LES CULTURES À CONFIGNON

L'agriculture

« Au XVIIIe siècle, l'agriculture était encore dans un état assez misérable. La charrue primitive ne permettait pas des labourages profonds et en beaucoup d'endroits, les terres trop humides et même les marécages empêchaient toute culture.
Les engrais chimiques n'existaient pas encore et les prés ne donnaient que de maigres récoltes.
Ce n'est guère que vers 1780 que la cuture des fourrages dits artificiels commença à se répandre ; pour en activer la croissance, on utilisait le gypse (ndlr : un sulfate naturel) *extrait du sommet du coteau, à l'endroit où l'on voit encore des excavations.*
La pomme de terre, introduite en France par Parmentier à la fin du XVIIIe siècle n'apparut chez nous, bien timidement, qu'après la Révolution ; il n'en est pas question dans les réquisitions imposées à la Commune par le gouvernement révolutionnaire.
Les céréales constituaient le principal revenu du cultivateur et quand elles manquaient, c'était la misère. Le bétail consistait surtout en de nombreux troupeaux de moutons car beaucoup de prés maigres étaient consacrés au pâturage. Les bœufs qui servaient aux labours étaient nombreux aussi.
La coutume était de laisser le sol en jachère et de n'ensemencer que tous les deux ans. Conséquence : une moitié des terres seulement donnaient une récolte. Les bois, de chênes surtout, recouvraient une superficie beaucoup plus importante que maintenant. On cultivait le chanvre qui une fois préparé et tissé dans le village même, ou ailleurs, procurait la toile nécessaire aux besoins du ménage ; une toile solide et durable puisqu'il en reste encore du siècle passé dans nos ménages paysans. Entre 1880 et 1890 cette culture fut abandonnée pour la raison que, l'industrie étant en plein essor, les manufactures de tissus se développaient de plus en plus et pouvaient offrir leur marchandise à des prix plus bas. »[1]

Les machines agricoles qui apparaissent au début du 20e siècle permettent d'accroître la production. Cependant la culture du blé est mal rétribuée (avant la première guerre, 100 kg de blé valient 22 à 23 francs), de plus on en importe de l'étranger à des prix beaucoup plus bas… !
La première guerre mondiale complique les choses ; les importations devenant très difficiles, les paysans doivent augmenter leur production de céréales ; en retour, celle-ci est mieux rétribuée. C'est aussi à ce moment-là que, comme dans plusieurs autres communes genevoises, on crée le *Syndicat de remaniement parcellaire du « bassin de l'Aire »* qui concerne les terrains de la rive droite de la rivière (en fait le remaniement parcellaire avait déjà commencé dès 1912, mais un nouveau cadastre est établi en 1937-1938).

« Pendant la première moitié du XXe siècle, la campagne genevoise est l'objet d'immenses chantiers qui vont la transformer en profondeur : les améliorations foncières. (…) *L'exiguïté du territoire genevois ne permettant pas de «colonisation intérieure », les améliorations*

[1] BERTHET Joseph-C. : *« Confignon 1851-1951 – Histoire du village »* ; publié à l'occasion du centenaire de la commune ; Confignon, juin 1951, p.193-194

foncières semblent alors la seule façon d'accroître la surface agricole : elles visent la valorisation des terres - pour permettre la suppression de la jachère - grâce au redécoupage et à la redistribution des propriétés, ainsi que par le défrichement des haies, buissons et bois (131,1 hectares). Mais l'aspect le plus spectaculaire de ce chantier se trouve sans aucun doute dans les gigantesques travaux d'assainissement qui servaient de préalable au remaniement. En effet, les drainages et assèchements ont permis non seulement de gagner des terres cultivables (100 hectares, essentiellement pour des champs de céréales), mais aussi d'éradiquer le paludisme. »[2]
Des travaux entraînants d'énormes difficultés : opposition des propriétaires, problèmes de matériaux mais aussi de gestion des travaux, coûts (le canton et la Confédération versent des subventions), engagement de chômeurs…

Et puis en 1939, c'est la deuxième guerre mondiale. Presque tous les hommes sont mobilisés, y compris le maire. Ce sont les femmes qui reprennent la responsabilité des entreprise agricoles.
Les produits alimentaires des régions alentours ne passent plus la frontière : il faut donc parvenir à nourrir les habitants avec les productions locales. On plante partout où c'est possible (on se souvient du Plan Wahlen, lancé, par la Confédération, visant à une augmentation maximale des surfaces cultivées pour rendre la Suisse indépendante en matière de ressources alimentaires) ; le terrain de golf d'Onex lui-même est sacrifié !

A Confignon, village encore essentiellement agricole (35 exploitations), une partie des terres agricoles avaient échappé au *remaniement parcellaire*, un essai est tenté en 1944 mais refusé par les propriétaires jusqu'à ce qu'un syndicat d'amélioration foncière soit déclaré obligatoire par les pouvoirs publics en 1944, qui engendre tout une série de travaux (remaniements parcellaires, chemins, canalisations). Une opération très coûteuse pour les propriétaires qui sont tenus d'investir, mais un bénéfice notable pour la commune qui se retrouve équipée d'outils de fonctionnement plus performants.

« Dès la dernière guerre surtout, l'agriculture se motorise, car il faut cultiver de grandes parcelles. Chaque exploitation a son tracteur et toutes les machines modernes. C'est du reste à cette condition que les jeunes veulent bien encore travailler la terre ».[3]

Si la production des céréales augmente sur notre commune, le nombre de bovins diminue drastiquement. En 1851, on comptait 97 têtes de gros bétail, en 1951, il n'en reste plus qu'une cinquantaine. (En 1972, il n'y en a plus !).

Aujourd'hui, la ville rattrape peu à peu Confignon contribuant à rétrécir sa superficie agricole : il n'y a plus de fermes, plus d'exploitations rurales dans le centre de la commune

[2] https://ge.ch/archives/9-ameliorations-foncieres
[3] BERTHET Joseph-C., p. 195-196

qui compte cependant encore six exploitations agricoles travaillant 90 hectares de surfaces cultivées dans la Plaine de l'Aire.

Si la grande culture, blé, maïs ou autre céréale, est bien présente à Confignon, c'est la culture du cardon épineux qui tient la vedette.

Le cardon ?

Un légume très ancien (il était connu des Grecs et des Romains), ayant des origines communes avec l'artichaut, introduit à Genève tout d'abord par des cultivateurs huguenots du Midi de la France (16e siècle), puis par d'autres de leurs congénères fuyant la Révocation de l'Édit de Nantes au 17e siècle. Il fait donc partie du patrimoine genevois depuis 600 ans !

Il est tout d'abord cultivé à Plainpalais. Puis, l'urbanisation repousse sa culture vers l'ouest. Elle s'étend progressivement entre Arve et Rhône et aujourd'hui, une dizaine de maraîchers en produisent quelques 100 à 130 tonnes par an dans le canton.

La variété qui a été conservée et le *« cardon épineux argenté de Plainpalais »,* le plus fin. Semés en mai, les pieds de cardon sont mis à blanchir en octobre, soit sur le champ (on enveloppe le pied dans des sacs pour les priver de lumière), soit sous abri (le pied et sa motte sont mis en cave, sans lumière).

Si les cardons sont vendus ensuite sur les marchés genevois, une petite industrie genevoise s'est aussi développée pour conserver ce légume en bocaux de verre.
Le cardon est un légume raffiné, au goût discret oscillant entre l'artichaut et le topinambour. Il constitue un des fleurons du menu genevois traditionnel des fêtes de fin d'année.

A Confignon, le cardon est une culture traditionnelle dans la famille de maraîchers de **Pierre Boehm**. Son arrière-grand-père le cultivait déjà. Lui-même se passionne pour ce légume et en produit sur sept hectares dans la plaine de l'Aire.
De plus, depuis 1998, c'est lui qui stérilise et conserve ce produit fin et recherché, en bocaux de verre. Ceux-ci sont vendus dans les commerces genevois, mais plus loin encore.

Les conserves de Pierre Boehm portent l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 2003, *« signe de qualité réservé aux produits typiques ancrés dans la région.* »[4] Le cardon est le seul légume de Suisse à avoir obtenu une AOP.

On ne peut pas parler de l'agriculture à Confignon sans la resituer dans le contexte plus général de l'agriculture genevoise et plus particulièrement de celle de la Plaine de l'Aire.

Dans le canton de Genève, la zone agricole couvre encore 45% du territoire. Dans cette zone, on compte un peu moins de 400 exploitations qui produisent céréales, oléagineux, légumineuses, légumes et fruits. Le nombre d'exploitations a toutefois diminué de plus de 20% par rapport à 2000. Dans tous les types de cultures, la production s'est également amenuisée. Aujourd'hui, globalement, la production vivrière genevoise ne parvient guère à couvrir que le 15% des besoins de la population locale.

De tous temps, la **Plaine de l'Aire**, terre alluvionnaire, a été propice à la culture des légumes, le **maraîchage**, *« une production phare de l'agriculture genevoise »* (Genève région–Terre avenir).

Zone agricole spéciale de la Plaine de l'Aire, vue du ciel (photo Fondation pour les Zones Agricoles Spéciales)

Peu à peu, pourtant, l'urbanisation et, de manière plus anecdotique, l'arrivée de nouvelles cultures « non alimentaires » (la culture intensive de gazon en plaques, par exemple), a amputé cette plaine fertile d'une partie de ses terres cultivables.

Un autre type de culture a également fait son apparition aux pieds du coteau de Confignon, celui des **serres**. Depuis le début du 21e siècle, une importante superficie de la Plaine en a peu à peu été recouverte. Pour des raisons paysagères, le canton a choisi de concentrer celles-ci dans deux *Zones agricoles spéciales* (ZAS), l'une dans la Plaine de l'Aire, l'autre implantée dans la région de Veyrier-Troinex. Il s'agit de serres chauffées, hors les mois d'été, dont une partie aménagée pour la culture hors-sol, capables de produire deux récoltes dans l'année, ce qui permet de concurrencer la production étrangère. On y cultive

[4] *« Cardon épineux genevois »* : AGIR – Union maraîchère de Genève – Association suisse pour la promotion des AOC et IGP ; www.agirinfo.com

principalement des tomates, mais aussi d'autres légumes et des fraises. **Une tomate sur cinq produites en Suisse est genevoise.**

Vignes sur le coteau de Bernex

Sur l'ensemble du canton, 32 exploitations maraîchères parviennent à produire une cinquantaine de légumes différents (tomates, salades, courges et cardons), 160 ha en plein champ, 70 ha sous abris dont une trentaine en culture hors-sol, soit plus de 30'000 tonnes de légumes par an, correspondant au 50% environ de la consommation locale (même si elle est en hausse, il semble bien pourtant que la consommation de légumes n'atteint pas les quantités recommandées de cinq fruits et légumes par jour !).

On notera encore que plusieurs producteurs de la région proposent leurs produits en vente directe, sur leur lieu de production.
(voir https://www.geneveterroir.ch/fr/produits/detail/956)

La viticulture

En 1860, 36 hectares étaient plantés en vigne sur le coteau, à Cressy et dans la Plaine de l'Aire (on peut se souvenir de clos ayant pour nom *Murcie*, *Saint-Victor*, *la Boule*, *La Farette*, *l'Enfer*, *Beauvent*).

« *A part le coteau, ces vignes étaient plantées en « hutins » qui formaient des lignes de « cordons » entrelacées tendus à une certaine hauteur, assez espacés et permettant une culture intercalaire. Mais ce mode de plantation n'est pas favorable à la bonne qualité du vin. Il fut abandonné par la suite et la superficie des vignes diminua de moitié.* »[5]

A cette époque, les agriculteurs possédaient très souvent un parchet de vigne qu'ils cultivaient et vinifiaient pour leur propre consommation ou qu'ils livraient à la « Vinicole de Bernex-Confignon ». Cette coopérative viticole comptait trois points de vente (dont deux en ville) où l'on vendait « *les meilleurs vins produits par les viticulteurs du coteau* »[6], des vins que l'on pouvait aussi consommer dans les cafés du village.

Vignes en hutins au Portugal

[5] BERTHET Joseph-C., p.197
[6] BESSON Edouard : « *Les cafés, restaurants, cabarets et bistrots de Confignon d'hier à aujourd'hui* » ; Mémoire de Confignon, 2018, p.31

Aujourd'hui le cadastre viticole de la commune ne compte plus que 12 hectares (dont certains sont cultivés par des vignerons ou viticulteurs de communes voisines)
Un seul viticulteur travaille encore la vigne à Confignon, Jean-François Foëx. Il élève le raisin, mais ne vinifie pas, tâche qu'il confie à de proches vignerons bernésiens.

Lors d'évènements communaux, la Commune sert un *Sauvignon blanc* et un *Merlot*, portant le label « Commune de Confignon », ils sont issus des vignes Foëx et vinifiés par Christophe et Jacques Dupraz de Lully.

Il faut encore mentionner que fort de ses 27 cépages, le vignoble alentour peut se targuer d'une belle diversité. Outre les plans mondialement connus, on y trouve encore quelques cépages moins familiers ou peu cultivés en Suisse comme l'Ancelotta, la Mondeuse, le Tempranillo ou le Chenin.

Parmi les cépages blancs cultivés sur le coteau de Bernex qui représentent 42% de la production genevoise, on trouve l'Aligoté, le Chardonnay, le Chasselas, le Chenin, le Gewürztraminer, le Muscat, le Pinot blanc, le Pinot gris, le Riesling, le Sauvignon, le Savagnin, la Sylvaner ou encore le Viognier.

Quant aux cépages rouges (58% de la production), on cultive l'Anchelotta, le Cabernet franc, le Cabernet sauvignon, le Cornalin, le Diolinoir, le Galotta, le Gamaret, le Gamay, le Garanoir, le Merlot, la Mondeuse, le Pinot noir, la Syrah, et le Tempranillo.

De manière plus générale, Genève est le 3ème canton producteur de Suisse : 1276 hectares exploités (12.5% de la production agricole) par 220 viticulteurs. *« Le raisin est encavé par les vignerons encaveurs indépendants (90 encavages), par la Cave de Genève SA et par des négociants situés hors du canton du canton (…). »*[7]
La production genevoise est donc très diversifiée et peut faire face à la concurrence, cependant, *« La consommation moyenne de vin diminue inexorablement depuis 30 ans (…) la filière vin doit faire à des enjeux sociétaux et de santé publique qui la fragilisent. »*[8]

Une autre forme d'agriculture : les Jardins familiaux

Les origines de la culture maraichère à Genève remontent au 14e siècle. On se souvient qu'au 16e siècle, des maraîchers huguenots avaient installé leurs jardins dans la région de Plainpalais et de la Jonction. *Plainpalais* signifie « plaine marécageuse », un nom lié aux débordements de l'Arve, une rivière fantasque et indomptable qui jusqu'à l'arrivée des maraîchers faisait surtout monter la fièvre des orpailleurs. Après sa domestication, les terres de la Jonction, le *jardin de Genève*, deviennent un terreau propice aux cultures maraîchères. Cardons épineux et artichauts violets, haricots,

[7] AgriGenève : « *L'agriculture genevoise en 2030* » ; Genève, 2020, p. 32-33
[8] AgriGenève : Idem

poireaux et choux sont cultivés par les *plantaporrêts*, les « planteurs de poireaux » des jardins de Plainpalais (les jardins *plainpalistains*) dont les produits jouissent d'une certaine renommée. Rassemblés en une confrérie dès le 18e siècle, portant gibus et tablier blancs, les Plantaporrêts organisent de grandes fêtes avec exercices de tirs et bals. Certaines rues de Plainpalais portent d'ailleurs des noms témoins de ce passé : rue des Jardins, rue des Plantaporrêts, rue des Maraîchers, rue de la Ferme, rue de la Puiserande …

Et puis, vers 1850, on rase les fortifications de Genève et la ville s'étend chassant les jardins plus loin, aux Accacias, à la Praille tout d'abord, puis du côté du bassin de l'Aire, de Perly, Plan-les-Ouates et Lully. Pourtant, l'intérêt pour la production de légumes ne faiblit pas.

Sur le modèle des *jardins ouvriers* promus par l'abbé Lemire qui crée la *Ligue française du Coin de Terre* dans les Hauts de Seine, stimulée par la pénurie de biens alimentaires pendant les deux guerres mondiales et la nécessité d'en produire davantage (on se souvient du Plan Wahlen en 39-45), la Ville de Genève met bientôt 2500 petits jardins, parcelles de 200 à 400m^2, à la disposition des jardiniers, sélectionnées sur concours comme les plus méritants. D'autres municipalités suivent le mouvement.
La *Fédération Genevoise des jardins Ouvriers* est fondée en 1922 pour gérer ces parcelles. Après la guerre, un certain nombre de ces jardins disparaissent, la fédération modifie son nom pour devenir la *Fédération Genevoise des Jardins Familiaux* (FGJF) qui aujourd'hui gère plus de 2000 parcelles, réparties en 25 groupements dans 16 communes du canton, dont Perly, dans la Plaine de l'Aire, tout près de Confignon.

« A un jardin « utile », enfant de la nécessité, a succédé un jardin « d'agrément », royaume du loisir. Fini le temps où ce lopin de terre devait nourrir bien des familles nombreuses. De nos jours, on recherche plus d'originalité et la qualité que la quantité. (…) Aujourd'hui le manœuvre ou l'employé n'a plus l'avantage d'une telle activité culturale. Ce type de loisir intéresse d'autres milieux sociaux. »[9]

Cependant, aussi incroyable que cela puisse paraître, d'après Jérémy Blondin, la totalité des surfaces de production privées (celles des petits jardins) est égale aux surfaces professionnelles de maraîchage et *« lors de belles années les petits jardins sont une concurrence importante pour les productions de légumes suisses.* »[10]
Une production qui continue donc à compter dans la production maraîchère genevoise !

Au pied du Coteau, en bordure de la route de Base, depuis 1960, le groupement FGJF de Perly-Carouge met 59 jardins à disposition d'amateurs de campagne, de produits cultivés maison et de relations complices.

Françoise Joliat

@ copyright Mémoire de Confignon 2023

[9] Fédération Genevoise des jardins familiaux : *historique* ; http://fgjf.ch
[10] BLONDIN Jérémy : blo@mattines.ch : « *Démographie et agriculture* » : 16 avril 2023