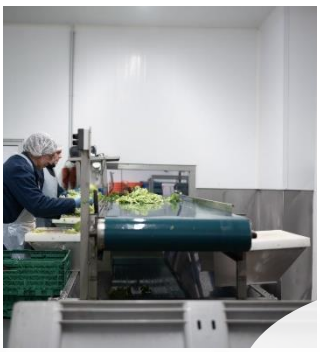
OFFICE TECHNIQUE MARAICHER

AMDG ASSOCIATION DES MARAÎCHERS DU GENEVOIS

SZG CCM CSO
Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen
Centrale Suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales
Centrale svizzera dell'orticoltura e delle colture speciali



s'inscrire maintenant sous
www.séminairemaraicher.szg.ch

avec traduction simultanée

12e SÉMINAIRE DES ENTREPRENEURS MARAÎCHERS DE SUISSE

LE MODÈLE DE RÉUSSITE DU MARAÎCHAGE GENEVOIS

Les 17 et 18 septembre 2026, dans des entreprises du canton de Genève

Dans une région qui se distingue des grands centres traditionnels du maraîchage, les exploitations familiales du canton de Genève misent sur l'innovation et la proximité avec leur clientèle. L'importance des cultures sous serre offre d'excellentes conditions pour produire une large gamme de légumes. Grace à un engagement fort et à une grande capacité d'adaptation, ces entreprises parviennent à cultiver une agriculture variée, tournée vers l'avenir, profondément ancrée dans la région et ouverte aux nouvelles pratiques.

- Union Maraîchère de Genève (UMG), Perly
- Domaine des Mattines SA, Perly
  - Voltiris SA
- Légumes en ville
- PAV SA, La Croix de Rozon
  - Caterra SA

Avec le soutien de l'Association des Maraîchers du Genevois (AMDG) et de l'Office technique maraîcher (OTM)

gvz rossaf Die Wahl der Profis
bigler samen ag
CBT SOFTWARE AG 40 JAHRE

Programme Jeudi 17 septembre 2026

(état: 06.08.2026)

11.10	**Variante 1 : Rendez-vous à l'Hôtel Ibis Genève centre lac**	
11.40	**Variante 2 (voiture) : Rendez-vous au P+R Trèfle-Blanc, Lancy**	
12.00	Lunch dînatoire / repas de midi à la UMG	
13.15	**Ouverture -** UMG o Accueil o L'agriculture et la culture maraîchère dans le canton de Genève	**CCM** **Jeremy Blondin**
13.45	**Union Maraîchère de Genève (UMG), Perly** L'Union Maraîchère de Genève (UMG), la coopérative maraîchère genevoise, regroupe plus de 30 producteurs et prône des concepts de commercialisation régionaux, durables et innovants. À Perly, nous découvrons de manière passionnante le fonctionnement d'une coopérative de producteurs moderne, sa logistique et sa stratégie de commercialisation, ainsi que le magasin à la ferme qui lui est directement rattaché, avec son assortiment régional et son concept de vente créatif.	**Xavier Patry** Rte de base 45 1258 Perly
15.30	Court Déplacement (en autocar) ou à pied	
15.45	**Domaine des Mattines SA / Voltiris, Perly** Depuis 1814, le Domaine des Mattines allie tradition familiale et maraîchage moderne dans la région du lac Léman. Cette exploitation innovante mise sur la diversité, la durabilité et la vente directe – qu'il s'agisse de plus de 20 variétés de tomates ou de concepts de magasins à la ferme automatisés. Un aperçu passionnant de la rencontre entre production régionale, progrès technologique et stratégie commerciale astucieuse. **Voltiris** (Nicolas Dietrich et Marc Pérbandier) Une surface de 9000 m2 de panneaux Voltiris sera installée aux Domaines des Mattines pendant l'été : présentation de la technologie.	**Jeremy Blondin** Chef d'exploitation 21 ch. De la gravière 1258 Perly
17.30	Déplacement au restaurant (en autocar)	
18.00	Apéro o Mot de bienvenue	**Simone de Montmollin** Conseillère nationale
19.00	**Souper au restaurant**	

Programme Vendredi 18 septembre 2026

07.00	**Petit déjeuner et check-out**	
07.45	Départ à Genève (en autocar)	
08.00	**Magasin UMG en ville, Genève** *Allier production régionale et proximité urbaine* Mise en œuvre concrète de la stratégie de commercialisation de l'UMG en milieu urbain. Après avoir découvert les coulisses de la production, de la logistique et de l'organisation de la coopérative, nous visitons le magasin en ville, où nous découvrons son concept novateur, la mise en valeur des produits régionaux ainsi que la proximité entre producteurs et consommateurs.	**Aurélien Picaud** Rue de la Navigation 25 1201 Genève
09.00	Court déplacement (en autocar)	
09.15	**Légumes en Ville** Avec « Légumes en Ville », les producteurs maraîchers genevois amènent le maraîchage au cœur de la ville. Cette exposition interactive et pédagogique montre de manière concrète le fonctionnement de la production régionale de légumes – des techniques de culture modernes à la biodiversité et à la durabilité. Un projet innovant qui crée un lien fort entre la ville et l'agriculture tout en renforçant le dialogue entre producteurs et consommateurs.	***Blaise Küenzi*** Promenade de l'Observatoire Genève
10.30	Déplacement à La Croix de Rozon (en autocar)	
11.00	**PAV SA / Caterra SA, La Croix de Rozon** **Caterra**, robot autonome de désherbage laser Pour la 2ème année consécutive, le robot de désherbage laser est en test sur l'exploitation PAV SA, avec un suivi agronomique par l'OTM : un outil polyvalent, efficace qui fonctionne sans énergie fossile. OTM, Julie Ristord	***Frédéric Feiereisen*** Chef de culture Rte de Foliaz 46 1257 La Croix de Rozon
12.30	**Repas de midi au restaurant Babel, Bardonnex**	
14.00	**PAV SA, La Croix de Rozon** PAV SA est une entreprise familiale spécialisée dans la culture maraîchère, qui travaille en étroite collaboration avec sa société sœur Bio Saveurs Sàrl. Ensemble, elles couvrent l'ensemble de la chaîne de valeur, de la production à la transformation, jusqu'au produit prêt à la vente. Visite de l'usine	**Georges Vuillod** Patron Rte de Foliaz 46 1257 La Croix de Rozon
16.30	Fin du séminaire	
16.30	Départ pour P+R Trèfle-Blanc et Genève, gare de Cornavin (en autocar)	

Organisation

Centrale Suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales, SZG/CCM/CSO
Bern-Zürich-Strasse 18,
3425 Koppigen
Tel. 034 413 70 70, info@szg.ch

Langue

Les intervenants et les participants parlent en principe le français ou l'allemand. **Un service de traduction est organisé.**

Coûts / Facturation

Coûts en CHF, hors TVA

	Jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
Forfait séminaire comprenant le petit-déjeuner et le repas de midi ainsi que le transport sur place	190.00 / p.pers.	190.00 / p.pers.
Souper le 17.09., boissons comprises	100.00 / p.pers.	

Hébergement, Hôtel ibis Genève Centre Lac

Chambre individuelle, petit déjeuner et administration inclus	205.00 / p.pers.
Chambre double, petit déjeuner et administration inclus	115.00 / p.pers.

Paiement

La facture pour le forfait du séminaire et de l'hébergement sera envoyée après réception de l'inscription et devra être réglée avant le début du séminaire.

Déplacement / Transport

Le déplacement aller et retour est à la charge des participants.

Les déplacements pendant le séminaire se font en commun en car (inclus dans le forfait du cours).

	Arrivée jeudi	**Départ vendredi**
En train	Genève, gare de Cornavin à 5 minutes à pied de l'hôtel **Rendez-vous à l'hôtel à 11h10**	ca. 17.00 heures Genève, gare de Cornavin
En voiture	P+R Trèfle-Blanc, Chemin du Trèfle-Blanc, 1212 Lancy **Rendez-vous sur le parking à 11h40**	ca. 16.40 heures P+R Trèfle-Blanc, Chemin du Trèfle-Blanc, 1212 Lancy

Parking payant, plus d'informations sur : P+R Trèfle-Blanc | Fondation des Parkings

Inscription / Annulation et Assurance

Inscription au plus tard le vendredi, 14 août 2026 sous: séminairemaraicher.szg.ch

Attention : le nombre de participants est limité ! Prise en compte dans l'ordre d'arrivée des inscriptions. Une participation de deux jours est souhaitée.

Annulation Sans frais jusqu'à 30 jours avant le début du séminaire. Après ce délai, nous facturons les frais non annulables ainsi qu'un forfait de CHF 100.- pour les frais administratifs.

Assurance Est du ressort des participants. La CCM décline toute responsabilité