

AGRICULTURE CONTRACTUELLE

A l'Abbaye de Fontaine-André, les légumes se commercialisent sous contrat

Sise depuis près de 1000 ans sur les hauteurs de Neuchâtel, l'Abbaye de Fontaine-André est une magnifique bâtisse qui accueille depuis une vingtaine d'années des groupes, séminaires et promeneurs neuchâtelois et d'ailleurs. Le domaine agricole de l'établissement, d'une surface de 12 ha, est loué à la famille Gisler. L'activité principale de l'exploitation est l'élevage de chèvres et de moutons avec une transformation et une commercialisation sur site de différents fromages, notamment à base de lait de chèvre. L'exploitant gère également 0.5 ha de culture maraîchère en pleine terre, 3 tunnels non chauffés et une petite serre chauffée pour la production des plantons. La production de légumes sert d'une part à alimenter la cuisine de l'Abbaye et d'autre part à fournir les légumes pour le projet des «paniers de légumes».

Ce jeune projet est né il y a bientôt deux ans, à l'initiative d'Urs Weber, un maraîcher de deuxième formation. C'est à la suite d'un article de presse et d'une rencontre avec Bernard Boschung, l'actuel président du «Lopin Bleu» qu'il décide de se lancer. Il contacte la famille Gisler et expose son idée. L'accueil est positif. Urs est donc engagé pour développer ce projet. Nous l'avons rencontré et nous lui avons posé quelques questions.

Cette année, votre initiative d'agriculture contractuelle fêtera ses deux ans, pourriez-vous nous faire un bref bilan de votre expérience?

U.W.: Plutôt positive. La quasi totalité de notre production maraîchère est vendue en directe via le magasin de la ferme, à la cuisine de l'établissement, et surtout via les paniers contractualisés. Aujourd'hui, l'activité liée à la production de légumes représente un poste de travail à 70%, réparti entre la famille Gisler et moi.

Nous livrons nos paniers à un rythme hebdomadaire de mai à décembre, soit durant trente semaines. Nous avons sept points de distribution répartis entre Neuchâtel, St-Blaise et Peseux, là où habitent la plupart de nos quarante familles. Afin de les satisfaire au mieux, nous avons développé deux types de panier; un grand et un demi. Chacun contient entre cinq et dix sortes de légumes biologiques différents, selon la production du jour.

Le contrat pour le grand panier est à 800.- CHF par année, soit 26.-CHF par panier et par semaine. Le demi-panier est à 500.- CHF. A ce jour, quarante familles/personnes ont passé un contrat

avec nous et une vingtaine sont déjà sur une liste d'attente. L'approvisionnement de la cuisine de l'Abbaye équivaut, en moyenne, à la production d'une dizaine de grands paniers chaque semaine.

Aujourd'hui, vous ne mettez dans les paniers que des légumes, alors que l'exploitation produit, transforme et vend une multitude d'autres produits, notamment des fromages. Est-ce qu'à l'avenir le panier pourrait se diversifier?



Les jardins de l'Abbaye de Fontaine-André

U.W.: Difficile à dire. Cela dépend également des envies des consommateurs. Dans un avenir proche, nous n'allons sans doute pas chercher à diversifier les produits mais plutôt les variétés de légumes. Le projet est encore jeune et nous avons d'autres points chauds à régler, notamment au niveau de la répartition de la production durant la saison. Cependant, il est clair que les contacts directs et réguliers avec nos consommateurs ont permis de mettre en avant tous les produits mis en vente dans notre magasin à la ferme. Une promotion non négligeable qui influence les résultats de l'exploitation.

Après deux ans de fonctionnement, vous avez déjà une liste d'attente de consommateurs qui voudraient adhérer à votre association. À l'avenir, pensez-vous développer cette activité, en terme de nombre d'adhérents par exemple?

U.W.: Actuellement, la valorisation de l'ensemble des produits issus de l'exploitation est déjà très satisfaisante. La majorité des légumes sont vendus en directe et la production laitière est

transformée et vendue sur l'exploitation. Il est donc difficile de faire beaucoup mieux. Dans un proche avenir, nous ne pensons pas forcément augmenter le nombre de contrats mais développer l'offre, la qualité de nos produits et les rapports avec nos consommateurs. Nous pourrions également développer de meilleures synergies avec la cuisine de l'établissement. Un agrandissement de la structure de production signifierait des investissements financiers importants

et une charge de travail supérieure, aujourd'hui difficilement supportable tant par moi que par la famille Gisler. Le plaisir de travailler est une valeur que nous ne voulons pas négliger.

Un point sur lequel nous travaillons actuellement concerne l'agrandissement des paniers avec une offre de légumes de garde livrés en hiver, de décembre à avril en cinq fois. Nous avons essayé cela l'hiver passé avec un nombre limité de paniers. L'expérience fût concluante. Cette année, nous allons donc essayer de réitérer l'expérience avec tous les paniers inscrits. L'idée étant de développer un abonnement annuel.

Certaines initiatives d'agriculture contractuelle de proximité ont reçu une aide financière ou un équivalent en heures de travail pour créer et lancer le projet! Quand est-il du votre?

U.W.: Nous n'avons fait aucune demande! Il est donc logique que nous n'ayons pas été soutenus financièrement par une quelconque organisation. Avec notre petite structure, nous n'avons pas eu besoin de faire beaucoup de publicité pour obtenir nos quarante contrats.

Le bouche à oreille, un article dans le quotidien Le Courrier, le site internet de l'Abbaye de Fontaine-André et quelques papillons disposés dans le magasin de la ferme ont largement suffi.

Parallèlement à l'industrialisation de l'agriculture au niveau mondial, de plus en plus de systèmes de commercialisation directe voient le jour en Europe et ailleurs dans le monde. Que vous inspire cette évolution?

U.W.: C'est une réaction saine et compréhensible. Aujourd'hui, l'industrialisation galopante de la production alimentaire montre quelque peu ses limites. Les problèmes qu'elle engendre sur les sociétés rurales en général et sur l'environnement sont visibles et reconnus. Les scandales alimentaires défrayent régulièrement la chronique et nous, par notre acte d'achat, commençons à prendre conscience de notre empreinte écologique et sociale. Je perçois donc ces rapprochements entre paysans et consommateurs comme une manière citoyenne de se réapproprier la filière alimentaire et un moyen pour le consommateur de soutenir le type d'agriculture qu'il souhaite pour l'avenir. Une agriculture décentralisée, justement rémunérée, productrice de produits alimentaires, respectueuse de notre environnement et de notre biodiversité. A ce titre, je me suis récemment engagé dans l'association Rétropomme, une association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier de Suisse romande.

A Neuchâtel, une autre association d'agriculture contractuelle de proximité, «Le Lopin Bleu», livre ses paniers. Quels contacts entretenez-vous avec elle?

U.W.: Nous avons de bons contacts. Elle fonctionne bien je crois. Cela montre que ce type de commercialisation répond à une demande des consommateurs et qu'il y a de la place pour tout le monde. Nous ne livrons pas le même type de produits, nous sommes donc complémentaires. Aujourd'hui, les neuchâtelois ont la possibilité d'améliorer considérablement le taux de souveraineté alimentaire personnel en se rendant dans les marchés et en passant des contrats avec des agriculteurs pour des légumes et des produits de garde; à eux d'en profiter!

Propos recueillis par N. Bezençon

Pour en savoir plus, contactez Urs Weber au 032/724.47.79 ou consultez les sites internet:
www.fontaine-andre.ch
www.uniterre.ch