

L'un est en France, l'autre en Suisse. Ils ou elles sont acteurs de la réalité transfrontalière. A chacun, la même question, pour des réponses parfois complémentaires, similaires ou opposées...

Agriculteur en France et en Suisse

Laurence Gros,
horticultrice et associée avec
Brigitte et Laurent du GAEC
Horticole Gros à Arthaz



**Quentin Tanner et
Grégoire Stoky,**
Ferme de Monniati,
Monniaz - Genève

Nous sommes une entreprise familiale et nous représentons la 3^{ème} génération. Le grand-père Marius a commencé par la culture maraîchère, spécialité du plateau arthazien par la nature de ses sols et de son exposition. Puis, son fils Roland développe la production de plants de légumes et de fleurs. A partir de 1988, Laurent le petit-fils, diplômé d'horticulture de Dardilly en poche, développe la production horticole. Puis, en 2006, nous créons un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) et enfin en 2010, un magasin de vente pour offrir une gamme complète de nos services.

Quelle est l'histoire de votre entreprise ?

Nous sommes cousins et nous avons repris, en 2012, la ferme de notre grand-père à Monniaz (Genève). J'ai obtenu un bachelors à la HES (Haute Ecole Supérieure)

d'agronomie de Zollikofen (BE) et Grégoire est diplômé de l'école de Lullier et ingénieur agronome à l'Hépiac (Haute Ecole du Paysage, d'Ingénierie et d'Architecture) de Genève. Nous avons créé une ACP : Agriculture Contractuelle de Proximité. En France, cette structure correspond à une AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne (ou de proximité). Il s'agit de fournir des légumes bio, vendus et livrés aux particuliers, sous forme de paniers. Nous nous sommes aussi lancés dans l'élevage de moutons. Avec Grégoire, on gère maintenant 80 moutons de la race des Bruns Noirs du Pays.

Nous avons décidé de nous spécialiser dans la production de plants de légumes et de fleurs et pratiquer une vente directe aux particuliers. Nous sommes également présents sur les marchés locaux avec une clientèle frontalière issue du grand Genève, qui nous suit depuis de nombreuses années. Les habitudes de consommation de nos clients évoluent et nous adaptons nos services à ces nouvelles tendances. Les clients souhaitent un commerce de proximité basé sur des conseils et des solutions personnalisés. C'est pourquoi, la majorité des plantes que nous vendons sont produites sur place. Elles ne subissent pas de longs transports et sont adaptées aux conditions climatiques de notre région. Engagés dans une démarche éco-citoyenne, nous contribuons à préserver la biodiversité et participons au développement de techniques respectueuses de notre planète.

Quel est votre regard sur le métier et ses évolutions ?

Dès le départ, nous voulions faire du bio. Pour le label Bio Suisse, c'est un gage de qualité pour nos clients. Ils peuvent aussi venir voir comment ça se passe ici,

en venant nous aider à la ferme pendant l'été, contre un rabais sur le prix du panier de légumes. La gestion des mauvaises herbes et des plantes malades est un peu tendue. Les pertes peuvent aussi être plus importantes. Pour l'élevage, les médicaments sont réglementés : c'est maximum trois fois par an et par animal. Nos paniers suivent la saisonnalité des cultures d'Avril à Décembre. Nos clients viennent d'horizons et d'âges différents mais un lien de proximité s'est instauré.

Ce métier étant soumis à des techniques spécifiques et à l'utilisation de produits soumis à des réglementations internationales, il permet de connaître et de pratiquer ces dernières techniques mises en œuvre dans l'ensemble de ces pays. Il est donc possible d'exercer ce métier à l'étranger.

Quelles sont les possibilités d'évolution et de travail à l'étranger ?

Ce métier permet de l'exercer dans de nombreux pays puisque les techniques de culture et les spécificités des produits se sont mondialisées pour

répondre aux nouvelles habitudes de consommation des consommateurs.