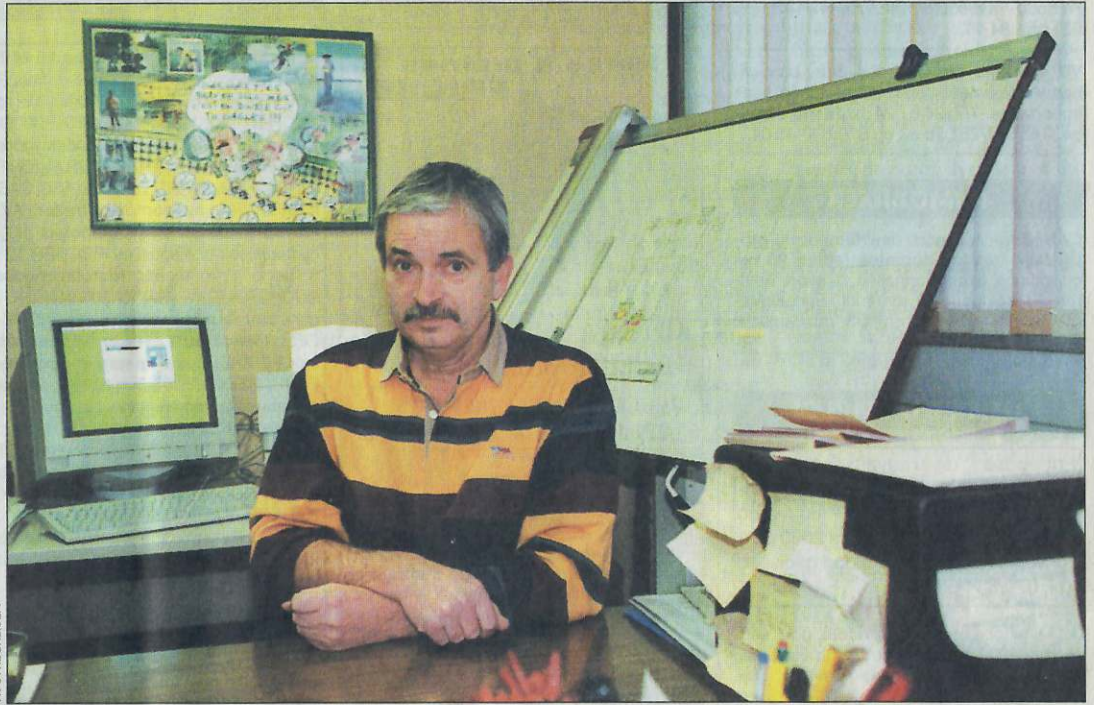


Des pousses de soja à gogo

C'est une exploitation maraîchère genevoise qui a été la pionnière de la pousse de soja dans notre pays. Visite à René Jungo, installé à Perly.

Rien ne ressemble plus à une pousse de soja qu'une autre pousse de soja. C'est ce que vous pensez. Ce fut aussi mon cas jusqu'au jour où René Jungo m'a expliqué doctement que les pousses qui sortent de ses installations de Perly, tout près de la plate-forme douanière de Bardonnex, sont différentes de celles de ses concurrents. Meilleures, bien sûr, pour x raisons toutes plus pertinentes les unes que les autres, mais difficiles à élucider car toutes couvertes par le secret de fabrication! Mais comment cela se fait-il que cet ingénieur en mécanique, âgé de 51 ans et père de deux enfants, surdoué et longtemps employé choyé du CERN, soit devenu le spécialiste de la pousse de soja de la Suisse romande et même au-delà? C'est une longue histoire et pour la connaître il faut remonter au jour où ses parents, Alphonse et Suzanne Jungo, jeunes maraîchers fribourgeois, se sont installés à Genève en tant que fermiers, à Meyrin d'abord puis, chassés par la cité satellite, à Cayla, dans la banlieue de l'ouest genevois, près du pont de chemin de fer enjambant le Rhône. Le domaine était petit et même en cultivant des spécialités comme le chou chinois (très apprécié par le consommateur genevois, soit dit en passant), il a fallu trouver une niche. C'est ainsi que Suzanne Jungo, la mère de René, une personne constamment à l'affût de toute nouveauté, est devenue la pionnière de la pousse de soja en Suisse. Elle fit venir les graines de Chine et d'Australie et fournit d'abord les restaurants chinois du quartier, puis ceux de la ville, puis au-delà. Cela se passait au début des années soixante, artisanalement et dans des installations de fortune. Mais que faire lorsque la production



W. STRECKEISEN

RENÉ JUNGO devant sa planche à dessins.

dépasse la demande du marché? La pousse de soja étant une denrée fraîche hautement périssable, il a fallu innover. Une logique s'imposait d'emblée: il faut transformer les pousses de soja en rouleaux de printemps. Sitôt dit, sitôt fait. Fabriquer la pâte, tourner les rouleaux, puis les cuire. Pas si simple. Et c'est à ce moment là que René, l'ingénieur ingénieur, a senti venue son heure. Il quitte la sécurité de son emploi, se met devant une planche à dessins et conçoit entièrement une chaîne de produc-

tion, de A à Z, depuis la mise en germination des graines jusqu'au remplissage des barquettes en pousses de soja et jusqu'à la fabrication des rouleaux de printemps. Avec l'aide de ses parents, il achète un terrain à Perly et, en 1988, construit un bâtiment pour y installer une chaîne de production toute neuve. Le 1^{er} janvier 1990, l'envol est donné...

Aujourd'hui, l'entreprise de René Jungo occupe dix employés et l'affaire «ne marche pas mal». C'est tout ce que l'ingénieur-maraîcher-manager

concède à dire. Elle marche si bien en tout cas que René Jungo envisage de fabriquer d'autres produits similaires, dont certains plus élaborés.

Au fait, saviez-vous que l'appellation «pousse de soja» est impropre, bien qu'entrée dans le langage courant? En réalité, la graine utilisée est celle d'un cousin du soja (dont le nom latin est glycine max), dont le vrai nom est haricot Mungo, soit vigna mungo, en latin. Donc strictement rien à voir avec le soja transgénique!

WILLY STRECKEISEN