



Les moissons ont pris du retard cette année. Patrick fait un essai au volant de la moissonneuse-batteuse familiale sur l'un des champs du domaine de 53 hectares.



Deborah s'occupe de tailler et de palisser les tomates. C'est elle qui cultive les fruits et légumes proposés en vente directe et gère l'organisation du magasin La Ferme de Lullier.



Jean-Jacques Wegmuller en plein effeuillage de la vigne. Son fils Patrick et lui collaborent étroitement pour le travail de la vigne et des champs de leurs deux domaines tout proches.

PATRICK ET DEBORAH WEGMULLER

Déterminés à produire de A à Z

Réane Ahmad

Mariés depuis une année, Patrick et Deborah Wegmuller débordent d'énergie et d'idées pour diversifier les activités de leur exploitation à Jussy. Les jeunes gens partagent leur passion pour l'agriculture, le goût et la qualité des produits qu'ils vendent dans leur magasin, La Ferme de Lullier.

Un partenariat «à la ville comme à la scène», ou plutôt à la campagne comme aux champs... C'est la vie qu'ont choisie Patrick et Deborah Wegmuller avec l'arrivée de la jeune femme sur l'exploitation de Jussy et leur mariage en 2012. Les deux natis du coin, lui en 1982, elle en 1987, partagent la même détermination à faire perdurer l'héritage de leurs ancêtres. «Nos huit grands-parents étaient agriculteurs, nous avons ça dans le sang.»

Misant notamment sur la proximité avec la ville de Genève, située à quinze minutes de route, les jeunes gens se sont lancés dans la vente directe au printemps 2012, avec l'ouverture de leur magasin La Ferme de Lullier (www.lafermedelullier.ch). La vente directe, une opportunité pour Deborah d'exercer le métier de la terre. «Il n'était pas possible pour moi de travailler sur l'exploitation. Nous avons donc décidé de faire quelque chose pour en vivre à deux.» L'idée a ainsi germé il y a trois ou quatre ans, jusqu'à la concrétisation du projet. Actuellement, la jeune femme cultive des légumes sur une surface de 1800 m² et 240 mètres de tunnel ainsi que des fruits et petits fruits sur 3000 m².

Confiants en l'avenir, Patrick et Deborah souhaitent valoriser davantage les grandes cultures

Le couple accorde une grande importance à la ligne visuelle du magasin, reconnaissable par sa couleur verte et l'étiquetage avec «leur» label: ils sont adeptes d'une culture raisonnée. L'offre est complétée par des produits de proximité, de qualité et ayant du goût. Selon la saison, certains produits proviennent cependant de France. «Pour satisfaire un maximum de gens, il faut qu'il y ait du choix. Mais nous ne



Deborah et Patrick Wegmuller misent sur la diversification pour assurer leur avenir.

vendons que des produits qui se cultivent chez nous et nous goûtons tout. La clientèle apprécie d'avoir la provenance et le prix inscrits sur chaque produit», détaille Deborah.

Le magasin propose également des vins de la Cave de Genève. Au rayon épicerie, les clients trouveront des œufs de la ferme, des confitures, des sirops, des conserves et des sauces tomate «maison» ainsi que du lait et de la farine Genève Région - Terre Avenir (GRTA) notamment. La gamme est complétée par des produits ponctuels par saison comme des caramels artisanaux, des chocolats ou des tisanes. En automne, les samedis à thème ont rencontré beaucoup de succès et seront reconduits en 2013. Trop tôt encore pour parler de réussite, «il faudra compter deux à trois ans pour que

l'affaire commence à tourner.» Mais la clientèle de la région se fidélise petit à petit. «Beaucoup de gens du village de Lullier viennent aussi à pied avec leur panier.»

Confiants en l'avenir, Patrick et Deborah souhaitent poursuivre dans cette voie et valoriser davantage les grandes cultures en semis direct de leur domaine en location de 53 hectares, dont 1 hectare de vigne. Au quotidien, l'agriculteur travaille avec son père, Jean-Jacques, 10 hectares de vigne avec une dizaine de cépages, tous vinifiés à la Cave de Genève. «Mes parents, qui ont connu la baisse des prix, auraient voulu que je fasse une formation avant l'agriculture. Mais je n'ai pas trouvé d'autre voie...», sourit Patrick.

Le couple accorde une grande importance à la ligne visuelle de son magasin à la ferme

Le jeune couple, ancré dans son terroir, est engagé dans la vie associative du village: Deborah est à la société de gym, tandis que Patrick fait partie des pompiers volontaires. Ils participent ainsi à la mise sur pied des manifestations locales. Tous deux savent apprécier leur qualité de vie dans cette région préservée, avec peut-être un jour la concrétisation de leur rêve: gagner à l'EuroMillions pour pouvoir construire une étable, avoir du bétail et faire les investissements nécessaires afin de poursuivre la diversification. Avec toujours comme objectif de pouvoir consommer et vendre le plus possible de produits «maison».

Dates clés ●●●

2002 Patrick obtient son certificat fédéral de capacité (CFC) d'agriculteur et travaille avec son père. Il termine son CFC de viticulteur en 2003.

2006 Deborah obtient son diplôme de l'École d'horticulture de Lullier. Elle passe six mois à Vancouver et aux Bahamas après ses études.

2007 Deborah travaille pendant six mois à Zurich. Patrick passe son brevet d'agriculteur. Les jeunes gens, qui se connaissent depuis l'enfance, se mettent en couple.

2009 Patrick a la chance de pouvoir reprendre une exploitation voisine.

2012 Une année importante pour le couple avec l'arrivée de Deborah sur l'exploitation, l'ouverture du magasin de vente directe en mai et le mariage en juillet. Ils passent quatre jours à Zermatt pour leur lune de miel.

PUBLICITE

Nouveaux marchés pour les céréales panifiables. Une plus-value intéressante !

Inscrivez-vous au 021 614 04 72, www.ipsuisse.ch



3 questions ●●●

Quel est le moment de la journée que vous préférez ?

Le soir, quand on a fini la journée et qu'on se retrouve pour souper. Nos repas préférés sont ceux qu'on prépare uniquement avec nos produits et ceux de notre famille.

Qu'est-ce qui vous fait sortir de vos gonds ?

Le non-respect des gens qui ne pensent qu'à leur intérêt personnel. La proximité avec la ville fait que nous avons des gens qui se promènent dans les cultures, voire même qui y skient, se servent dans la vigne ou sur les arbres ou encore des chiens qui courent dans le jardin. Quand on nous répond qu'on est subventionnés, il faut savoir rester zen !

De quoi êtes-vous les plus fiers ?

Nous sommes fiers d'être paysans, de faire le travail de A à Z, de la production à la vente directe. C'est un métier où l'on voit le résultat de notre travail. Chaque fois qu'il y a un nouveau légume ou un nouveau fruit au magasin, nous sommes contents et fiers.

