

ACP à Yverdon: bientôt la «TerreFerme»

En janvier, Yverdon a vu naître un nouveau projet baptisé «TerreFerme», qui regroupe une dizaine de familles paysannes et une quarantaine de consommateurs. Il proposera des légumes frais à un rythme hebdomadaire et des produits de garde une fois par mois.

Le 7 mai 2008, l'Agenda 21 de la ville d'Yverdon-les-Bains organise une conférence publique axée sur l'agriculture contractuelle de proximité et intitulée «Des produits de saison près de chez vous». La salle est comble. Plus de 60 personnes répondent à l'appel démontrant ainsi le grand intérêt pour cette thématique dans la région. N. Bezençon - Uniterre et Fédération Romande de l'ACP - présente le fonctionnement de l'agriculture contractuelle de proximité et de la fédération ainsi que le rôle que joue Uniterre dans le développement de l'ACP. Gilles Roch, maraîcher à Ballens, présente son expérience au sein de la coopérative «Le Jardin Potager».

Un groupe de consommatrices et de producteurs se sont réunis une dizaine de fois pour élaborer la structure et les statuts de l'association. Marie Kolb de L'Agenda 21 et Nicolas Bezençon ont coordonné et animé les groupes de travail. Pascale Cornuz, unique maraîchère enthousiasmée par le projet livrera les

légumes. Emmené par Jean-Yves Billaud et la famille Guichard d'Orzens, le groupe des producteurs «de garde» fournira

D'autres produits pourraient venir compléter la liste selon le développement du projet. Des producteurs de viande



Protagonistes: Jean-Yves Billaud entouré de M et Mme Guichard et d'Isabelle Welker.

pommes de terre, tresses, confiture, œufs, fraises, pommes, jus de pommes, noix et différentes huiles tous les mois.

ont déjà manifesté leur intérêt! Le prix du petit panier varie entre 23.- et 27.- (env. 1100 Frs/an) et le

grand pour quatre personnes entre 35.- et 40.- (env. 1600 Frs/an), le tout livré 45 fois par an. 1% du prix du panier est ristourné à Uniterre pour soutenir son travail. Les lieux de livraison devraient être au nombre de 7, répartis selon les lieux d'habitation des consommateurs. La Maison des Terroir de Grandson a d'ores et déjà manifesté son intérêt pour accueillir un point de livraison. La participation des consommateurs aux travaux de production n'est pas obligatoire. Des apéros et des activités comme une participation active aux travaux de récolte seront organisés au bon vouloir des producteurs. Les inscriptions sont ouvertes. Le premier panier est prévu pour le 2 avril 2009.

Nicolas Bezençon

Questions et inscription:
Marie Kolb, Déléguée à l'Agenda 21:
024 423 60 20
marie.kolb@yverdon-les-bains.ch

La souveraineté alimentaire, star d'un festival

14 films, 2 débats, 1 dégustation... et environ 5000 entrées (libres) aux séances.

Du 9 au 11 janvier derniers, a eu lieu le premier Festival de Films Mangeurs d'Avenir, ou la souveraineté alimentaire. Un festival entièrement gratuit, organisé par les Jardins de Cocagne pour fêter leurs 30 ans.



Une partie de l'équipe du festival.

De retours du Festival Mangeurs d'Avenir, que de bons échos. Ceux des «cocagnards», présents en nombre pour fêter dignement ces 30 ans, mais aussi des curieux, des scientifiques, et pas mal de jeunes (prêts pour la relève?) en recherche de projets d'Agriculture Contractuelle de Proximité (ACP). Car Cocagne, bien sûr, tout le monde connaît, mais la liste d'attente est longue... alors on soupire et on lève les yeux au ciel, ce qui ne fait pas vraiment avancer les choses, on le sait... sauf pendant le festival! En effet, suspendue au-dessus de nos têtes se balançait la solution: l'exposition de Natacha Porcher sur les initiatives ACP régionales accrochée à des pinces à linge.

Les Jardins de Cocagne avaient donc envie pour ces 30 ans, en plus d'une

belle fête durant l'été, de prendre le temps d'un week-end, pour entrer dans la spirale complexe de l'élaboration et de l'acheminement de notre alimentation. Au programme, 14 films qui abordent la production et l'approvisionnement de ce que nous retrouvons directement dans nos assiettes (Le monde selon Monsanto,

Decourt, qui propose une alternative au «toujours plus»), mais aussi des productions régionales avec notamment une première: Au Cœur de la Proximité, de N. Petitpierre, documentaire sur l'Agriculture Contractuelle de Proximité en Suisse romande, tourné durant l'été 2008. Les organisateurs ont même eu



Entre les films, un bar proposait nourriture et boissons et encourageait au débat.

de M.M. Robin, incontournable, Notre pain quotidien, de N. Geyrhalter, le «no comment» artistique, sans oublier Miel ou déconfiture, de D. Auclair, sur nos abeilles indispensables). Cependant, le comité avait également choisi de montrer certaines des solutions qui fleurissent un peu partout sur la planète (Terre vivante, de J.F. Vallée, qui annonce une révolution grâce au semis direct, pas forcément «la solution» mais une alternative intéressante; Simplicité volontaire et décroissance, de J.C.

l'audace de proposer un concours de courts-métrages; le choix du spectateur fut difficile, on avait envie de voter pour celui qui nous avait fait rire, pour celui qui était bien vu, mais aussi pour... enfin, on n'avait qu'une voix. Résultat: des salles comblées et près de 5000 entrées en trois jours.

Et puis, un festival de films serait bien triste sans quelques à-côtés... deux débats, une dégustation de vins et un bar. La foule ne s'y est pas trompée: en

nombre et pleine de questions constructives aux débats, où le Président d'Uniterre, Pierre-André Tombez avait été invité, assemblée autour d'Emilienne Hutin et de Willy Cretegnny pour déguster leurs précieux nectars, elle affluait sans cesse au bar pour grignoter des pâtés et des fromages (tous choisis pour leur provenance régionale), et des cakes, des fruits et des légumes (quand même!). À tel point que les «cocagnards» derrière le bar se sont demandé si nos pauvres compatriotes genevois n'étaient pas sous-alimentés le reste de l'année! À boire aussi bien sûr: des vins et de la bière genevois ainsi que du jus de pommes en reconversion bio. Et de l'eau en bouteille? Ah, ben non! on est écolo ou on ne l'est pas. D'ailleurs, les poubelles de compost sagement alignées étaient bien remplies.

Enfin, pour continuer le remue-ménages, un stand de livres, soigneusement préparé par la librairie du Boulevard avec de tout sur la souveraineté alimentaire (livres, DVD, prospectus), recevait, lui aussi par vagues successives, des spectateurs heureux de pouvoir approfondir leurs connaissances.

Et voilà, ces trois jours ont passé à toute vitesse. Dimanche soir, le comité était épuisé mais heureux, le public en avait pris plein les yeux et la panse, et tous en redemandaient déjà. À quand la prochaine édition?

Delphine Wuest, une mangeuse d'avenir

Photos: Alfredo Lavalley