

«SAVEURS DE SAISONS»

Les paniers biologiques chez soi toute l'année

Yvette Petermann

Dorénavant, l'initiative jurassienne «Saveurs de saisons» livrera des paniers bio à domicile tout au long de l'année. Quelques clics sur le net permettent de choisir et de réserver les produits régionaux qui les composent.

L'agriculture biologique prend de l'ampleur dans le canton du Jura et d'excellents produits arrivent sur le marché. Lancé en 2006, le projet «Saveurs de saisons» élargit son offre, en proposant aux consommateurs des paniers tout au long de l'année. Jusqu'à aujourd'hui, il était uniquement possible de réserver un panier au printemps et un autre en automne.

Attention, avec la nouvelle formule, il faut impérativement réserver les produits qui composeront le panier au début du semestre. Plus précisément, réserver en août pour les mois d'octobre à mars et en février pour les livraisons d'avril à septembre. On peut évidemment commander plusieurs paniers par semestre.

Les paniers sont remplis à la ferme de Cerniéwillers dans les Franches-Montagnes

Cette option permet la planification des productions. La palette de produits proposés est variée avec de la viande, divers fromages, de l'huile, des légumes, des pains et des tisanes entre autres. Les paniers sont livrés en principe à domicile dans un rayon d'action Jura, vallée de Tavannes et Moutier. L'organisation tient à privilégier la proximité et espère susciter de telles initiatives dans d'autres régions plutôt que d'agrandir la zone de livraison. Les paniers sont remplis pour l'instant à la ferme de Cerniéwillers dans les Franches-Montagnes.

Union de producteurs et de consommateurs

Depuis sa création, le projet «Saveurs de saisons» a pour but de créer une relation de confiance avec les consommateurs, de favoriser la proximité, de conserver des savoir-faire ou d'en développer. C'est une façon de faire qui favorise le contact, respecte l'environnement et le rythme des saisons.

Une douzaine de producteurs et de consommateurs se retrouvent en comité pour gérer l'organisation. Hansjörg Ernst, de Courgenay, en est le président. A noter que ce dernier est également responsable de la «Clef des champs», un concept proche et complémentaire de «Saveurs de saisons» mais avec une organisation bien distincte.

Avec cette nouvelle offre se-



La palette de produits biologiques proposée est variée.

C'est vous qui le dites ...

Qu'est-ce qui vous motive à participer au projet «Saveurs de saisons»?



Josette Fernex
Productrice
Bressaucourt

«Je suis secrétaire de l'organisation et cultive un grand jardin dans lequel je produis divers légumes pour les paniers. Je me rends compte que le consommateur tient à garder une agriculture locale et de proximité. On peut faire des tas de choses dans le Jura. L'agriculture contractuelle, c'est aussi un chemin humain de contacts et de rencontres. Une façon de faire qui va encore se développer, j'en suis certaine.» YP



Edith Buret
Consommatrice
Courgenay

«Je m'occupe du site internet pour l'organisation «Saveurs de saisons». Adhérer à un tel concept permet de soutenir les producteurs et c'est un bon moyen de boycotter les grandes surfaces. En consommant local, on connaît la traçabilité du produit, où il pousse, d'où il vient. On consomme au rythme des saisons et j'apprécie le contact avec les producteurs bio qui respectent la nature.» YP

mestrielle, l'organisation reste fidèle à ses principes qui sont d'instaurer une solidarité entre producteurs et consommateurs, ainsi que d'offrir des produits en toute transparence en évitant les intermédiaires et en limitant les transports.

Cela permet également d'améliorer l'écoulement des productions locales biologiques et d'en favoriser de nouvelles pour diversifier l'offre.

SUR LE WEB

www.saveurs-de-saisons.ch



Hansjörg Ernst, président de «Saveurs de saisons» et responsable de la «Clef des champs», avec une stagiaire.

Portrait ...

DEBORAH VUAGNAT

Horticultrice
Jussy (GE)

Le goût en direct

Deborah Vuagnat a fait son entrée dans la vie active il y a peu. De nature calme et posée, la jeune paysanne genevoise est déterminée. Elle sait ce qu'elle veut et a choisi de le mettre en pratique. A deux pas de l'école où elle a terminé ses études d'horticultrice et poursuit celles d'ingénierie agronomie HES, Deborah a décidé de vendre à la ferme les fruits et légumes qu'elle cultive. C'est sur les terres des parents de son copain, Patrick Wegmuller, que le couple concrétise le projet d'une ferme diversifiée et indépendante. Encouragés par leur famille, ils travaillent d'arrache-pied pour que tout soit prêt pour l'ouverture prochaine de leur magasin «La Ferme de Lullier, le goût en direct». Ils y proposeront leurs produits, mais aussi ceux des environs.



Deborah Vuagnat a opté pour une production diversifiée et la vente directe.

Dynamiques et motivés, les jeunes gens ont une vision bien précise de la conduite de l'exploitation. Ils espèrent vendre et transformer leurs produits sans qu'on leur dicte le prix et le moment de livraison. «Nous ne voulons pas entrer dans le système actuel des grands distributeurs et des grossistes», précise Deborah. Conscients que l'aventure ne sera pas facile, ils se donnent les meilleures chances de réussite en diversifiant au maximum l'exploitation avec grandes cultures, vignes, fruits, légumes, œufs, poulets, mais aussi transformation de leurs récoltes. Passionnée par la production des aliments, Deborah veut se rapprocher de ses clients: «Je pense qu'il est important d'expliquer aux consommateurs comment sont produits les aliments qu'ils vont manger». En plus de diversifier les cultures, Deborah et Patrick diversifient les points de vente. Ils livrent tous les dimanches, dans les boîtes aux lettres des clients, les œufs qu'ils produisent. Dernièrement, ils ont été approchés par la commune de Cologny pour vendre leurs produits au village.

Un bel exemple pour les étudiants de Lullier

Deborah et Patrick ont planté et semé les cultures directement devant les fenêtres de l'école d'horticultrice et d'agronomie de Lullier. Bien organisés, ils ont implanté un tunnel de 240 m² où Deborah cultive tomates, salades, poivrons et courgettes. Tout près du tunnel, en pleine terre, on retrouve, oignons, carottes, salades, asperges et pommes de terre. Un peu plus loin, les petits fruits et les arbres fruitiers implantés l'automne passé. Ils cultivent plusieurs variétés différentes: pommes, poires, abricots, cerises, pruneaux, mirabelles, fraises, framboises, cassis et groseilles. «Il est possible d'agrandir en fonction de la demande», explique Deborah. Les fruits et légumes seront vendus directement au marché ou transformés en huiles, confitures et autres produits. Les fruits et légumes seront produits sans label particulier. «L'agriculture raisonnée suisse est l'agriculture la plus performante et respectueuse», spécifie Deborah. Sans être ni bio, ni conventionnels, ils optent pour des méthodes prophylactiques, le suivi des cultures, le respect des seuils d'intervention et la prise de décision. Selon les circonstances, ils utilisent soit une lutte biologique, soit une lutte conventionnelle.

ISABELLE FLEURY

Dates clés ...

- 2002** Début des études d'horticultrice à Lullier.
- 2006** Obtention du CFC d'horticultrice, voyage au Canada et aux USA, stage en Suisse allemande.
- 2008** Début des études HES en agronomie à Lullier.
- 2012** Lancement de la vente directe à la ferme. Mariage en juillet avec Patrick Wegmuller.