

MODÈLE DE PRODUCTION

Une formation pour gérer de petites structures maraîchères indépendantes

Martine Romanens

La microferme est une structure encore mal définie qui séduit les néoruraux et s'avère hautement pédagogique. Une formation sera prochainement dispensée en vue de la gestion optimale de ce type d'exploitation, souvent axée sur la production de légumes.

Thielle (NE). A quelques mètres de la sortie de l'autoroute trônent les serres et les terrains de l'association Rage de Vert. Y poussent, à la bonne saison, une centaine de variétés de trente à quarante sortes de légumes qui seront livrés, parfois à vélo, aux alentours des villes de La Chaux-de-Fonds et de Neuchâtel.

C'est ici, précisément, que David Bichsel, ingénieur en gestion de la nature, titulaire d'un master en sciences agronomiques et formateur d'adultes, a vécu ses premières expériences en matière de cultures végétales. Rage de Vert gère ce que l'on nomme désormais communément une microferme, bien que le terme soit encore mal défini.

Ses membres travaillent 1,8 hectare de terre agricole pour livrer 180 paniers par semaine et générer un chiffre d'affaires annuel avoisinant 180 000 francs. Les produits, estampillés du Bourgeon, s'écoulent sous contrat. Ils sont cultivés de façon intensive, avec, pour priorité, le respect du sol.

La microstructure fonctionne depuis 2010 et rémunère à hauteur d'environ 2000 francs mensuels quatre employés à mi-temps. Sans droit à quelconque subvention, l'association loue son terrain pour près de 1400 francs/ha par an. «C'est tellement difficile d'accéder à de la terre agricole», explique David Bichsel. A l'image de pratiquement tous les projets de ce type, des aides bénévoles et des sta-



Une des grandes serres de Rage de Vert. Toutes les planches, tant intérieures qu'extérieures sont planifiées sur les mêmes dimensions, facilitant, du coup, la rotation.

M. ROMANENS



David Bichsel a travaillé durant six ans sur des projets de microferme maraîchère.

M. ROMANENS

Quelques dizaines de microstructures en Suisse romande

Difficile de dénombrer avec exactitude les microfermes actives en Suisse romande. Plus de 110 personnes se sont inscrites au groupe d'intérêt éponyme, créé par l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) et la Direction générale de l'agriculture de la viticulture et des affaires vétérinaires du canton de Vaud. La moitié d'entre elles seraient déjà installées, pour la plupart en terres vaudoises. Une étude sur la rentabilité de ce type de structures, produite par le FiBL et Agridea, était attendue pour fin 2020. Elle a pris un peu de retard. Dans un premier temps, seuls des chiffres individuels de quelques entreprises pourront être mis à disposition. Selon Hélène Bougouin, du FiBL, on distingue différentes formes de microfermes: certaines directe-

ment liées à des institutions ou écoles, d'autres organisées en associations tandis que quelques-unes font carrément office de projet de vie. Presque toutes produisent, en partie du moins, des légumes. En plus de la rentabilité de ce type de structure, toujours non prouvée en Suisse, l'accès à la terre agricole, la formation spécifique, la charge de travail et le renouvellement de la main-d'œuvre sont les principaux défis relevés par les porteurs de projet. La pollution de certains terrains, aux abords des villes ou des axes routiers questionne également. Selon le site internet www.terredurable.ch, cinq exploitations remplissent les exigences du label du même nom, dédié aux microfermes et basé, en premier lieu mais pas que, sur le cahier des charges de l'agriculture biologique. **MR**

gaires contribuent à la bonne marche de la petite entreprise. «L'équivalent d'une personne à 60 voire 80% est assuré par cette main-d'œuvre», complète l'ingénieur.

Pour David Bichsel, les microfermes représentent une solution alternative aux modèles agricoles en place, adaptées, certes, quasi exclusivement à la production de légumes. «Cela ne fait pas de sens de cultiver des céréales sous ce modèle-là.» Pour lui, ces structures font aussi office de pont entre mondes urbain

et rural. «Proposez à une personne inexpérimentée de désherber une ligne de carottes, elle va vite comprendre», plaisante-t-il, mettant en exergue une fonction sociale qui pourrait servir les intérêts de l'entier de la branche.

Une formation ciblée

Gérer une telle entreprise demande des compétences spécifiques différentes de celles acquises par le biais des formations classiques. David Bichsel a donc mis sur pied un parcours de formation dédié à

la gestion de microfermes. «Nous n'avons pas la prétention de remplacer un parcours officiel», précise-t-il d'emblée.

L'ingénieur a dessiné les contours de cette formation dans le cadre de son travail de master à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL), à Zollikofen. Puis, il l'a concrètement organisée avec l'aide de Tal Shani, un formateur disposant d'une longue expérience dans le maraîchage et le développement de projets agricoles, lui, au bénéfice du

certificat fédéral de capacité de maraîcher et d'un master en biologie à l'Université de Neuchâtel.

Un cursus additionné d'un stage pratique

Planifiée sur onze week-ends – la première session débutera en avril prochain – la formation abordera, entre autres, les questions liées au sol, la mécanisation ainsi que d'autres aspects pratiques comme le soin aux cultures et leur planification. Les apprenants seront également informés sur des notions juridiques, économiques et de gestion administrative. Les petits ruminants feront l'objet d'un chapitre et la session se clôturera par deux modules à choix, répondant aux demandes des participants. La traction animale, par exemple, pourrait y être présentée.

Pour que le parcours soit le plus complet possible, un stage pratique de 400 heures est fortement conseillé. Pour la dispense des différents cours, David Bichsel et son acolyte ont convoqué principalement des intervenants extérieurs. Le cursus sera ouvert en priorité aux personnes disposant déjà d'une expérience en la matière et surtout d'un projet

concret. Près de vingt participants se sont déjà inscrits, laissant présager un véritable succès. Si elles devaient persister, les exigences sanitaires contraindraient un report des séances. «Impossible d'offrir une telle formation en visioconférence, cela n'aurait pas de sens.» Car renforcer le réseau est aussi un but recherché. Il ne sera pas non plus possible de suivre partiellement certains modules. A l'évidence, mais il est utile de le préciser, aucun droit ni à des subventions ni à un accès à la terre facilité ne seront acquis au terme du parcours.

Impliquer la consommation

Au-delà de ce projet de formation, David Bichsel planche sur une forme différente de microferme, cette fois rattachée directement à une épicerie collaborative laquelle écoulera l'entier de la production. Ce sont les coopérateurs actifs au sein de cette épicerie qui contribueront au plan de culture. Une autre occasion de sensibiliser le monde urbain aux réalités agricoles.

SUR LE WEB

u-farming.ch

VAUD

Développer l'offre en légumes urbains

Ludovic Pillonel

L'association de Maraîchage urbain lausannois et écologique a vu le jour en juin 2020. Elle porte un projet de microferme associé à une coopérative de paniers.

«Nous voulons agir sur les pratiques en groupe afin de promouvoir une agriculture durable et diminuer la pression sur les agricultrices et les agriculteurs.» Solange Cevat et Loïc Bernet résumant en ces termes la raison d'être de l'association Maraîchage urbain lausannois et écolo-

gique (Mule), dont ils font partie des membres fondateurs. Cette structure créée en juin 2020 gère une microferme implantée à Prilly. «En mêlant une vision pédagogique, sociale, mais également productive, cette alternative agroécologique aura pour vocation de rapprocher les consommateurs des producteurs. Afin d'imaginer ce projet et sa mise en place, nous nous sommes basés sur les très nombreux modèles existants de coopératives et microfermes à l'échelle nationale et même internationale», indiquent les initiateurs de la démarche sur leur site internet.

Le premier objectif de l'association consiste à atteindre un total de «75 paniers de la

Mule» sous contrat d'ici mai 2021, et même 200 à terme.

Si d'autres acteurs sont déjà présents dans la région, l'association Mule a constaté que son projet de microferme répondait à une demande de la population au vu de l'accueil favorable reçu. «Toutes les initiatives sont en contact étroit, dans une logique de coopération plus que de concurrence. Nous pratiquons des achats groupés de matériel, par exemple», souligne Solange Cevat.

Les porteurs de la nouvelle démarche saluent la compréhension de l'Etat de Vaud, dans la mesure où, selon eux, le principal défi lié à l'implantation de microfermes réside dans les contraintes légales.

«Nous nous situons dans un régime d'exception. Heureusement, le Canton fait maintenant preuve de souplesse. Il est possible de faire aboutir des mises à l'enquête pour l'installation d'équipements nécessaires aux cultures, à condition qu'ils soient au service d'une activité rentable économiquement», déclare Loïc Bernet.

Dans le cas de la société coopérative «Les paniers de la Mule», un maraîcher ou un maraîchère va être engagé(e) à 40 ou 60% pour compléter l'équipe. «Nous atteignons un 160% au total pour cette année», précise Solange Cevat. Les volets pédagogique et de la réinsertion professionnelle seront intégrés par la suite. Et



L'équipe de bénévoles affiliés au projet procède au démontage d'une serre tunnel.

SP

l'association ne compte pas s'arrêter là. «Nous souhaitons que notre projet soit un support pour que fleurissent d'autres alternatives similaires. Nous avons engagé un programme de recherche en partenariat avec l'Université de Lausanne. En effet, il est temps que les microfermes

biologiques et l'agriculture manuelle soient reconnues comme un modèle d'avenir, productif et respectueux de l'environnement», conclut Loïc Bernet.

SUR LE WEB

<https://tetedemule.ch>