



Les **herbettes** de Camille s'invitent sur les marchés

Page 6

Gagnez des bons d'une valeur de **100 francs**

Page 6



Tous les **points de vente** des producteurs genevois

Pages 3, 4, 5 et 6

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Au Domaine de la Brunette, la **famille Gallay** décline fleurs, fruits, légumes et produits du terroir.

Page 5



L'asperge, reine de Lullier



L'exploitation de la Ferme de Lullier dédie 5000 mètres carrés à ce légume. Cette année, les Wegmuller ont dû attendre le 15 avril pour commencer la récolte. LAURENT GIRAUD

Depuis une dizaine d'années, Patrick et Deborah Wegmuller cultivent l'asperge dans leur domaine de Jussy. Cette année, elle a pris un peu de retard.

Léa Frischknecht

Tout en longueur et en finesse, dans sa robe verdâtre, l'asperge fait le bonheur de ses amateurs au retour du printemps. On la trouve déjà dans les étals des supermarchés en début d'année, d'abord en provenance d'Amérique du Sud puis, plus tard, d'Espagne ou de France. Mais saviez-vous que cette plante vivace pousse aussi en terre genevoise? Et notamment chez Deborah et Patrick Wegmuller, à Jussy.

C'est l'envie de se lancer des défis et d'avoir des produits qui lui permettent de se démarquer qui a donné l'idée au couple de planter, il y a une dizaine d'années, ses premiers plantons. «Il faut laisser s'écouler environ deux ans avant de récolter les premières asperges», détaille Deborah Wegmuller. Cela permet à la plante de se renforcer.»

À la Ferme de Lullier, on trouve donc des asperges depuis huit ans. Mais des vertes uniquement. «Je ne connais personne qui en cultive des blanches à Genève. Il faut un sol léger et sablonneux, un peu comme sur La Côte ou dans le Bas-Valais», explique encore Deborah Wegmuller.

Frais printemps

Cette année, l'asperge a pris du retard. En cause, un printemps plutôt frais et peu ensoleillé. «C'est la première fois que nous n'avons pas d'asperges pour Pâques», raconte Deborah Wegmuller. Ces huit dernières années, nous avons toujours récolté

les premières asperges le 1^{er} avril. Cette année, nous avons dû attendre le 15!»

Si certains agriculteurs genevois optent pour une culture sous de petites serres en forme de tunnel, appelées chennilles, ce n'est pas le cas de Deborah Weg-

«C'est un produit qui se vend très bien à Pâques, mais après, ça retombe un peu.»

Deborah et Patrick Wegmuller
Agriculteurs

muller et son mari. «Jusqu'ici, nous avons toujours vécu un coup de chaud en avril. Mais cette année, ceux qui ont installé des tunnels ont fait le bon choix. Peut-être, qu'un jour, nous nous équiperons.»

«Il faut savoir que ça demande beaucoup de travail, car il faut enlever le plas-

tique tous les matins pour la récolte et le remettre ensuite», renchérit Patrick Wegmuller. Mais, dressées sur leurs petites buttes de terre, la tête vers le ciel, réparties sur une surface totale de 5000 m², les asperges de la Ferme de Lullier sont là. Enfin. Tous les jours, deux employés de l'exploitation s'attellent à couper délicatement les plus grandes, celles qui atteignent les 25 centimètres.

Deborah et Patrick Wegmuller espèrent pouvoir écouler leur récolte tardive. «C'est un produit qui se vend très bien à Pâques, mais après, ça retombe un peu. Les gens commencent à en avoir marre parce qu'on leur en sert partout depuis des mois alors que la saison commence maintenant.»

Irrégularité des ventes

En 2018, le couple a installé un distributeur automatique sur son exploitation. Des casiers dans lesquels on découvre notamment des œufs, de la farine GRTA, du jus de raisin et les légumes des maraichers

voisins. Selon les saisons, on y trouve aussi des fruits de la ferme, cerises, pommes, poires, reines-claude, mirabelles ou pruneaux. Et les fameuses asperges.

Depuis janvier, le couple constate une chute critique des ventes. «Avec l'inflation, les gens traversent plus volontiers la frontière pour faire leurs courses», analyse Patrick Wegmuller. Une situation loin de celle qu'ont connue les producteurs genevois pendant la première vague du Covid. «Là, c'était même compliqué de suivre tellement il y avait de la demande, se souvient Deborah Wegmuller. On espère qu'on trouvera un jour un juste milieu.»

Dans quelques semaines, les récoltes d'asperges s'arrêteront. Les petites tiges vertes deviendront grandes et de leurs têtes naîtront des branches et des feuilles. Puis, à l'automne, les petits buissons seront coupés à ras en attendant le printemps prochain. En espérant que les asperges des Wegmuller puissent être dans les assiettes à Pâques 2024.