court par le biais de magasins bio, pharmacies, ou même épiceries en vrac dans des boîtes en fer blanc recyclables.</p>
<p>Le Domaine de La Terre</p> <p>Ferme urbaine</p> <p>Bernex - Canton de Genève</p>	<p>Le Domaine de La Terre est un jeune projet à taille humaine, qui se veut diversifié, productif et durable, pour proposer un autre type d'agriculture et offrir aux consommateurs.trices des produits de qualité, cultivés à deux pas de chez eux. Les activités déjà présentes ont évolué : par exemple le passage d'un travail conventionnel des vignes à un travail biologique (en reconversion), l'abolition du travail du sol dans le maraîchage ou encore le développement de projets d'agroforesterie dans les grandes cultures déjà en place.</p>
<p>Ferme agro-urbaine de Bernex</p> <p>Ferme urbaine</p> <p>Bernex - Canton de Genève</p>	<p>Situé sur le parc de Molliers à Bernex, le chantier de la ferme a débuté en novembre 2023. Ce projet allie agriculture et développement urbain pour valoriser l'agriculture locale et durable. Il vise aussi à renforcer les liens entre producteur.rice.s et consommateur.trice.s. Deux espaces sont prévus : un bâtiment exemplaire dans sa construction ainsi qu'une surface dédiée à la culture maraîchère biologique respectueuse de l'environnement. Un concept énergétique performant accompagne le projet.</p>
<p>Coopérative agricole de la Ferme des Vergers</p> <p>Développement de la légumerie</p> <p>Meyrin - Canton de Genève</p>	<p>Certifiée bio bourgeon, la coopérative a trois missions principales : la production agricole, l'entretien paysager du quartier des Vergers et la sensibilisation du public. En partenariat avec la Commune de Meyrin, la coopérative se lance aujourd'hui dans un projet de légumerie, c'est-à-dire la création d'un atelier de préparation des légumes destinés à être utilisés par les cuisines de restauration collective (4ème gamme). Les légumes y seront lavés, épluchés, découpés et conditionnés avant d'être livrés aux cuisines.</p>





<p>La Vacherie du Carre</p> <p>Projet d'atelier de transformation des invendus</p> <p>Meinier - Canton de Genève</p>	<p>Créée en 2016, la Vacherie du Carre fabrique des fromages distribués en vente directe et partage depuis 3 ans la production laitière avec les veaux, laissés sous les mères jusqu'au sevrage. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la ferme souhaite développer un atelier de revalorisation des invendus en confectionnant des plats préparés (tajine, pot-au-feu, etc.) et transformés (steak hachés, charcuterie, terrines) destinés à la vente au détail ou pouvant être servis lors de services traiteur, d'accueil et d'évènements ponctuels à la ferme.</p>
<p>Free-go</p> <p>Réseau de réfrigérateurs en libre-service</p> <p>Grand-Lancy - Canton de Genève</p>	<p>Free-Go est un concept mis à disposition par l'Association Eco-Citoyen. Il s'agit d'un réfrigérateur et d'un espace de dépôt pour les denrées sèches accessible en libre-service. Son but principal est de participer à réduire le gaspillage alimentaire, tout en sensibilisant les ménages genevois à son impact sur notre environnement. Le projet propose également d'adopter de nouveaux gestes au quotidien pour réduire notre empreinte environnementale, tout en renforçant la solidarité sociale. Déjà 36'500 repas ont pu être sauvés et 6.4 tonnes d'émissions de CO2 évitées depuis 2022.</p>
<p>La Dis(tri)llerie</p> <p>Transformation de déchets alimentaires en bioéthanol</p> <p>Vetraz-Monthoux - Haute-Savoie</p>	<p>Le projet consiste à créer une nouvelle filière de valorisation des biodéchets en collectant et en transformant tous types de déchets alimentaires par fermentation alcoolique pour obtenir de l'éthanol de haute qualité. En choisissant la voie de la distillation pour valoriser ces ressources sous-utilisées, la Dis(tri)llerie propose une alternative complémentaire à la méthanisation, permettant ainsi de maximiser l'utilisation des denrées produites sur notre sol et de réduire significativement leur gaspillage.</p>
<p>Happy Panier</p> <p>Distribution de paniers de légumes et fruits bio</p> <p>Divonne-les-bains - Ain</p>	<p>Happy Panier est né de la volonté de permettre la mise en place d'un lien et d'un liant entre les agriculteur·trice·s et les citoyen·ne·s, à travers la mise en place d'une distribution de paniers de légumes / fruits bio et locaux en circuit court sur le Pays de Gex. En 2023, environ 4'400 paniers ont été distribués. A des fins d'amélioration, le projet consiste à remplacer le véhicule thermique par un électrique ou hybride. Pour 2030, l'ambition est d'augmenter le revenu des agriculteur·trice·s issus des paniers.</p>

<p>Ferme de Budé</p> <p>Installation d'un second tunnel maraîcher</p> <p>Genève - Canton de Genève</p>	<p>Créée au 18ème siècle et niché au cœur du Petit-Saconnex à Genève, la Ferme de Budé exploite un jardin de 5'000 m2 en pratiquant le maraîchage bio-intensif et accueille un marché riche en produits locaux tels que légumes, viandes, fromages, poissons du lac Léman, etc. En incarnant un point-relais agricole en milieu urbain dense, la Ferme symbolise la liaison vitale entre l'agriculture locale et les consommateurs genevois, en promouvant les principes d'une consommation responsable et de proximité. Un second tunnel maraîcher permettrait d'augmenter la capacité de production et de permettre l'accueil de visites.</p>
<p>La Microferme de la Renaissance</p> <p>Diversification et agroécologie</p> <p>Juvigny - Haute-Savoie</p>	<p>Créée en 2021, la Microferme de la Renaissance est une ferme maraîchère diversifiée sur petite surface. Sa volonté première est de recréer une sécurité alimentaire grâce au modèle de travail du maraîchage bio-intensif et du Maraîchage sur Sol Vivant (MSV) qui prend racine auprès des principes et pratiques d'agroécologie. La diversité est une ligne directrice accordant ainsi autant d'importance aux légumes anciens, oubliés qu'aux incontournables du potager. L'objectif est d'arriver à nourrir 200 personnes par semaine.</p>
<p>Les Verts de la Terre</p> <p>Ferme participative</p> <p>La Roche-Sur-Foron - Haute-Savoie</p>	<p>A moyen terme, l'objectif de l'initiative est de créer une ferme participative pérenne et autonome, capable de répondre aux besoins alimentaires de la communauté locale de manière durable et équitable. En parallèle, un nombre croissant de personnes sont sensibilisées et mobilisées autour des enjeux de l'agriculture locale décarbonée et de l'alimentation saine et de qualité. Dans ce cadre, les adhérents de l'association participent activement à la production de leurs propres paniers de légumes : préparer le sol, semer, planter, arroser, biner, désherber, récolter et consommer.</p>
<p>Au Potager de Rolle</p> <p>Autonomie en légumes pour les familles</p> <p>Mont-sur-Rolle - District de Nyon</p>	<p>L'association Au Potager de Rolle propose à ses membres de travailler la terre et de récolter leurs propres légumes, cultivés dans un cadre sain et naturel. Le principe est de mettre à disposition des parcelles « clé en main » ainsi que des conseils professionnels pour expérimenter le travail de la terre en harmonie avec la nature. Le projet constitue un agroécosystème où l'humain et les autres espèces cohabitent. A terme, environ 40 parcelles seront cultivées par environ 100 habitants.</p>



<p>GAEC L'Api Étoilé</p> <p>Production écologique de conserves, fruits et légumes de saison, pépinière</p> <p>Monnetier-Mornex - Haute-Savoie</p>	<p>GAEC diversifié, la production annuelle est d'environ 2 tonnes de légumes et 2,5 tonnes de fruits par année. Ceci représente l'équivalent de 40 paniers hebdomadaires d'une valeur de 12 euros. À l'avenir, le souhait est d'augmenter la surface maraîchère et également d'investir dans la production sur place de graines et plants. Par ailleurs, la pépinière devrait prendre une place aussi importante que le maraîchage et l'arboriculture au sein du GAEC. Les invendus de fruits et légumes sont valorisés par la mise en conserve in situ.</p>
<p>PLANTA-BIO Sàrl</p> <p>Mutualisation d'équipement pour la culture de betterave Bio</p> <p>Gingins - District de Nyon</p>	<p>Pour couvrir rapidement et de manière efficace la demande, 18 agriculteurs Romands, situés entre Genève et le Val de Ruz se sont regroupés au sein d'une société PLANTA-BIO Sàrl dans le but d'acquiescer une repiqueuse à plants robotisée, à cadence élevée, avec une très grande précision de mise en place des plants. Ainsi, un travail intensif des sols n'est plus nécessaire. Un travail superficiel du sol génère de très bons résultats techniques et financiers tout en préservant la biodiversité des sols agricoles.</p>
<p>Ferme de Ninnin</p> <p>Installation d'une maraichère et autonomie énergétique sur la ferme</p> <p>Beaumont - Haute-Savoie</p> 	<p>La ferme familiale diversifiée souhaite installer une partie en maraîchage et petits fruits avec une collaboration laissant la chance aux jeunes non issus d'un cadre familial agricole. Pour que l'installation de la maraichère respecte les valeurs actuelles, il faudrait : remettre en état un étang pour assurer l'arrosage des légumes et pour son intérêt sur la biodiversité, installer un tracker solaire pour être autonome en électricité sur la ferme, créer un atelier de confiture et acheter un séchoir afin de valoriser, limiter les pertes et commercialiser les fruits.</p>
<p>Coopérative Les Jardins de Cocagne</p> <p>Distribution de paniers contractuels de légumes</p> <p>Avusy-Sézegnin - Canton de Genève</p>	<p>La Coopérative des Jardins de Cocagne a été la première à Genève à proposer des paniers contractuels de légumes produits par une agriculture locale, écologique, sociale, solidaire et à taille humaine. Elle promeut ainsi les principes de la souveraineté alimentaire. L'Agriculture contractuelle de proximité (ACP) considère les relations entre les producteur.trices et les consommateur.trices comme un élément intégral de l'agriculture et évite de réduire ces relations à de simples mécanismes d'échanges de marchandises.</p>

<p>Association Trait Local</p> <p>Traction animale pour la préservation du sol</p> <p>Dardagny - Canton de Genève</p> 	<p>L'Association « Trait Local », labellisée bio, consacre la majorité de la surface au maraîchage et écoule sa production par le biais d'un circuit court principalement contractualisé (abonnements de paniers hebdomadaires de légumes). Elle fournit environ 180 paniers hebdomadaires de légumes bio, de fin mars à mi-décembre. Elle souhaite investir dans la traction animale afin de diminuer la dépendance aux énergies fossiles. Le cheval comme partenaire de travail permet une meilleure gestion du désherbage, une des tâches les plus gourmandes en temps et en énergie.</p>
<p>Le Jardin des Reines</p> <p>Boutique pour vente directe de miel et produits locaux</p> <p>Ornex - Ain</p>	<p>Créé en 2021, le rucher professionnel permet d'assurer une production satisfaisante de miel et de gelée royale. En outre, le Jardin des reines commence à proposer des produits transformés in situ comme le pain d'épice ou le nougat. Le projet est la mise en place d'une boutique devant la miellerie afin d'offrir une opportunité d'acheter des produits locaux en vente directe, à proximité du principal vélo route du Pays de Gex.</p>
<p>Ferme du Velu</p> <p>Atelier de découpe de viande Bio</p> <p>Chezery Forens - Ain</p> 	<p>Exploitation agréée en agriculture biologique et autosuffisante pour l'alimentation en eau du troupeau, la ferme est constituée d'un troupeau de 120 vaches Aubrac et de 150 hectares de prairies. Elle propose de la vente directe de bœuf et de veau bio. L'objectif est de constituer un laboratoire de découpe au sein même de la ferme et de s'équiper d'une remorque réfrigérée afin de limiter l'impact environnemental lié à la manutention de la viande (transport à l'abattoir et transfert en laboratoire, mise en caissettes et livraison en point de vente, etc.).</p>
<p>Domaines de dix vins</p> <p>Remplacement de l'encépagement</p> <p>Hermance - Canton de Genève</p>	<p>Le domaine agricole est constitué de vignes, cultures maraîchères, forêt et grandes cultures. Il produit aujourd'hui 150 paniers de légumes par semaine et fournit également de nombreux restaurants, crèches en légumes bio. Depuis 2015, un remplacement drastique de son encépagement a été effectué, comptant actuellement plus de 70 cépages dont une soixantaine de cépages robustes et résistants aux maladies de la vigne. Ces cépages ont permis de réduire de 80% les interventions phytosanitaires dans les vignes. Le projet consiste à continuer ce remplacement du vignoble.</p>



<p>Ferme de Sylvain Genoud</p> <p>Vignes pour vins «naturels» et agroforesterie</p> <p>Anthy-sur-Léman - Haute-Savoie</p>	<p>Le projet consiste à exploiter de vieilles vignes de Chasselas de 50 ans en bio/agroforestier afin d'en transformer le raisin en vin «naturel». Les premières vendanges sont prévues en septembre 2024 et la vente en juillet 2025. En parallèle, l'objectif est de continuer la cueillette des poires et pommes localement afin de les transformer sous forme de Cidre et de Poiré à récolter en 2024 et mis en vente en 2025. Enfin, la ferme vise à planter des nouveaux vignoble et verger afin de pérenniser cette activité pour les générations futures et préserver le patrimoine agricole.</p>
--	---

Contact technique :

Güner SENGUL JURANVILLE

Cheffe de projet Environnement I Grand Genève
guner.sengul-juranville@etat.ge.ch