

Le miam genevois est à portée de clic. Tour d'horizon

Terroir Les produits de proximité affolent les appétits autochtones.

Par Jérôme Estebe 08.08.2015

Ciel, mon terroir!



Les victuailles de proximité ont une cote folle. Ainsi, au bout du Léman, les urbains ne jurent plus que par les produits venus de leur campagne régionale. D'où la prolifération d'épiceries online spécialisées dans les mets autochtones. A une semaine du 2e Rallye gourmand dans les vignes genevoises, présentation de l'«e-terroir», qui réconcilie modernité informatique et retour aux sources alimentaire

1 | 27 Quelques héros du terroir genevois... De g. à d. et de h. en b.: Michel Courtois, la Ferme de Budé, Claude et Claudine Rosset, Léonard dit «Bretzel», Jean-Charles Argand, Hugo Dufour et Vanille Apothéloz, des tomates 100% genevoises, Raphaël Piuze, des vaches piémontaises de Claude Mercier, Gérald Fonjallaz, la distillerie de Saconnex-d'Arve, Claire-Lise Boujon, Guy Ciclet, les cochons de Liliane et Marc Graf à Bernex, Nicola. [\(27 Images\)](#)



Avant, il n'y avait pas 36 solutions. Le Genevois désireux d'avaler des victuailles produites dans son canton devait faire ses emplettes au marché du coin, chez le maraîcher local. Ou bien filer en voiture pour aller pactiser avec les producteurs sur leur lieu de labeur. A moins de s'inscrire aux premières distributions de paniers contractuels. Qui étaient, et demeurent, drôlement cool. Tout en présentant deux ou trois contraintes. L'absence de choix, en particulier. Tiens, encore des colraves. Comme la semaine passée. Et comme celle d'avant...

Têtes de gondole

Ça, c'était encore il y a quelques années. Désormais, le locavore autochtone l'a drôlement plus facile. Non seulement on lui organise des dégustations, des visites et autres sorties péda-go-récréatives à la rencontre des hommes et femmes de la terre. Non seulement les grandes enseignes, qui ont récemment flairé la «terroirmania» ambiante, le draguent à coups de têtes de gondole et de pubs géantes. Mais en plus, il peut croquer dans les trésors de l'agriculture indigène sans même bouger les fesses de devant son ordinateur. D'un simple clic. Ou deux. Depuis peu, en effet, ont éclos maints sites spécialisés dans l'e-commerce de produits alimentaires de proximité. C'est un *trend*, comme on dit, un vrai, un gros, un balèze, qui reflète l'appétit galopant autant que louable pour une nourriture saine, éthique et démondialisée. Amen.

Cela dit, l'avènement de cet «e-terroir» (si vous nous permettez le néologisme branché) soulève quelques questions. Primo, la notion de proximité devrait rimer avec convivialité, lien social, rencontre et tout ça. Acheter sa pitance près de chez soi, c'est tailler le bout de gras avec ceux qui l'ont produite. Découvrir des trognes, des parcours, des savoir-faire. Allez donc discuter agriculture avec votre souris et mildiou avec

Articles en relation

Les Fêtes de Genève sur les pas du Salon de l'agriculture



Jardin anglais La manifestation s'étend dès ce soir sur les quais. Une édition terroir pour des Fêtes plus genevoises que jamais. [Plus...](#)

Par Sophie Simon 30.07.2015

Et le meilleur vin genevois de l'année est...

Terroir Mercredi soir avait lieu la cérémonie de la Sélection des vins de Genève. Un pinot noir de Peissy remporte la palme. [Plus...](#)

Par Antoine Grosjean 17.06.2015

Le premier vin casher genevois vient d'être mis en bouteille à Peney

vosre disque dur.

Lard genevois

Deuzio, même si le phénomène de l'épicerie locale online s'avère en plein boom un peu partout en Occident, Genève a la taille qu'elle a, tant par sa surface cultivable que par son nombre de bouches responsables à nourrir. La vague d'adresses de ce type récemment apparues sur le Web semble déjà flirter avec le seuil critique. Y aura-t-il de la place pour tout le monde? Pas si sûr. L'avenir proche pourrait trancher dans le lard. Genevois, le lard, bien sûr. En attendant, petit tour d'horizon.

Les épiceries genevoises dans la Toile

Espace Terroir Voilà qui pourrait être le précurseur de la proximité gourmande 2.0, en tout cas sous nos cieux. C'est en 2009 que Guillaume Lambert lance son entreprise de vente de produits régionaux sur le Web. Depuis le marché de Budé au tout début, puis des locaux de l'Union maraîchère de Genève ensuite. Le principe: l'enseigne propose de livrer à domicile un panier de fruits et légumes locaux par semaine, en y ajoutant, selon envie, confitures, soupes ou moutardes. Traçabilité, fraîcheur, gourmandise. Démarrage fulgurant. Des 12 paniers hebdomadaires vendus à son ouverture, Espace Terroir grimpera jusqu'à 750 livraisons en 2011. «Aujourd'hui, on tourne autour des 450 par semaine, confie Guillaume Lambert. On a réduit le nombre de paniers pour privilégier l'épicerie: bières, jus de fruits, mozzarella, miels, sirops, huiles... Il y a une effervescence folle autour des produits de proximité. Quand j'ai monté mon affaire, il y avait 800 personnes sur la liste d'attente des Jardins de Cocagne qui voulaient leur panier! Depuis, les grandes surfaces s'y sont mises. Les marchés à la ferme se multiplient. Les boutiques sur le Web aussi. Genève est petit et les marges maigres. Il faut trouver son créneau. Se diversifier. Proposer aux gens des découvertes, des recettes, des idées cadeaux...»

D'ici Même Né il y a moins d'un an des cogitations d'un trio de jeunes Genevois, D'ici Même a élaboré un système malin. Sur le Web, le client choisit le «marché» le plus commode pour lui. Soit l'un des dix lieux partenaires de l'enseigne: restos, associations ou boutiques, éparpillés aux quatre coins de Genève. Notre chaland remplit ensuite - virtuellement, toujours - son panier selon l'offre du moment: poissons du lac, bières, céréales, pain, graines, huiles, légumes, saucisson, etc. Puis va récupérer ses achats, le jour dit, chez l'un des «tenanciers» suscités. Entre-temps, nos entrepreneurs ont assuré la livraison des producteurs au point de vente. Chacun des trois maillons de la chaîne est dûment rétribué. Pas encore de quoi rouler sur l'or pour les instigateurs de l'affaire. «On ne se verse pas de salaire et conservons tous trois nos boulots à côté, raconte Daniel, l'un des fondateurs. On n'avait pas vraiment mesuré la masse de travail que le projet représentait. Le grand défi sera d'atteindre le seuil de rentabilité. Pour cela, une seule solution: être présent dans d'autres cantons.»

Karibou Tout jeune itou, le site genevois Karibou a vu le jour au printemps dernier. Et demeure, au dire de ses artisans, «en phase de lancement». On y croise un alléchant assortiment de vivres d'ici: huiles, vins, produits frais, viandes... L'idée est ici d'appliquer les principes du peer to peer, voire de l'uberisation, au miam local. Il faut imaginer une sorte de marché en ligne avec des échoppes indépendantes. «Chaque commerçant, artisan ou producteur utilise notre site Web comme une extension de son propre commerce, de manière quasi autonome, expliquent Delphine et Olivier, cofondateurs de la plate-forme. Il gère les descriptions des produits, les prix, les promos. Il peut interagir avec

Terroir Un rabbin a mené toutes les étapes de confection de ce vin blanc sans précédent à Genève. [Plus...](#)

Par Antoine Grosjean 07.05.2015

Les meilleures confitures du cosmos? Elles sont Genevoises!

La vigneronne Claire-Lise Desbaillet ne fait pas que du vin. Epaulée par ses fistons, elle se lance à l'enseigne de «La Genevoise du terroir» dans des déclinaisons fruitées proprement affolantes [Plus...](#)

Par Jérôme Estebe 14.03.2015

En dix ans, le label Genève Région-Terre Avenir a trouvé son public

Agriculture Le label des produits du terroir, qui fêta ses dix ans aujourd'hui, a su s'imposer au fil des ans. Mais il a encore des défis à relever. [Plus...](#)

Par Antoine Grosjean 27.11.2014

les clients. Nous n'intervenons qu'au moment de la collecte et de la distribution. Karibou n'est donc pas un revendeur, mais un partenaire, qui propose un service supplémentaire, une vitrine et une logistique.» Pratiquement, l'internaute remplit son cabas sur le Web. Et se fait livrer, à vélo, au minimum un jour et demi après sa commande. Les débuts s'avèrent timides. Mais le Karibou en a sous le capot.

[Les Paniers Maraîchers](#) proposent des livraisons hebdomadaires d'assortiments de fruits et légumes produits par des membres de l'Union maraîchère de Genève. Le site possède un beau rayon d'articles bio et un autre sans gluten.

[Ailleurs en Suisse romande](#), des plates-formes semblables livrent volontiers jusqu'au bout du lac. C'est le cas des bien fournis [VitaVerDura](#) à Rolle et de [La Belle Bleue](#) à Neuchâtel.

Un mot enfin pour rappeler la noble croisade des coopératives paysannes genevoises - Le [Jardin des Charrotons](#) et [Les Jardins de Cocagne](#), [L'Affaire TourneRêve](#) et [Le Panier à 4 Pattes](#) - qui, à travers leurs systèmes de paniers, offrent depuis de longues années une alternative à la grande distribution et ses barquettes venues des antipodes. J.EST. (TDG)

(Créé: 07.08.2015, 16h27)

À lire aussi

powered by 

Acheter en Suisse, c'est être «waouh»

[Plus...](#)

Ramener les jeunes aux urnes en redonnant l'engagement politique...

[Plus...](#)

Tensions sur le marché de la relocation à Genève

Les sociétés qui facilitent l'intégration des... [Plus...](#)

Recommandés pour vous

powered by 

📺 La Bâtie Festival, programmation musicale

Fabrice Gottraux revient sur les concerts à ne pas... [Plus...](#)

📺 Interview Pascal Broulis

Bus Genève à la rencontre de la Suisse [Plus...](#)

📺 Des visiteurs de l'expo itinérante réagissent

Genève? Lausanne? Des passants livrent... [Plus...](#)