L'«e-terroir», ou le miam d'ici à portée de clic

Les produits de proximité affolent les appétits autochtones. Alors que se trame le 2e Rallye gourmand dans le vignoble genevois, tour d'horizon de ces nouvelles boutiques en ligne avec le terroir culinaire comme fonds de commerce

Jérôme Estèbe

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 pédago-récréatives à la rencontre des hommes et femmes de la terre (*lire encadré ci-dessous*). 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 votre 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…»

«www.espace-terroir.ch»

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. Entretemps, 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.»

«www.dici-meme.ch»

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 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.

«www.karibou.ch»

Et encore…

Les Paniers Maraîchers (*www.paniers-maraichers.ch*) 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 (*www.vitavedura.ch*) à Rolle et de La Belle Bleue (*la-belle-bleue.ch*) 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.**

Quelques héros du terroir genevois…

De gauche à droite et de haut en bas:
Michel Courtois, agriculteur sur les hauts de Versoix, en osmose avec ses pruneaux; la Ferme de Budé, marché à la ferme, au Petit-Saconnex; Claude et Claudine Rosset, producteurs de pommes à Veyrier; Léonard dit «Bretzel», boulanger sur les marchés genevois; Jean-Charles Argand, maraîcher à Corsier; Hugo Dufour et Vanille Apothéloz, des Potagers de Gaïa; quelques tomates 100% genevoises au seuil du rougeoiement; Raphaël Piuz, DJ et vigneron à Hermance; les vaches piémontaises de Claude Mercier à Collex-Bossy; Gérald Fonjallaz, de la cidrerie de Meinier; la distillerie de Saconnex-d'Arve; Claire-Lise Boujon, la «Madame Rhubarbe» de Meinier; Guy Ciclet, maraîcher barbu et activiste sur les marchés genevois; les cochons (et futures longeoles) de Liliane et Marc Graf à Bernex; Nicola, maître fromager à la Casa Mozzarella de la rue Dizerens. (PASCAL FRAUTSCHI/ALINE GROLEY/OLIVIER VOLGELSANG/STEEVE IUNKER-GOMEZ/GEORGES CABRERA/LAURENT GUIRAUD/PAOLO BATTSTON)

Le Rallye gourmand dans les vignes genevoises

Hâtez-vous, braves gens! Il ne reste qu'une petite dizaine de places pour le Rallye gourmand du vignoble genevois. Et peut-être un poil moins au moment où vous lirez ces lignes. Il se déroulera le samedi 15 août dans les communes de Soral et de Laconnex. Et promet plein de surprises, énigmes et régalades. Deuxième du nom, la manifestation entend faire découvrir les merveilles de la campagne genevoise aux urbains. Pour cela, huit petits kilomètres d'un parcours champêtre, ponctué par des haltes chez les vignerons du coin. A chaque étape, les participants déguste-ront les crus des producteurs, certes, mais savoureront aussi deux entrées successives, puis un plat principal (un bœuf à la broche de la race limousine), le tout concocté par le chef Philippe Lehmann, du Café Fontaine à Soral. On nous promet aussi une station fromages, où brilleront la tomme Genève Région – Terre Avenir et les petits chèvres de Georgette Gribi. La journée s'achèvera dans la plus belle mousse, celle de la brasserie du Père Jakob à Soral. Et puis, rallye oblige, il s'agira de répondre à un questionnaire viticole, en s'aidant d'indices glanés au fil du périple. Les marcheurs seront divisés en petits groupes, qui partiront successivement. La ponctualité la plus sourcilleuse est donc de mise. **J.EST.**

Inscriptions. *www.geneveterroir.ch.* Prix: 80 fr. pour les adultes; 40 fr. pour les moins de 16 ans.

Quelques boutiques du terroir où acheter les vivres d'ici

Quiconque a déjà feuilleté le numéro printanier de notre chère *Tribune du Terroir* en est convaincu: la vente directe à la ferme enregistre un boom spectaculaire ces dernières années à Genève. Il existe aujourd'hui une bonne trentaine d'adresses aux quatre coins du canton, où l'on peut non seulement acquérir les productions maison, mais aussi celles d'autres agriculteurs du bout du lac. Il y a là un mode de distribution et de consommation qui bouge, et drôlement bien. Quelques adresses dans la vraie vie pour se nourrir local…

La Ferme de Budé C'est là une charmante anomalie dans le béton urbain. Né il y a un bon demi-siècle dans un petit Saconnex alors rural, ce marché à la ferme s'est retrouvé petit à petit cerné par la ville, ses barres d'immeubles et son boucan automobile. Qu'importe! Les trois compères qui règnent désormais sur Budé gardent le cap, en ouvrant trois fois par semaine l'ancienne écurie de la ferme aux chalands. Sur les étals: fruits et légumes de l'exploitation, mais aussi une ribambelle de produits aussi bio que régionaux. *Chemin Moïse-Duboule 2, Petit-Saconnex*

Les Mangeurs Cachée au fond des Pâquis, cette mignonne enseigne aimante, depuis quelques années, les fans du manger autochtone, bio et sain. Natacha Porcher et Anita Frei, les maîtresses des lieux, ont trois cordes à leur arc gourmand: la restauration, avec deux plats du jour d'obédience locale, soignés et bon marché; l'épicerie, avec un chouette éventail de produits lémaniques triés sur le volet; et la livraison, hebdomadaire ou mensuelle, de paniers du terroir pour les clients inscrits. Carton plein. *Rue du Prieuré 6*

La Pommier Garni Corinne Ménétrey pourrait se vanter d'avoir été la pionnière de l'actuelle vague des épiceries du terroir. La sienne, elle l'a ouverte en 2007, dans sa commune de Meinier, avec un concept simple et béton: proposer le top des victuailles produites régionalement. Des lentilles aux moutardes, en passant par les bricelets, jus de fruits, miels, huiles, farines, etc. Le Pommier, c'est aussi un salon de thé villageois, où le voisinage se retrouve pour grignoter autour d'un kawa. Ces jours-ci, la boutique fait peau neuve. Réouverture à la rentrée. *Route de Gy 31, Meinier*

Gallay et Courtois L'un à Cartigny depuis 2008, l'autre à Versoix depuis belle lurette, ils ont été parmi les premiers à imaginer un espace épicerie d'ampleur au sein de leurs exploitations. Voilà donc Pierre Gallay, le champion du cardon et des jolies fleurs au Domaine de la Brunette, et les Courtois père et fils, rois de la lentille et des pommes multicolores dans leur ferme du même nom. Se balader entre les étals de ces shops du terroir, c'est gober l'agriculture genevoise dans toute sa diversité. *Route de Chancy 360, Cartigny Route de la Branvaude, Versoix*

Nature en vrac Tel est le nom d'une épicerie qui ouvrira courant septembre sur la place des Grottes. L'originalité du projet se cache dans le nom de l'enseigne. Le vrac, donc. Car chez Mariana et Marcela, les deux tenancières, l'emballage est banni. On achète juste selon ses besoins, en remplissant ses propres récipients ou de simples cornets de papier. La boutique devrait aligner un bel assortiment de comestibles genevois, mais aussi des cosmétiques, des croquettes pour les toutous et des produits d'entretien. Le tout plus bio que bio… **J.EST.** *Place des Grottes 1*

Contrôle qualité
Contrôle qualité