

Rencontre

A La Ferme de Lullier, c'est automatique

La famille Wegmuller propose les produits de son exploitation de Jussy, ainsi que des paniers de légumes helvètes 7j/7, 24h/24.

Texte: Sylvie Ulmann /// Photos: Vanina Moreillon



Installés sur cette exploitation céréalière, viticole et maraîchère depuis 2009, Déborah et Patrick Wegmuller se sont lancés dans la vente directe de leur production en 2012. «Nous avons commencé par un marché à la ferme deux jours par semaine, où nous vendions nos fruits et nos légumes», explique Déborah. Très apprécié, ce type de commerce exige beaucoup d'heures de présence, hélas souvent incompatibles avec les autres activités liées au domaine. Devenus parents – leurs enfants ont aujourd'hui 3 ans et demi et 6 mois –, les Wegmuller croulent sous le travail. Deux solutions s'offrent alors à eux: engager du personnel ou automatiser la vente. Ils optent pour la seconde, renonçant dans la foulée à produire des légumes.

L'AUTOMATE EST NÉ...

Depuis 2018 donc, c'est une machine qui se charge de commercialiser leurs fruits et leurs asperges – en saison, évidemment. «Nous complétons l'assortiment avec un panier de légumes que nous réalisons avec des produits suisses. Il coûte 20 francs et est prévu pour deux personnes», précise Déborah. Les denrées genevoises sont labellisées GRTA (*lire encadré*), tout comme celles de La Ferme de Lullier. Sur le domaine, les pommes, les poires, les pruneaux et les cerises sont cultivés selon les principes de l'agriculture raisonnée. Soucieux de proposer des produits sains et de qualité, le couple pousse sa démarche un cran plus loin que ne l'exige le cahier des charges: dès que les fruits sont là, il passe au bio.

GRTA, ou la traçabilité

Créée en 2004 par l'Etat de Genève, la marque Genève Région – Terre Avenir (GRTA) permet d'identifier les produits issus de l'agriculture régionale genevoise. Elle garantit leur origine ainsi que leur qualité: le respect de l'environnement et le refus des plantes et animaux génétiquement modifiés figurent dans le cahier des charges, de même que des conditions de travail équitables.

... MAIS L'HUMAIN RESTE

Déborah fabrique en outre des conserves – sauce tomate, confitures –, également disponibles dans la machine. L'engin, un cousin géant des distributeurs de boissons et confiseries que l'on rencontre sur les quais de nos gares, accepte (et rend!) la monnaie et les cartes. Il fonctionne 7j/7, 24h/24. Les clients apprécient de pouvoir s'y rendre quand cela les arrange, bien que certains déplorent la perte de contact avec les producteurs. «Nous restons disponibles, il suffit de nous lancer un coup de fil», rappelle Déborah. Elle le reconnaît, s'assurer que l'automate est toujours plein exige une certaine organisation – il faut le remplir plusieurs fois par jour, y compris le dimanche, toute l'année. ●

www.lafermedelullier.ch

