

# Le supplément Terre

## Agriculture contractuelle

# Le succès du tandem ville-campagne



En Suisse romande, 7000 personnes s'approvisionnent régulièrement auprès des producteurs de leur région par le biais de l'agriculture contractuelle. Ici, Florian Kissling reçoit des poireaux des mains de Dominique Lusseau, des Jardins du Flon à Lausanne. Olivier Born



## Edito

Quand les prémises de l'agriculture contractuelle ont commencé à se dessiner, il y a 30 ans à Genève, avec le projet des Jardins de Cocagne, peu y croyaient. Contre toute attente, le rêve s'est enraciné dans le sol et les mentalités des Genevois. Le bouche-à-oreille a fait son effet. Aujourd'hui, 400 familles, soit près de 1000 personnes, reçoivent chaque semaine leur sac de légumes bio cultivés à proximité de chez eux. En Suisse romande, 21 projets similaires à celui des Jardins de Cocagne ont germé ces dernières années. Lancées en 2001, les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne se multiplient en France. Aux Etats-Unis, on ne compte plus les «locavores», ces citoyens qui ne consomment que des produits locaux. Au Japon, où la tradition des coopératives remonte aux années 1960, le taux de biens alimentaires échangés entre citoyens et producteurs avoisine les 30%. Alors que le nombre d'exploitations continue de baisser en Suisse, beaucoup voient dans l'agriculture contractuelle une promesse de lendemains plus heureux et plus équitables. Utopique? Qu'importe. Toujours plus de citoyens ne demandent que ça!

**Alexander Zelenka**

Recevoir régulièrement fruits et légumes de saison après avoir conclu un contrat avec un producteur local: le principe de l'agriculture contractuelle séduit toujours plus de Romands. Comment fonctionne ce partenariat? Qu'est-ce qui pousse paysans et citadins à se lancer? Eclairages et témoignages

«**P**our le meilleur comme pour le pire.» Cette phrase ne devrait pas seulement être prononcée devant le maire ou à l'église, mais également au moment où consommateurs et producteurs s'engagent dans un partenariat par le biais de l'agriculture contractuelle. «Un contrat conclu entre les deux parties prévoit la qualité, la quantité, le mode de production ainsi que le prix des légumes et des fruits qui seront livrés», explique Nicolas Bezençon, du

syndicat paysan Uniterre. Et tant pis si certaines années, la production est mauvaise. Les acheteurs le savent et s'engagent à en accepter les conséquences. Les buts de l'échange sont les suivants: donner la priorité à la production de proximité et aux produits de saison. Fixer des prix équitables garantissant une rémunération juste aux producteurs. Jeter des ponts entre citoyens des villes et des campagnes.

Totalement marginales au début des années 1980, les initiatives permettant à

des particuliers de s'approvisionner auprès des paysans sans passer par la grande distribution sont aujourd'hui plus nombreuses. La demande est si forte que plusieurs dizaines de ménages genevois se sont inscrits sur des listes d'attente pour devenir membres des Jardins de Cocagne et recevoir chaque semaine leur part de légumes frais.

*Suite du dossier en page 16*

Publicité

**FARMWOOD** LE SPECIALISTE DE LA CONSTRUCTION  
026 663 97 11 INDUSTRIELLE - AGRICOLE - SPORTIF

**Plus de 350 constructions !**

Stabulation Christian Menoud, Romanens **Le Bois dans tous les secteurs...**

Halle de stockage Moulin Bornu SA, La Sarraz

**WWW.FARMWOOD.CH** ...Le parfait compromis!

## Supprimer le droit de recours

Initiative du PRD zurichois

30 novembre

# Non

«Il est évident qu'économie et écologie sont complémentaires. L'initiative remet ce principe en question. Je voterai donc **NON** le 30 novembre!»

Régis Courdesse, député, géomètre officiel et ingénieur EPFL/SIA



Contact: Centre nature de La Sauge, 1588 Cudrefin



www.droit-de-recours.ch

## Suite de la page 15

«Quand une trentaine de consommateurs et de producteurs se sont groupés pour monter une coopérative maraîchère dans la campagne genevoise en 1978, personne n'y croyait», se souvient Claude Mudry, l'un des responsables des Jardins de Cocagne. En moins de deux ans, la coopérative réussit pourtant à fournir en légumes quelque 150 familles membres. Trente ans plus tard, elles sont plus de 400, soit un total de plus d'un millier de personnes.

«Il a fallu du temps avant que le train ne se mette en marche, mais la Suisse romande a bien suivi le chemin tracé par Cocagne, observe Nicolas Bezençon, d'Uniterre. Depuis quelques années, des projets se mettent en place dans tous les cantons, que ce soit à Neuchâtel, en Valais ou dans le Jura.» Le boom le plus fort est enregistré dans les cantons de Vaud et de Genève, qui regroupent près de deux tiers des 21 projets mobilisant une centaine de producteurs et près de 7000 citoyens romands.

## Soutenir les producteurs

Mais qu'est-ce qui pousse les uns et les autres à s'engager? «Pour les producteurs, les filières habituelles sont toujours moins bien rémunérées, analyse Nicolas Bezençon. Beaucoup commencent à se faire à l'idée que l'agriculture de proximité peut constituer une alternative économiquement viable.» Mais les motivations ne sont pas que financières. Dans un monde globalisé qui remet en question l'agriculture locale, les producteurs interrogés citent à l'unanimité la satisfaction que leur procure ce nouveau mode de fonctionnement.

«Savoir pour qui et pourquoi je produis donne davantage de sens à mon métier», témoigne Raphaël Piuze, cofondateur des Potagers de Gaïa. Basée à Genève, cette structure approvisionne chaque semaine près de 40 ménages avec un panier composé de légumes de saison, d'herbes fraîches, de tisanes et de sirops. «Le lien direct avec l'acheteur induit une plus grande responsabilité. Les gens peuvent poser des questions, s'informer, nous dire ce qu'ils pensent de notre façon de travailler, nous rendre visite.»

Ceux qui se lancent disent avoir été influencés par Cocagne ou par d'autres initiatives similaires. Ils ont aussi vécu l'expérience du contact avec le consommateur par le biais des marchés ou de la vente directe. «La grande différence, c'est qu'en faisant de la vente sur son



Pour permettre aux membres de se rencontrer entre eux et d'avoir un contact régulier avec les producteurs, l'association des Jardins du Flon leur donne rendez-vous le mardi à la Maison du Peuple, à Lausanne. Ils garnissent ainsi eux-mêmes leur panier des fruits et des légumes qu'ils ont payés d'avance lors de leur inscription. Olivier Born

domaine, on est seul pour tout préparer et surtout on ne sait jamais combien d'acheteurs on aura, juge Martine Meldem, coprésidente des Marchés paysans et fondatrice de l'association les Jardins du Flon, à Lausanne. L'agriculture contractuelle permet de planifier les cultures en sachant à l'avance quelles quantités de légumes seront vendues. Le plus incroyable est de se sentir soutenus par un public essentiellement jeune, qui défend les paysans suisses et qui se préoccupe de savoir ce qu'il y a dans son assiette!»

## Bio ou pas bio?

Une des questions que ce public se pose est justement de savoir comment sont produits les légumes et autres produits qu'ils reçoivent. Bio, pas bio, avec quel label? «On doit

faire attention à ne pas freiner les projets des agriculteurs avec des critères régissant leur production, répond Nicolas Bezençon, d'Uniterre. Plutôt que de rentrer dans le carcan des labels, il faut faire en sorte que les exploitants s'en sortent. En revanche,

**«C'est incroyable de se sentir soutenu par un public qui défend les intérêts des paysans et qui veut savoir ce qu'il y a dans son assiette.»**

**Martine Meldem, productrice**

des efforts sont demandés à chacun pour qu'il soit transparent dans sa façon de travailler et qu'il fasse des efforts tant au niveau social qu'écologique.»

Une bonne partie des producteurs engagés dans l'agriculture contractuelle produit en bio (ils sont 16 sur 21), tandis que d'autres sont sans label, à l'instar des Potagers de Gaïa. «Sur le domaine, tout est cultivé en biodynamie, explique Raphaël Piuze.

parfois un noyau dur de personnes très impliquées dans les questions touchant à la souveraineté alimentaire ou aux OGM, note Nicolas Bezençon, d'Uniterre. Mais en général, les adhérents couvrent toutes les couches de la société, du squatter au banquier en costume-cravate qui s'arrête au point de distribution avec son 4x4.»

La majorité d'entre eux semblent en tout cas enchantés de l'aventure (voir encadré). Il arrive toutefois que certains s'aperçoivent que recevoir un sac plein de légumes chaque semaine ne convient pas à leur mode de vie. Ceux-là interrompent en général leur abonnement au terme de la première année. D'autres se lassent aussi de leur panier qu'ils trouvent parfois un peu triste durant les mois d'hiver, en dépit des nombreuses recettes que les associations ou coopératives leur fournissent régulièrement. Les Jardins du Flon ont quant à eux trouvé une parade simple mais efficace au blues hivernal. Ils proposent en effet à leurs membres de troquer entre eux les choux-fleurs ou autres légumes dont ils ne veulent pas!

**Alexander Zelenka**

## Travail aux champs: L'expérience du coopérateur

Aux Jardins de Cocagne, l'abonnement à un grand sac de légumes induit quatre demi-journées de travail annuel pour les coopérateurs. Nous nous sommes mis à leur place durant quelques heures.

«On va commencer par le rampon, annonce le responsable des Jardins de Cocagne Claude Mudry en désignant un empilement de palettes contenant plusieurs milliers de plantons. Ensuite, nous allons donner un coup de main à ceux qui préparent les sacs à distribuer cette après-midi en ville.» Après un café bu en compagnie des cinq jardiniers présents, on sort pour affronter le froid régnant en cette matinée d'octobre sans soleil.

Le moment est venu de se mettre au travail. Cela tombe bien, la température n'invite pas à la paresse. «Pas besoin d'enfoncer profondément les plantons de rampon, explique la jardinière Aline Seigne. Il suffit de bien les caler, en suivant des lignes aussi droites que possible.» Plus facile à dire qu'à faire. Un mètre à peine après avoir com-

mené, on s'aperçoit qu'on est déjà en train de dévier. Pour la ligne parfaite, c'est raté. Les jardiniers, eux, s'en sortent nettement mieux. Mais chaque nouvelle palette ramène un peu d'espoir. Les prochains plantons seront peut-être mieux alignés!

Un coup d'œil à la montre chasse ces réflexions. Près de deux heures ont passé. Il est temps de prêter main-forte à ceux qui sont en train de remplir les sacs. Dans la grange où les grandes et petites parts ont été soigneusement alignées, le ballet des légumes a commencé. Salades par-ci, betteraves par-là, des caisses se vident les unes après les autres pour disparaître au fond des cabas de papier. «Le plan de culture est calculé de manière à ce qu'il y ait suffisamment de légumes pour tous les coopérateurs, indique Claude Mudry. Si la récolte est mauvaise, on s'arrange pour acheter la production d'autres maraîchers bio de la région.»

Par strates successives, poivron, trévis, côtes à tondre et épinards viennent compléter l'assortiment de légumes de

la semaine tandis que des plaisanteries s'échangent par-dessus les sacs. «Ma tournée est prête, je pars maintenant», dit Paola, une coopératrice venue aider pour les livraisons en plus de ses quatre demi-journées de travail déjà effectuées dans l'année. Sur les étals, les 400 sacs débordants de légumes sont fin prêts à être déposés dans la journée aux différents points de distribution du canton.

Midi est passé depuis quelques minutes. Une demi-journée vient de s'écouler sans qu'on ait vraiment l'impression d'avoir fait grand-chose. «Ces coups de main sont très utiles, nous rassure Claude Mudry. Il arrive qu'il y ait jusqu'à dix coopérateurs qui viennent nous aider en une journée. Nous avons calculé que cela représentait l'équivalent de deux postes à plein-temps.» Encouragé par ces paroles, on se laisse convaincre que notre présence a été utile. En chassant aussitôt le souvenir des lignes de rampon qui commençaient presque à zigzaguer à certains endroits!

**A. Z.**



Les membres des Jardins de Cocagne, à Genève, effectuent quatre demi-journées de travail par an. En ce moment, certains aident à planter du rampon. Alexander Zelenka

## A votre avis Etes-vous satisfaits de votre contrat passé avec des producteurs?

Propos recueillis par Alexander Zelenka auprès de consommateurs recevant chaque semaine un panier de légumes et de fruits par le biais de l'agriculture contractuelle.

### ALESSIA FONDRINI, PLAINPALAIS (GE)

Alessia Fondrini s'est inscrite aux Jardins de Cocagne après qu'un couple d'amis lui a proposé de partager une grande part de légumes par semaine. «Je trouve génial de recevoir des légumes qui changent au rythme des saisons et de pouvoir découvrir des variétés anciennes ou disparues.» Le système des livraisons hebdomadaires a-t-il changé ses habitudes? «Il faut apprendre à construire les menus et les repas en fonction de ce qu'il y a dans le sac. Le seul point négatif est qu'avant, j'allais régulièrement au marché, ce que je fais moins souvent aujourd'hui. Parfois, j'avoue que cela me manque.»

Qu'en est-il du goût et de la fraîcheur des légumes? «Excellent. J'ai l'impression d'avoir retrouvé la saveur que les carottes avaient dans mon enfance.» Si elle avoue avoir parfois dû jeter des légumes oubliés au frigo durant les premières semaines, Alessia Fondrini a trouvé un stratagème infailible pour les sauver: plonger tous ceux qui commencent à fatiguer au fond d'une grande marmite et en faire une soupe! Pense-t-elle renouveler son abonnement? «Même si je redoute un peu l'hiver, car je ne sais pas trop ce que je trouverai au fond de mon sac, je pense continuer. C'est important de soutenir ce genre de projets.»

### FRANÇOIS DECOPPET, SUSCÉVAZ (VD)

Avec son amie, François Decoppet partage une petite part de fruits et de légumes qu'il va chercher une fois par semaine aux Jardins du Flon. «C'est un bon équilibre, car cela n'empêche pas d'acheter d'autres produits en appoint, comme par exemple des fruits.» Bien qu'il ne soit inscrit que depuis un mois, François Decoppet apprécie d'avoir fait un geste pour soutenir l'agriculture locale. «Je trouve absurde d'acheter des tomates qui viennent du Maroc alors qu'on en produit en Suisse. En plus, on ne paie pas les coûts écologiques que leur transport génère.» Pour l'instant, ni lui ni son amie n'ont été particulièrement surpris par les fruits et légumes de leur panier. «Sauf il y a quelques jours, lorsque nous avons mis une rave dans la soupe. Le résultat n'était pas terrible, mais c'est amusant de faire des essais.» Même si une bourse aux échanges permet aux membres de l'association de troquer les légumes dont ils ne veulent pas, François Decoppet veut tout essayer. «On préfère se débrouiller avec ce que l'on a.» Et qu'en est-il du prix? «Nous n'avons pas comparé. Mais je pense que cela revient plus ou moins au même que d'aller au marché. Par contre, ici les légumes me semblent plus beaux!»

### DIMITRI DELCOURT, GENÈVE

Avant de devenir membre des Jardins de Cocagne et de recevoir un demi-sac de légumes bio, Dimitri Delcourt a longtemps commandé des œufs, du miel et de la fondue auprès de quelques producteurs de la région genevoise. Il faisait aussi souvent le marché. «J'étais un peu hésitant à m'abonner à un sac hebdomadaire, mais j'ai fini par me lancer.» Premier bilan après six mois de test? «Je trouve qu'on est parfois un peu esclaves de ce que contient le sac. Il m'arrive souvent de manger dehors, que ce soit chez des amis ou au restaurant.» Pour éviter de les jeter, Dimitri Delcourt amène les légumes qui restent à son bureau pour les partager avec ses collègues. Sans avoir fait de calculs précis pour connaître le prix de ses légumes, Dimitri estime qu'ils sont un plus chers qu'au marché. «Mais le rapport qualité-prix le justifie largement.» En souscrivant à un abonnement, Dimitri Delcourt n'a pas été surpris d'apprendre qu'il devrait effectuer deux demi-journées de travail aux Jardins de Cocagne chaque année. «Je viens de la campagne. Je sais ce que représente le travail de la terre.»

### AGNÈS RABACA, LAUSANNE

Si Agnès Rabaca n'est inscrite à l'association lausannoise des Jardins du Flon que depuis le mois d'août, elle voulait vivre l'expérience d'acheter régulièrement des légumes et des fruits de saison en s'engageant auprès d'un producteur. «Je mangeais pas mal de légumes avant, alors je n'ai pas changé radicalement mes habitudes alimentaires. N'empêche, même si je ne reçois qu'une petite part chaque semaine, il faut prévoir des repas, cuisiner, congeler pour ne rien devoir jeter.» Au niveau gustatif, Agnès Rabaca ne voit pas de différence notable avec d'autres légumes. «Mais la fraîcheur des produits est incontestablement supérieure.» Cet été, elle se souvient avoir fait quelques belles découvertes, comme les framboises jaunes ou les radis noirs, dont elle avoue ne pas avoir été une grande fan jusqu'à présent. Redoute-t-elle l'hiver et l'arrivée de légumes moins riants que les tomates et les salades qui garnissent encore ses paniers? «Non, pas vraiment. Je n'ai pas peur des légumes. Et puis, ça fait partie de l'expérience.»

## + d'infos

- **Les Jardins de Cocagne**, Bernex, tél. 022 756 34 45, [www.cocagne.ch](http://www.cocagne.ch)
- **Les Cueillettes de Landecy**, Meyrin, tél. 079 296 62 89, [www.cueillettes.org](http://www.cueillettes.org)
- **Les ares et vous, Vandoeuvres**, tél. 078 842 83 50, [www.lesaresetvous.ch](http://www.lesaresetvous.ch)
- **Le panier à 4 pattes**, Genthod, tél. 022 755 60 10, [www.paniera4pattes.ch](http://www.paniera4pattes.ch)
- **Le Jardin des Charrotons**, Perly, tél. 022 743 05 87, [www.charrotons.org](http://www.charrotons.org)
- **Les Vergers d'Epicure**, Genève, tél. 079 751 77 30, [www.vergers-epicure.ch](http://www.vergers-epicure.ch)
- **Les Potagers de Gaïa**, Genève, tél. 076 316 68 68, [www.myspace.com/potagersgaia](http://www.myspace.com/potagersgaia)
- **Terre de Lune**, Genève, tél. 077 460 93 82.
- **L'Affaire Tournerêve**, Genève, tél. 022 734 28 50, [www.affairetournerreve.ch](http://www.affairetournerreve.ch)

- **Le Jardin Potager**, Prilly, tél. 021 624 13 20, [www.lejardinpotager.ch](http://www.lejardinpotager.ch)
- **La ferme du Taulard**, Romanel, tél. 021 647 81 22, [www.mardepaysan.ch](http://www.mardepaysan.ch)
- **L'Agrihotte**, Corsier-sur-Vevey, tél. 021 921 37 71, [www.lagrihotte.ch](http://www.lagrihotte.ch)
- **Femmes Solidaires**, Chavannes-près-Renens, tél. 021 691 51 07, e-mail: [nicolepletscher@yahoo.fr](mailto:nicolepletscher@yahoo.fr)
- **Les Jardins du Flon**, Lausanne, tél. 021 800 38 61, [www.lesjardinsduflon.ch](http://www.lesjardinsduflon.ch)

- **Lumière des Champs**, Granges-Veveyse, tél. 079 591 24 11, [www.lumiere-des-champs.ch](http://www.lumiere-des-champs.ch)
- **Notre panier Bio**, Pringy, tél. 026 921 30 72, e-mail: [g.hasinger@bio-conseil.ch](mailto:g.hasinger@bio-conseil.ch)

- **Le lopin bleu**, Neuchâtel, tél. 032 724 13 42, [www.lopinbleu.ch](http://www.lopinbleu.ch)
- **L'Abbaye de Fontaine-André**, Neuchâtel, tél. 032 710 00 19

- **La Clef des champs**, Courgenay, tél. 032 471 12 86, [www.clef-des-champs.ch](http://www.clef-des-champs.ch)
- **Saveurs de Saison**, Roche-d'Or, tél. 032 476 69 39, [www.saveurs-de-saisons.ch](http://www.saveurs-de-saisons.ch)

- **Le Panier du Bisse**, Riddes, tél. 079 441 63 88, e-mail: [panierdubisse@bluewin.ch](mailto:panierdubisse@bluewin.ch)



## Prix: Combien ça coûte?

«Acheter des produits alimentaires par le biais de l'agriculture contractuelle coûte-t-il plus cher au consommateur que d'aller au supermarché? «Même si les tarifs varient d'une formule d'abonnement et d'un produit à l'autre, les prix pratiqués dans ce type d'échanges sont à mon avis légèrement moins

élevés, estime pour sa part Nicolas Bezençon, du syndicat Uniterre. La grande différence est que la marge va directement au producteur.»

Ce qu'en disent ces derniers? «Comme beau-coup, nous avons décidé de calquer nos prix sur ceux qui paraissent dans Terre&Nature, explique le Genevois Raphaël Piuze, des Potagers de Gaïa. Nous faisons en sorte que pour le consommateur ce soit pareil de s'approvisionner chez nous ou au marché. Même si en été, le contenu des paniers est souvent légèrement supérieur à ce que nous nous sommes engagés à livrer.»

Même son de cloche aux Jardins de Cocagne, à Genève. «Durant la belle saison, nous distribuons les légumes excédentaires, confirme Claude Mudry. Mais pour savoir ce qu'en pensaient vraiment les membres, nous avons décidé de tourner la question autrement en leur demandant s'ils avaient l'impression de recevoir assez par rapport à l'argent dépensé. Le sentiment était assez largement partagé que oui.»

Du côté des consommateurs que nous avons sondés, peu ont dit avoir fait des calculs précis pour connaître le prix exact de leurs fruits et de leurs légumes. Ceux qui voudraient le faire peuvent en

principe obtenir des copies des plans de cultures, qui indiquent les quantités à livrer d'un mois à un autre. La transparence étant l'un des piliers des partenariats entre producteurs et consommateurs, les associations seront ravies de les leur envoyer.

A signaler également, les facilités de paiement proposées par certaines structures, à l'instar des Jardins du Flon. L'association lausannoise propose en effet à ses membres de s'acquitter de leur souscription annuelle en 1, 2, 4 ou 12 versements. Enfin, à Cocagne, le montant des souscriptions varie en fonction du revenu des adhérents. «C'est un système génial, conduit Nicolas Bezençon. Il risque de faire des émules à l'avenir.»

A. Z.



Moyennant un supplément, des coursiers de Vélocité (ici, Fanny Viret) livrent à domicile les membres des Jardins du Flon, à Lausanne, qui n'ont pas la possibilité de venir chercher leurs légumes eux-mêmes au point de distribution. Photos Olivier Born