



Sven Gämperle produit des herbes et des légumes dans la campagne genevoise.

La nature comme patron

À 33 ans, Sven Gämperle n'a jamais eu d'autre envie que de travailler la terre. Il a réalisé un rêve l'an passé en reprenant les rênes de BioSalève. Spécialisé dans les herbes aromatiques, il collabore étroitement avec la coopérative Migros Genève.

Texte: Marine Guillain

Diplômé de l'école d'horticulture de Lully en 2010, Sven Gämperle n'a pas chômé depuis: après avoir travaillé plusieurs années dans la culture de fruits dans les cantons de Vaud et du Valais, il a été chef d'exploitation chez Alexandre Cudet à Troinex durant trois ans. Il a ensuite pris la direction des Pays-Bas, d'où est originaire un de ses grands-pères. Il y a œuvré dans l'import et l'export de plantes, «avec plus de bureau que de pratique», comme il le dit lui-même. Au bout de deux ans, il apprend que les propriétaires de BioSalève, voisins de son ancien chef Alexandre Cudet, cherchent un repreneur. Une occasion en or pour ce passionné.

Sven Gämperle, pourquoi avez-vous repris l'entreprise BioSalève?

Mon plus grand rêve était de devenir mon propre patron! C'était une si belle opportunité que je suis rentré immédiatement des Pays-Bas. L'entreprise a été créée

il y a fort longtemps et les deux propriétaires partaient à la retraite. Après quelques mois à me former, j'ai racheté BioSalève en juin 2022. C'est une entreprise pionnière dans le bio genevois. Je suis labellisé Bio Suisse et je suis actuellement en année de reconversion pour être labellisé Demeter, dès janvier 2024.

D'aussi loin que vous vous en souvenez, quel a été votre premier rêve?

Travailler avec la terre et avec la nature, peu importe ce que c'était! Mes grands-parents m'ont donné cette envie, avec un grand-père suisse vigneron et l'autre agriculteur aux Pays-Bas: je passais toutes les vacances là-bas et tout mon temps dans sa serre.

Une histoire de famille, donc?

Oui, mais ça a sauté une génération, car mes parents ont fait tout autre chose. Maintenant, à moi de reprendre et de perpétuer la tradition.

Que produisez-vous essentiellement chez BioSalève?

Nous sommes spécialisés dans les plantes aromatiques. Nous avons aussi des aubergines, des concombres, sept variétés de tomates. L'hiver nous cultivons salade, rampon et colrave. Pour la première fois cette année, j'ai planté des melons et des mini-pastèques.

C'est original!

Disons qu'avec la réalité du réchauffement climatique, la chaleur est suffisante pour avoir

une belle production, qui devrait devenir rentable. Nos produits ont du goût et n'ont rien à envier au melon de Cavaillon! Mais pour l'instant, il faut trouver les marchés, qui ne sont pas encore habitués à voir des melons genevois.

Qu'est-ce qui compte le plus pour vous en tant que producteur?

Produire et consommer genevois, travailler avec les entreprises locales tant que c'est possible et faire comprendre aux gens que Genève a beau être un canton-ville, on possède de nombreuses terres arables où l'on produit des légumes de très bonne qualité et avec beaucoup de goût. Il y a une prise de conscience qui se fait gentiment, c'est très positif. Je suis heureux, car tous les jours dans mon métier, il y a des challenges. La nature est mon patron. Et lorsqu'on reçoit des compliments sur ce que l'on fait, c'est ce qu'il y a de plus beau! **MM**

«Genève a beau être un canton-ville, on y produit des légumes de qualité et avec beaucoup de goût»