

Les récoltes du bonheur

Vente directe Ils sont bios, ils sont beaux. Et ils marchent très fort. Faire son marché à la ferme, rien n'est plus tendance. L'objectif, c'est la qualité, l'agriculture de proximité, le respect de la nature. Et des moments de partage en famille. Voici quelques adresses romandes où le printemps donne envie de se précipiter.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematin dimanche.ch
Photos: Sébastien Anax

ini la corvée des courses en grandes surfaces. Dans le souci du bien-manger, mais aussi pour privilégier une agriculture respectueuse de l'environnement, de plus en plus de gens se déplacent pour goûter des produits frais et locaux. Et la qualité du produit n'est pas le seul bénéfice: faire son marché à la ferme, c'est aussi rencontrer des passionnés, pouvoir leur poser des questions, retenir des conseils et repartir avec des recettes. Des services que les grandes enseignes ne sont plus capables d'offrir.

Mais tout le monde ne peut pas se payer ce luxe, entend-on souvent. Sauf qu'ici vous pouvez prendre juste ce dont vous avez besoin, 500 grammes de carottes au lieu d'un sachet d'un kilo, à la qualité parfois douteuse, une belle salade croquante au lieu d'une déjà lavée, coupée, emballée et au bout du compte bien plus chère.

À la ferme, vous savez que les produits sont bio, de saison et de proximité, comme en ce moment les épinards, les artichauts, les salades variées, les radis, les côtes de bettes, les oignons nouveaux ainsi que les asperges ou la rhubarbe. À cela s'ajoutent viandes ou fromages de la ferme ou de producteurs proches, ainsi que des préparations maison, confitures ou sirops.

Si certains marchés importent des produits plus lointains, c'est toujours avec une volonté de commerce équitable et de découverte, comme les mangues sauvages que l'on trouve à la ferme de Budé, à Genève, et qui fondent comme une glace dans la bouche, ou le saumon sauvage Red Sockeye d'Alaska, que l'on peut se procurer, suivant l'arrivage, à la ferme des Pralies, à Arnex-sur-Nyon (VD).

«Aujourd'hui les consommateurs s'identifient à ce qu'ils mangent, ils sont soucieux de la provenance, ils ont besoin d'être guidés, d'avoir un contact direct avec les producteurs», souligne Roseline Baud, coprésidente de l'Association romande «Marché Paysans» qui regroupe 82 membres et qui fêtera l'année prochaine ses 20 ans. Et de préciser que, en constante augmentation, cette manière de penser ses courses «devient un plaisir et parfois un prétexte à une sortie en famille, qui permet de découvrir les animaux de la ferme.»

Viande et farines à la ferme de la Faye, Granges-Paccot (FR)



► Des paons qui font la roue, un chien joueur, des chats qui aiment les caresses, des poules en liberté, tout un petit monde qui vous accueille joyeusement. À la ferme de la Faye, à Granges-Paccot (FR), c'est le respect de la nature et la qualité des produits qui priment. «Cela fait dix-huit ans que nous avons ouvert notre petit marché», explique Ruth Schmid-Kohli. Quand vous mettez beaucoup d'amour dans les produits, vous avez envie de les vendre vous-même. Tout en prenant garde à trouver un bel équilibre entre producteur et vendeur. Le marché fait partie de notre identité. Et il nous apporte beaucoup du point de vue humain.»

À la Cigale, nom du charmant magasin, on trouve une viande qui a du goût et du caractère, celle qui provient de leur élevage

de vaches allaitantes: «En été, elles partent à la montagne sur notre alpage, Le Bidjito, dans les Préalpes fribourgeoises. Autrement, elles paissent autour de la ferme alors que du blé, de l'épeautre et du seigle sont cultivés en alternance.»

D'ou leur farine que l'on peut aussi se procurer au magasin. «Elle provient de leur moulin de pierre, souligne Heidi Reich qui s'occupe de la vente. A cela s'ajoutent un réseau avec d'autres producteurs du canton pour compléter l'assortiment.»

Comme ces délicieux pains Brems de Villarsel et vacherin d'Echarrens.

La Cigale, ferme de la Faye, chemin de la Chapelle 1, Granges-Paccot. Tél. 026 466 16 54. Mardi et vendredi de 16 h à 19 h, samedi de 9 h à 13 h, www.fr-la-cigale.ch



Artichauts, orties et tomates pleine terre en été à la ferme de Budé (GE)

► A Genève, entre les immeubles modernes, derrière l'hôtel Intercontinental, résiste une ancienne ferme avec ses jardins. Un paradis de verdure en pleine ville, où il est agréable de prendre un grand bol d'air frais.

«Le domaine appartenait à la famille De Budé qui a vendu son terrain dans les années 1950 à l'Etat de Genève et à des promoteurs, explique Léo Zulauf, l'un des trois jeunes

passionnés, grâce à qui cette ferme urbaine continue à exister. Pour s'occuper des terres, il restait le fermier Jean Marti qui vendait ses légumes au bord de la route. Avec la densification du quartier, il a reculé dans la cour, puis a installé son marché dans la grange.»

C'est dans cet endroit haut en couleur qu'aujourd'hui les citadins viennent faire leurs courses et que les écoles se déplacent

pour apprendre ce que la nature a de beau à offrir. Ici, les fruits et légumes fleurissent bon le printemps. Ils sont d'une fraîcheur inégalable, cueillis souvent le matin même. On redécouvre le vrai goût des artichauts, des orties ou des épinards.

Grâce à Léo Zulauf, Julien Chavez et Sacha Riondel, les saisons retrouvent leur rôle et leurs saveurs. On attend l'été pour déguster les tomates

pleine terre, l'hiver pour les cardons de Plainpalais. A la ferme de Budé, s'ajoute tout une gamme étendue de fromages, viandes, poissons et produits laitiers genevois.

Ferme de Budé, chemin Moise-Dubout 2, Genève. Tél. 022 777 17 00. Horaires: mardi, mercredi et vendredi de 9 h à 18 h, samedi de 9 h à 16 h, www.ferme-de-bude.ch



Tomates, poivrons et poulet pattes noires à la ferme des Pralies (VD)

► C'est avec un CFG de cuisine, un diplôme de l'École hôtelière que Gabriela Sabadori a atterri à la ferme des Pralies, à Arnex-sur-Nyon (VD). La jeune femme, sensible à la bonne nourriture, vise la qualité, qu'elle provienne de son jardin ou d'ailleurs. Elle aime cultiver et faire découvrir d'anciennes variétés de tomates, des aubergines de toutes les couleurs, des poivrons et des piments du monde entier. De ses voyages, elle a ramené le meilleur, de sa formation elle en a retenu l'essentiel: le goût. Elle sublime les fruits et légumes avec des préparations maison comme du caviar d'aubergine blanche, du piment à l'aigre-doux, des saucis (tomate rouge ou verte). Ses confitures sont autant de condensés de fruits, framboises, cânes, grosselles ou pêches

plates. «Je ne suis pas une puriste du bio, j'aime mettre en évidence notre terroir, mais aussi proposer une sélection haut de gamme d'ici ou d'ailleurs qui correspond à mes goûts, explique-t-elle. Pour exemple, des poulets pattes noires de la Gruyère, les vidualges d'agrumes de Niels Rodin à Borex (VD) ou des huiles d'olive à l'ancienne d'un petit producteur espagnol.» Dans ce souci de partage, les 6, 7 et 8 mai prochains, elle propose à la vente une trentaine de variétés de plantons de tomates, d'aubergines, de poivrons, et de piments divers.

La ferme des Pralies, route d'Arnex 2, Arnex/Nyon (VD). Gabriela Sabadori. Tél. 079 717 49 54. Vendredi 14 h-20 h, samedi 9 h-18 h, www.lafermedespralies.ch

Huiles, noix, œufs d'oie et de canne au domaine des Prés d'Areuse (NE)

► «Aux Prés de chez vous.» Voilà un nom qui donne envie de se rendre au domaine des Prés d'Areuse, non loin de Neuchâtel. Ici, les parcs aux cochons laineux côtoient ceux des montons et des chèvres. Les poules et les oies gambadent en plein air. Et c'est dans un ancien pigeonnier tout en bois que se trouve une mine d'or de produits régionaux.

«Depuis juin 2014, nous vendons principalement la production de notre domaine, explique Stéphanie Ducommun. Pour exemple, le jus de pommes de notre verger, les noix fraîches en saison ou sèches le reste de l'année, nos œufs d'oie ou de canne.» De purs délices avec un blanc plus épais et un jaune plus crémeux.

A cela s'ajoutent des huiles de noix, colza, tournesol ou même caméline, pressées à froid au domaine. On encore des saucisses d'oie et de canard ainsi que du saindoux. «Les légumes proviennent du jardin d'ici côté, précise la sympathique marchande. Nous avons actuellement des côtes de bette, des radis ou des salades. Nous attendons la belle saison pour élargir encore notre gamme.»

À l'étage de cet adorable marché à la ferme se déclinent d'autres délices de la région de Neuchâtel, tels que les meringues de la famille Robert



à Brot-Plamboz ou le miel de Christophe Bachmann, à Dombesson. Sans oublier les poteries de l'association Trait d'Union, à Neuchâtel. Que du local!

Domaine des Prés d'Areuse, route du Lac 11, Areuse. Tél. 022 842 73 33. Mercredi, vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30, samedi de 8 h à 16 h, www.aux-pres-de-chez-vous.ch

Fromages de chèvre, tresses et pains au four à bois de l'Association Broquet-Leuenberger (JU)



► Les produits du Jura ont ce côté sauvage et tendre, comme les gens de ce coin de pays. Là où les valeurs du terroir sont d'importance, où l'attachement est un bien précieux. Il y a une

dizaine d'années, pour faire face aux contraintes de la politique agricole, trois familles de paysans décidèrent de s'unir, créant l'Association Broquet-Leuenberger. Production arti-

sanale, vente directe et visite à la ferme, autant d'idées de partage d'une passion et d'un savoir-faire. «Au départ, nous avions une échoppe qui aujourd'hui est devenue un petit magasin, précise Anne Leuenberger. L'endroit nous permet de présenter nos produits phares comme nos fromages de chèvre frais au lait cru nature, aux herbes, au poivre ou à l'ail ainsi que d'autres affinés. Dans cette même gamme, nous avons aussi des yogourts au lait de chèvre.» Autre spécialité de la ferme, les tresses et les pains au four à bois, que la jeune femme cuit tous les vendredis et samedis. Et on vient de loin pour y goûter. «Nous défendons notre terroir. Ici, vous ne trouverez jamais d'abricots du Valais, mais de la damassine ou des confitures de damasson, de cynorhodon ou de fleurs de sureau.» Sans oublier, rareté de la maison, le sirop de fleurs de mélisse d'or.

Association Broquet-Leuenberger, route de France 25, Movelier (JU). Ouvert tous les jours, les vendredis et samedis, matin et tressés. Tél. 022 431 16 75, www.broquet-leuenberger.ch