

La terre comme passion

Accompagné de son frère et de son cousin, Alban est à la tête de Jaquenoud Maraîchers, entreprise familiale fondée par son arrière-grand-mère dans les années 1930 à Lully.

Texte: Marine Wanderlust

Alban Jaquenoud, 45 ans, a depuis petit baigné dans la culture maraîchère. Après un apprentissage en gestion d'entreprise, il fait un stage à Migros, à Zurich, qui lui donne le goût de la branche, grâce à un côté à la fois terre à terre et moderne, ainsi qu'une rigueur qui lui correspond bien. Après une année de stage en Espagne entre tomates, salades et agrumes, Alban entre dans l'entreprise familiale en 2009. L'aliment phare? La tomate, que Jaquenoud Maraîchers cultive à hauteur de 4500 tonnes par an et décline sous toutes les formes possibles: de la cœur de bœuf à la tomate ananas, en passant par les roses de Berne. Après avoir mûri sous serre – qui abritent des intempéries et permettent de garder une température idéale –, les tomates sont livrées à la grande distribution.

Alban Jaquenoud, quel est votre rôle dans l'entreprise?

On est trois patrons: mon frère Florian à la main-d'œuvre, mon cousin François à la protection des cultures et moi qui travaille sur le côté commercial, c'est-à-dire sur la vente des produits et les stratégies. Ces prochains jours, je vais justement discuter avec Migros Genève, notre principal client, de ce que l'on va planter la saison prochaine. Avoir une production suffisante pour répondre à la demande et ne pas en avoir trop non plus est un numéro d'équilibriste! Car il n'y a pas pire situation qu'un produit qui stagne au fond d'un frigo.

Quelles sont vos valeurs?

Je dirais qu'on est à cheval entre la tradition et l'innovation. La tradition, qui vient de l'héritage de nos parents, c'est d'exploiter la terre nourricière et de produire un maximum dans un minimum de mètres carrés afin



«C'est important de rappeler aux Genevois qu'il y a des agriculteurs juste à côté de chez eux»

Alban Jaquenoud

de pouvoir nourrir une partie de la population genevoise et suisse. Côté innovation, on essaie de trouver ce qui n'existe pas encore, ou de se différencier, comme on l'a fait en remettant les tomates anciennes au goût du jour chez Migros, dans un emballage vintage avec des règles de durabilité importantes.

Quelles sont les principales difficultés et les plus grandes joies dans votre activité?

Le stress est inhérent à tout entrepreneur. La plus grosse pression, c'est la bonne santé des plantes. Le côté gratifiant, c'est de se dire qu'on a maîtrisé toute la chaîne et qu'à la fin le produit correspond à nos attentes et à celles du client. C'est un travail très varié et l'envie de pérenniser l'entreprise nous motive tous les jours.

Vous serez présent à la Fête de la région organisée par Migros Genève le 7 octobre prochain: qu'allez-vous y faire?

Ce genre d'événements est une opportunité de montrer nos produits et de discuter avec les clients. On peut répondre aux questions, expliquer notre façon de travailler... C'est important d'atteindre les gens, de leur rappeler qu'il y a des agriculteurs juste à côté de chez eux et que certains produits qu'ils vont trouver à la Migros ont peut-être été cultivés à 7 kilomètres de chez eux. **MM**

La Fête de la région

Rendez-vous le samedi 7 octobre de 8 h 30 à 18 h au MParc-La Praille à Carouge pour un grand marché régional de producteurs locaux, en plein air. Venez vous régaler de produits locaux et de saison. Des animations sont prévues pour toute la famille. L'entrée est libre et le parking gratuit.

Informations sur geneve.migros.ch

