



Laurent Guiraud (TDG)

Vins

Le vignoble genevois en une boutique. **Page 2**

Collex-Bossy

À la rencontre de Kim Girardet et ses 130 bisons. **Page 3**



Laurent Guiraud (TDG)

Pratique

Découvrez les points de vente des producteurs genevois. **Pages 3-4-5-6**

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève



À Perly, chez les Janin, l'art de cultiver la star des fraises. **Page 5**

Magali Girardin

Les as de l'asperge verte et des kiwis

Jussy À la Ferme de Lullier, Deborah et Patrick Wegmuller ont fait un pari audacieux: cultiver des asperges vertes et désormais des kiwis à Genève. Des productions rares et exigeantes.

Fabien Kuhn

Quand les premières pointes vertes percent la terre au début avril, c'est toujours un petit frisson d'excitation pour Deborah et Patrick Wegmuller. À la Ferme de Lullier, à Jussy, ce couple d'agriculteurs cultive depuis 2014 ce légume encore peu courant dans la région: l'asperge verte. «C'est un défi qu'on s'est lancé pour sortir des sentiers battus. À Genève, on ne la trouve pas partout», explique Patrick. Un pari osé mais réussi.

Sur un demi-hectare réparti en deux champs, les Wegmuller récoltent chaque année environ 500 grammes d'asperges par mètre carré. «C'est une culture pérenne. Une fois plantée, elle reste en place dix à quinze ans», précise Deborah. La saison est brève, du 1er avril à la mi-mai. Tous les jours, y compris le dimanche, ils sillonnent les rangées à la recherche des tiges prêtes à être coupées.

«L'asperge est très sensible à la température. Dès qu'il fait 20 degrés, on sait que le lendemain, il y aura du boulot.»

Deborah Wegmuller
Agricultrice
La Ferme de Lullier.



Patrick et Deborah Wegmuller, avec en mains leurs asperges fraîchement sorties de terre, à Jussy. Frank Mentha

«L'asperge verte pousse hors de terre, on la coupe au ras du sol. Elle est très sensible à la température. Dès qu'il fait 20 degrés, on sait que le lendemain, il y aura du boulot. Mais un coup de gel, et elle devient flétrie, presque transparente», dit Deborah Wegmuller.

Forte demande

Une fois cueillies, les asperges sont triées selon leur calibre – il y en a quatre – puis assemblées en bottes de 500 grammes. Elles sont vendues sur place, dans le distributeur automatique de la ferme, ou livrées à des revendeurs pour les marchés de Plain-

palais, Carouge, Champel ou du boulevard Helvétique. «La demande est forte, les clients nous appellent déjà pour savoir quand elles sortiront de terre», sourit Deborah.

La culture demande beaucoup de travail manuel. «Il faut se baisser sans cesse, tout faire à la main. C'est un gros coût de main-d'œuvre», souligne Patrick. Le couple travaille avec du personnel saisonnier, et peut compter sur l'aide précieuse de Jean-Jacques, le père de Patrick. À Genève, ils ne sont que cinq à cultiver des asperges.

Et côté dégustation? «Cuites à l'eau bouillante salée, avec un peu de mayonnaise, c'est là qu'on retrouve le mieux le goût. Sinon, en risotto, ou même au four avec un filet d'huile d'olive», recommande Deborah.

Des kiwis genevois

Mais l'asperge n'est plus la seule rareté du domaine. En 2024, les Wegmuller ont aussi récolté leurs premiers kiwis, un fruit que peu imaginent pousser dans la campagne locale. «Ce n'est pas un fruit exotique! Il prend très bien en terres genevoises», précise

Deborah. La plante développe deux charpentières suspendues à 2 mètres du sol, d'où partent des branches qui forment comme un parasol d'où croissent les fruits. Ces derniers, conservés au frais, sont disponibles de novembre à avril, et la production devrait s'intensifier dès les prochaines années.

La vente se fait principalement dans leur nouveau distributeur automatique, installé en décembre 2024 au 14, route de Lullier. En libre accès de 7 h à 21 h (sauf le dimanche), il propose les produits de saison:

pommes, poires, pruneaux, cerises, kiwis, et bien sûr, les fameuses asperges vertes. «Avant, c'était compliqué d'être toujours là pour vendre. Le distributeur nous donne plus de souplesse, et les clients adorent. On les croise parfois quand on vient remplir les casiers», explique Deborah.

Depuis 2012, les Wegmuller ont misé sur la vente directe, avec l'objectif de proposer une offre variée, disponible toute l'année. Ils complètent leur activité avec de grandes cultures, de la vigne (dont le raisin est livré à la Cave de Genève), et un poulailler mo-

bile de 250 poules pondeuses qui permet aux gallinacées de manger une herbe toujours fraîche. Presque tous leurs produits sont labellisés GRTA.

«On a beaucoup de plaisir à faire ce qu'on fait, confie Patrick. Quand les premières asperges sortent ou quand on ramasse les cerises, c'est chaque fois la même joie.»

La Ferme de Lullier, 14, route de Lullier, 1254 Jussy, 079 584 45 25
Le magasin (distributeur) est ouvert du lu au sa de 7h à 21h
www.lafermedelullier.ch