

AGRICULTURE CONTRACTUELLE

La coopérative qui détient la Clé des Champs

A l'heure où l'agriculture contractuelle de proximité se développe partout en Suisse romande, Uniterre a rencontré Hansjörg Ernst, un des pionniers suisses en la matière. Maraîcher et responsable de la production pour la coopérative «La Clé des champs» depuis 24 ans. Il est également très actif au sein de la toute nouvelle association de producteurs «Saveurs de saisons».

N.B.: Il y a 24 ans, quels ont été les éléments à la base de vos réflexions sur le développement d'un projet d'agriculture contractuelle en Suisse?

H.E.: Au début des années 1970, je vivais à Bâle. Je travaillais comme employé de commerce dans une entreprise de transport. Je n'avais donc pas de lien direct avec l'agriculture. Je n'avais pas de formation agricole et encore moins maraîchère. Par contre, j'étais très actif au sein de certains mouvements basés sur le développement de structures communautaires typiques de ces années-là (agricole ou non). Par l'intermédiaire de l'organisation internationale SCI (Service civil international), j'ai eu l'occasion d'effectuer un voyage au Japon où j'ai pu travailler dans une grande communauté de vie alternative. A mon retour en Suisse, l'idée de reproduire ce genre d'infrastructure me paraissait intéressante. En 1979, je participais à la création et au lancement de l'initiative d'agriculture biologique contractuelle de proximité Agrico, sur la ferme de Birsmatte près de Bâle.

N.B.: A l'époque, quelles ont été les réactions des consommateurs?

H.E.: A l'époque l'agriculture biologique n'était pas aussi reconnue que ce qu'elle est aujourd'hui. L'agriculture suisse vivait ses «grandes années». La course aux rendements était ouverte et l'utilisation d'intrants étaient la règle prédominante. Dans ce contexte, parler de production biologique et de coopérative de production incluant consommateurs et producteurs n'était pas chose aisée au sein des milieux agricoles traditionnels. Malgré tout, la production agricole biodynamique avait déjà un certain écho auprès de la population bâloise. Les filières de produits se créaient en dehors des rayons des grandes surfaces. Le bio n'était pas qu'un mode de production, c'était un mouvement qui interpellait déjà les consommateurs. C'est donc dans ce terreau qu'a germé le projet Agrico. Les consommateurs ont suivi. Depuis, Agrico s'est bien développée. La ferme livre aujourd'hui près de 700 paniers de légumes biologiques chaque semaine en ville de Bâle et dans toute la région.

N.B.: J'imagine que c'est également dans ce contexte qu'est née la coopérative de la Clé des Champs? Pouvez-vous nous en dire plus?

H.E.: Peu de temps après, des consommateurs amis en Ajoie m'ont proposé de devenir le jardinier d'une coopérative semblable aux Jardins de Cocagne (ils

avaient lu un article dans le journal «Rebrousse poil» disparu depuis longtemps). Je me suis rapidement engagé comme stagiaire à l'Agrico, ce qui m'a beaucoup aidé pour mon futur travail à la Clé. En 1981, un premier groupe de travail se constitue et réfléchit à la faisabilité d'une telle entreprise. Notre premier défi sera de trouver des terres à louer. Après plusieurs mois de recherche et avec l'aide de connaissances, nous obtenons la possibilité de louer 1 ha de terrain du côté de Grandfontaine, à quelques kilomètres de Porrentruy. Dès lors, un comité de sept consommateurs se

pour des projets de coopération au sud (Pérou, Mexique).

•1998-1999: Désormais, la coopérative produit des légumes pour plus de 90 familles. Le terrain disponible est trop petit. Nous devons agrandir. Nous obtenons du terrain à Courgenay et nous développons notre présence sur le marché de Delémont.

•2001: Construction d'un grand tunnel et doublement de la surface de production sous couvert.

•2006: La coopérative livre 120 parts de légumes entre Delémont et Porrentruy. Première liste d'attente.

membres. Ce système nous a permis d'être extrêmement flexibles et de voir l'avenir sereinement.

L'accès à la terre a toujours été un problème. Se lancer dans la production maraîchère sans posséder le moindre mètre carré relève de la croix et de la bannière. De plus, la production sous label bio implique que nous ne pouvons faire des échanges qu'avec des parcelles déjà cultivées en bio, ce qui diminuait fortement les options! Ainsi, plus le nombre de parts augmentait, plus les moyens de production s'éparpillaient! Nous avons eu jusqu'à 5 lieux de production distant de plusieurs kilomètres. Cela devenait difficilement gérable pour le suivi de la production et de la qualité. Heureusement en 2000, nous avons pu louer une belle parcelle à Courgenay, ce qui nous a permis de rassembler quasiment l'ensemble de notre production à un seul endroit. La qualité de la production s'est depuis améliorée et le nombre de coopérateurs a augmenté.

D'une manière générale et avec du recul, je pense que l'accès à la terre est relativement difficile en Suisse. Pour un jeune qui débute, qui a des idées mais pas de terre, il est n'est pas simple de les concrétiser! C'est sans doute une perte pour l'avenir du dynamisme rural.

Actuellement, le comité de direction de la coopérative regroupe 8 personnes. Je suis le seul salarié, tous les autres sont bénévoles.

Depuis quelles années maintenant, la coopérative organise deux fois par an des achats groupés de divers produits de garde, comme de la viande, des céréales, des huiles ou encore du vin. Dernièrement, nous avons lancé une initiative intitulée «Baby bœuf». Il s'agissait de proposer à nos membres des achats groupés de viande chez des collègues producteurs. La livraison a d'ailleurs eu lieu le 7 septembre à Porrentruy et Delémont. Cela permet aux coopérateurs qui le souhaitent de compléter leur garde-manger en produits non-livrés par la coopérative et de favoriser le développement local.

N.B.: Vous nous l'avez expliqué, le développement de la coopérative a pris passablement de temps et les difficultés rencontrées ont été nombreuses. Qu'avez-vous entrepris au niveau de la communication et avez-vous été soutenu financièrement pour la promotion de votre projet?

D'une manière générale, la situation géographique de la coopérative a sans



Les paniers de légumes de la Clé des Champs sont prêts à prendre la clé des villes...

créée et c'est en janvier 1983, soit deux ans après les premières réflexions, que nous signons les statuts de la nouvelle coopérative, avec inscription au registre du commerce. S'ensuit dès lors une lente progression du nombre de membres et le développement de la coopérative. En voici les dates clés :

•Novembre 1983: La deuxième assemblée générale de la coopérative. 17 parts ont été attribuées.

•1984: Nous cherchons à diversifier les sources de revenus et nous produisons des herbes médicinales pour Ricola.

•1987: Après 5 ans de production et de développement, la coopérative regroupe 40 familles.

•1989: Nous nous lançons dans la production de semences de légumes biologiques. Des calculs montrent qu'avec 80 parts, la coopérative pourrait s'en sortir financièrement.

•1992: la coopérative à 10 ans. Premiers engagements de la coopérative

L'entreprise engage des stagiaires et lance une réflexion pour employer un deuxième maraîcher.

N.B.: Aujourd'hui, vous atteignez les limites supérieures en terme de volume de production et du nombre de coopérateurs. La structure est assez conséquente. Quels ont été les points clés qui ont permis ce développement?

H.E.: La coopérative s'est toujours développée en fonction de l'argent qu'elle avait à sa disposition. Avec le système des parts, se sont les coopérateurs - donc les consommateurs - qui ont fourni l'essentiel des ressources financières nécessaires au développement de l'entreprise. Sur ce point, nous n'avons pris que peu de risques. Moi-même, je suis salarié de la coopérative. Pour l'acquisition de matériels onéreux, comme un tunnel ou l'achat de tracteurs, nous avons utilisé nos réserves et procédé à des récoltes de fonds auprès de nos

doute joué un rôle non négligeable dans son développement. Nous sommes en pleine campagne, certes à mi-chemin entre Delémont et Porrentruy, mais éloignés de grands centres urbains tels que Bienne, Bâle ou Berne. Beaucoup d'habitants des villages alentours possèdent encore un jardin potager ou ont (encore!) de la famille qui travaille dans l'agriculture. Ils ne sont donc pas forcément intéressés par notre offre. Cependant, on remarque depuis quelques années que les villages se transforment. De plus en plus d'habitants travaillent en ville (Bâle, Delémont ou Bienne...) et reviennent seulement pour dormir. Ces gens-là n'ont plus forcément un jardin ou ne désirent plus s'en occuper. Alors ils viennent chez nous.

Notre présence régulière au marché à Delémont nous a également fait connaître. D'ailleurs, une grande partie de nos coopérateurs viennent de là.

Les différentes crises alimentaires, la qualité des produits, les préoccupations écologiques liées notamment aux transports et la disparition des fermes commencent à préoccuper de plus en plus de consommateurs. Ceux-ci sont donc intéressés par l'offre que nous leur proposons: des produits biologiques de qualité, de saison, à la traçabilité parfaite et payés à un prix correct. Les aspects conviviaux et relationnels de la coopérative sont également des points forts salués par nos membres.

Depuis peu, nous avons ouvert un portail internet et nous éditons un petit journal interne nommé « La Limace ». Ces organes de communication permettent de transmettre les dernières actualités de la coopérative, de recueillir les propositions de chacun et de diffuser nos prises de positions (OGM, souveraineté alimentaire, etc).

Nous n'avons pas reçu le moindre soutien financier pour la promotion et la création de notre coopérative.

N.B. : Comment voyez-vous l'avenir de la coopérative?

H.E.: Aujourd'hui, la coopérative a atteint son seuil limite en termes de coopérateurs et de production. Nous en sommes fiers. Mais maintenant, la question de la dimension optimale se pose. Peut-on ou doit-on grandir? Si oui, comment, jusqu'à combien de coopérateurs, qu'est-ce que cela impliquerait en termes financiers et de postes de travail? Ne devrait-on pas plutôt renforcer nos structures, notre comité? Ne devrait-on pas favoriser la création d'autres coopératives?

Le foncier pourrait également remettre en cause l'avenir de la coopérative. Actuellement, nous sommes locataires de nos parcelles et donc dépendants du propriétaire. En cas de vente ou de reprise, la viabilité de la coopérative serait sérieusement remise en question! Il s'agit donc de prendre en compte ce paramètre dans toutes nos décisions futures.

L'élargissement de la palette de produits est également un axe que nous pourrions développer en collaboration avec d'autres agriculteurs bio de la région. La création de l'association « Saveurs de saisons » va d'ailleurs un peu dans ce sens.



Etre membre de la coopérative de la Clef des Champs signifie quelques heures de travail aux champs.

N.B.: Justement, cette nouvelle association baptisée « Saveurs de saisons », est-elle liée à la Clef des Champs?

H.E.: Directement non, mais les personnes qui sont à la base de la création des « Saveurs de saisons » sont pour la plupart membres de la Clef des Champs. L'association a sa propre structure et il n'est pas prévu que nous produisions des légumes pour elle. L'idée des « Saveurs de saisons » est venue d'Esther Gerber, une amie et consommatrice avertie de Delémont. Elle m'a contacté et nous avons défini ensemble les contours du projet. Esther s'est occupée de former un groupe de consommateurs-trices intéressé-e-s et je me suis occupé des contacts avec les producteurs, avec BioJura et son organe de promotion Projab. L'organisation a soutenu le projet et a contacté les 120 producteurs bio du Jura. Une dizaine ont été intéressés et un groupe de consommateurs-trices s'est formé. Au début de l'année, les consommateurs et les producteurs se

sont rencontrés et le comité de l'association est né. Aujourd'hui, il se compose de 8 personnes et comprend aussi bien des consommateurs-trices et de producteurs-trices.

N.B.: Partant du constat que les questions liées aux marchés, aux prix rémunérateurs, aux liens entre consommateurs et producteurs et à la souveraineté alimentaire touchent l'ensemble des paysans - bio ou non-, la plupart des initiatives d'agriculture contractuelle de Suisse romande n'ont pas voulu mettre en avant tel ou tel label de production mais l'ont simplement communiqué aux consommateurs. Des produits bio ou IP-Suisse, correctement différenciés, se trouvent donc dans les paniers. Qu'en est-il aux « Saveurs de saisons » ?

H.E.: Pour nous, les « Saveurs de saisons » doivent impérativement fournir des produits certifiés BIO-SUISSE aux consommateurs. S'il est clair que nous soutenons l'ensemble des points énumérés dans votre question, nous voulons également soutenir et mettre en avant l'effort écologique fourni par la production biologique. De plus, ici au Jura, nous avons assez de producteurs bio pour fournir les divers produits du panier, la question ne s'est donc pas posée dans les mêmes termes qu'à Genève. Autre point important, Projab a soutenu financièrement la promotion du projet. Cela n'aurait sans doute pas été possible si des producteurs non-bio s'étaient ralliés à nous.

N.B.: Quels problèmes avez-vous rencontrés lors de la création du projet?

H.E.: Attribuer un prix aux produits qui constituent le panier n'a pas été facile. Les producteurs pratiquent tous de la vente directe à la ferme, ils sont donc arrivés autour de la table de discussion avec leurs prix comme référence. Nous avons observé que, pour un produit équivalent, les prix étaient très différents entre producteurs. Il a fallu que l'on se mette d'accord sur un prix unique. Le débat sur les prix au sein du comité a fait ressortir deux tendances intéressantes. La première était de dire que le prix pratiqué pouvait être le même que le prix départ ferme en vente directe.

Les prix devaient être rémunérateurs pour l'agriculteur, il était donc normal qu'ils soient relativement élevés pour le consommateur. La deuxième tendance, plutôt de la part des consommateurs, était d'obtenir des produits à des prix plus bas qu'en vente directe ou même qu'en grandes surfaces. Pour ce groupe, le panier sous contrat permettait aux producteurs de planifier sa production, était un gage d'écoulement, n'engendrait pas les charges d'un local de vente, donc devait être moins cher. Ce débat était très intéressant. Les producteurs ont pu définir avec les consommateurs ce qu'ils considèrent comme étant un prix rémunérateur par rapport à leur situation de production.

N.B.: Selon vous, quels sont les impacts de l'agriculture contractuelle de proximité?

H.E.: L'impact de ces initiatives sur le monde agricole est encore très faible. En termes de résultats économiques globaux, au niveau Suisse, trop peu de producteurs sont concernés pour qu'ils puissent être significatifs. A l'échelle de l'exploitation, les producteurs qui participent à de tels projets semblent satisfaits. Du côté des consommateurs, ces initiatives semblent avoir un impact et un écho intéressant. En moins de 2 ans, 3000 ménages suisses ont renoué des contacts directs et concrets avec des agriculteurs de leurs régions. Tous se sont engagés à soutenir une agriculture productrice de biens alimentaires de qualité et de proximité, payés à un prix défini comme étant équitable par les deux parties. Ces initiatives permettent de sensibiliser les consommateurs aux questions agricoles. Ce qui est à mon avis très important.

Pour ma part, je pense que ce système participe à la création d'alternatives crédibles aux canaux traditionnels de grande distribution, dont les ravages sur l'agriculture paysanne ne sont plus à décrire.

Propos recueillis par Nicolas Bezençon

Pour en savoir plus:

- <http://www.clef-des-champs.ch>
- <http://www.saveurs-de-saisons.ch>
- <http://www.uniterre.ch>

Le contenu des différents paniers proposés par l'association « Les saveurs de saisons » pour l'année 2006

Le cabas à 150 Frs (végétarien)	La corbeille garnie à 180 Frs (avec viande séchée et charcuterie)	Le panier de viande à 200 Frs (viande fraîche, viande séchée et charcuterie)
Farine d'épeautre (1 kg), farine de blé (2 kg), fromage à raclette (500 gr), fromage de brebis (~300 gr), tomme de chèvre à l'huile, pommes (5 kg), jus de pomme (3 l), confiture (1 bocal), sirop de petits fruits (½ l), noix (1 kg), courge, oignons (1 kg), choux rouges, carottes (2 kg), pommes de terre (5 kg), courgettes aigre-doux (1 verre), miel (500 gr), tisane, œufs (6 pièces)	Comme le cabas de ménage ci-contre. Mais avec en plus de la VIANDE : saucisse sèche (2 pces), viande séchée (100 gr), saucisse à l'ail (1 pce), cervelas (1 paire).	Saucisse sèche (2 pces), viande séchée (100 gr), saucisse à l'ail (1 pce), cervelas (1 paire), saucisse à rôtir (4 pces) et viande fraîche* *A CHOIX : natura beef (5 kg), ou veau (4 kg), ou agneau (5 kg), ou porc (7,5 kg).