

JURA - JURA BERNOIS

Améliorer l'offre agritouristique

Yvette Petermann

L'ambiance était à la fête samedi sur trois exploitations qui présentaient leurs nouvelles infrastructures agritouristiques soutenues dans le cadre du projet Marguerite. La partie officielle avait lieu chez la famille Lachat.

Au travers des «Portes ouvertes à la ferme» samedi chez trois familles d'exploitants du Jura et du Jura bernois, les visiteurs ont pu découvrir les infrastructures agritouristiques mises en place grâce au projet Marguerite. Quelque sept millions de francs de sou-

tiens sont prévus entre 2016 et 2021 en faveur de ce projet de développement régional, cela afin d'insuffler une dynamique au tourisme et à l'agritourisme du Jura et du Jura bernois.

Famille Lachat de Courcelon

Six familles d'agriculteurs vont ainsi pouvoir réaliser leur projet grâce à une subvention à fonds perdu de 40% aux investissements (lire Agri du 8 juillet 2016, en page 9). Ce samedi, trois d'entre elles présentaient leurs nouvelles installations, dont la famille Tècle et Martial Lachat, de Courcelon (JU), qui accueillait, en plus, une partie officielle en fin de matinée, avec brunch et animation musicale.

«Nous avons adhéré au concept, explique Martial La-

chat, pour améliorer la diversification et pour avoir un outil de travail performant.» Le résultat est satisfaisant et prometteur avec l'installation d'une machine qui gère la mise en bocaux ou bouteilles de sirops et confitures.

Le magasin «Au plaisir du terroir» est un espace lumineux et très bien aménagé sans compter les chambres d'hôtes intégrées à la ferme. «Grâce à ce projet, poursuit Marital Lachat, nous avons pu équiper de façon optimale nos locaux et nous bénéficions d'une infrastructure moderne et adaptée pour valoriser les produits d'ici.»

Se faire connaître

«C'est important de faire découvrir nos activités et le lieu. Il faut soigner l'accueil

pour que les gens reviennent, explique Tècle Lachat. Notre ferme n'est pas en bordure d'une route principale alors une bonne publicité est nécessaire.»

Dans ce gîte rural de Courcelon, on trouve plusieurs chambres pour les hôtes et une quarantaine de places pour «Aventure sur la paille». Les hôtes s'immergent dans la vie rurale sur cette exploitation qui compte une soixantaine de vaches à l'engrais et des petits animaux pour une ferme herbagère de 32 hectares avec productions de fruits et petits fruits. C'est beaucoup de travail mené avec un bel esprit d'ouverture et de professionnalisme.

SUR LE WEB

www.giterural.ch



La famille Lachat dans leur tout nouveau magasin «Au plaisir du terroir». Y. PETERMANN

Famille Bühler, du Bois-Raiguel

La famille Bühler, de Courte-lary (JB), exploite la Métairie du Bois-Raiguel, située sur la crête du Chasseral à une altitude de 1267 m, depuis l'automne 1970. Chaque printemps se déroule la montée à l'alpage avec une quarantaine de vaches et la remonte. Chaque jour, Marcel Bühler fabrique deux meules de Gruyère d'alpage AOP d'environ 35 kg et différentes spécialités au feu de bois. On compte également une soixantaine de cochons d'engraissement.

De mi-mai à mi-novembre, la Métairie est ouverte et propose une cuisine campagnarde variée avec possibilité de découvrir la fabrication du fromage et la cave d'affinage. Les quartiers d'hiver se situent à Cortébert, dans le vallon de Saint-Imier.

«Il aura fallu de la patience et de la ténacité avec Marguerite. Finalement, ce projet



Le couple Bühler dans l'une des chambres d'hôtes. C. CARNAL

m'aura permis de construire de nouveaux WC, y compris pour les personnes handicapées, ce qui me tenait à cœur, de refaire une cave avec chambre froide afin de répondre aux normes de la restauration et d'aménager cinq chambres d'hôtes dans les combles», témoigne Marcel Bühler, propriétaire des lieux. Les subventions à

fonds perdu obtenues grâce à Marguerite ont contribué à assainir ce bâtiment datant de 1735 dans son esprit d'origine.

Goût et simplicité

Les chambres d'hôtes sont équipées de salles de bains et sont aménagées avec goût et simplicité. «On y a mis tout notre cœur», précise la maîtresse des lieux. Tout est prêt pour accueillir les touristes désireux de découvrir les magnifiques paysages qu'offre la chaîne du Chasseral et l'authenticité d'un lieu mythique où l'accueil est convivial.

«Nous avons déjà l'habitude de recevoir les excursionnistes et de leur faire découvrir nos produits. Désormais, ils pourront prolonger leur séjour dans un cadre idyllique. C'est un grand soulagement et une grande satisfaction au vu du résultat», se réjouit la famille Bühler. CÉLINE CARNAL

Famille Cuenin, Juravacances

La famille Cuenin, de Saint-Ursanne (JU), exploite un domaine de 80 ha de SAU à La Pâtaratte. Le cheptel se compose de 55 vaches mères et de la remonte. La production de viande bovine est écoulée sous le label Weidebeef. On compte également 120 truies pour l'élevage de quelque 2500 porcelets écoulés annuellement. L'exploitation est déjà active dans l'agritourisme depuis 2010 avec la location d'appartements de vacances à Epauvillers ainsi que dans la mise en valeur de produits de la ferme.

Afin d'entretenir et valoriser le patrimoine bâti, la famille Cuenin a rejoint le projet Marguerite dans le but d'aménager trois appartements de vacances à La Joux-Chaube. Une ferme isolée entre Saint-Ursanne et Epauvillers que la famille Cuenin avait rachetée dans les années 80 afin d'agrandir l'exploitation. Un lieu préservé, idéal pour l'accueil de touristes en quête de tranquillité et de nature.



Chaque membre de la famille a participé au projet. C. CARNAL

Un bâtiment pour un lieu magnifique

«L'idée était d'entretenir ce bâtiment qui n'était plus adapté pour la détention de bétail et pour nos machines agricoles. De plus, la poutraison était anéantie et le toit était foutu. Le lieu est magnifique, avec une vue splendide sur le Col-du-Doubs, idéal pour se res-

sourcer durant quelques jours de vacances», commente Josué Cuenin.

«Le projet Marguerite nous a donné l'élan et la motivation nécessaires. Les objectifs de promotion de l'agriculture et de l'agritourisme sont clairs et représentent des valeurs auxquelles nous tenons. Marguerite c'est aussi toute une équipe de professionnels et c'était rassurant de pouvoir collaborer et discuter avec les différents protagonistes», explique l'agriculteur. Le projet s'est donc concrétisé pour la famille Cuenin avec l'aménagement de trois appartements de vacances tout confort pouvant accueillir 2 à 6 personnes chacun. «Nous nous réjouissons de faire connaître notre métier aux touristes et de favoriser le rapprochement entre la ville et la campagne». CÉLINE CARNAL

ÉVOLUTION EN MONTAGNE

Agrandir son exploitation ne garantit pas son succès

Vincent Gremaud

L'agriculture de montagne s'adapte en permanence à son contexte. Ces dernières années, les structures se sont agrandies. Pourtant, l'agrandissement mène parfois à une impasse.

Entre 2000 et 2015, le nombre d'exploitations en zones de montagne a diminué de près de 25% en Suisse, passant de 70537 à 53232. La surface exploitée a quant à elle diminué de façon beaucoup moins radicale. Les exploitations restantes se sont donc considérablement agrandies. Mais cela n'est pas sans conséquence.

Entretien des surfaces et surcharge de travail

L'évolution des exploitations de montagne, de la réorganisation à l'agrandissement, était le thème d'un cours, orga-

nisé par Agridea, qui s'est déroulé le 16 mai dernier à Grandvillard (FR).

«Ceux qui augmentent leur surface sans avoir ni la force de tonte, ni la main-d'œuvre pour l'exploiter exposent leurs parcelles à l'embaumement», s'est exclamé Pascal Tornay, participant au cours. «Cette aberration découle de la politique agricole qui octroie près de 3000 fr./ha de paiements directs. Au final, on risque de perdre le contrôle sur l'entretien du foncier!», s'est emporté le conseiller agricole du secteur Vulgarisation de montagne au Service de l'agriculture du canton du Valais.

Autre danger qui plane sur les exploitations qui s'agrandissent: la surcharge de travail qui peut générer un stress. Si ce dernier s'installe et devient chronique, il peut aboutir à un épuisement, une dépression ou un burn-out. «Aujourd'hui, 11% des exploitants de montagne et 12,8% des exploitants de plaine sont concernés par le

burn-out. Il faut s'en préoccuper!», a insisté Linda Reissig, collaboratrice scientifique du secteur Socio-économie d'Agroscope. «Ignorer le burn-out et le laisser se développer peut mener jusqu'au suicide.»

Bien estimer à l'avance les impacts financiers

Outre la course aux paiements directs, d'autres raisons motivent les exploitations à s'agrandir. Les grosses fermes ont des charges fixes par unité de production plus basses que les petites en réalisant des économies d'échelle. «Pourtant, diverses études menées en Europe sur des exploitations laitières montrent que les économies d'échelle ont leurs limites», a expliqué Fabienne Gresset, collaboratrice d'Agri-dea. Au-delà d'une certaine taille, les charges par unité de production remontent. Cette taille optimale varie d'une étude à une autre en fonction du lieu et de la période à laquelle l'étude a été réalisée.



L'exploitation laitière des Pharisa s'est diversifiée en construisant un poulailler. V. GREMAUD

La Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de Zollikofen a récemment étudié la situation économique de sept exploitations de montagne et simulé l'évolution de la rentabilité ces exploitations en 2022 selon divers scénarios. Il en ressort également que l'agrandissement n'est pas toujours la solution la plus rentable.

Différentes stratégies possibles

Lorsqu'une exploitation est confrontée à un choc – qu'il soit climatique, politique, de marché ou organisationnel – elle réagit pour retrouver un état d'équilibre. Ce processus s'appelle la résilience. «Dans la résilience, il y a trois éléments: la résistance, l'adaptabilité et la transformation», a indiqué Sophie Réviron,

cheffe du groupe Marchés et coopération internationale à Agridea.

L'agrandissement n'est qu'une des stratégies possibles pour tenter d'améliorer la rentabilité d'une exploitation. La HAFL a identifié cinq autres stratégies au cours de son étude: la diversification, la spécialisation, l'intensification, l'optimisation et la réduction de l'activité couplée au développement d'activités annexes. Souvent, la meilleure solution est une combinaison de ces stratégies.

Un exemple concret

Les participants ont eu l'occasion de découvrir la stratégie de diversification et de spécialisation mise en place par l'exploitation familiale de Jacques et Fabienne Pharisa, à Estavannens. A la tête d'une



Jacques et Fabienne Pharisa se sont spécialisés dans la production d'œufs. V. GREMAUD

exploitation laitière (342000 kilos de lait de fabrication pour le Gruyère AOP), ils ont choisi de se diversifier vers la volaille, avec une production de poulettes. Dans un deuxième temps, l'exploitation s'est spécialisée avec la construction en 2013 d'un poulailler de 12000 poudeuses. «Nos choix ont toujours été guidés par le marché», a précisé Jacques Pharisa. «Cela ne sert à rien de se lancer dans une production sans débouché.»

Votre avis

Quelle est, selon vous, la taille optimale que devraient atteindre les exploitations suisses?

Votre réponse
journal@agrihebdo.ch
Fax 021 613 06 40