

Revue de presse au 07.10.2019

Agritourisme Suisse - Antenne Romande

- 27.09.2019 Agri
S'engager à faire mieux : deux nouveaux membres cotisants
- 09.2019 gout.ch
Agritourisme : le bonheur est à la ferme
- 23.08.2019 Agri
Découvertes et partage autour de la ferme
- 16.08.2019 Agri
Le camping à la ferme tente les citadins mais peu d'agriculteurs s'y essaient
- 03.08.2019 Tribune de Genève
Les vacances à la ferme se battent pour exister
- 23.07.2019 bilan.ch
Des séjours à la ferme toujours plus prisés
<https://www.bilan.ch/luxe/des-sejours-a-la-ferme-toujours-plus-prises>
- 26.07.2019 Agri
Cinq nouveaux ambassadeurs de la diversité paysannes en Suisse romande : jeunes et connectés
- 01.07.2019 TF1 Le journal de 13h
Reportage Race d'Hérens : Marius Pannatier (le lien n'est plus actif)
- 07.2019 loisirs.ch
Le bonheur est dans le pré
<https://www.loisirs.ch/dossiers/11685/agrotourisme>
- 27.06.2019 Terre & Nature et Schweizer Bauer supplément
Hors-série agritourisme
<https://hors-series.terrenature.ch/issue/sur-la-route-du-cur/65>
- 05.06.2019 24 Heures Lausanne
Pour une agriculture à la hauteur de l'enjeu du siècle
- 31.05.2019 Le Nouvelliste
Quand le vin devient un produit touristique

- 31.05.2019 Agri
Une journée de partage autour de l'agritourisme dans le Val d'Aoste
- 24.05.2019 Le Journal du Jura
Elle pousse, Marguerite : Agritourisme
- 14.05.2019 TV - Canal9
Le val d'Aoste, avec sa cinquantaine d'exploitations qui pratiquent l'agritourisme, inspire le Valais
<https://canal9.ch/le-val-daoste-avec-sa-cinquantaine-dexploitations-qui-pratiquent-lagritourisme-inspire-le-valais/>
- 02.05.2019 Le Quotidien Jurassien
Trois associations font avancer leurs projets
- 08.02.2019 Le Journal de Sierre
L'édito
- 07.02.2019 L'Ajoie
Réinventer l'agriculture locale
- 01.02.2019 24 Heures Lausanne
Des coups de pouce pour la gastronomie d'altitude
- 31.01.2019 24heures.ch
Des coups de pouce pour la gastronomie des monts
<https://www.24heures.ch/vaud-regions/riviera-chablais/coups-pouce-gastronomie-monts/story/16120602>
- 26.01.2019 Le Nouvelliste
La Chaux mise sur l'agritourisme
- 02.01.2019 L'illustré
Le crowdfunding agricole

Communiqués de presse et Interview

- 06.09.2019 ***L'agritourisme: un pont entre les agriculteurs et les consommateurs***
- 28.06.2019 ***Des vacances à la ferme en car postal***
- 17.04.2019 ***Le lapin de Pâques distribue les nids du climat un peu partout en Suisse pour une valeur de plus de 6'000 francs***
- 02.04.2019 Interview AGIR d'Andreas Allenspach, directeur Agritourisme Suisse
Agritourisme Suisse veut densifier encore son réseau de prestataires et de partenaires

Edito

Karine Etter

Directrice et rédactrice en chef
ketter@agrihebdo.ch



Et si on leur disait d'abord merci?

L'agriculture est mise sur la sellette. Qualifiés impunément d'empoisonneurs, de pollueurs, du sol, des eaux, de l'air, et j'en passe, accusés de détenir trop d'animaux à la surface et de pratiquer une production intensive intolérable, les paysans sont devenus les boucs émissaires d'une société avide de racheter sa bonne conscience en clouant au pilori une profession exposée au grand jour. Et pourtant, les agriculteurs sont les bienfaiteurs du confortable bien-être atteint par le Suisse lambda. Grâce au travail de ces serfs des temps modernes, qui s'échinent à la tâche sans connaître à l'avance le salaire de leur peine, les dépenses alimentaires ont pris une part de moins en moins importante dans les budgets des ménages. Alors que nos grands-parents consacraient plus de 40% de leur revenu au contenu de leur assiette, aujourd'hui la nourriture n'occupe qu'une part congrue – moins de 10% – des frais courants quotidiens. A peine davantage que les montants déboursés pour les vacances et loisirs si chers à nos concitoyens, lancés sur les routes dès qu'un week-end se prolonge d'un jour. La pression continue sur les prix des produits agricoles a permis aux distributeurs de se graisser la patte et de bâtir des empires commerciaux aux activités de plus en plus diversifiées. La population a elle aussi tiré parti de cette situation. L'offre en produits alimentaires s'est élargie, la qualité s'est améliorée, mais au prix d'une standardisation et d'une industrialisation croissantes maintenant décriées. A qui la faute? Sous la pression des exigences des acheteurs, l'agriculture s'est pliée en quatre pour répondre aux attentes et aspirations protéiformes des uns et des autres. Elle n'avait pas vraiment le choix. Lui reprocher unilatéralement un système dont elle est la première victime – plus de 1000 exploitations disparaissent chaque année en Suisse – relève de la pure hypocrisie. Lui imposer des changements à coups de slogans simplistes et accusateurs, sans tenir compte d'une réalité globale dans laquelle chacun est impliqué, ne fera que condamner les acteurs d'un monde agricole pourtant prêt à dialoguer, à s'améliorer et à innover. Les familles paysannes méritent notre respect et notre gratitude plutôt que des attaques stigmatisantes qui démotivent leur action dans la cause commune d'une production indigène la plus durable possible.

CHAMBRE SUISSE D'AGRICULTURE

S'engager à faire mieux

Karine Etter

La Chambre suisse d'agriculture de l'USP a adopté un manifeste pour répondre aux attentes de la société: elle s'engage à agir «pour une agriculture encore meilleure» dans les domaines de l'environnement et de l'élevage.

Les initiatives populaires contre l'utilisation des produits phytosanitaires, auxquelles s'ajoute maintenant celle contre l'élevage intensif, mettent une pression croissante sur le secteur agricole. Un sondage d'opinion commandé, cet été, par l'Union suisse des paysans (USP) auprès de Gfs Bern renforce les craintes des organisations agricoles: sur les mille personnes interrogées à l'échelle nationale, 62 à 65% se déclarent favorables aux initiatives «Eau propre» et «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse». Un score provisoire certes moins important qu'attendu, compte tenu des messages simplistes véhiculés par les initiants, mais qui confirme la nécessité de se mobiliser pour renverser la vapeur. Point positif révélé par l'enquête: l'agriculture garde un fort capital sympathie auprès de la population. Même les attaques répétées des médias ces derniers mois n'ont pas entamé un taux de satisfaction élevé: 82% des sondés sont «plutôt satisfaits» à «très satisfaits» par les méthodes de production agricole indigène, révèle le sondage Gfs.

Forte de ce dernier constat encourageant, l'USP s'attelle à renforcer sa crédibilité auprès du public. Elle veut démontrer, texte contraignant à l'appui, une réelle bonne foi dans sa volonté d'améliorer les pratiques agricoles en matière d'environnement et d'élevage. Vendredi 20 septembre à Berne, son organe législatif, la Chambre suisse d'agriculture (CSA), a adopté à l'unanimité un docu-



Markus Ritter, président de l'Union suisse des paysans, veut que l'agriculture améliore encore ses pratiques.

ment intitulé «Notre engagement pour une agriculture encore meilleure». Ce manifeste pose six domaines d'action pour répondre aux attentes de la société.

1. Réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires et des risques qui en découlent.
2. Amélioration de la biodiversité.
3. Mise en œuvre crédible des dispositions sur la protection des animaux.
4. Diminution de l'arrivée d'éléments fertilisants indésirables dans l'environnement.
5. Renforcement de la santé des animaux, tout en réduisant l'utilisation de médicaments.
6. Protection du climat et maîtrise des conséquences du changement climatique.

Ces engagements d'amélioration sont assortis de 25 mesures pour concrétiser les intentions en actes.

Soutien à l'initiative parlementaire

Les membres de la CSA ont également approuvé l'idée de soutenir l'initiative parlementaire déposée le 29 août par la Commission de l'économie et des redevances (CER) du Conseil des Etats. Les sénateurs de la CER-E demandent de réduire le risque de l'utilisation de pesticides en inscrivant dans la loi des valeurs cibles de traitements afin de protéger au maximum les nappes phréatiques. Des dispositions pour satisfaire cet objectif devraient être englobées dans la PA22+.

«L'USP a toujours défendu le Plan d'action Produits phytosanitaires, donc nous pouvons aussi soutenir l'initiative parlementaire, c'est un signe de plus pour montrer que nous voulons limiter au maximum l'usage de traitements chimiques et améliorer nos modes de production», a souligné Urs Schneider, directeur adjoint de la faïtière paysanne.

La CER du Conseil national débattrà à son tour de l'initiative parlementaire proposée par son homologue de la Chambre haute les 7 et 8 octobre prochains.

Les élections fédérales risquent de reporter les discussions dans les deux conseils parlementaires. L'USP espère néanmoins que les Etats, dans la composition actuelle, puisse encore aborder les deux initiatives contre les phytos lors de la prochaine session d'hiver. Toutefois, une votation sur les deux initiatives en mai 2020 semble fortement compromise.

Deux nouveaux membres cotisants

La Chambre suisse d'agriculture (CSA) a validé l'adhésion de deux organisations comme membres de l'Union suisse des paysans (USP): l'association des Agro-entrepreneurs Suisse et Agritourisme Suisse. Agro-entrepreneurs Suisse regroupe 350 membres, la plupart à la tête d'une exploitation agricole. Jusqu'à présent, elle était représentée à l'USP de manière indirecte par l'Association suisse pour l'équipement technique de l'agriculture (ASETA). Désormais, elle est admise au sein de la faïtière comme membre à part entière et s'acquittera d'une cotisation annuelle de 5000 francs. Agritourisme Suisse compte 236 membres enregistrant 230 000 nuitées. Elle paiera une cotisation de 1500 fr. par an à l'USP. Les deux nouvelles organisations membres sont affiliées sous le statut «autre section». La CSA a encore voté à l'unanimité de proposer à l'Assemblée des délégués, le 21 novembre prochain, la candidature d'Anne Challandes, présidente de l'Union suisse des paysannes et femmes rurales (USPF), pour succéder à Christine Bühler au poste de vice-présidente de l'USP durant le reste de la période statutaire 2016-2020.

Les organisations agricoles vont poursuivre assidûment leur campagne de communication «Nous protégeons ce que nous aimons» en multipliant les messages clés sur les réseaux sociaux, en encourageant la pose des panneaux d'information en bord de champ et en renforçant leurs alliances dans les secteurs agroalimentaire et politique.

FROMAGE

Le Vacherin fribourgeois AOP débute bien l'année 2019

L'Interprofession du Vacherin fribourgeois a relevé les très bons chiffres du premier semestre.

Le premier semestre 2019 a été positif pour l'Interprofession du Vacherin fribourgeois (IPVF) qui se porte bien pour la rentrée, selon un communiqué publié mercredi 25 septembre. La commercialisation a été très positive en Suisse comme à l'étranger, avec une augmentation des exportations de 17%, contre 1,3% en moyenne pour les fromages suisses. Quant à la production, 100 tonnes supplémentaires ont été produites durant le premier semestre, soit 7,2% de plus qu'en 2018.

Malgré cela, il n'y a pas d'excédents dans les caves en septembre.

Durant cet automne, l'IPVF poursuivra ses recherches sur le sujet des robots de traite. Les premiers constats d'un rapport propre à l'Interprofession montrent que les nouvelles technologies peuvent apporter des avantages, notamment au niveau du bien-être animal et pour l'organisation du travail des producteurs. Ces prochains mois, des analyses techniques propres au Vacherin fribourgeois AOP permettront de déterminer l'impact sur la qualité du lait et seront déterminantes pour l'IPVF afin de décider si la robotisation des traites sera acceptée avec conditions ou refusée.



Lieux enchanteurs, activités multiples, rencontres et souvenirs inoubliables : les vacances à la ferme ont le vent en poupe. Joyeux exemple parmi 250 autres, le Schiltenhof prend des airs de paradis terrestre.

Agritourisme

Le bonheur est à la ferme

Texte, Knut Schwander – Photo, DR

La troublante beauté du lac de Brienz, ses eaux scintillantes et le reflet des montagnes verdoyantes qui l'entourent : c'est une Suisse de carte postale que l'on découvre à Iseltwald. Havre de paix, proche des tumultueux lieux touristiques mondialement connus que sont Interlaken, le Jungfrauoch, le restaurant tournant du Schilthorn et le merveilleux site du Ballenberg, le Schiltenhof est une authentique ferme sertie au milieu des prairies vert tendre. Un lieu où il fait bon vivre.

Voilà qui tombe bien ! La famille Schilt, propriétaire de cette exploitation agricole modèle, propose de séjourner dans des chambres ou sur la paille, dans cet écrin de découvertes et de gourmandises. Gourmandises ? Oui, car Sonja Schilt est la gagnante de la « Landfrauküche » 2016, un concours qui met en compétition les plus fines cuisinières

du monde de l'agriculture helvétique. Avec les produits de l'exploitation familiale Sonja concocte donc des plats savoureux : une soupe aux herbes des Alpes, sa potée des armaillis, son gâteau au chocolat... Il faut dire qu'au niveau des ingrédients, elle a l'embarras du choix : fromage d'alpage, pains, saucisses sèches, lait, œufs, sirops, confitures, fruits et légumes, sont tous produits au domaine.

Pendant toute l'année, le Schiltenhof propose de jolies chambres où passer la nuit et se réjouir de déguster le petit déjeuner. Et pendant l'été, quand les 18 vaches et les 15 veaux paissent tout là-haut sur l'alpage, leur étable est soigneusement poutzée et repeinte, pour accueillir des familles et des randonneurs qui viennent y dormir sur la paille avant de partir à la découverte de la merveilleuse région du lac de Brienz.



Tentés d'essayer ? Le Schiltenhof n'est de loin pas un cas unique. Le site www.myfarm.ch recense près de 250 fermes où dormir, mais aussi s'initier aux travaux de la ferme, s'occuper des animaux, élaborer son propre mélange de tisanes, déguster vins et produits locaux, et même découvrir le plaisir des bains au foin. Oui, le bonheur est à la ferme !

AGRITOURISME

Découvertes et partage autour de la ferme

Andrea Amez-Droz

L'accueil de touristes dans les fermes peut être une source de revenu intéressante pour les agriculteurs, mais il s'agit de savoir s'y prendre. Deux exemples à La Chaux-de-Fonds (NE) montrent la diversité de l'agritourisme.

Au sud de la ville, il y a la ferme Sterchi, qui propose depuis trente ans aux touristes et aux enfants des écoles de venir dormir sur la paille. Au nord de la ville, la maison d'hôtes Le Gros Crêt, où Sonia Droz a aménagé, il y a cinq ans, quatre chambres d'hôtes dans une ancienne ferme au milieu des pâturages. Deux concepts différents qui demandent un même prérequis: l'envie d'accueillir des gens.

Naomie Sterchi s'investit avec sa belle-mère, Margrit Sterchi, dans les animations que cette dernière a lancées il y a trente ans: «Ce qui me motive, c'est le contact avec les enfants. J'aurais toujours voulu ouvrir une crèche à la ferme, mais administrativement, c'était un peu compliqué. Du coup, la prestation «École à la ferme», c'est plaisant».

Même son de cloche du côté de Sonia Droz: «Les gens qui viennent ici veulent la nature et le contact», raconte-t-elle. «Au petit-déjeuner, je leur demande ce qu'ils ont prévu de faire, je leur donne des conseils. Cela prend du temps, donc si vous n'aimez pas le contact avec les gens, il faut oublier.»

Sonia Droz aime expliquer les atouts touristiques de la région chaux-de-fonnière aux clients. Et en cinq ans, personne ne lui a encore demandé de visi-



La nuit sur la paille est un concept ludique qui fonctionne très bien.

A. AMEZ-DROZ

ter la ferme. «Même si c'est marqué «ancienne ferme» sur mon site internet, les gens viennent pour le calme et la nature.» Il en va évidemment tout autrement du côté de la ferme Sterchi: ici, c'est auprès des animaux que la journée se poursuit, tant pour les clients qui viennent dormir sur la paille que pour les classes. Ils découvrent tous les recoins de la ferme, assistent à la traite et s'occupent des petits animaux.

Les offres d'agritourisme peuvent être très variées (chambres d'hôtes, camping, balades à cheval ou encore organisation d'événements pour enfants), mais le développement de celles-ci n'est pas une priorité pour les agriculteurs ni pour la Chambre neuchâteloise d'agriculture. Armelle von Allmen, conseillère agricole à la CNAV explique que, malgré cela, celles-ci se développent. «Il y a de plus en plus d'offres de chambres d'hôtes dans les endroits touristiques comme le Creux-de-Van, La Vue-des-Alpes ou le

long de la Route du Jura (reliant Bâle à Genève). La plupart du temps, ce sont des gens qui se disent «J'ai de la place, je pourrais en faire quelque chose».

Souvent, les agriculteurs ne sont pas très proactifs sur les sites internet ou les réseaux sociaux. La CNAV est régulièrement sollicitée par ces derniers pour avoir une idée des prix pratiqués ou des lois et règles à respecter. Le conseil indispensable pour Armelle von Allmen, c'est la propreté: «Autant la chambre que le petit-déjeuner peuvent être simples, mais ce doit être propre». Et la conseillère agricole d'apporter une dernière mise en garde et non des moindres: «Se lancer dans l'agritourisme peut être chronophage. Il est important que les agriculteurs fassent un calcul des investissements faits ou à effectuer et qu'ils évaluent le temps consacré pour analyser si c'est rentable. Il faut qu'ils arrivent à appliquer un tarif horaire d'un minimum de 20 francs».

Quelques conseils

Le point essentiel dans la tenue d'une chambre d'hôtes est l'hygiène, particulièrement en ce qui concerne les aliments. Voici les principaux conseils donnés par la CNAV pour répondre aux normes en vigueur:

- Lors d'achats, la date de péremption, la provenance et la qualité des produits doivent systématiquement être contrôlés.
- Pour assurer une traçabilité: garder les tickets et factures pendant un an.
- Les œufs maison: utilisation maximum 21 jours après la ponte, pas de préparations aux œufs crus.
- Lait de ferme, vrac et cru, chauffé tout de suite à 75° (porter à ébullition si pas de thermomètre), prérefroidi puis refroidi dans les 2 h à maximum 5 degrés. Datée pour consommation dans les 4 jours.

A. A-D

Une ferme pour les citadins

Naomie Sterchi et son mari Pascal ont repris le domaine des parents de Pascal en 2012, mais belle-mère et belle-fille s'investissent toujours ensemble pour les animations (école à la ferme et anniversaires) et les hébergements (30 places sur la paille et une chambre d'hôtes). Le domaine de 45 ha de SAU compte 70 têtes de bétail et produit du lait pour l'industrie. Mais «on ne vit pas uniquement avec le lait», raconte Naomie Sterchi. «Donc l'agritourisme, notamment les anniversaires et l'école à la ferme, est un à-côté non négligeable. Mais le plus important, c'est d'aimer le faire.» Et c'est valorisant de donner des émotions: «Souvent, on a des enfants – ou des adultes – qui tiennent, pour la première fois de leur vie, un lapin ou une poule dans leurs mains», raconte Naomie. «Avec les classes qui viennent dormir sur la paille, on va faire un feu et griller des saucisses. Certains enfants font cela pour la première fois.» Comme la ferme se trouve sur la Véloroute 7 qui va



Naomie est toujours prête à guider les gens.

A. AMEZ-DROZ

de Bâle à Genève, il y a régulièrement des touristes de passage. Pour eux aussi, Naomie prend soin de tout préparer avec des produits frais: «Pour les petits-déjeuners, on a le lait, le pain, la tresse et la confiture de la ferme, du fromage et des yogourts de la fromagerie. Avec l'expérience, c'est une broutille de faire un kilo de tresse, donc on peut être réactifs».

A. A-D

Pour un moment hors du temps

Sonia Droz a eu l'idée de faire des chambres d'hôtes lorsqu'en 2006, son mari Olivier et elle ont acheté des terrains pour agrandir leur domaine qui compte désormais 112 ha de SAU et 130 têtes de bétail en agriculture biologique. Ces terrains comprenaient une ancienne ferme, qui n'était plus occupée pour le bétail depuis 1969, et qui devait donc être refaite. Sonia et son mari ont laissé à leur fils Bastian, avec qui ils sont associés, le logement qu'ils occupaient dans la ferme et se sont installés au Gros-Crêt, après trois ans de travaux.

La maison d'hôtes Le Gros-Crêt comprend quatre chambres de 30 m² aménagées avec soin, chacune sur un thème différent. Trois d'entre elles rendent hommage à d'illustres Chaux-de-Fonnières: Le Corbusier, Blaise Cendrars et Louis-Joseph Chevrolet. Au moment d'ouvrir ses chambres d'hôtes, Sonia, qui dit d'elle en plaisantant qu'elle est une mauvaise paysanne car elle a toujours travaillé en dehors de



Sonia a pris un virage professionnel.

A. AMEZ-DROZ

la ferme, a abandonné son emploi de musicothérapeute: «J'ai dit au directeur de me laisser six mois, au cas où cela ne fonctionnerait pas. Mais je n'y suis pas retournée». Pour que ses chambres, qui accueillent jusqu'à dix personnes, soient impeccables, Sonia Droz a deux employées à 30%. C'est elle qui s'occupe de l'accueil des clients, des petits-déjeuners et des réservations.

A. A-D

Un pavé dans la mare...



La chronique de Martine Romanens

Un jour viendra

6 h 00. Chaque matin, le même cinéma: quitter le lit et trouver le courage de se lever. Il faudra jouer tour à tour ses différents rôles sociaux, travailler pour gagner sa vie et, accessoirement, réaliser ses aspirations profondes – un jour en tout cas – tout en restant, s'il vous plaît, valide et bien portante. Et, travailler encore, préparer sa retraite, viser sa sécurité sociale, assurer ses arrières, lutter, reprendre et recommencer. Oui. Bon. «Un jour» est la maladie qui emporte vos rêves dans la tombe. Ça commence bien.

Pour conjurer le sort, il m'arrive quelquefois d'acheter un billet de loterie. Comme si, l'espace d'un instant, je laissais la possibilité à la magie d'entrer dans ma vie. Il y a des tonnes de rêves oubliés dans ma valise. Voyage, formation, détente... Si les gros chiffres s'alignaient, j'aurais enfin tout: cette cuisine flambant neuve, un attrape-mouche électronique à détection ultrasensible et un fauteuil de massage pour le dos de Jules. Tout je dis. Ce n'est pas le million dont je rêve, mais tout ce que je pourrais réaliser avec. C'est fou le pouvoir qu'a l'argent. Grâce à lui, je pourrais être heureuse, j'aurais du temps, je serais quelqu'un de disponible, de tranquille et paisible. Avoir pour être, c'est un peu particulier quand même.

A part Bonne Maman, il y en a peu qui ont réussi dans la confiture

Sauf 20 francs, un matin de hasard, je n'ai jamais gagné. Pour vivre mes rêves de vie douce, il me reste à attendre l'âge de la retraite, mais le scénario est bancal. La retraite n'est pas un but quand même! Et puis, au rythme où vont les choses, la retraite...

A près de la moitié de ma chronique, je suis coincée. Perdue aussi. L'argent, quoi qu'on en dise est une affaire importante, surtout lorsqu'il est le terreau de nos aspirations les plus agréables. Et d'y penser, d'autant plus que je n'ai pas de solution, me retourne le ventre. Je pourrais me mettre à économiser comme une folle, trouver des stratégies, devenir une gagnante et créer du même coup une poignée de perdants. C'est une idée, mais ça risque de durer longtemps. A part Bonne Maman, il y en a peu qui ont réussi dans la confiture. Et puis, se remettre à cavalier après avoir élevé ses enfants... Je pourrais aussi noyer mon souci dans une tonne de choses à faire, ou l'alcool, tiens. Mais cela ne m'enlèverait pas cette sensation si solide que la vie ne peut se résumer à ce que j'en fais. Bien sûr, il y a eu les enfants, la terre, bien sûr, il y a sûrement Dieu. Le sens, quand il n'est pas loin, donne du courage. Mais moi, je ne voulais pas cumuler les cernes sous les yeux, non, je voulais briller de toute ma joie. Le bonheur, ce n'est quand même pas de faire croire aux autres qu'on est heureux!

S'agit-il d'une synchronicité? Ce n'est pas un mensonge, la phrase est écrite juste là, elle me crève les yeux depuis que je me suis assise pour écrire: «Si seulement j'avais plus d'argent» est le moyen le plus facile de remettre à plus tard l'intense introspection et la prise de décision nécessaires pour se créer une vie de plaisir».

La quête de l'argent pour l'argent ne me rendra pas mon enthousiasme

C'est vrai, en fait, je n'ai pas besoin d'une cuisine neuve, j'ai besoin de pouvoir y travailler rationnellement et de m'y sentir bien. Je n'ai pas besoin de voyager jusqu'au bout du monde, j'ai besoin de repos et de nourrir ma curiosité. Je n'ai pas besoin d'un fauteuil de massage pour Jules, je voudrais juste le voir heureux. Je n'ai pas besoin d'argent, j'ai besoin de pouvoir, de justice aussi et de l'espoir que les privilèges ne sont pas accordés qu'à une seule frange de la population. La quête de l'argent pour l'argent est vaine, elle ne me rendra pas mon enthousiasme.

Allez, je m'en vais aller vers ma cuisine, histoire de trier un peu les buffets. Et puis, je pourrais rafraîchir la peinture. Je n'ai pas encore élucidé l'histoire des privilèges accordés à une élite, mais je vais y penser. Vivre le luxe, ce n'est pas posséder, c'est surtout faire des choses intéressantes et ça, c'est encore en mon pouvoir. Il y a quelques fleurettes dans le jardin, quelques tiges vertes aussi. Avec un peu d'organza, ce soir, promis, sur la table, ce sera très joli.

AGRITOURISME

Le camping à la ferme tente les citadins mais peu d'agriculteurs s'y essaient

Ludovic Pillonel

La campagne attire les campeurs. Mais si la demande existe, l'offre reste pour l'instant plutôt discrète en Suisse romande comme dans tout le pays. Témoignages de quelques prestataires.

Le site de la Corbière, aux portes d'Estavayer-le-Lac (FR), baigne dans une agréable torpeur estivale en cet après-midi d'août épargné par les orages. Réunies sous l'ombrage des arbres, des grappes de mobil homes, caravanes, minibus et tentes ont été installés dans ce cadre paisible et verdoyant offrant une fenêtre sur le lac de Neuchâtel.

A la réception, Florence Marmy semble comme un poisson dans l'eau. Le tutoiement domine les échanges avec les clients, dont certains affichent vingt ans de fidélité. Pour les satisfaire, elle avoue devoir s'armer de courage à la belle saison, à plus forte raison depuis la disparition tragique de son mari en 2017. «L'été, j'effectue l'équivalent d'un 200%. Ces derniers matins, je me lève à 5h45 pour arracher les chardons dans mes champs. Je rentre à la maison vers 22h30 en ayant pris le repas de midi avec mes enfants à la buvette de la réception», illustre celle qui confie désormais la plus grande partie du volet agricole de son exploitation à des paysans de la région.

Plusieurs facteurs l'aident à traverser cette période stressante: le plaisir du contact, la perspective d'un hiver plus

calme et les intéressantes retombées financières – environ 50% du chiffre d'affaires – générées par les 6000 nuitées par saison, tous types d'hébergement confondus.

Ténacité récompensée

L'activité déployée désormais sur environ 8000 m² est le fruit de démarches administratives (voir ci-dessous) et d'un travail de persuasion de longue haleine. «Mon mari a débuté le camping à la ferme en 1994, sans avoir obtenu l'accord des autorités. La Commune a remarqué que cette offre était nécessaire et les autorisations ont été reconduites de mois en mois, puis d'année en année. Nous avons préparé un gros dossier pour la mise à l'enquête d'infrastructures en 2000. Et il a fallu attendre quatre ans avant d'obtenir le permis de construire», relève Florence Marmy.

Outre des emplacements dédiés aux tentes, camping-cars, caravanes et autres véhicules, le projet de base englobait des dortoirs, des chambres d'hôtes ainsi qu'une salle de réunion, le tout moyennant un investissement d'environ 350 000 francs. Il s'est depuis beaucoup développé et ne cesse d'évoluer pour répondre aux besoins d'un nombre croissant de personnes, familles et citadins en tête.

Alors qu'au début de l'aventure, il était généralement possible de trouver une place dans le camping sans réservation préalable, certaines périodes de l'année comme l'Ascension, Pentecôte et la dernière semaine de juillet ne permettent plus d'arriver à l'improviste. «J'estime que 50% de ma clientèle vient de Suisse allemande. Nous accueillons aussi beau-



Florence Marmy accueille les adeptes du camping d'avril à fin septembre sur la rive sud du lac de Neuchâtel.

L. PILLONEL

coup de Romands, des Tessinois ainsi que des Français, des Allemands, des Belges et des Hollandais», précise Florence Marmy.

Si les camping-cars, caravanes et autres mobil homes stationnent de longue date dans le périmètre spécialement aménagé, les minibus sont relativement nouveaux dans le paysage. Chantal et Alain Rossel viennent d'arriver de La Neuveville (BE) avec l'un d'eux. «Nous sommes avec nos petits-enfants, qui voulaient se rendre au bord d'un lac pour une escapade de deux jours. Nous ap-

précions beaucoup cet endroit tranquille et en pleine nature que nous connaissons déjà», déclarent-ils.

Une vingtaine d'adresses

Le site de la Broye fribourgeoise est d'autant plus prisé qu'il existe peu d'équivalents en Suisse romande, voire dans l'ensemble du pays. Le Scheidegger-Ranch, à Tramelan (BE), fait partie des 21 références répertoriées par Agritourisme Suisse sous la rubrique «terrain de camping». Il propose lui aussi, en plus des

emplacements pour les campeurs, un panel de prestations reprises depuis une année par Rosmarie et Ueli Fankhauser. «Peter Scheidegger, l'agriculteur propriétaire, a fait appel à nous car il ne pouvait plus tout gérer», résume Rosmarie.

La Ferme des Tourbières, située dans les montagnes neuchâteloises, voit moins grand. L'exploitant Claude-Eric Robert considère la mise à disposition d'une place de camping comme «un service aux gens», duquel il ne tire qu'un revenu très accessoire. «Certains de nos visiteurs s'approvisionnent dans

notre libre-service mais d'autres ont amené leur nourriture et restent dans leur coin», observe-t-il. Selon Andreas Allenspach, directeur d'Agritourisme Suisse, l'offre assez modeste s'explique en partie par les contraintes liées à la loi sur l'aménagement du territoire et à la faible attractivité économique. En effet, tandis que les hébergements en chambre d'hôte et sur la paille ont rapporté en moyenne 50 francs, respectivement 25 francs par individu logé en 2018, la nuitée dans un camping ou un tipi a été facturée 12 francs.

Un lien entre paysans et camping-caristes

«D'un côté, le monde agricole a un besoin urgent de revenus complémentaires et ne demande qu'à ouvrir les portes de la nature. De l'autre côté, des millions de personnes rêvent de pouvoir y accéder.» Grégoire Popineau explique ainsi la naissance de «Park and view», une plate-forme pour mettre en lien les agriculteurs et les camping-caristes lancée au mois de juin. Le concept? L'exploitant met à disposition d'un à six emplacements de 15 m² sur ses terres, sans aucun service ni contact obligatoire avec ses hôtes. Les camping-caristes choisissent, quant à eux, l'endroit où ils souhaitent s'arrêter pour une demi-journée ou 24h sur le site internet ou via l'application. Le prix de l'emplacement, fixé par l'agriculteur, oscille entre 6 et 20 francs la nuit.

Dans un premier temps, «Park and view» va se déployer dans les pays francophones européens mais l'objectif, à terme, consiste à conquérir le monde. A l'heure de la rédaction de cet article, l'Hexagone regroupait 250 emplacements contre un seul en Suisse, la communication autour du projet n'ayant pas encore com-



«Park and view», plate-forme de location et de réservation d'emplacements pour les camping-cars, existe depuis peu.

menché à l'intérieur de nos frontières.

Une autre offre basée sur un principe similaire existe depuis 2008. Il s'agit du guide Swissterroir, où sont recensés les artisans et les producteurs proposant un ou plusieurs lieux de halte aux camping-caristes. «Le but n'est pas de faire de la concurrence aux campings. Il n'y a pas d'infrastructures destinées aux hôtes et les séjours ne durent en général pas plus d'un jour et une nuit», tient d'emblée à préciser Pierre-Daniel Gagnebin. Cet

ancien directeur dans l'enseignement supérieur et auteur-compositeur-interprète s'occupe du projet bénévolement avec son épouse.

Visiteurs identifiables

Moyennant une participation de 50 francs, les camping-caristes reçoivent le guide et peuvent stationner du mois de mars à février de l'année suivante sur les emplacements affiliés. Ils se voient attribuer une vignette et une carte personnelle numérotée. Les prestataires paient quant à eux une

cotisation annuelle de 30 francs pour bénéficier de la présentation rédactionnelle et illustrée de leur exploitation dans l'ouvrage réédité chaque printemps. «Ils ne sont pas rémunérés, mais l'accueil des visiteurs leur permet de promouvoir leurs produits», précise le cofondateur du guide.

Si la formule qui a inspiré le couple Gagnebin fournit plus de 2000 adresses dans l'Hexagone par le biais de France Passion, seuls une cinquantaine de producteurs composent la base de données de Swissterroir. «L'engouement est pour l'instant moindre en Suisse, peut-être en partie parce que nous nous sommes peu fait connaître», commente Pierre-Daniel Gagnebin. Il estime toutefois que l'augmentation des ventes de camping-cars prédit un bel avenir à cette approche.

Comme pour lui donner raison, le concept proposé jusqu'ici en France, en Espagne, au Royaume-Uni, en Allemagne et en Suisse sous l'égide de la Fédération européenne de la formule invitations (www.fefi.eu) va s'élargir dès l'an prochain à la Suède, à la Norvège et au Danemark. LP

Demande d'autorisation requise

Toute initiative d'accueil de campeurs en milieu rural va en principe de pair avec des démarches administratives. Comme le relève Gabriel Hefti, juriste de l'Office fédéral du développement territorial, chaque projet de ce type localisé hors zone à bâtir nécessite une autorisation de construire, délivrée avec l'accord de l'autorité cantonale compétente. «Lorsqu'un agriculteur met à disposition de camping-caristes une parcelle et le fait savoir via internet, on se trouve dans une logique de changement d'affectation de la parcelle, même si aucune construction ou installation n'est prévue à ces fins», indique-t-il.

Planification régionale

Il ajoute que, dans le cas de la réalisation d'une aire de camping, il y a lieu de remplir un certain nombre de critères «très sévères». «Si l'emplacement n'est pas imposé par sa destination, le projet doit s'inscrire dans une logique régionale pour être en conformité avec le droit fédéral en matière d'aménagement du territoire. Une pesée préalable des intérêts est nécessaire: il faut entre autres démontrer que le site de camping répond à un besoin



La création d'emplacements ne va pas de soi.

L. PILLONEL

sur le plan touristique et se situe à un emplacement idéal», détaille-t-il.

«En Suisse, l'aménagement du territoire prône la concentration des affectations. Dans ce sens, les initiatives qui sortent du cadre agricole hors zone à bâtir sont soumises à des règles très strictes», résume Gabriel Hefti.

Andreas Allenspach, directeur d'Agritourisme Suisse, recommande à chaque agriculteur qui souhaite se lancer dans une démarche de ce type de se renseigner auprès des autorités, dans la mesure où les approches diffèrent d'un canton à l'autre. LP



Agritourisme

Les vacances à la ferme se battent pour exister

Ce type d'hébergement en campagne est encore très peu développé à Genève, notamment en raison de dispositions légales contraignantes pour les agriculteurs



La ferme Pittet
Laurence Duez-Pittet, présidente
de l'association Agri Accueil, devant l'entrée
de son domaine familial. LUCIEN FORTUNATI



L'essentiel

● **Cadre** La nouvelle loi sur la restauration et l'hébergement contraint les fermiers à passer un examen pour se diversifier.

● **L'exemple** La ferme Pittet, à Russin, est l'une des deux seules du canton à bénéficier d'un label de qualité Agritourisme.

● **Fête nationale** Quatre fermes ont proposé un brunch le 1^{er} août.

Sophie Simon

🐦 @SophieSimonTDG

«Les vacances à la ferme sont tendance. La conscience d'un environnement sain et d'une agriculture innovante, respectueuse des animaux et de l'environnement, augmente.» C'est ainsi que le directeur d'Agritourisme Suisse, Andreas Allenspach, prêche pour sa paroisse. Sur 350 membres dans le pays, le canton de Berne est champion, avec 52 prestataires (notamment en Emmental-Haute-Argovie), suivi par les Grisons (28), Lucerne (17) et Vaud (15). Dans ce clas-

«La plupart des cantons romands reconnaissent l'agritourisme comme une diversification et non comme une activité professionnelle. Pas Genève»

Andreas Allenspach

Directeur d'Agritourisme Suisse

sement, Genève fait pâle figure, avec seulement deux adresses dotées du label de qualité de l'organisation faîtière: la Ferme enchantée, à Russin (*lire ci-contre*), et le Domaine de Crève-Cœur, à Choulex.

Deux exploitations agroviticoles, sans animaux typiques. Ce n'est pas ici que l'on pourra apprendre à traire une vache.

Cinq adresses, deux patentes

Genève Tourisme mentionne en sus trois adresses d'hébergement à la campagne qui ne font pas partie d'Agritourisme Suisse: deux à Bourdigny et une à Dardagny. En moyenne, la chambre double avec petit-déjeuner se loue autour de 120 fr. la nuit.

Il existe par ailleurs une très large offre de magasins à la ferme. Sinon, une visite à l'étable est possible à la Touvière, à Meinier, de même qu'un brunch à l'année au Panier de Nicole, à Russin (*ndlr: sans compter les fermes à l'occasion du 1^{er} Août où il y a plus de choix, lire encadré*), et c'est à peu près tout. Pas de vacances à cheval dans notre canton, pas d'offre wellness.

Comment expliquer cette situation un peu minimaliste? Plusieurs dispositions légales cantonales sont en cause.

La première est la nouvelle loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD), entrée en vigueur en 2016. Elle impose un diplôme à de nouvelles catégories d'établissements voués à l'hébergement. «C'est une réelle problématique pour les prestataires genevois d'agritourisme, reprend Andreas Allenspach. Les exploitations doivent se conformer aux nouvelles exigences en passant l'examen de cafetier, restaurateur et hôtelier, faute de quoi elles ne pourront plus exercer leur activité d'agritourisme.» Il relève d'ailleurs que «la plupart des cantons ro-

mands reconnaissent l'agritourisme comme une diversification et non comme une activité professionnelle en soi. Nous sommes étonnés que ce ne soit pas le cas pour le canton de Genève.»

En effet, la présidente de l'association Agri Accueil à Genève, Laurence Duez-Pittet, cite en exemple la législation du canton de Vaud. Chez nos voisins, la loi sur les auberges et débits de boissons (équivalente à notre LRDBHD) distingue l'agritourisme des autres types d'établissements et pousse la précision jusqu'à identifier quatre sous-groupes: le gîte rural, la table d'hôte, le caveau et le chalet d'alpage. Pour les deux premières catégories, une licence allégée, taillée sur mesure, permet de servir des mets et des boissons jusqu'à 20 personnes (et de les loger dans le gîte rural).

«Toute la promotion touristique est centrée sur la ville, déplore Laurence Duez-Pittet. D'un côté, on utilise notre image, et de l'autre, on ne nous reconnaît pas. J'ai l'impression qu'on fait peur aux hôteliers, alors qu'on n'est que cinq... Nous ne sommes pas concurrents, nous sommes complémentaires. Si quelqu'un ne trouve pas de chambre d'hôte à Genève, il n'ira pas à l'hôtel, il ira dans le canton de Vaud.»

Ce type d'hébergement n'est en tout cas pas en haut de la liste des préoccupations de Genève Tourisme: «On n'a pas encore les produits adaptés pour en faire une priorité, justifie Lucie Gerber, porte-parole de la fondation. La destination n'est pas mûre à ce stade. Notamment pour des contraintes de langue, il faut que les fermiers parlent anglais. Mais sur le principe, bien sûr que nous sommes preneurs, on serait ravis de mettre ce genre d'offre en avant.» Un assouplissement de la LRDBHD est-il prévu? «Non, répond Laurent



Paoliello, porte-parole du Département de l'emploi, autorité de tutelle de la police du commerce. La loi telle quelle permet déjà de fonctionner.»

Airbnb favorisé?

Laurence Duez-Pittet dénonce une inégalité de traitement avec les plateformes d'hébergement en ligne. «J'ai un problème d'équité. Les autorités nous disent qu'elles ne font pas d'exception. Mais ceux qui proposent une location sur

Airbnb ne sont pas tenus de passer l'examen de cafetier, restaurateur et hôtelier. Et s'ils sont supposés payer la taxe de séjour, il n'y a aucun contrôle, le département n'agit que sur dénonciation!» Alors les prestataires d'agritourisme n'auraient-ils pas intérêt à s'inscrire sur Airbnb? «Il y a de quoi se poser la question. Ce serait dommage.» Elle-même détentrice d'une patente, elle ne franchira pas le pas. «Non, j'ai une identité à défendre, c'est important qu'on se

différencie.»

Sur ce point, Laurent Paoliello affirme que le règlement (le RDTR) est le même pour tout le monde. Si un propriétaire habite son logement et loue une ou plusieurs chambres plus de 90 jours par an, l'activité est considérée comme «à titre professionnel». Elle requiert alors une autorisation de la police du commerce. Et celle-ci est conditionnée au passage de l'examen de cafetier.

La Ferme enchantée mérite son nom

● La Ferme enchantée n'usurpe pas son titre. En pénétrant dans cette exploitation viticole sise à Russin, la vue vertigineuse sur les coteaux alentour saisit le visiteur d'emblée. La présence d'un immense séquoia qui domine le tout ne gâche rien à la carte postale. «C'est notre parasol naturel», plaisante l'exploitante, Laurence Duez-Pittet. La chambre double, petit-déjeuner et taxes inclus, revient à environ 120 francs.

Ce domaine, décoré avec soin, c'était la dot de mariage de sa grand-mère. Laurence Duez-Pittet a grandi ici et ses parents auraient été parmi les premiers à se lancer dans les

chambres d'hôte, dans les années 80, au moment où la viticulture rencontrait de sérieuses difficultés économiques.

«À l'époque, c'est le Service de l'agriculture qui a poussé les exploitants à se diversifier à travers l'hébergement ou la vente directe.»

Cette ancienne responsable d'un laboratoire d'analyses médicales a quant à elle franchi le pas il y a une dizaine d'années, pour reprendre le flambeau de sa maman. «Je n'étais pas agricultrice et je reprenais du tourisme rural, je n'avais aucune légitimité, estime-t-elle. J'ai donc passé ma patente de cafetier.» Elle

développe alors l'événementiel à la ferme: anniversaires, mariages, séminaires. Ces activités sont un bon complément de revenu, environ 50-50 avec l'exploitation viticole. Elles sont dopées par les atouts stratégiques des environs: point de passage de la croisière du Rhône, balade aux Teppes de Verbois, etc. Ses clients seraient de tous horizons et toutes classes sociales. «On a beaucoup d'Allemands qui suivent le parcours ViaRhôna. Mais aussi des Japonais, des Libanais, des Israéliens et même des Genevois qui s'offrent un break pour le week-end.» **S.S.**

Brunch du 1^{er} Août

À Genève, quatre familles ont proposé cette année un brunch à la ferme à l'occasion de la fête nationale du 1^{er} Août.

Un événement très couru qui a connu un grand succès. Les quatre adresses qui ont tenté l'expérience en 2019 sont les suivantes:

- La ferme enchantée à Russin
 - La ferme du Lignon
 - Le domaine de la vigne blanche à Cologny
 - Le domaine des Vignolles à Bourdigny
- S.S.**

Pour l'an prochain, inscription sur www.brunch.ch/fr

Des séjours à la ferme toujours plus prisés

par Mary Vakaridis

23. juillet 2019 [LES UNIVERS DU TOURISME](#) 3 min

Tout au long de l'été, Bilan explore les tendances du tourisme: sciences, musique, pèlerinages, architecture, oenologie, agritourisme, vélo,... Des focus à retrouver deux fois par semaine sur notre site web.

Les nuitées dans des hébergements d'agritourisme ont fait un bond de 10% lors du dernier exercice. Une formule qui séduit avant tout les Suisses et les Allemands.

- [#agriculture](#)
- [#tourisme](#)
- [#découverte](#)
- [#ressources](#)



La ferme: un lieu qui séduit de plus en plus le public.

Crédits: DR

«L'agritourisme a clairement le vent en poupe. Aujourd'hui, le public cherche la nature, les destinations proches, les contacts sociaux, les séjours actifs et l'aventure. Autant d'expériences que permet cette forme de vacances.»
Directeur d'[Agritourisme Suisse](#), Andreas Allenspach apporte des données

qui confirment qu'il s'agit bien d'un boom. Entre 2017 et 2018, les nuitées enregistrées dans quelque 450 hébergements de type ruraux en Suisse ont fait un bond de 10% pour grimper à 230 000 unités.

Ce volume représente un chiffre d'affaires de 7 millions de francs, soit une hausse de 33% par rapport à l'année précédente. Andreas Allenspach précise : «Les vacanciers proviennent essentiellement de Suisse et d'Allemagne. Malheureusement, sur ce début d'année, les chiffres sont en recul de 5% en raison du mauvais temps aus mois de mai qui a pénalisé le démarrage de la saison.»

Forte de 235 membres, l'organisation faîtière [Agritourisme Suisse](#) a été créée en 2010 suite à la fusion d'Aventure sur la paille et Vacances à la ferme, en coopération avec l'Union suisse des paysans. La Suisse alémanique regroupe la plus grande partie de l'offre, avec par ordre décroissant Lucerne et le lac des Quatre-Cantons, la Suisse orientale, les Grisons, la région zurichoise et en cinquième position, le Jura et les Trois-lacs.

Dans le Jura justement, [le projet Marguerite](#) soutient la professionnalisation de l'agritourisme dans le Jura, avec la création d'itinéraires équestres. Sur les hauteurs de Porrentruy, le centre d'interprétation agritouristique [Ô Vergers d'Ajoie](#) présente un Musée suisse des fruits, une distillerie et une collection d'alambics sauvés de la destruction. Chapeauté par la [Fondation rurale interjurassienne](#), ce projet de développement régional pour le Jura et le Jura bernois oriente les agriculteurs intéressés. Dans ce cadre, une douzaine de métairies proposent ainsi des [Assiettes Chasseral](#) à partir de produits locaux.

De quoi se réjouir

Au chapitre des histoires réjouissantes, le plateau d'[Ossona](#), dans le val d'Hérens en Valais, est revenu à la vie il y a une dizaine d'année grâce à l'agritourisme. Le hameau de la commune de St-Martin avait été abandonné au milieu des années 1960. Près d'un demi-siècle plus tard, la commune, le canton, la Confédération et le Fonds suisse pour le paysage se sont associés pour un projet novateur. Quatre habitations du 18^e et 19^e siècle ont été complètement restaurées, tandis que des projets d'exploitation agricole et de biodiversité étaient lancés parallèlement. Les constructions réunissent aujourd'hui sept gîtes d'une capacité totale de 34 lits. Chaque unité est équipée d'une cuisinette et d'une salle-de-bain. Dans la salle à manger de [l'auberge](#) trône le portrait de Victorine, une ancienne habitante de ce mayen. Situé à 950 mètres d'altitude, le site inaccessible aux voitures offre la vue sur les [pyramides d'Euseigne](#),

On sait que les agriculteurs connaissent des difficultés à faire perdurer leurs exploitations face à des conditions de marché très défavorables.

L'agritourisme représente pour eux une diversification intéressante, selon Andreas Allenspach. Celui-ci souligne : «Ce modèle constitue une opportunité en particulier pour les épouses sans formation agricole qui deviennent paysannes par mariage. En offrant des prestations touristiques, elles peuvent générer jusqu'à un tiers du revenu grâce à des activités de type tertiaire.»

CAMPAGNE DE PROMOTION

Cinq nouveaux ambassadeurs de la diver

Karine Etter

Quinze nouveaux ambassadeurs de l'agriculture suisse s'affichent en ville, sur les réseaux sociaux et dans les transports publics pour montrer la diversité et la qualité de leurs productions. Focus sur les cinq représentants romands.

Depuis ce lundi 22 juillet, une deuxième équipe d'ambassadeurs incarne la campagne d'image de l'Union suisse des paysans (USP) sous le slogan «Paysans suisses. D'ici avec passion.» Sur les quinze volontaires, cinq sont romands: la Valaisanne Magaly Jacquemettaz, l'éleveur de Brune du Jura bernois Loïc Niederhauser, les Vaudois Laurent Nicod, Anne-Frédérique et Bruno Jordi, ainsi que le couple genevois Stefanie Schafer et Nicolas Seiler (lire les articles ci-dessous). Pendant douze mois, ils vont mettre leur «bobine» et leur travail au service de cette opération de relations publiques «ville-campagne», lancée le 23 juillet 2018 avec seize autres protagonistes.

L'objectif reste le même: tisser des liens entre la population, de plus en plus urbaine, et les familles paysannes, renforcer la confiance des consommateurs envers l'agriculture indigène, promouvoir la vente des produits locaux, établir des contacts et par là favoriser un dialogue constructif. «En apprenant d'où vient la nourriture dans leur assiette, les gens prennent conscience de l'engagement des familles

paysannes pour garantir le haut niveau de qualité de ces produits», souligne l'USP dans son communiqué de presse.

Les ambassadeurs mobilisés par la faïtière sont amenés à s'exprimer, un peu partout dans le pays, sur le pourquoi et le comment de leur engagement au quotidien. Leur visibilité ne se limite pas à des affiches placardées dans les principales villes du pays. Conçue dans l'air du temps, la campagne se décline sur différents supports numériques installés dans l'espace public: eBoards (écran horizontal), ePanels (panneau vertical), «passengerTV» (petits écrans) dans les bus, trams ou trains.

En plus du site internet et de Facebook, le compte Instagram @paysanssuisses permet de suivre certains ambassadeurs en images dans leurs multiples activités à la ferme. Le public pourra ainsi constater la diversité des prestations assurées par ces familles paysannes pour fournir de la nourriture, entretenir le paysage ou encore préserver la biodiversité.

In fine, la campagne «Paysans suisses. D'ici avec passion.» mise sur le professionnalisme et l'authenticité de ses vedettes pour mettre en lumière l'importance de la production agricole pour le pays.

Agriculteurs mis au premier plan

Après les affiches des personnalités puis des animaux en chemise edelweiss, présentés sous l'étendard «Proches de vous. Les paysans suisses.», l'USP a complètement renouvelé sa communication de base. La faïtière a choisi de

placer les producteurs sur le devant de la scène. Avec succès. «Nous avons l'impression que cette campagne est bien connue et perçue dans le monde agricole, explique Mirjam Hofstetter, coresponsable de la communication à l'USP. Elle plaît parce que les agriculteurs peuvent s'y reconnaître, il y a un effet d'identification positif.»

La nouvelle campagne a également une composante fortement émotionnelle: elle évoque la passion des producteurs à exercer leur métier au service des consommateurs et de la société. «Ce message est apprécié car il est valorisant, il véhicule de la reconnaissance à l'égard des familles paysannes», souligne Mirjam Hofstetter.

Et le grand public, comment juge-t-il ce marketing? Un premier sondage effectué un mois seulement après le lancement de la campagne, en août 2018, avait montré un résultat satisfaisant. «Près de 70% des personnes interrogées se sentaient interpellées ou très interpellées par la ligne publicitaire, et un pourcentage équivalent jugeait le message «D'ici avec passion.» crédible ou très crédible», explique la porte-parole de l'USP.

L'organisation prévoit un nouveau test d'efficacité cet automne, «et nous sommes déjà très enthousiastes à ce sujet», commente Mirjam Hofstetter.

Beaucoup de Vaudois

Pour trouver ses ambassadeurs, l'USP a collaboré avec les agences d'information agricole romande et alémanique, Agir et Lid respectivement. Les chambres cantonales d'agriculture et les organisations faïtières sectorielles ont parfois donné un coup de

pouce. L'objectif de ce travail de sélection était d'avoir un panel diversifié en fonction des critères suivants: région, zone (plaine, montagne ou colline), types de production et d'activités, genre, âge, langue maternelle, etc.

En Suisse romande, sur les dix ambassadeurs, cinq sont vaudois, deux valaisans, une jurassienne, un couple genevois et un agriculteur du Jura bernois. Pas de Fribourgeois francophone ni de Neuchâtois. Mirjam Hofstetter précise: «Nous sommes dépendants des candidatures que l'on nous propose, mais nous veillerons par la suite à donner la préférence aux candidats des cantons qui n'ont pas encore d'ambassadeur.»

Faut-il s'attendre à une nouvelle équipe en juillet 2020? Mirjam Hofstetter se montre prudente: «Pour l'instant, nous ne pouvons pas le confirmer avec certitude, nous attendons le prochain contrôle d'efficacité publicitaire pour nous décider.»

D'ici là, Magaly, Anne-Frédérique, Bruno, Loïc et compagnie vont devoir composer avec une notoriété publique grandissante et tenir leur rôle d'émissaires de l'agriculture suisse. Une expérience très positive affirme la Jurassienne Tècle Lachat, de Courcelon, ambassadrice de la première volée. «L'impact publicitaire pour notre gîte rural a été important et, surtout, ces nouveaux clients posaient beaucoup de questions, ils s'intéressaient vraiment à nos produits et à notre travail.»

SUR LE WEB

www.agriculture.ch
@paysanssuisses

Nous nous occupons de notre Charlo de nos autres v

Vos paysans Stefanie Schafer et Nicolas Seiler

cultivent avec beaucoup de soin des pommes de terre primeur.

agriculture.ch

Suisse. Naturellement.



SUISSE
L'AGRICULTURE

Des œufs écologiques



Bruno Jordi élève des pondeuses avec un poulailler mobile qui fonctionne à l'énergie solaire.

AGIR

Anne-Frédérique et Bruno Jordi ainsi que leurs deux enfants sont installés à Treytorrens, dans le canton de Vaud. Le district de la Broye-Vully offre un panorama enchanteur sur les Préalpes fribourgeoises. Un point de vue idéal, également, pour les poules du domaine. Elles se baladent sur une grande surface, grâce à un poulailler mobile autonome au niveau de l'énergie car alimenté par des panneaux solaires. «Nous avons décidé de faire de la vente directe, et cette idée de poulailler mobile nous plaisait bien, relate Bruno Jordi. De plus, il s'agissait d'un investissement raisonnable par rapport à la construction d'une plus grande bâtisse fixe.»

Toutes les deux semaines, l'installation est déplacée, offrant aux poules une herbe

fraîche et un espace extérieur de grande taille, soit la garantie d'œufs de très bonne qualité.

De son côté, Anne-Frédérique Jordi s'occupe de la préparation de pains vendus directement à la ferme. «Un four vieux d'une centaine d'années était présent dans notre ferme, explique-t-elle. Nous avons décidé de le réinstaller dans notre maison d'habitation.» Ces pains, mais aussi les œufs du poulailler mobile et d'autres produits sont ainsi disponibles à l'achat dans un espace accessible en libre-service portant le nom de «Ô Couleurs de la Vie».

AGIR

SUR LE WEB

<https://www.agriculture.ch/deine-bauern/famille-jordi/>

Jeunes et connectés

Loïc et Jana Niederhauser sont domiciliés à La Tanne dans le Jura bernois. Suite au décès de son père en 2014, Loïc a repris le domaine familial situé dans cette région de moyenne montagne. Les deux jeunes, de respectivement 29 et 24 ans, vivent avec leur temps. Ils partagent régulièrement des photos de leurs champs et de leur bétail sur les réseaux sociaux. Ainsi, le 30 mars dernier, Loïc exhibait fièrement les résultats de ses vaches au concours organisé par la Fédération bernoise d'élevage de la race Brune.

Les Niederhauser possèdent également 6500 poules, élevées en plein air, qui produisent des œufs vendus à Migros,

mais aussi 40 vaches laitières et des dindes d'élevage.

Issu de la troisième génération de fermiers, le Bernois propose une agriculture d'une très grande diversité, en vendant également des produits en vente directe (lait, yogourts, miel, œufs ou viande), mais aussi en misant sur l'agritourisme. Les visiteurs peuvent en effet dormir sur la paille ou dans un appartement via le programme Vacances à la ferme.

AGIR

SUR LE WEB

<https://www.agriculture.ch/deine-bauern/loic-et-jana-niederhauser/>



Loïc et Jana Niederhauser aiment partager la réalité de leur métier sur les réseaux sociaux ou avec leurs hôtes.

LID

Des herbes à bonbons



Les herbes aromatiques et médicinales de Magaly Jacquemettaz contribuent au succès des bonbons Ricola.

AGIR

Magaly Jacquemettaz se plaît dans ses champs d'herbes aromatiques et médicinales situés sur les hauts de Sembrancher en Valais, dans la vallée menant au col du Grand Saint-Bernard. Travaillant pour la coopérative Valplantes qui fournit notamment les herbes à la marque Ricola, elle imagine que ses productions voyagent beaucoup plus qu'elle, à travers les célèbres bonbons distribués tout autour du globe. «Moi qui n'aime pas voyager, je suis contente que mes plantes puissent le faire à travers ces bonbons», rigole-t-elle.

Magaly Jacquemettaz aime cette diversité caractéristique de la culture d'herbes aromatiques et médicinales. «On cultive environ une trentaine de plantes à la Coopérative,

explique la paysanne. De la menthe, de l'hysope, de la sauge, de la marjolaine, du romarin, sans oublier les plantes pour les cosmétiques comme les fameux edelweiss.»

Le métier est rude. «Nous avons le droit à 1% de mauvaises herbes, alors autant dire qu'il n'en faut pas», relate-t-elle. Les champs doivent être désherbés méticuleusement, ce qui leur donne un aspect propre, avec des plates-bandes tirées bien droites. La rigueur du métier participe ainsi à la beauté du paysage de cette vallée alpine.

AGIR

SUR LE WEB

<https://www.agriculture.ch/deine-bauern/magaly-jacquemettaz/>

**MARIUS PANNATIER**

ÉLEVEUR À ÉVOLÈNE (CANTON DU VALAIS - SUISSE)

Val d'Hérens : coup d'envoi du traditionnel "combat de reines"

reportages sur l'actualité politique économique, internationale et culturelle, des analyses et rebonds sur les principaux thèmes du jour, des sujets en régions ainsi que des enquêtes sur les sujets qui concernent le quotidien des Français.

**Le journal de 13h**

Ajouté le 01 juillet 2019

Disponible + 30 jours

+ Ajouter à ma liste

Partager

Agrotourisme

Le bonheur est dans le pré

Dormir sur la paille, caresser un museau, découvrir la nature dans une ferme ou en balade à dos d'âne, le loisir se fait vert, couleur des champs, le temps d'un retour aux sources, à la nature avec le tourisme rural. Plein d'air local, d'idées d'excursions et plaisirs pour tous.



Situé à Ropraz (VD), le Mohair du Jorat est un élevage de chèvres angora



A Lajoux (JU), Autruches Aventure permet de découvrir au animal peu commun dans le Jura



La Ferme à Cadichon à Grône (VS) propose des randonnées à dos d'âne



Ferme des Cheseaux: élevage de rennes et nuit sur la paille au Châtelard-près-Romont (FR)



La Ferme Pédagogique d'Hérémente (VS) permet de découvrir la vie à la ferme



3.0/5 après 4 évaluations

Plus besoin d'être un beatnik traversant toute l'Europe, sac à dos, pour déguster le bonheur de dormir sur la paille, se mêler à la vie d'une ferme, partager quelques instants authentiques, en dehors du stress organisé. Le tourisme rural a la cote. Les idées et offres d'après midi, journée, week-end ou séjours augmentent, et c'est parfait, ce type de tourisme ayant la faveur de tous les milieux, tous les âges. Le jeune cadre dynamique frôlant le burn-out se ressourcera dans cette forme de paradis originel, une famille avec enfants et petit budget y découvrira la nature à travers une approche didactique et ludique, sans oublier les retraités qui apprécieront ce type de destination proche et ses dégustations de terroir.

Un tourisme qui s'organise

De longues années durant, de nombreuses familles paysannes se sont réunies dans différentes associations pour proposer hébergement, restauration ou loisirs dans le cadre de leur exploitation agricole. Depuis 2014, tous ces prestataires - non seulement romands, mais également alémaniques et tessinois - sont regroupés sous l'égide de l'organisation nationale Agritourisme Suisse. Sur son site, on trouve quelque 400 adresses dont une centaine en Suisse romande. Une manière de découvrir, voire de participer à la vie de la ferme, activité annexe typique de l'agrotourisme lors d'une semaine de vacances, voire une formule de deux nuitées (compter 170 fr. pour un couple, 240 fr. pour une famille, et une réservation au moins deux semaines à l'avance).

De l'exotisme à la campagne

Ouvrir son élevage de chèvres à la laine mohair, unique en Suisse, est un autre exemple de diversification, devenu occasion d'ouvrir ses portes, comme l'a compris la famille Rod, à Ropraz. Originaires d'Asie, particulièrement douces et câlines avec les enfants, les chèvres aux allures de moutons de Mohair du Jorat font la joie des aînés comme des plus jeunes, notamment à l'époque du tricot tendance. Que les animaux du monde rural soient aussi typiques que des bovins ou aussi insolites qu'une autruche, l'idée force est de redécouvrir un monde plus simple. Favoriser des échanges culturels par une touche d'exotisme dans le cadre paisible d'une agriculture de montagne est une façon originale de susciter le dialogue. C'est le pari réussi d'Autruches Aventure. Dans le petit village de Lajoux, Joseph Noirjean propose ainsi non seulement de dormir sur la paille, de déguster un bon petit-déjeuner, de découvrir les autruches, mais aussi, à l'exemple des autruches s'étant adaptées de l'Afrique aux Franches-Montagnes, de comprendre que les liens ville-campagne sont tout aussi simples, à bien y réfléchir. Cumulant de multiples labels comme L'école à la ferme, Clé des champs et Aventure sur la paille, le site propose même des vols en hélicoptère.

De l'étable à la table

Si dormir sur la paille est dépaysant, en soi, l'intérêt supplémentaire de nombreuses adresses est tout l'aspect didactique offert en plus par de nombreuses fermes: découverte de leur domaine, de leurs produits, de leurs animaux. Avec Visites d'étables ce sont les loges des charmantes stars des affiches du monde paysan qui se dévoilent en toute simplicité aux visiteurs, le tout agrémenté d'explications. Le propre de ce type de loisirs interactifs est ce que l'on apporte, soi-même, pour enrichir les discussions. Le label le plus tendre est ce petit logo: une main, verte, qui signifie que l'on peut "caresser les animaux". Plaisir de tous les sens, en effet. Derrière chaque adresse se dessine le destin d'un monde paysan qui force l'admiration: à Movelier, dans le Jura, la visite d'étable de l'Association Broquet-Leuenberg, c'est autant une visite de table, par ses brunchs et spécialités offerts. L'histoire de trois familles ayant choisi d'unir leur destin pour faire perdurer leurs exploitations est un symbole en soi de cet élan d'ouverture. A l'image de l'engouement pour cette approche faite de simplicité et d'apprentissages de manière plaisante, les sentiers découverte et didactiques se sont multipliés, un peu partout. Chemin des Blés du Gros-de-Vaud, sentiers viticoles, sentier de l'Abricot à Saxon, comme le relève l'Agence d'information agricole



romande, dont le site internet fourmille de bons plans, il n'y a bientôt plus un village qui n'ait son sentier à découvrir. On retiendra parmi les nombreux itinéraires proposés, un peu partout, les sentiers didactiques proposés par l'Office du tourisme des Paccots, les sentiers gourmands avec arrêts dégustation, comme la Balade du Petit Gourmand, le Sentier Gourmand Panoramique, Rand'eau pour percer les mystères de l'eau ou le Circuit du Fromage d'Alpage pour découvrir les différentes étapes de la fabrication du fromage produit sur l'alpage.

Apprendre des animaux

Les Animaux de la Bergerie, lapins, cochons, poneys, à Cartigny se distinguent, eux, par leur simplicité et leur petite taille. Les promenades en minicalèche pour les petits dès 18 mois ont cela de spécial que les poneys cèdent parfois leur rôle aux gros chiens du site. Découvrir les animaux, en toute confiance, y compris apprendre à se comporter avec un chien, sont autant d'apprentissages de jour d'anniversaire, de stage ou de sortie proposés aux enfants seuls ou accompagnés. Label fort intéressant pour les familles avec enfants, le sigle L'école à la ferme, destiné au milieu scolaire, propose également des "fermes pédagogiques" ouvertes à un public plus large. Tel un livre d'images prenant vie, l'exploitation agricole biologique installée à Bournens Fermexplore propose aux familles un programme de loisirs éducatifs basé sur la vie à la ferme, pour les anniversaires. Divers modules de deux heures et demie ou d'une journée permettent de faire découvrir la nature et le monde de la ferme aux enfants, de "développer le respect du monde qui nous entoure". Se mettre au vert, à la paille, c'est se délecter de la source vive pétillant d'authenticité. Une façon de remettre ses pieds sur terre, en somme.

Zoom sur la maison du Faubourg à Chevroux, dormir sur la paille les pieds dans l'eau

Rénovée en 2007, la ferme est idéalement située en bordure de la réserve naturelle de la Grande Cariçaie, à quelques minutes à pied des plages du lac de Neuchâtel. La famille Bonny exploite les grandes cultures et propose une pension pour les chevaux retraités... et pour les aventuriers tentés par une nuit sur la paille ! Leur situation en impasse est idéale pour les familles.

Zoom sur les balades à dos d'âne

On le dit têtue. En fait, il avance aux caresses. Un peu partout en Suisse, des ânes attendent de participer à des balades, porter à tour de rôle, enfant ou sac de couchage, et surtout instiller leur rythme calme de marche pour transformer une promenade en événement. A Veyronnaz, magnifiquement situé, le Restaurant des Caboulis (tél. 078 648 85 97), sa place de jeux, ses itinéraires nombreux de balades didactiques, et sa possibilité de louer des ânes attendent petits et grands. La Ferme à Cadichon (Grône), Au pas de l'âne (Vaux-sur-Morges), Balad-Ane (Cheseaux-sur-Lausanne), Itinér'ânes (L'Isle) ou encore la Ferme Les Biolles (Oleyres) comptent également parmi les indécrottables adresses pour s'adonner à cette expérience.

Par Rédaction - Créé le 2 oct. 2009 - Modifié le 17 janv. 2018



TN
TERRE & NATURE

HORS-SÉRIE AGRITOURISME

UN SUPPLÉMENT DE TERRE & NATURE ET SCHWEIZER BAUER

DOSSIER

SUR LA ROUTE DU CŒUR

720 kilomètres à vélo électrique
dans une Suisse de carte postale

FOCUS

L'agritourisme
à la vent en poupe

SAVEURS

Le meilleur des produits
du terroir valaisan

BONNES ADRESSES

Les 250 fermes membres
d'Agritourisme Suisse

Terre & Nature

Schweizer Bauer

AGRI
SUISSE
AGRI
SUISSE





Réflexions

Pour une agriculture à la hauteur de l'enjeu du siècle

L'invité

Raphaël Mahaim
Député Les Verts



À l'image des débats sur la biodiversité ou de la discussion sur l'initiative contre les pesticides de synthèse, certains s'interrogent au sein du monde paysan face à la montée des exigences en matière environnementale. Opposer agriculture nourricière, d'une part, et protection du climat et de la biodiversité, d'autre part, nous mène à l'impasse. Préserver durablement les conditions de la vie sur terre est un défi commun à toute l'humanité. L'agriculture doit en être l'un des ingrédients principaux. Mais pour ce faire, la Confédération doit poser des conditions-cadres favorables.

Or, ces dernières années, on a fait (presque) tout faux avec la paysannerie. À l'ère de Johann Schneider-Ammann, on

a poursuivi sur le chemin de la libéralisation effrénée. L'agriculteur suisse ne peut pourtant pas être concurrentiel face à des produits étrangers soumis à des standards environnementaux et sociaux bien moins sévères. On n'arrive toujours pas en Suisse à payer 1 fr. par litre de lait aux producteurs, au motif que la rentabilité économique des fermes laitières n'est pas assurée. L'introduction du principe du Cassis de Dijon n'a pas amené les bénéfices escomptés pour les consommateurs, tout en ajoutant une pression supplémentaire sur les paysans. Les distributeurs, eux, n'ont pas vergogne à se réserver de belles marges.

Dans un autre registre, la Confédération a bloqué le financement d'un grand nombre de projets ambitieux de panneaux solaires en zone agricole (système de la rétribution à prix coûtant, RPC), freinant l'enthousiasme de ceux qui avaient investi dans une source d'énergie renouvelable. Enfin, *last but not least*, les changements de la fiscalité agricole, ensuite du tristement célèbre arrêt du Tribunal fédéral de 2011, ont plongé dans une immense incertitude les familles paysannes. En rendant plus difficiles la transmission des domaines et la valorisation des terres, la nou-

velle fiscalité a donné un coup de massue supplémentaire à un secteur déjà fragile.

«On voit fleurir des initiatives fantastiques favorisant l'essor d'une agriculture de proximité»

On voit fleurir des initiatives fantastiques favorisant l'essor d'une agriculture de proximité: coopératives, points de vente à la ferme, autocueillette de fruits de saison, marchés de produits du terroir, développement du bio, agritourisme, etc. Ces paysans ne doivent pas être freinés dans leur élan. Il faut savoir ce que l'on se veut! Veut-on des fraises d'Espagne au milieu de l'hiver et de la viande d'autres continents sur nos étals, avec en parallèle une paysannerie suisse qui tire la langue?

Comme habitant de la campagne et pour avoir suivi depuis plusieurs années au Grand Conseil le dossier douloureux de la fiscalité agricole, je mesure la dureté des conditions dans lesquelles évolue l'agriculture. Il est temps de changer de perspective: en échange des efforts que l'agriculture fournit pour la planète, la Confédération doit lui assurer une certaine protection et des conditions de travail dignes. C'est ainsi que notre pays pourra être à la hauteur de l'enjeu du siècle.



Quand le vin devient un produit touristique

ŒNOTOURISME | Jusqu'à samedi, des milliers de personnes vont découvrir les vins valaisans à travers l'opération Caves ouvertes. L'occasion de zoomer sur l'offre œnotouristique du canton, en devenir...

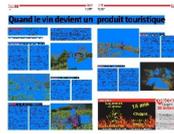
TEXTES **PASCAL.GUEX, SOPHIE.DORSAZ, FLORENT.BAGNOUD@LENOUVELLISTE.CH**

→ **Plus grand vignoble de Suisse, le Valais s'ouvre gentiment mais sûrement à l'œnotourisme. Le succès des Celliers de Sion, qui ont attiré plus de 40 000 visiteurs en 2018 avec, en plus, le prix suisse de l'œnotourisme 2018, le lancement des nouvelles escapades de Provins, Sion qui se profile dans ce domaine ou encore l'essor du concept Vinum Montis qui couvre 95% du vignoble valaisan donnent des idées à l'ensemble de la viticulture. Même si peu de monde pourront investir 8 millions et engagé 20 personnes en lien avec l'œnotourisme comme l'ont fait les Celliers, une charte de qualité spécifique à cette activité a été mise en place par l'IVV et Valais/Wallis Promotion. Le but: créer des expériences qui vont au-delà d'une simple dégustation de vins et de passages obligés comme les «Caves ouvertes» à l'affiche dans plus de 240 lieux depuis jeudi jusqu'à samedi. Petit tour d'horizon évidemment non exhaustif de produits originaux qui dépassent largement la simple dégustation à la cave.**

COLLINE DE DAVAL DE LA DÉGUSTATION À LA NUIT AU CHÂTEAU

Visiter de grands domaines italiens. Pouvoir y déguster des vins, échanger avec l'encaveur, dormir sur place puis, au petit matin, se balader dans les cultures. Voilà les vacances rêvées de Monique et Bertrand Caloz de la cave de la Colline de Daval à Sierre. Une expérience qu'ils ont décidé de transposer dans leur réalité en ouvrant, il y a dix ans déjà, une maison d'hôte sur leur propre domaine viticole. Une maison ou plutôt un château d'hôte. «Au Castel de Daval, nous avons cinq chambres. Pour chaque réservation, nous proposons une dégustation de nos vins en fin de journée. Le matin, nos visiteurs goûtent nos autres produits. Confitures, jus, tout est fait maison ou provient d'amis», détaille Monique Caloz. «Souvent les gens repartent avec une ou deux bouteilles, quelques cartons parfois. Mais plus que le volume écoulé, ce qui compte c'est qu'ils vivent une expérience au cœur d'un vignoble et puissent mettre un visage sur un vin. Et parfois, nos bouteilles repartent à l'autre bout du monde, au Canada ou en Australie, c'est une richesse!» Les Caloz étaient les premiers il y a dix ans à offrir un produit liant hébergement et dégustation au cœur

même d'un domaine. Depuis, une petite poignée d'offres similaires ont émergé en Valais. La première année d'ouverture, ils participent à l'émission de la RTS «Un Dîner à la ferme». Le taux de réservation monte en flèche. Aujourd'hui, leur taux de remplissage annuel moyen est de 60 % pour des chambres dont le prix oscille entre 140 et 200 francs. «Mais celui qui croit que l'œnotourisme se fait en claquant des doigts se trompe! C'est énormément de travail», souligne Monique, qui a délaissé la cave pour gérer les chambres. «Les visiteurs sont curieux, ils posent énormément de questions. Il faut donc être très disponible et souple pour les petites demandes de chacun. La dégustation par exemple se fait en fonction des envies et des goûts de nos hôtes. Il n'est pas question de servir toujours les cinq mêmes vins.» Pour renforcer leur équipe, la famille Caloz a récemment accueilli leur deuxième fils dans l'entreprise. «Il s'occupe du marketing et de la promotion». D'ailleurs, à l'occasion des Caves ouvertes, il proposera aux visiteurs une escape room à l'intérieur même du chai à barriques. **SD**



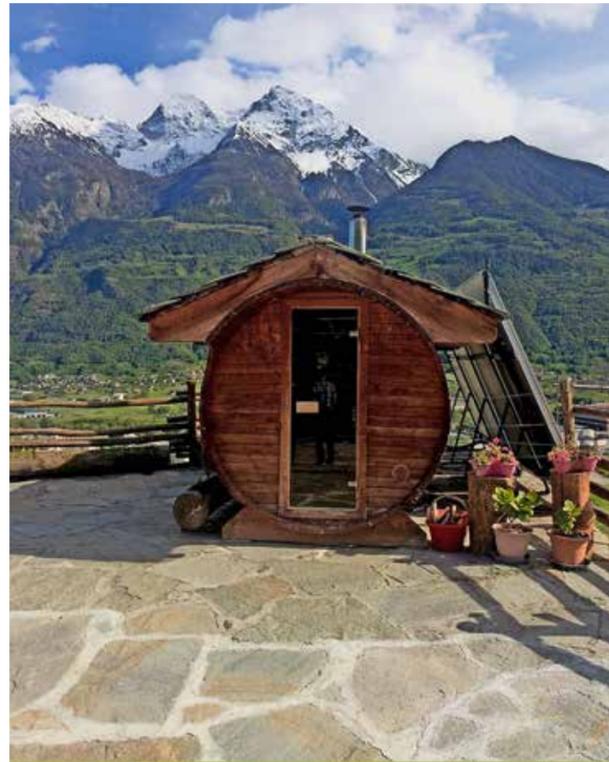
EXCURSION

Une journée de partage autour de l'agritourisme dans le Val d'Aoste



Le gîte rural la Maison Rosset, à Nus, dont l'objectif est de valoriser l'entier de la production de l'exploitation.

F. VEUTHEY



Un aperçu du gîte la Vignni de Crest.

R. GAILLARD

Des professionnels de l'agriculture et de l'agritourisme se sont rendus dans le Val d'Aoste (I) pour partager et échanger sur les réalités quotidiennes des exploitations agritouristiques locales.

Dans le cadre de la formation continue organisée par l'École d'agriculture de Châteauneuf (VS), une délégation de professionnels valaisans de l'agriculture et de l'agritourisme s'est rendue pour une journée d'échange et de partage dans le Val d'Aoste.

Exigences strictes

Marius Pannatier, gérant d'un gîte rural et participant à

la formation, a relevé en fin de séminaire le côté exigeant du cahier des charges qui régit les sites agritouristiques. «Ce qui est vraiment bien, c'est leur cahier des charges. N'importe qui ne peut pas ouvrir un gîte agritouristique.» En effet, cette réflexion relate un des aspects les plus marquants des échanges. De nombreuses règles très strictes encadrent les 60 exploitations pratiquant de l'accueil dans le Val d'Aoste. Ces directives contiennent des aspects liés à la formation avant l'installation, l'obligation d'y travailler à l'année, les grandeurs maximales... Mais, celle qui a le plus surpris les participants régleme la provenance des produits selon la répartition suivante:

- 51% des produits proviennent de l'exploitation;

- 29% des produits sont d'origine du terroir agricole;
- 20% des produits sont libres de choix de la part de l'exploitant.

Le terme «Agriturismo» est protégé selon ces règles et des contrôles sont effectués dans les établissements qui portent cette enseigne.

Du temps et de l'énergie

La première visite a conduit les participants à la Vrille de Verrayes, chez Hervé Deguillaume. Son exploitation se situe sur le flanc de la vallée et se concentre principalement sur la production de vin, la restauration et les chambres d'hôtes.

Pour le respect de la provenance des produits, le chef d'exploitation exploite un po-

tager et élève des poules et des moutons. Hervé Deguillaume a relevé le temps et l'énergie que demande la tenue d'un agriturismo, en plus du travail agricole sur l'exploitation. Lors de la visite, la partie restauration était d'ailleurs fermée pour quelque temps car cela représente un surplus de travail à côté des activités viticoles à cette saison.

Valoriser l'entier de la production

Reçus par Camillo Rosset, responsable de la Maison Rosset, à Nus, et vice-président des hôteliers valdôtains, les visiteurs ont découvert une entreprise très professionnelle qui est tournée entièrement vers l'agritourisme afin de valoriser l'entier de la production agricole de l'exploitation

(bétail, cultures, potagers et bâtiments). Cette production agricole a été délocalisée à l'extérieur du village. Les anciens bâtiments sont, aujourd'hui, affectés à l'accueil et magnifiquement mis en valeur.

Les hôtes valaisans ont pu apprécier la cuisine et visiter les différents axes de l'agritourisme développés sur l'exploitation: un restaurant, des chambres, des appartements, une salle de conférences et du fitness.

Difficile de respecter les exigences

La journée de formation s'est terminée sur l'exploitation la Vignni de Crest, appartenant à David Crest, le président de l'Association valdôtaine d'agritourisme, à Aoste. Une entreprise viticole de 2 ha qui

propose 24 places pour le couchage. Les chambres proposées sur cette entreprise répondent aux exigences actuelles avec notamment du wellness. La difficulté rencontrée par l'exploitant est le respect des 51% des produits de la ferme sachant qu'il ne produit que du vin. Pas évident donc de proposer un petit-déjeuner... Sa petite production de fruits pour les confitures lui permet de répondre de justesse à cette exigence.

«Trois personnalités différentes, trois domaines différents, mais des visites toujours chaleureuses, c'est la marque de fabrique de l'agritourisme», relève Monique Caloz, gérante d'un gîte rural, en conclusion de la journée.

RAPHAËL GAILLARD, CHATEAUNEUF

ÉCOLE DE COMMERCE DE GRANGENEUVE

Possibilité de se remettre à niveau après une pause professionnelle

L'École de commerce de Grangeneuve accueille des candidats aux profils différents. Il y a notamment des personnes qui souhaitent se remettre à niveau afin de réintégrer le monde du travail.

L'École de commerce de Grangeneuve, l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg, propose une formation d'une durée de vingt semaines à plein temps (octobre à fin mars), dont l'enseignement est axé sur les branches administratives: marketing, gestion, comptabilité, langues, communication, bureautique, économie, etc. Elle est ouverte à tous les détenteurs d'un CFC et complète les bases acquises

dans l'apprentissage. A ce jour, ce sont plus de 150 personnes qui ont suivi cette formation. Les candidats viennent d'horizons très différents: agriculteurs, horticulteurs, gestionnaires de vente, logisticiens, couturières, technologues en denrées alimentaires, meuniers, cuisiniers, technologues du lait, employées de bureau... Chaque volée a accueilli quelques adultes qui souhaitaient se remettre à niveau après avoir fait une pause dans leur cursus professionnel, par exemple le temps d'élever leurs enfants, pour mieux réintégrer le monde du travail. C'est notamment le cas d'Anita Gumy qui a suivi la formation en 2012-2013.

Mélange des âges

Anita Gumy était titulaire d'un CFC d'employée de bu-

reau et d'un certificat d'aide-soignante. Travaillant dans les soins, elle désirait réorienter sa carrière professionnelle car elle sentait que son activité d'aide-soignante s'éloignait de ses convictions.

Elle s'en est donné les moyens en retournant sur les bancs d'école à plus de quarante ans. Elle a aimé ce «bon mélange» des âges et des professions dans la classe. Le français et la bureautique/informatique ont été pour elle deux branches particulièrement importantes. Elle a trouvé également une formation de courte durée qui pouvait entrer dans son planning déjà bien rempli.

Nouvel emploi

Formation de courte durée mais qui a eu un effet coup de fouet, lui permettant de re-

mettre rapidement à niveau plusieurs notions. «Je ne me suis pas trop posée de questions; je souhaitais du changement et pour y arriver il fallait se former. Je n'ai pas été déçue du résultat», explique-t-elle. Cependant, ces vingt semaines n'ont pas été de tout repos, Anita Gumy devant à la fois gérer ses études, sa famille, son activité de conseillère communale, tout en continuant à travailler dans les soins durant les week-ends.

A l'issue de la formation, Anita Gumy a trouvé rapidement un emploi à 50% à la Landi Sarine, dans le secteur agricole, où elle s'occupe notamment de la facturation. «Ne pas avoir peur de se relancer», telle est sa maxime.

LAURENT MONNEY, GRANGENEUVE



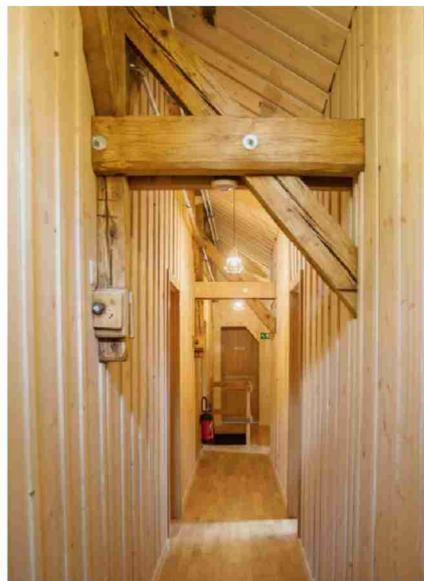
Anita Gumy est très satisfaite de sa reconversion professionnelle.

SP

INFOS UTILES

Contact pour les questions relatives à la formation: Grangeneuve, Centre de formation des métiers de la terre et de la nature, route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

(026 3055550, iagcftn@fr.ch, www.grangeneuve.ch > Formations professionnelles de Grangeneuve > Ecole de commerce) Délai d'inscription: 30 juin 2019 Prochaine volée: du 30 septembre 2019 au 27 mars 2020.



Le projet Marguerite a plusieurs pétales à sa corolle: parcours équestres, chambres d'hôtes (ici le couloir menant aux cinq chambres proposées par Marcel Bühler, à la métairie du Bois-Raiguel) et futur Centre de services pour relayer toutes les offres d'agritourisme dans le Jura et Jura bernois, chez Ô Vergers d'Ajoie, Musée suisse des fruits et de la distillation, à Porrentruy. PHOTOS ANTHONY BROWN/GAELLE SCHWIMMER/PIERRE MONTAVON





Elle pousse, Marguerite

AGRITOURISME | La saison touristique s'ouvre gentiment. L'occasion de faire le point sur ce projet et ses offres complémentaires, dans le Jura et le Jura bernois.

PAR **DAN STEINER**

Le projet Marguerite, imaginé au début de la décennie mais officialisé fin 2015 avec la création de l'association du même nom, est à bout touchant. En tous les cas au niveau de la réalisation des travaux, qui ont démarré en 2016 chez les six prestataires individuels impliqués dans l'aventure. Les installations agritouristiques des familles Lachat (Courcelon), Cuenin (Epauvillers), Protti (Courtedoux), ainsi que celles d'Alain Perret (Porrentruy) sont en effet opérationnelles.

Les Jurassiens proposent entre autres des appartements de vacances, des boxes pour chevaux, des chambres d'hôtes ou encore des locaux de vente de produits du terroir. La famille Marcel Bühler, de la métairie du Bois-Raiguel, accueille elle aussi des hôtes de passage depuis la mi-2017, en plus de pouvoir les régaler grâce aux fromages, viandes ou gentiane du cru.

«Nous n'avons pas encore beau-

coup de recul au niveau des chambres d'hôtes. Et nous ne sommes pas sur des plateformes comme booking.com...» observe Marcel Bühler, maître d'un lieu bâti il y a un peu moins de 300 ans, sur la crête du Chasseral – et désormais tout à fait adapté aux personnes handicapées et/ou en chaise roulante. «Mais le retour des gens est qu'ils ont beaucoup de plaisir à loger ici, dans du bois de la région», révèle le métayer, qui produit notamment 7 t de gruyère AOP annuellement ainsi qu'1 à 2 t d'autres spécialités fromagères. «Selon le temps et le lait.»

Projets dans la durée

Alors que c'est déjà le cas chez Bühler, la ferme de Ronald Sommer pourra bientôt bénéficier également d'un outil de travail optimal pour ses produits bio fabriqués avec du lait de chèvre et de brebis. «Nous sommes effectivement en plein chantier», sourit l'artisan de Monible, par ailleurs vice-président de l'Association Mar-

guerite. «La fin complète est prévue pour la seconde moitié de l'an prochain.»

Dans le Petit Val, il pourra profiter d'un espace de vente proposant des produits du terroir, dont sa vingtaine de produits différents; mettre en location sur demande une salle d'accueil d'une centaine de places; et loger le visiteur de passage dans l'une de ses trois chambres d'hôtes.

Egalement prévu par Ronald Sommer, un sentier didactique sur la biodiversité des lieux sortira de terre. «Il empruntera les chemins existants autour de Monible, sur environ 2 km.»

Sept panneaux explicatifs sur la faune et la flore jalonnent les alentours du hameau. «Ils montreront également ce que l'agriculture fait pour la protection de la biodiversité.»

Le fromager ayant suivi un cours ad hoc, il prévoit, dans un premier temps, de servir d'accompagnateur pour d'éventuelles visites guidées. Autre idée: faire passer le tour



par une place de pique-nique où sera apprêté un encas froid pour les personnes qui l'auront réservé. «Grâce à cela, tous les déchets seraient débarassés, ce qui n'est pas forcément toujours le cas autour de ces places», déplore Ronald Sommer.

Comme les deux Jurassiens bernois sont au début de leur projet – subventionnés à hauteur de 30 à 35% par la Confédération et les cantons de Berne et du Jura –, difficile pour eux de tirer quelconque conclusion. Mais comme Marcel Bühler, chacun a imaginé un concept «pour qu'il dure».

C'est en tout cas ce que la Fondation rurale interjurassienne (FRI) appelle de ses vœux, elle qui s'occupe de la communication des mesures individuelles qu'on vient de décrire. «La FRI a la claire volonté de devenir experte pour l'agritourisme (visites guidées, hébergement, activités à la ferme, mais aussi le tourisme d'affaire) et plus seulement pour les produits du terroir», confirme Magali Ackermann, coordinatrice pour le projet Marguerite et conseillère à la FRI.

Centraliser la promotion

Cette dernière est aussi mandatée pour développer les mesures collectives. Comme la communication ou la mise en place de neuf parcours équestres (700 km) à travers le Jura et le Jura bernois. Celui du Clos du Doubs a été inauguré en 2018, un autre est bien établi dans les Franches-Montagnes, alors qu'un parcours est existant dans la région de Chasseral, mais doit être balisé. «Pour

ceux du Jura bernois, les tracés ont été définis. Il faut maintenant aller à la rencontre des propriétaires fonciers.» Des riverains que sont les communes ou exploitations agricoles.

A l'instar de Marguerite, un autre Projet de développement régional soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture est encore en train de s'établir: Les chemins du bio. Sa coordinatrice, Laurie Marchand, juge que certains parcours sont en bonne voie, mais que l'ensemble de l'offre est en cours de stabilisation. Au total, 13 parcours, estivaux et hivernaux, à pied, vélo, raquettes ou cheval, d'un à plusieurs jours relie des fermes bio. Pour faire simple. Pour le moment, ces randonnées se trouvent sur territoire jurassien, mais Laurie Marchand indique que des discussions sont en cours pour un parcours (à la fois) côté bernois...

Finalement, une multitude d'offres agritouristiques, c'est bien. Centraliser sa promotion, c'est mieux. C'est ce que les parties prenantes sont en train d'imaginer à travers un Centre de service. Qui est déjà tout trouvé en Ô Vergers d'Ajoie, à Porrentruy, où l'on trouve notamment le Musée suisse des fruits et de la distillation. Là-bas, le susmentionné Alain Perret exploite la plus grande plantation de damassinières d'Europe pour des milliers d'arbres fruitiers. De là, on commercialiserait toutes ces activités pour les groupes intéressés à l'agritourisme. Attrayant pour le Jura et le Jura bernois, ce concept aurait comme objectif de créer des synergies entre toutes les entités existan-

tes. A vérifier quand le «produit» sera arrivé à maturation.

DES OFFRES VARIÉES

→ Six investisseurs

Chambres d'hôtes, locaux de vente ou de stockage, salles d'accueil, sentier didactique

→ Neuf parcours équestres

Jura: Haute-Ajoie, Haut-Plateau-Baroche, Delémont-Val Terbi, vallée de la Sorne, Clos du Doubs; Jura bernois: Moutier est et ouest, vallée de Tavannes; Bas-Vallon (les trois en projet), région de Chasseral (existant mais à baliser)

→ Un futur Centre de services

Chez Ô Vergers d'Ajoie, au Musée suisse des fruits et de la distillation de Porrentruy

→ Treize chemins du bio

De ferme à ferme bio (www.cbio.ch), dans le Jura, mais normalement aussi bientôt dans le Jura bernois **DS**



Recherche

ACCUEIL ACTUALITÉS SPORTS EMISSIONS ARCHIVES PUBLICITÉ CANAL9 CONCOURS LIVE DEUTSCH

Le val d'Aoste, avec sa cinquantaine d'exploitations qui pratiquent l'agritourisme, inspire le Valais

powered by

14 Mai 2019

Partager f G+ in <>

L'agritourisme est bien développé dans la Vallée d'Aoste, en Italie: plus de 50 exploitations en font. Le Valais veut s'en inspirer. C'est ainsi qu'une délégation valaisanne a rendu visite à nos voisins valdôtains, dans le cadre de l'accord entre l'École d'agriculture de Châteauneuf et l'Institut agricole régional d'Aoste.

«Regarder l'herbe du voisin, c'est toujours quelque chose de significatif. Sans l'agriculture, sans l'élevage et les cultures maraîchères, sans l'arboriculture et la viticulture, tout le joli terroir que nous vendons à nos touristes ne serait pas le même. Si la montagne est abandonnée, on perd tout le point de vue touristique!», estime Mathieu Gerbelle, professeur à l'Institut agricole régional d'Aoste.

Les échanges entre les Valdôtains et les Valaisans vont dans les deux sens. D'autres rendez-vous sont prévus: en juin, les Italiens viendront découvrir le savoir-faire valaisan.

Reportage puis interview de Gérald Dayer, chef du Service de l'agriculture.

Tags assigned to this article:

AGRICULTURE TOURISME



Le programme de la semaine



CLIMAT: DÉTERMINATION DES JEUNES



ÉLECTIONS FÉDÉRALES 2019



Culture Valais



Le fil info



Jean-René Fournier et Beat Rieder: bilan de législatures et stratégies de campagnes

Les Grands Témoins de ce dimanche sont...

Suite... octobre 6

Football de la 2e ligue valaisanne: Saxon défait Savièse par 5 à 0

Choc du week-end entre le leader Savièse.

Suite... octobre 6



Plus de 600 gymnastes présents pour le Championnat romand aux agrès à Sion

650 gymnastes dont une soixantaine de valaisans

Suite... octobre 6



FC Sion: les hommes de Stéphane Henchoz s'inclinent face à Lugano à domicile 1 à 2

Le FC Sion poursuit sa mauvaise



TOURISME RURAL

Trois associations font avancer leurs projets

Insuffler un essor et une dynamique à l'agritourisme du Jura et du Jura bernois. Tel est le but des trois principales associations engagées dans le domaine du tourisme rural dans le canton du Jura et le Jura bernois, qui viennent de faire le point sur leurs activités.

L'association Marguerite porte un projet de développement régional soutenu financièrement par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et les cantons du Jura et de Berne. L'association BeJu Tourisme rural mobilise ces prestataires et favorise leur mise en réseau pour le développement et la promotion de l'agritourisme dans le Jura et le Jura bernois. L'association Les chemins du bio réunit, elle, des agriculteurs bio du Jura, qui ont développé un concept novateur d'agritourisme: des forfaits de randonnées de ferme bio en ferme bio ainsi que des séjours dans les fermes bio.

Marguerite à mi-parcours

L'association Marguerite est à mi-parcours de sa phase de réalisation, démarrée en 2016. Cinq des six investisseurs du projet ont terminé leurs tra-

vaux et ont permis d'offrir de nouvelles structures d'hébergement, d'accueil ou de vente modernes. Un parcours équestre (Clos du Doubs) a été inauguré et la mise en place des neuf autres parcours est bien avancée. Le prochain parcours inauguré sera celui d'Ajoie-Ouest le 30 juin. Un Centre de services axé agritourisme sera prochainement mis en place à Porrentruy chez Ô Vergers d'Ajoie en collaboration avec les offices de tourisme. Son objectif sera de proposer aux groupes des offres agritouristiques attrayantes dans le Jura et le Jura bernois.

BeJu Tourisme rural: efficace avec peu

Lors de son assemblée générale du 15 avril, BeJu Tourisme rural a su démontrer son dynamisme, malgré les moyens financiers restreints de l'association. L'association a promu ces membres lors de plusieurs manifestations régionales, elle a renouvelé son système de promotion des prestataires au travers de papillons bénéficiant d'une identité visuelle commune. En 2020, l'association fêtera ces 10 ans et souhai-

te donner un nouvel élan: ce nouveaux prestataires sont recherchés pour rejoindre le comité et assumer la présidence. L'association souhaite également encourager la qualité à travers l'organisation de cours.

Ambitieux chemins

Ancien projet de développement régional (PDR) dont la phase de réalisation a débuté en 2012, l'association Les chemins du bio bénéficie encore d'un soutien Innotour jusqu'à la fin de l'année. Les prestataires ont présenté le 11 avril des projets ambitieux pour la saison touristique 2019, à découvrir sur le nouveau site internet www.lescheminsdubio.ch.

Les trois associations vont mettre en place des synergies dans leurs activités pour les prochaines années. Une collaboration étroite avec les offices de tourisme est primordiale. Le Centre de services mis en place dans le cadre du projet Marguerite aura un rôle important à jouer. Dans ce sens, la Fondation Rurale Interjurassienne continue son activité de développement régional dans l'agritourisme et les produits du terroir. **GM**



L'ÉDITO

Le goût du bon produit

Crans-Montana, Lens et Icogne ont entamé un travail autour d'un projet de développement régional commun (lire page 2) pour



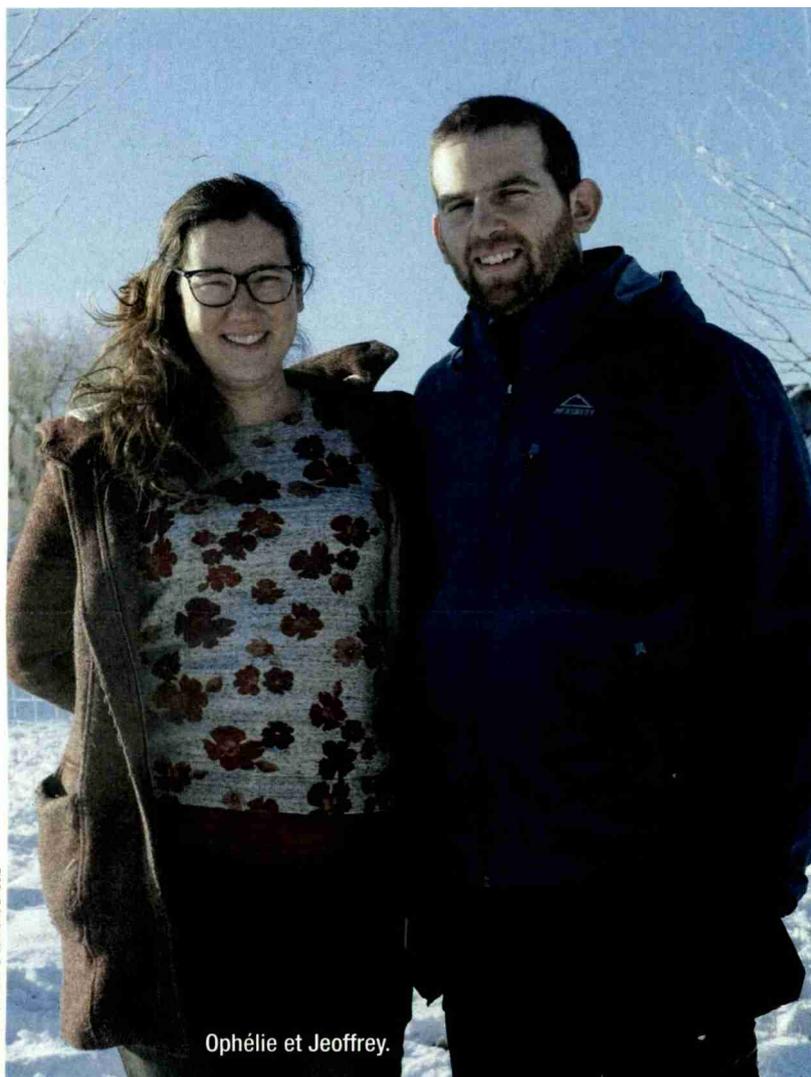
maintenir une agriculture de qualité. C'est encourageant. Car il existe, c'est certain, un potentiel de développement en matière de projets liés à l'élevage, aux cultures de niche, à l'agritourisme ou à la viticulture. Cette région, quand on y pense, possède tout! Grâce à ce découpage qui n'a pas facilité les choses dans la gestion de la station, je n'y vois aujourd'hui que du bénéfice. Celui de pouvoir trouver du ski en haute altitude, des terres agricoles près des villages et des vignes sur les

coteaux. Cette mise en commun du monde agricole permettra d'imaginer d'autres produits, des synergies salutaires. Et quand on possède un tel canal de distribution – la station – on ne devrait pas avoir trop de peine à écouler la «marchandise». Certains commerces du Haut-Plateau jouent déjà cette carte de proximité qui plaît à tous. Certains pays ou régions, ne possèdent pas ce savoir-faire, cette culture du bon produit. Profitons-en!



Réinventer l'agriculture locale

CORNOL Dynamique, ambitieuse et tournée vers l'avenir, la ferme du Pécal tente au quotidien de donner un nouveau visage à l'univers agricole. Chambres d'hôtes, projets en synergie avec d'autres exploitations ou école à la ferme font partie des initiatives développées actuellement par Ophélie et Jeffrey, les maîtres des lieux.



SEBASTIEN FASNACHT © EDITIONS L'AJOIE

Ophélie et Jeffrey.

C'est l'un de ces matins d'hiver aussi lumineux que glacial. L'un de ces débuts de journée où le soleil brille tant qu'il faut détourner le regard et où le froid est si intense qu'il mord sans pitié chaque centimètre de peau que l'on aurait oublié de couvrir. Pourtant, aux alentours de la ferme du Pécal, les oiseaux chantent. Juste devant l'exploitation d'Ophélie et Jeffrey, les poules tentent d'arracher à la terre gelée un morceau de racine ou une graine oubliée. Dans la cuisine du jeune couple, le café est servi. La discussion commence. «*Mon père est passé en bio en 1999, moi j'ai repris l'exploitation il y a quatre ans*», se remémore Jeffrey Cattin. Depuis, le jeune agriculteur, charpentier de son premier métier,

n'arrête pas d'ajouter des cordes à l'arc de la ferme du Pécal: chambres d'hôtes, cultures d'épeautre, d'engrain puis tout dernièrement d'orge de brasserie complètent la production de céréales traditionnelles et de lait pour le gruyère des cinquante pensionnaires de l'étable voisine.

Un système complémentaire

Sur l'exploitation de Cornol, tout est bio et colle à une philosophie précise, chère aux deux agriculteurs. «*Avec l'orge de brasserie par exemple, le but premier n'est pas économique. Par contre, on trouvait intéressant le projet de malterie qui s'est mis en place à l'échelle du canton et, puisque l'on avait des*



surfaces disponibles, on s'est dit qu'il fallait que l'on y contribue. Cela nous permettra peut-être prochainement de faire goûter des bières faites avec notre orge à nos hôtes», explique Jeffrey Cattin. La diversité donc, plutôt que la productivité. «On est jeunes, on a des envies, pas mal de projets et on a un peu de peine avec la routine. Il faut que ça bouge! Et je pense que la reconversion au bio a fait beaucoup dans notre état d'esprit actuel. C'est un système qui fonctionne de manière complémentaire.»

L'école à la ferme

Pour aller un pas plus loin encore dans leur démarche, maintenant que les chambres d'hôtes sont complètement fonctionnelles, Ophélie et Jeffrey viennent de se lancer dans un nouveau projet: l'école à la ferme. «Ça c'est plutôt mon domaine, sourit Ophélie. Je suis éducatrice sociale de formation et je trouve essentiel de pouvoir ouvrir l'univers de la ferme aux enfants. On peut apprendre tellement de choses sur une exploitation.» Secondée par deux collaboratrices (et amies!) à temps partiel, Ophélie propose désormais aux écoles de la région des demi-journées ou des journées

thématiques centrées sur le lait, les céréales ou le lien avec les animaux. «L'idée n'est pas de proposer uniquement des sorties hors cadre. Au contraire! Ce que l'on développe, au sein de l'association suisse L'école à la ferme, ce sont des moments pédagogiques qui entrent dans les plans d'étude des classes primaires et secondaires», précise la jeune fille.

Stimulant et valorisant

Là encore, le projet piloté par Ophélie fait écho à la philosophie du jeune couple. «Les choses sont en train de changer, dans le monde agricole comme dans la société. Les gens veulent savoir ce qu'ils mangent, souhaitent des produits de qualité, directement issus des exploitations, note Jeffrey Cattin. Pour nous ce sont de véritables opportunités! Cela nous permet de développer des projets, de travailler en synergie avec d'autres exploitations et, surtout, de mettre en valeur notre travail. C'est non seulement stimulant mais aussi très valorisant!» Et, comme on pouvait l'imaginer, le couple est déjà en train d'imaginer d'autres évolutions pour leur exploitation agricole, résolument tournée vers l'avenir.

Sébastien Fasnacht



Des coups de pouce pour la gastronomie d'altitude

Entraide L'Aide suisse aux montagnards place sa collecte de dons 2019 sous le signe du terroir

Même en hiver, Raphaëlle Herrmann et Manuel Micoli arrivent à faire le plein au Refuge du Grammont en week-end. Preuve que le décor du lac de Taney, sur les hauts de Vouvry, dans le Chablais valaisan, séduit toute l'année malgré son éloignement. Preuve aussi que le couple qui exploite l'endroit depuis 2012 et l'a racheté en 2017 a réussi à y créer une atmosphère conviviale, avec une cuisine locale, labellisée «Fait maison». L'an dernier, les deux Valaisans ont rénové le chalet (qui compte 100 lits) pour améliorer le confort de leurs hôtes, bénéficiant d'une participation financière de l'Aide suisse aux montagnards (ASM).

Si elle soutient toujours fortement les agriculteurs d'altitude dans leurs projets de développement économique, en leur consacrant 70% des subsides débloqués chaque année, la fondation contribue de plus en plus souvent au financement d'offres agritouristiques. Restaurants, chambres d'hôte, magasins du terroir et artisans ont bénéficié de sa manne en 2018.

L'ASM veut faire plus en ce sens. Sa campagne de récolte de dons - du 4 au 16 février - est placée sous le slogan «À table dans les montagnes» et veut mettre en lumière les restaurateurs et les producteurs d'altitude. «Notre vision de la montagne, ce n'est pas une réserve d'Indiens, mais une région vivante, souligne Willy Gehrig, président du conseil de fondation. Les restaurants et les buvettes d'alpage créent de l'emploi et agissent positivement contre le dépeuplement des montagnes. Ceci est d'autant plus vrai lorsque l'on sait que, selon GastroSuisse, 54% des restaurateurs suisses s'approvisionnent directement à la ferme et plus de 80% auprès de fournisseurs locaux.»

L'an dernier, la fondation a réalisé une campagne de récolte de dons record, notamment grâce aux festivités liées à son 75^e anniversaire. Elle a réuni 32,6 millions de francs (contre 26 millions en moyenne). Elle a soutenu 567 projets, leur mettant à disposition 24 millions de francs. S'agissant du canton de Vaud, quinze projets se sont partagé 552 000 francs. «2017 avait été une année sinistrée; les régions de montagnes sortaient de deux hivers difficiles, relate Willy Gehrig. On peinait même à trouver des projets à financer. Mais depuis l'an dernier, on sent à nouveau un esprit positif.» **David Genillard**

Des coups de pouce pour la gastronomie des monts

Entraide L'Aide suisse aux montagnards place sa collecte de dons 2019 sous le signe du terroir.



Armelle et Jean-Jacques Morier ont bénéficié du soutien de l'Aide suisse au montagnard pour créer une table et cinq chambres d'hôtes à Château-d'Oex, valorisant les produits de leur ferme.

Image: Chantal Dervey - A

Même en hiver, Raphaëlle Herrmann et Manuel Micoli arrivent à faire le plein au Refuge du Grammont en week-end. Preuve que le décor du lac de Taney, sur les hauts de Vouvry dans le Chablais valaisan, séduit toute l'année, malgré son éloignement. Preuve aussi que le couple qui exploite l'endroit depuis 2012 et l'a racheté en 2017 a réussi à y créer une atmosphère conviviale, avec une cuisine locale, labellisée «Fait maison». L'an dernier, les deux Valaisans ont rénové le chalet (qui compte 100 lits) pour améliorer le confort de leurs hôtes, bénéficiant d'une participation financière de l'Aide suisse aux montagnards (ASM).

Si elle soutient toujours fortement les agriculteurs d'altitude dans leurs projets de développement économique, en leur consacrant 70% des subsides débloqués chaque année, la fondation contribue de plus en plus souvent au financement d'offres agritouristiques. Restaurants, chambres d'hôte, magasins du terroir et artisans ont bénéficié de sa manne en 2018.

*«La montagne, ce n'est une réserve d'Indiens,
mais une région vivante»*

Par David Genillard 31.01.2019

Articles en relation

L'Aide suisse aux montagnards soutient un alpage du Brassus

AGRICULTURE Une association d'agriculteurs productrice de Gruyère AOC à la Vallée de Joux reçoit un coup de pouce pour l'optimisation de son exploitation.

[Plus...](#)

Par Patrice Genet 22.08.2013

A Corbeyrier, les forestiers redonnent vie à une ancienne scierie

Economie Grâce à l'aide suisse aux montagnards, le Groupement des Agittes a pu acquérir une scie neuve. Il peut ainsi traiter le bois et maintenir des emplois sur places.

[Plus...](#)

Par Claude Bédà 28.01.2015

Sauvés, les téléphériques à fromages pérennisent la vitalité des alpages

L'Etivaz Les remontées mécaniques servant au transport des meules revivent, au terme d'une épopée mêlant intérêts naturels et paysans.

[Plus...](#)

ABO+ Par Flavienne Wahli Di Matteo
24.09.2018

L'ASM veut faire plus en ce sens. Sa campagne de récolte de dons – du 4 au 16 février –, est placée sous le slogan «À table dans les montagnes» et veut mettre en lumière les restaurateurs et les producteurs d'altitude. «Notre vision de la montagne, ce n'est une réserve d'Indiens, mais une région vivante, souligne Willy Gehrig, président du conseil de fondation. Les restaurants et les buvettes d'alpage créent de l'emploi et agissent positivement contre le dépeuplement des montagnes. Ceci est d'autant plus vrai lorsque l'on sait que, selon GastroSuisse, 54% des restaurateurs suisses s'approvisionnent directement à la ferme et plus de 80% auprès de fournisseurs locaux.»

L'an dernier, la fondation a réalisé une campagne de récolte de dons record, notamment grâce aux festivités liées à son 75e anniversaire. Elle a réuni 32,6 millions de francs (contre 26 millions en moyenne). Elle a soutenu 567 projets en mettant à disposition 24 millions de francs. S'agissant du canton de Vaud, quinze projets se sont partagés 552'000 francs. «2017 avait une année sinistrée; les régions de montagnes sortaient de deux hivers difficiles, relate Willy Gehrig. On peinait même à trouver des projets à financer. Mais depuis l'an dernier, on sent à nouveau un esprit positif.»

Créé: 31.01.2019, 17h17

Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non



La Chaux mise sur l'agritourisme

TROISTORRENTS Le projet de transformation de l'alpage de la Chaux, au-dessus de Morgins, vient d'être mis à l'enquête.

Au-dessus de Morgins, l'alpage de la Chaux pourrait se transformer en espace agritouristique. Un projet vient d'être mis à l'enquête. Il s'inscrit dans le Projet de développement régional (PDR) de la vallée d'Illiciez, lancé en 2011 par la Société agricole de la vallée d'Illiciez (SAVI) en partenariat avec l'Etat du Valais et l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). «Le but est de rénover l'écurie actuelle pour en faire un lieu d'accueil afin d'y promouvoir les produits de la région dans ce bâtiment patrimonial de 1871», détaille la copropriétaire du lieu Patricia Monay-Mi-

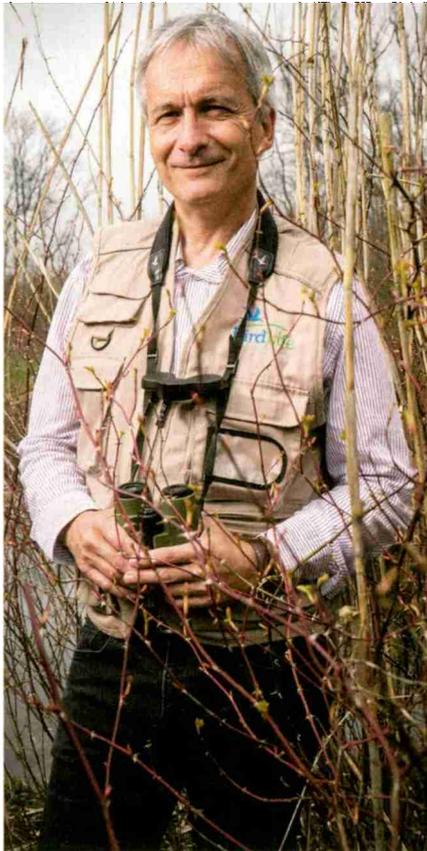
chaud. Sur place, la famille élève des vaches allaitantes. «Des projets comme celui-ci permettent d'apporter un revenu complémentaire à l'activité agricole tout en la pérennisant et en élargissant l'offre agritouristique de la région», souligne Thierry Voutaz, responsable d'arrondissement à l'office des améliorations structurelles du Service de l'agriculture. Dix millions de francs ont été débloqués par les pouvoirs publics pour soutenir quinze projets du PDR, dont les plus importants sont l'espace d'accueil des visiteurs à la Cavagne

et la cave d'affinage centralisée à Troistorrents.

D'ici à 2023, 13,2 millions de francs seront investis par les différents acteurs du PDR pour aider les agriculteurs à donner



un second souffle aux alpages du val d'Illiciez. **SD**



TOUT FAIRE POUR SAUVER LES OISEAUX

FRANÇOIS TURRIAN Directeur adjoint de BirdLife Suisse, www.birdlife.ch

Cet ornithologue mène le combat en Romandie pour inverser la tendance du déclin accéléré d'une grande partie des espèces d'oiseaux en Suisse.

127 espèces différentes d'oiseaux ont été observées par les gens ayant participé à la dernière action «Oiseaux de nos jardins» de BirdLife Suisse. Mais la moyenne d'espèces différentes et celle du nombre d'oiseaux par jardin sont en baisse.

LE CROWDFUNDING AGRICOLE

NICOLAS OPPLIGER

Fondateur d'une plateforme de financement participatif, yeswefarm.ch

YESWEFARM

C'est typiquement le genre d'initiative épatante facilitée par la révolution numérique. Ce jeune diplômé en économie d'entreprise a lancé l'année passée cette plateforme de crowdfunding dédiée à l'agriculture et à l'alimentation. Permaculture, micro-brasseries, agritourisme... Les investisseurs ont l'embaras du choix.





Communiqué de presse d'Agriturismo Suisse

Berne, le 6 septembre 2019

L'agritourisme: un pont entre les agriculteurs et les consommateurs

Les initiatives relatives à l'eau potable et aux pesticides sont au coeur de l'actualité agricole dans les médias. Les incertitudes et les malentendus parmi les consommateurs sont fréquents et certains agriculteurs sont parfois directement touchés. Il y a une augmentation de la méfiance, voire des discours agressifs de la part des consommateurs. Les préoccupations des consommateurs doivent être prises en compte sans oublier de les sensibiliser aux défis croissants rencontrés dans l'agriculture. Agriturismo Suisse fournit une contribution importante dans le rapprochement entre la ville et la campagne, entre consommateurs et producteurs et favorise la compréhension mutuelle.

Agriturismo Suisse est l'organisation faîtière nationale pour les vacances à la ferme. Elle regroupe des prestataires qui oeuvrent dans les domaines de l'hébergement, de la vente directe, de la restauration et des événements et manifestations dans les régions rurales. Outre les critères de qualité dans le cadre de l'hébergement, il est essentiel que les prestataires dans leur activité principale, exploitent une ferme en activité avec des animaux ou des cultures. Dans bien des exploitations, ce sont des agricultrices qui s'occupent de l'activité agritouristique générant ainsi jusqu'à un tiers du revenu de l'exploitation. Environ 230'000 nuitées ont été enregistrées en 2018 (+10% par rapport à 2017) et un chiffre d'affaires de CHF 7 millions a été réalisé.

En plus de proposer le gîte et le couvert, les prestataires jouent souvent le rôle d'ambassadeurs de l'agriculture, que ce soit lors de visites de leur ferme, de repas en commun, de randonnées ou d'activités autour de la ferme. Près de la moitié des prestataires offrent à leurs hôtes la possibilité de participer activement aux travaux de la ferme, à l'étable ou dans les champs. Cela permet une meilleure compréhension de la valeur de la production locale. Prendre soin des animaux et les caresser est important et motivant pour les enfants et les adolescents qui passent des vacances à la ferme. Certaines fermes proposent également pour les enfants, des vacances sans les parents. Une offre particulièrement appréciée par les parents qui travaillent pendant les vacances et qui veulent offrir des activités „nature“ à leur enfant. L'agritourisme contribue à améliorer la compréhension et à renforcer la confiance entre la population et l'agriculture.

Renseignements:

Agriturismo Suisse, Andreas Allenspach, directeur

Tél. 031 359 50 30, info@myfarm.ch

Fondée en 2010, Agriturismo Suisse est l'organisation faîtière nationale de l'agritourisme. Ses activités sont orientées dans le domaine de l'hébergement, d'événements et de la restauration à la ferme. Les réservations en ligne sont possibles via la plate-forme <https://myfarm.holidaybooking.ch/> et <https://www.gruppenhaus.ch/fr>.



Communiqué de presse d'Agriturismo Suisse

Berne, le 28 juin 2019

Des vacances à la ferme en car postal

Les vacanciers qui voyagent en car postal bénéficient d'une réduction grâce au partenariat entre Agriturismo Suisse et CarPostal. Les deux entreprises partagent la même philosophie pour une découverte de la Suisse en transports publics.

Une offre pour passer des vacances dans un cadre d'exception et pour voyager sans soucis en car postal. Qu'il s'agisse de dormir sur la paille, de participer au travail à l'étable ou encore de profiter d'une vue exceptionnelle en dégustant un délicieux petit-déjeuner, les vacances à la ferme offrent des expériences inoubliables en famille. Du 1er juillet à fin octobre 2019, les voyageurs qui arrivent à la ferme en car postal bénéficient d'une réduction de 20% sur les nuitées dans certains hébergements. La réservation se fait directement auprès d'une ferme participante et la réduction est applicable sur place sur présentation du titre de transport. Les fermes participantes proposant des idées d'activités et d'excursions sont répertoriées sur : <https://www.postauto.ch/fr/hebergements-insolites>

Pour toute information:

Agriturismo Suisse - Andreas Allenspach, directeur, Brunnmattstr. 21, 3007 Berne, tél. 031 359 50 30 - info@myfarm.ch, <https://www.myfarm.ch/fr>

CarPostal - Service de Presse CarPostal, Belpstrasse 37, 3030 Bern, tél. 058 338 57 00, infomedia@carpostal.ch, <https://www.postauto.ch/fr>

À propos d'Agriturismo Suisse

Environ 250 fermes en Suisse appartiennent à l'organisation faîtière nationale Agriturismo Suisse. Cette plate-forme de marketing a pour but de promouvoir l'agritourisme en Suisse à travers une offre variée et la qualité. Outre un vaste éventail d'activités de marketing et de partenariats, Agriturismo Suisse a aussi pour objectif d'améliorer durablement les conditions cadres de l'agritourisme en Suisse au profit de ses membres dans les domaines de l'hébergement, la vente directe, la restauration et les événements et manifestations à la ferme.

Agriturismo Suisse - Andreas Allenspach, directeur, Brunnmattstr. 21, 3007 Berne, tél. 031 359 50 30 - info@myfarm.ch, <https://www.myfarm.ch/fr>

Le lapin de Pâques distribue les nids du climat un peu partout en Suisse pour une valeur de plus de 6'000 francs

Le 21 avril 2019, jour de Pâques, ce sont 26 «Nids du climat» accompagnés de bons de séjour attractifs qui attendent patiemment d'être découverts. En collaboration avec Agritourisme Suisse et Lidl, myblueplanet cache les «Nids du climat» dans de multiples lieux différents. La chasse est ouverte!

La personne qui découvre un nid reçoit en guise de récompense des œufs de Pâques colorés naturellement, un bon d'Agritourisme Suisse pour un séjour à la ferme, un lapin en chocolat sponsorisé par Lidl Suisse et un calendrier «mybluecalendar». Dans celui-ci, le lapin de Pâques partage 12 conseils relatifs à la protection du climat simples et directement applicables dans la vie quotidienne.

Celui ou celle qui souhaite se lancer à la recherche des «Nids du climat», peut dès à présent se mettre à la chasse aux indices sur myblueplanet.ch/klimanaeschtli.

Vacances en Suisse, un coup de pouce pour le climat

Avec les bons de séjour, myblueplanet et Agritourisme Suisse mettent l'accent sur les merveilles de notre pays. Au-delà de la beauté de nos paysages, qui passe ses vacances dans la région produit peu de CO₂. La distance et le moyen de transport influencent en effet fortement le bilan carbone d'un voyage. Une famille de quatre personnes qui voyage de Zurich à Grindelwald en train au lieu de partir à Majorque en avion réduit par exemple ses émissions de 1'150 Kg de CO₂ (source energie-umwelt.ch). Si une partie du voyage est faite à vélo, on améliore encore le bilan.

Chez Agritourisme Suisse, les vacances riment avec expérience

Les vacances à la ferme combinent à la fois repos et aventure. Qu'il s'agisse de vacances familiales ou d'une semaine de bien-être et relaxation, Agritourisme Suisse propose des séjours variés. Les agriculteurs suisses offrent des séjours individualisés. Sarah Laura Peyel, ambassadrice de myblueplanet et ancienne Miss Earth Suisse, est enthousiasmée par la grande variété de l'offre et par la chaleureuse hospitalité des familles paysannes. Elle garde d'excellents souvenirs de son séjour de 2017.

Un nombre grandissant de familles d'agriculteurs ont encore rejoint Agritourisme Suisse ces dernières années. Les possibilités se multiplient donc pour qui souhaite réduire ses émissions de CO₂ tout en se faisant plaisir. Il n'y a plus qu'à se lancer dans l'aventure!

Contact:

Daniel Lüscher, Président myblueplanet, +41 79 303 02 17
daniel.luescher@myblueplanet.ch www.myblueplanet.ch

Andreas Allenspach, Directeur Agritourisme Suisse, +41 31 359 50 30 !
andreas.allenspach@myfarm.ch www.mymfarm.ch

Informations et Photos

[Klimanäschtli Online-Karte](#) [Agrotourismus Schweiz](#)

Agritourisme Suisse veut densifier encore son réseau de prestataires et de partenaires

(02.04.2019/AGIR) - L'organisation faîtière a tenu sa neuvième assemblée générale ce mardi 2 avril à l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg, à Grangeneuve. La partie statutaire, présidée par Roland Lymann, a été suivie d'une visite de la Ferme pour tous, située aux alentours de Fribourg, à Tinterin, et qui a fait de l'accueil à la ferme un véritable credo, et d'une visite de l'exploitation agricole de formation de Grangeneuve. En marge de ces assises et de cette journée de découverte, Andreas Allenspach, directeur de l'organisation faîtière, a répondu aux questions de l'Agence d'information agricole romande (AGIR) et mis en évidence les dossiers importants et les grands axes de réflexion d'Agritourisme Suisse.

Quels événements ont spécialement marqué l'année 2018 pour Agritourisme Suisse ?

Le 3^e Forum d'Agrotourisme Suisse a été un rendez-vous important de l'année écoulée. Une cinquantaine de participants, membres de l'association, professionnels du tourisme et représentants des milieux agricoles ont en effet assisté à différentes présentations ayant pour thème les réseaux et échanges. Un projet associant agriculture et agritourisme a particulièrement retenu l'attention de l'assemblée.

Par ailleurs, notre organisation a constitué un groupe de travail chargé de conduire des réflexions sur les dispositions légales relatives à la révision de la loi sur l'aménagement du territoire (LAT) dans l'objectif d'améliorer, de simplifier et d'harmoniser les bases juridiques pour les prestataires agritouristiques. A cette occasion, une enquête a été réalisée auprès des prestataires pour connaître leurs besoins.

Le groupe de travail a planché notamment sur les exigences de base pour l'agritourisme; les locaux et besoins en superficie pour l'agritourisme; les espaces extérieurs; les hébergements mobiles; les critères de qualité ou encore les formations obligatoires.

Au chapitre de la promotion, Agritourisme Suisse a mandaté l'Agence AGIR pour réaliser 4 portraits vidéo de prestataires. Afin de représenter la diversité de cette offre en Suisse romande, le choix s'est porté sur la Colline de Daval à Sierre (VS) pour l'oenotourisme, le Ranch Scheidegger près de Tramelan (BE) pour les balades à cheval, la Ferme Aux Cretegnny à Bussy-Chardonney (VD) pour la gastronomie, ainsi que la Ferme du Bonheur à Porrentruy (JU) pour les vacances à la ferme. Ces courts portraits vidéo d'environ 2 minutes ont rencontré un beau succès sur Facebook, montrant ainsi l'efficacité de tels formats pour mettre en valeur l'agriculture et les offres d'agritourisme.

Mentionnons enfin la participation d'Agritourisme Suisse au premier Congrès international sur l'agritourisme, qui s'est déroulé à Bolzano (I) dans le sud du Tyrol, du 7 au 10 novembre 2018.

Quels sont les dossiers prioritaires à l'agenda 2019?

L'aménagement du territoire (LAT) reste une priorité cette année encore. Nous devons tout mettre en œuvre pour donner les moyens à nos prestataires de travailler dans un cadre légal leur permettant de développer harmonieusement les activités agritouristiques sur leurs exploitations.

Nous allons par ailleurs publier en juin une brochure présentant l'agritourisme en Suisse et le rôle de notre organisation faîtière. Elle paraîtra en français et en allemand.

Et comme chaque année, nous procéderons à la remise à jour de notre catalogue promotionnel «Vacances à la ferme en Suisse». Richement illustré, publié en français, allemand, italien et anglais, il présente en détail, région par région, l'ensemble de notre offre en matière agritouristique.



Appartements de vacances et chambres d'hôtes, restauration, dormir sur la paille, vacances sportives, destinations œnotouristiques, vacances pour les enfants... Il y en a pour tous les goûts! Chaque destination fait l'objet d'une description détaillée quant aux prestations qu'elle offre. Ce catalogue est complémentaire à notre site internet www.myfarm.ch.

Naturellement, nous allons poursuivre aussi notre collaboration avec les prestataires, avec nos partenaires et tout mettre en œuvre pour densifier encore notre réseau d'offres.

Quelles sont les principales revendications et/ou inquiétudes des prestataires ?

Ils sont très préoccupés par la LAT et ses conséquences. Ils l'estiment trop sévère et trop compliquée, ce qui ne les motive pas à investir dans l'agritourisme en vue de développer leur offre et leurs installations. Confédération, cantons et communes interprètent les règles de manière individuelle, ce qui s'avère très compliqué pour eux.

En plus, il y a des cantons qui introduisent des taxes supplémentaires notamment dans le domaine de la gastronomie ou en matière de formation des prestataires, ce qui est naturellement un frein pour le développement de leurs activités.

Quel message Agritourisme Suisse souhaite-elle particulièrement faire passer en 2019 ?

L'agritourisme est très en vogue depuis quelques années. Nous devons déployer toute notre énergie pour satisfaire au mieux la demande des touristes, vacanciers et voyageurs désireux de séjourner à la ferme dans notre pays. Notre rôle est donc de soutenir chaque prestataire en lui donnant des outils pour l'aider à promouvoir son offre.

Dans cette optique, notre rôle est de nouer une collaboration régulière et constructive avec les offices de tourisme afin de mettre en évidence l'image de l'agritourisme suisse en général.

Propos de Andreas Allenspach recueillis par AGIR, avril 2019.

www.myfarm.ch

À propos d'Agrotourisme Suisse

Nombre de prestataires agritouristiques membres de l'organisation faîtière nationale Agrotourisme Suisse: plus de 230 dont une cinquantaine en Suisse romande.

En 2018, Agrotourisme Suisse a enregistré 229'185 nuitées (180'772 en 2017).

Les prestataires ont réalisé avec l'agritourisme un chiffre d'affaires de 7 millions de francs (5,3 millions en 2017).

Au niveau du comité, Omar Pedrini et Peter Zulauf ont présenté leur démission pour raison de santé et d'un emploi du temps surchargé.

Afin de pourvoir l'un des deux sièges vacants, a été élue Tanja Bisacca. Représentante d'Agrotourisme Suisse au Tessin, elle est présidente de l'Association des paysannes tessinoises et membre de Swiss Tavolata. Le second siège n'est, pour l'instant, pas remplacé.

Agrotourisme suisse a pour but de promouvoir l'agritourisme en Suisse à travers une offre variée et de qualité. Outre un vaste éventail d'activités de marketing et de partenariats, Agrotourisme Suisse a aussi pour objectif d'améliorer durablement les conditions cadres de l'agritourisme en Suisse au profit de ses membres dans les domaines de l'hébergement, la vente directe, la restauration et les événements et manifestations à la ferme.