

Christophe Stadler fait pousser des mini-pastèques sur sa Ferme de la Feuillasse à Meyrin.

Migros
Genève



Des pastèques 100% genevoises

Située à Meyrin, la Ferme de la Feuillasse, qui cultive des fruits et des légumes et qui propose aussi de la vente directe, existe depuis la fin du XIX^e siècle. Christophe Stadler, responsable de ce domaine d'environ 70 hectares, explique pourquoi il s'est lancé récemment dans la culture de pastèques.

Texte: Laurie Martin

Christophe Stadler, quels produits cultivez-vous?

Lorsque ma famille a repris la ferme en 1926, nous étions spécialisés dans la production animale et les céréales. Dans les années 1970, nous nous sommes orientés vers la production végétale. D'abord avec les fraises puis beaucoup d'autres cultures: légumes, petits fruits – tels que les groseilles et les cassis – et plus récemment... la pastèque! Nous proposons aussi de l'autocueillette. Vous cueillez vos fruits et la totalité est pesée à votre sortie.

Comment en êtes-vous venu à cultiver de la pastèque?

Un semencier m'a présenté, en 2012, une variété cultivée dans la région de Munich. Je me suis dit: «Si ça pousse là-bas, ça devrait aussi pousser ici!» Nous avons fait des essais et ça a marché.



«Il faut bien connaître la pastèque pour savoir la récolter à maturité»

Christophe Stadler,
agriculteur et maraîcher

Quelles sont les caractéristiques de cette variété?

Il s'agit d'une mini-pastèque de la variété «Bibo», sans pépin. Cette variété n'est pas autoféconde. Comme elle n'a que des fleurs femelles, nous devons mettre d'autres plantes de pastèques avec des fleurs mâles

dans les champs pour créer une fécondation à l'aide des abeilles. Très gustative et variant entre 1,2 kg et 2,5 kg, cette variété génère peu de déchets. Elle est aussi labellisée GRTA et Swiss Garantie comme toute l'exploitation.

Quelles sont vos astuces pour cultiver des pastèques à Genève?

Nous plaçons les cultures sur une butte, afin d'éviter que les racines trempent dans l'eau s'il pleut trop, et sur un paillage plastique noir pour réchauffer le sol. Ainsi, la plante démarre bien même s'il ne fait pas encore très chaud. Un arrosage rigoureux et veiller aux pucerons sont primordiaux, mais le plus important est la récolte. Contrairement à un petit fruit où l'on voit facilement si celui-ci est mûr, il faut bien connaître la pastèque pour savoir

la récolter à maturité. Le fruit évolue peu et il sera donc encore à maturité une fois en rayons.

Quand plantez-vous et récoltez-vous vos pastèques?

Nous plantons en mai, en une série, sur une surface d'un hectare et demi. La récolte débute à la toute fin du mois de juillet, puis en août. Tel le melon, une même plante peut évoluer très différemment et doit être récoltée à divers moments.

Quand pouvons-nous trouver vos pastèques «Bibo» en magasin?

Tout début août, puis dans le courant du mois. Très rafraîchissante, cette pastèque est idéale pour les périodes estivales. **MM**

Infos: l'autocueillette est ouverte 7j/7 pour les fraises et les lundis, mercredis et samedis pour les autres fruits. Ferme de la Feuillasse, route H.-C.-Forestier 10, 1217 Meyrin.