

Témoignages des professionnels du terrain

Autor(en): **Dürrenmatt, Sophie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 5

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-823979>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Témoignages des professionnels du terrain

Propos recueillis par Sophie Dürrenmatt
Photos Roger Meier/Bist



Fabrice Nagel (34 ans),
Charmoille, maître agriculteur et énergiiculteur

« On vit la calculette à la main »

Avec une exploitation de 60 hectares, dont 54 hectares de grandes cultures, Fabrice Nagel s'est associé avec son père en 2006 pour pérenniser le domaine familial. Sa particularité? Le choix de l'énergie verte.

« Depuis 2012, nous avons installé 4400 m² de panneaux solaires sur les toits produisant l'équivalent de la consommation de 200 à 250 ménages. Nous nous posons la question du biogaz. Cela pourrait être complémentaire. C'est un domaine porteur pour l'avenir. » Car, côté planification des cultures, le trentenaire avoue une difficulté croissante: contexte de politique agricole

problématique et accords de libre-échange difficiles à concurrencer.

« Nous cultivons du colza, mais pour la première année, nous avons semé du tournesol pour l'huile. Il n'est pas facile de se fondre dans un marché mondial. On vit la calculette à la main. D'autant que le consommateur est paradoxal: il veut toujours moins cher avec une qualité qui ne baisse pas, ce que nous comprenons. Les prix payés à l'agriculture baissent, mais les prix aux consommateurs via la grande distribution augmentent continuellement. Avec ces marges, l'équation devient impossible, c'est la politique de l'autruche. »



Doris (42 ans) et Eric Lachat (46 ans),
Corban, élevage de cerfs, de poulets et culture
fruitière

«Osez!»

C'est une exploitation totalement remaniée qu'Eric et Doris Lachat exploitent à Corban. «Du lait pour l'industrie était produit, jusqu'à 150 000 kg dans les années 2000. Avec la baisse du prix du lait, il fallait prendre une décision. En 2010, nous nous sommes diversifiés et lancés dans l'élevage de cerfs et de poulets. Depuis 2014, nous sommes en bio.» Depuis mai dernier, quelque 300 cerfs s'ébattent sur les 27 hectares qui leur sont dévolus et pour lesquels 10 km de barrières sont implantés. Mais pour-

quoi ce changement radical? «Pendant 25 ans, je me suis levé tous les matins à 5h pour finir mes journées à plus de 19h. Tout ça pour ne rien gagner en vérité. Ce n'est humainement pas valorisant. Aujourd'hui, c'est totalement différent. Notre qualité de vie a changé. Comment je vois l'avenir? Avec 85% de la viande de cerf importée en Suisse, les éleveurs ont de quoi voir venir. Je dis toujours: n'hésitez pas à changer, à franchir le pas et à repenser les exploitations. Osez!»



Alexandre Geiser (26 ans),
Tavannes, production de lait pour la tête de moine AOP, herbages et cultures

« Le plus grand défi, l'équilibre financier »

Issu du milieu agricole, Alexandre Geiser a d'abord opté pour l'ébénisterie: «Lorsque je voyais les heures accumulées par mon père, les week-ends à travailler, je n'étais pas tenté.» Depuis, les choses ont changé. Le jeune homme a terminé sa formation et s'est associé à son père en 2014. «Avec l'âge, la motivation est devenue différente. Travailler à l'extérieur, au rythme de la nature, avec les animaux et les machines, m'a séduit. Le plus grand

défi? L'équilibre financier. Nous devons être rentables, au même titre que n'importe quelle entreprise. Avec la politique agricole qui change tous les quatre ans, ce n'est pas simple. Cela demande beaucoup d'adaptation et l'anticipation à long terme est impossible. Mais je reste optimiste. Nous devons nourrir la population, qui privilégie de plus en plus la proximité et la traçabilité. De fait, la valorisation des produits comme nous le faisons avec notre lait est essentielle.»



Kevin Tschan (22 ans),
Corgémont, producteur de lait pour la tête de moine AOP et pour diverses spécialités fromagères

« La météo joue un rôle prépondérant »

«J'ai toujours aidé mon père. Et à 12 ans, lorsque j'ai assisté à la construction de notre nouvelle ferme, j'ai su que c'était le milieu dans lequel je voulais travailler.» Avec 65 vaches laitières pour une surface totale de 70 hectares sur deux sites (Corgémont et Courtelary), le domaine familial est vaste. Et entièrement bio depuis cinq ans. «Notre manière de travailler se rapprochait du bio. Nous avons franchi le pas pour obtenir une reconnaissance de notre engagement.

Le plus compliqué dans notre profession? La météo; elle joue un grand rôle sur les récoltes. Sinon, l'environnement politique et économique est aussi déterminant, car nous n'échappons pas à la mondialisation. Mais je reste confiant: la population va toujours devoir se nourrir. La production de denrées alimentaires ne va pas s'arrêter. Avec quelles structures d'exploitation et avec quels canaux de distribution? Ce sera précisément l'enjeu ces prochaines années.»

ATB SA

Ingénieurs-conseils SIA USIC

- Routes, trafic et voies ferrées
- Hydraulique
- Bâtiments et ouvrages d'art
- Décharges et carrières
- Travaux spéciaux
- Aménagement du territoire



2740 Moutier	032 494 55 88
2950 Courgenay	032 471 16 15
2720 Tramelan	032 487 59 77
2350 Saignelégier	032 951 17 22
2800 Delémont	032 422 56 44
4242 Laufen	061 761 17 85

www.atb-sa.ch
info@atb-sa.ch

OFFRE VACANCES JURA



Transport de personnes pour les vacances



LOCATION: - Monospace (7 places) - Camping-car (5 ou 7 places) - Minibus (9 places) - Utilitaire (5-11,5 m²) - Voiture

WILLEMIN

Garage-Carosserie - Delémont
 A votre service depuis 1949

Willemin car rent location de voitures

Route de Porrentruy 88 - 2800 Delémont
 Tél. 032 421 34 77 - www.willemin.ch

LOCATION VACANCES DÈS

Voiture
 par jour dès CHF 45.-
 semaine dès CHF 340.-
Camping-car
 semaine dès CHF 1050.-
 Offre valable : spécial Jura



LOCATION MARIAGE Ford Mustang

Louez-moi dès CHF 290.-



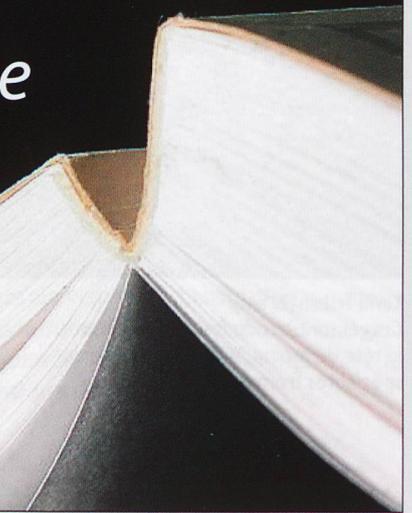
demotec

graphisme imprimerie

P O R R E N T R U Y

Tél. 032 466 28 28 www.demotec.ch

L'imprimerie proche des Jurassiens





Anja Messerli (24 ans),
Bévilard, restaurant Bergerie Sur la Rive, vaches
et veaux

«Un rêve de gamine...»

«C'était un rêve de gamine pour moi d'œuvrer dans le monde agricole. Mon compagnon David est issu de ce milieu, contrairement à moi. Nous nous sommes installés ici il y a deux ans. Durant une année, nous avons livré notre lait, mais avec la chute des prix, ce n'était plus du tout tenable. Nous engraissons uniquement des veaux maintenant. Comment je vois l'avenir de la profession? Il y a beau-

coup de paradoxes. C'est difficile pour de petits exploitants de suivre les multiples règles et normes administratives. Quand on voit le nombre d'agriculteurs qui travaillent à côté pour boucler leurs fins de mois, ce n'est pas normal. On devrait être payé correctement et ne pas dépendre des paiements directs. Je reste optimiste, mais je me demande comment tout cela va évoluer.»



Etienne Oeuvery (54 ans),
Chevenez, exploitation mixte
avec cultures et lait pour l'industrie

«Je ne changerais pas de métier»

Depuis trois générations, la famille Oeuvery exploite son domaine familial. Et une quatrième génération prendra le relais. «Mon fils de 14 ans souhaite se lancer dans la profession, détaille Etienne Oeuvery. En revanche, ce ne sera pas dans la production de lait d'industrie, mais plutôt dans celle des céréales et du bétail à l'engraissement. Le lait conventionnel ne possède pas de valeur ajoutée et nous sommes tributaires d'un marché mondial très compétitif. Il est impossible de lutter. Nous

réfléchissons d'ailleurs à cesser doucement cette production. Aujourd'hui, le lait se vend 50 centimes net le litre. C'est insuffisant pour couvrir les charges. Il suffit de regarder: nous étions une vingtaine de producteurs à Chevenez il y a 20 ans; désormais, nous ne sommes plus que trois. De quelle manière j'envisage l'avenir? Le monde paysan est novateur et va se retourner pour s'adapter. Vous savez, c'est un magnifique métier que le nôtre et malgré tous les soucis, je n'en changerai pas!»



Mathieu Saucy (28 ans) au premier plan,
Develier, producteur de lait bio
pour gruyère AOP, producteur d'œufs bio

«Je vois l'avenir avec sérénité»

Voici bientôt 10 ans que Mathieu Saucy travaille dans l'exploitation familiale qui appartient à ses parents. Au total 37 vaches laitières, une cinquantaine de têtes de bétail divers, 3000 poules pour une surface totale de 52 hectares constituent l'exploitation entièrement bio. «J'ai toujours été attiré par le milieu agricole. On travaille à l'extérieur, on organise ses journées et on prend ses propres décisions. C'est important. En revanche, il est difficile de concilier la vie sociale, la vie familiale et la vie professionnelle.

C'est un travail qui prend beaucoup de temps.» Mais alors, comment le jeune homme voit-il l'avenir? «Avec sérénité. Alors, certes, nous dépendons beaucoup de la politique agricole et des accords de libre-échange. Mais il faudra toujours nourrir la population. Et de plus en plus de gens sont sensibles à la proximité, au terroir et aux circuits courts. Nous devons les développer. Et c'est la qualité des produits suisses qui permettra d'intéresser et de fidéliser le consommateur qui y est très sensible.»