



La terre de Budé, bien gardée par les immeubles alentours, attend impatiemment d'être ressuée pour être ensemencée.



Les huiles ainsi que d'autres produits de l'Affaire TourneRêve sont bien mis en évidence.



Vue d'ensemble du marché, offrant de très nombreux produits, ouvert trois fois par semaine.

JULIEN CHAVAZ, LÉO ZULAUF ET SACHA RIONDEL

La ferme de Budé en commun

Willy Streckeisen

«Domaine de Budé, exemple prestigieux des anciennes propriétés rurales genevoises, qui conjugue harmonie des plantations et esthétique architecturale», peut-on lire dans le Répertoire des immeubles et objets classés de la République et canton de Genève, daté de 1994.

Au début des années cinquante du siècle dernier, ce domaine, propriété autrefois de la famille de Budé et située près du centre du village du Petit-Saconnex, comprenait encore une surface de 50 hectares de bonnes terres agricoles. Il a été exploité pendant longtemps par un fermier du nom de Jean Marti et comprenait, outre le logement de l'exploitant, des étalles et d'autres dépendances. Puis, peu à peu, mais avec une constance impitoyable, la pleure de la ville de Genève s'est emparée des lieux, érigeant immeubles locatifs et autres écoles et centres commerciaux. Ne subsistaient finalement de la ferme que les bâtiments et une parcelle de 4000 m².

Le fermier, cependant, a tenu bon jusqu'au bout de sa carrière, cultivant des légumes sur la terre restante et créant un marché à la ferme destiné à fournir les nouveaux habitants. C'est ainsi qu'est né, en 1961, le marché à la ferme de Budé.

L'un des projets des trois hommes est de réhabiliter une dépendance de la ferme actuellement en état de délabrement pour y créer un centre pour les jeunes

Aujourd'hui, ce marché, ouvert trois jours par semaine, est en main de trois jeunes qui se consacrent à plein temps à cette entreprise plutôt insolite. Car il est évident qu'un terrain de si petite taille ne permet pas de produire, en pleine terre, suffisamment de légumes pour donner du travail à trois hommes dans la force de l'âge! Il faut pour cela d'autres intervenants. C'est toute une organisation qu'il a fallu mettre



Deux des trois paysans urbains: Sacha Riondel (à gauche) et Julien Chavaz, devant leur marché. À gauche, photo en noir et blanc de Jean Marti, leur prédécesseur.

sur pied. Or, ils s'y entendent parfaitement, animés qu'ils sont tous les trois par un même idéal, celui de mettre à la disposition des consommateurs des produits authentiques, si possible de proximité, biologiques et «artisanaux», c'est-à-dire issus de petites unités de production transparentes. Utopie? Peut-être jusqu'à un certain point, mais une vision sociétale qui correspond bien à une préoccupation croissante du consommateur d'aujourd'hui, déboussolé qu'il est par toutes sortes de scandales alimentaires.

Tout unis qu'ils sont tous les trois par les objectifs qu'ils se sont fixés, leurs origines sont pourtant très hétéroclites. L'aîné d'eux, Julien Chavaz est âgé de 36 ans. Il est certes issu d'une grande tribu maraîchère genevoise, mais a fait des études de lettres. Au bénéfice d'une licence en langue russe, il a travaillé pour commencer chez un voyageur. Puis, c'est en effectuant son service civil aux «Jardins de Cocagne» qu'il a

chopé le virus de la terre... et ne s'en est jamais remis! C'est en mars 2009 qu'il a fait son premier marché à Budé, initié par Jean-Pierre Viret, le successeur de Jean Marti.

Le parcours de vie de son compère Léo Zulauf est tout aussi atypique. Ebeniste de profession et âgé aujourd'hui de 31 ans, il a bifurqué vers l'agriculture après quelques années de travail sur le bois. Son nouveau métier est devenu sa passion.

Quant à Sacha Riondel, 28 ans de vie, le cadet des trois donc, il est le «vrai» professionnel de l'équipe, puisqu'il a fait ses études au Centre de Lullier.

Le marché, ouvert trois jours par semaine, est en main de trois jeunes qui se consacrent à plein temps à cette entreprise plutôt insolite

Leur marché, parfaitement achalandé aujourd'hui, privilégie bien sûr les produits de proximité. Outre leurs propres légumes saisonniers de pleine terre, ils mettent sur leurs étalages les produits carnés de Marc Jaquet à Meinier et les fromages de chèvres de Georgette Gribi à Cartigny. Sans parler des poissons du lac pêchés à Hermance et des produits de l'Affaire TourneRêve.

Des projets? Ils en ont pleins les tiroirs! Par exemple, celui de réhabiliter une dépendance de la ferme actuellement en état de délabrement pour y créer un centre pour les jeunes, puisqu'il y a trois écoles dans les environs im-

Dates clés ...

1961 Création du marché à la ferme par Jean Marti, dit «Ferme de Budé». Vente des légumes saisonniers de pleine terre obtenus sur le reliquat du domaine agricole du même nom, protégé dorénavant par un bail en bonne et due forme avec l'Etat de Genève: un îlot de verdure.

1996 Jean Marti part à la retraite et Jean-Pierre Viret reprend l'activité agricole et le marché qu'il a lui-même initié.

2009 Premier marché à la ferme tenu par Julien Chavaz et Léo Zulauf, initiés par Jean-Pierre Viret.

2010 Création de la Société en nom collectif Chavaz-Zulauf.

2011 Le quartier du Petit-Saconnex commémore avec eux le 50^e anniversaire du marché à la ferme. Une belle fête!

2013 Sacha Riondel, le troisième larron, entre dans la société en nom collectif.

PUBLICITÉ

FSBB

Race montbéliarde

Un nouveau taureau disponible depuis quelques jours:

FEYZIN JB
Bogoro JB / Ralban / Megal



Lait:	412 kg
Protéine:	+ 1.2
Gras:	- 0.6
ISU:	147
Corps:	109
Bassin:	111
Mamelle:	122
Naissance:	89

Index génomique source institut de l'élevage en France de février 2013

De la morphologie et de la protéine !!!

Exclusivité FSBB:

FEYZIN JB est disponible en France uniquement en semence sexée. Pour les éleveurs Suisses, des doses sexées sont arrivées accompagnées de doses conventionnelles.

3 questions ...

Quel est le moment préféré de votre journée de travail?

Julien Chavaz: Au jardin, le matin au lever du soleil, lorsque la ville est encore un peu endormie et que tout est tranquille. La rosée brille alors sur les feuilles des légumes. C'est splendide. Oui, c'est un moment merveilleux de bien-être, de bonheur.

En quel lieu vous ressentez-vous?

Je suis un passionné de la montagne. Je la parcours à pied et à ski de randonnée, souvent en Valais. Elle me permet de m'élever au-dessus des préoccupations quotidiennes et m'apporte un sentiment de paix et de quiétude.

Quelle est l'agriculture dont vous rêvez?

Celle que j'ai la chance de pouvoir pratiquer, c'est-à-dire une agriculture que j'appelle «artisanale», proche du consommateur. Une agriculture qui crée un lien social