

Zeitschrift: Technique agricole Suisse

Herausgeber: Technique agricole Suisse

Band: 68 (2006)

Heft: 6-7

Rubrik: Sous la loupe

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

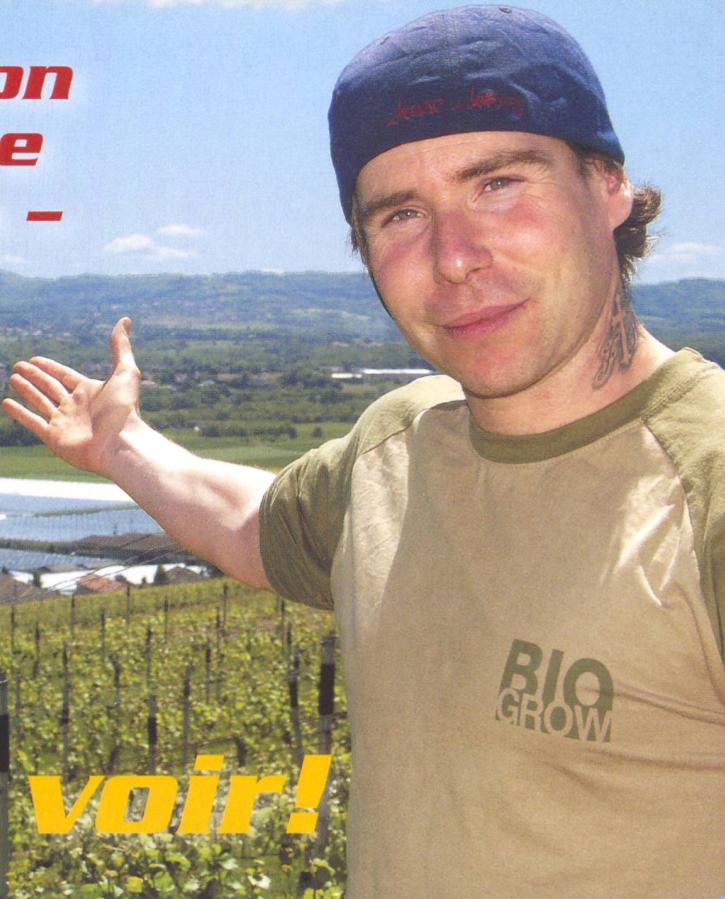
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Exploitation maraîchère genevoise -



venez voir!

Florian Jaquenoud, maraîcher diplômé, parle de «son» exploitation: 10 hectares, des serres en verre et des tunnels en plastic, propriété de son père Edouard et de son oncle Ernest.

A Lully, GE, l'entreprise maraîchère d'Edouard et Ernest Jaquenoud compte près de 50 employés. En gros, la production est axée sur les tomates, les fraises et les aubergines destinées aux grands distributeurs suisses.

Texte et illustrations: Ueli Zweifel

Après la ville de Genève, là où commence la campagne genevoise, l'Aire se jette dans l'Arve juste avant que cette dernière rejoigne le Rhône. Depuis l'aménagement de la partie marécageuse de la «Plaine de l'Aire» dans les années trente, les sols sablonneux sont devenus propices aux cultures de légumes. Dans les environs immédiats, sur les coteaux sud du Signal de Bernex, le deuxième vignoble du canton produit un vin fameux. C'est donc dans la Plaine de l'Aire que se situe l'exploitation d'Edouard et Ernest Jaquenoud.

Florian, le fils d'Edouard Jaquenoud, nous guide à travers une installation impressionnante. Sa formation de maraîcher, il l'a acquise à l'école d'horticulture de Wädenswil et auprès d'un producteur de légumes de Dübendorf, ZH, une formation qu'il a complétée par des stages en Espagne et aux Pays-Bas. Dans l'entreprise, il répond principalement du suivi de la main-d'œuvre.

En 1984 déjà, les cousins Jaquenoud introduisaient la production hors-sol calquée sur le modèle hollandais. Au début, les tomates poussaient encore sur des substrats de laine de verre (ou de roche). Aujourd'hui, leur enracinement et la prise de solution nutritive se font sur des pains de fibre de coco compostable, produite en Inde ou au Sri Lanka. Il y a quelques années, les serres ont été modernisées. Ce que l'on remarque particulièrement, c'est la construction audacieuse des toits de verre dont l'élévation a passé de 3 à 6 mètres. Ainsi, les conglomérats de coco sont posés à une bonne hauteur pour travailler, explique Florian Jaquenoud. En plus, les plants de tomates jouissent d'un espace de croissance supplémentaire et d'un climat propice. Les tomates sont récoltées de mars à octobre, et même jusqu'en novembre.

Jusqu'à présent, la main-d'œuvre pour l'entretien et la cueillette a toujours été recru-

tée au Portugal. Florian Jaquenoud apprécierait aussi les travailleurs des pays de l'Est; mais pour l'instant, ils obtiennent difficilement des permis de travail car le taux de chômage du canton est trop élevé.

L'équipe «tomate» est divisée en trois groupes: l'un prend place sur le pont mobile et ménage le plus grand espace possible pour la croissance des tomates. Cela signifie que les travailleurs déroulent les ficelles des bobines fixées sous le toit afin de prolonger les tiges porteuses; ainsi, au fur et à mesure, les fruits parvenant à maturité croissent à hauteur d'homme. A même hauteur, la deuxième équipe élimine les feuilles superflues pour laisser passer la lumière et mûrir les fruits. Le troisième groupe récolte les tomates par sortes et par secteur: les tomates en grappe, les rondes, les charnues et les tomates-cerises en grappe. Florian Jaquenoud pense que cette répartition du personnel permet d'obtenir des

performances de travail à la fois constantes et élevées.

C'est une quantité de près de 40 tonnes de tomates qui, chaque semaine, quitte l'exploitation. La vente et la distribution se font par l'Union maraîchère de Genève, forte de ses 47 membres. La coopérative des producteurs de légumes est présidée par Edouard Jaquenoud. Afin de renforcer la position de la production romande face à la concurrence, la coopérative travaille de plus en plus en collaboration étroite avec des maraîchers d'autres cantons.

Le circuit de la visite nous conduit à la centrale de chauffage, alimentée au gaz naturel. Deux chaudières d'une puissance de 100 et de 500 kW fournissent l'énergie nécessaire au chauffage des serres. La technique est à ce point optimisée que le dioxyde de carbone (CO₂) issu de la combustion est capté puis acheminé dans les serres par un conduit pour être assimilé par les plantes. La chaleur provenant de la combustion est distribuée dans les serres.

Afin que les plantes fournissent des rendements maximaux, l'apport d'eau et de nutriments doit être optimal, ils sont contrôlés et gérés par Jean-Christophe Schneider, l'ingénieur de l'entreprise. Dans un circuit fermé, les plantes sont alimentées par un système de goutteurs. Le reflux est désinfecté et redistribué aux plantes permettant ainsi d'éviter le refoulement d'engrais dans les rivières et les nappes souterraines. De l'eau, prélevée d'une

nappe de surface sur le domaine, complète l'eau absorbée par les plantes.

La protection des plantes est pratiquée selon les directives émises pour la production intégrée. L'application de produits chimiques est limitée au maximum: par des traitements locaux pour le botrytis (champignon). L'oïdium, par exemple, est combattu par une évaporation nocturne d'une solution soufrée. Les parasites sont éliminés par des procédés biologiques, des insectes utiles et des préparations bactériologiques. Faute de pollinisation naturelle par des insectes pénétrant en liberté dans les serres, des lâchers de bourdons sont pratiqués dans les cultures de tomates, d'aubergines et de fraises, c'est en butinant que ces insectes pratiquent la pollinisation.

Un coup d'œil encore dans les serres de fraises Mara des Bois supervisées par Ernest Jaquenoud qui croissent aussi sur de la tourbe dans des paniers suspendus. Il s'agit des premiers fruits indigènes gustatifs de l'été qui parviennent aux points de vente lorsque l'appétit est titillé par les fraises étrangères... La cueillette des fraises n'est faite que par des femmes. «Elles prennent plus de soins que les hommes», explique Florian Jaquenoud.

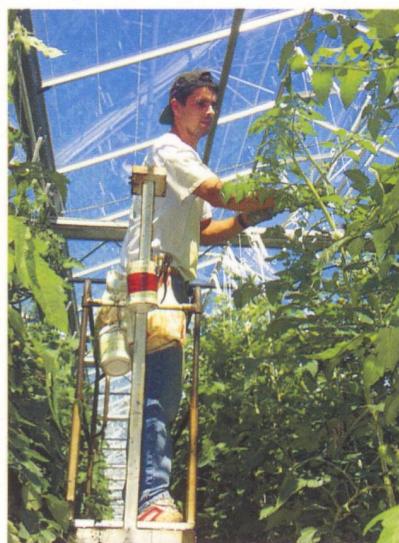
Conséquence des normes européennes, l'exploitation se verra soumise à davantage de travail administratif lorsque seront introduits les standards de contrôle de qualité SwissGAP en 2007. L'exploitation genevoise est pratiquement prête à répondre à la demande de la



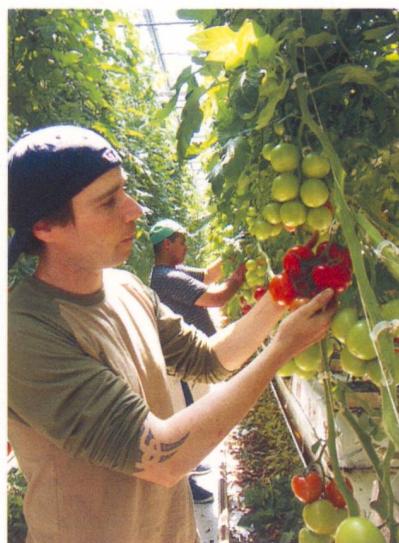
Lutte antiparasitaire biologique

distribution, et elle espère que ces exigences supplémentaires seront appréciées du consommateur suisse. Notre circuit s'achève dans un bureau spacieux, celui où Edouard Jaquenoud se charge de la comptabilité et de l'administration. Garder une vue d'ensemble sur cette PME comptant cinquante employés est une garantie de succès pour l'entreprise. ■

Trois groupes pour la production de tomates:



Prolongement des tiges porteuses par déroulement de ficelle...



Effeillage du surplus de feuilles



Une cueillette pratiquement sans effort, directement dans les cages à tomates