

TÉMOIGNAGES

Mieux écouter la nature et son prochain



Jacques-André Choffet

Après trente ans au service de l'agriculture neuchâteloise et fort de ses expériences, un ingénieur agronome présente un travail de diplôme sur son ressenti. Il en arrive à la conclusion que Dame Nature est une excellente partenaire pour apprendre à mieux écouter.

Michel Horner auteur d'un travail de diplôme décerné par l'AASPIR.

J.-A. CHOFFET

Michel Horner est un personnage incontournable du sérail agricole neuchâtelois. Il conseille depuis plus de tren-

te ans, majoritairement les paysans qui souhaitent juguler tel ou tel problème en rapport avec la protection des plantes. Il fait amende honorable en avouant que jeune ingénieur agronome, il imaginait qu'il pouvait, voire qu'il devait apporter une réponse sans évoquer à tous les problèmes qu'on lui soumettait. «On pouvait nous vendre des produits miracles qui se révélaient être ensuite plutôt des mirages!»

Avec le temps, il pense avoir su développer son regard. «Avec un certain recul, l'angle de vision devient un peu plus large», se plaît-il à relever, ajoutant qu'il est bien d'avoir un passé dans la tête tout en évitant la nostalgie.

Son écoute a évolué, s'est affinée avec une approche plus large, intégrant aussi le contexte humain et social. Il ne juge pas celles et ceux qui sont loin d'espérer en une aide divine, mais Michel Horner est croyant engagé et évoque volontiers la notion de spiritualité.

«Écouter», le terme revient souvent dans ses propos. Écouter, c'est être là. Cela requiert de l'humilité, on doit écouter avec tout le corps et cela s'apprend. Au final, osons dire que l'écoute permet à l'autre de prendre conscience de soi.

Vingt agriculteurs interviewés

De manière générale, l'agriculteur se dit volontiers pro-

che de la nature. Mais qu'en est-il vraiment? Sufit-il de vivre simplement avec la nature pour bien la connaître? C'est en interrogeant vingt hommes et femmes issus du milieu agricole, d'âge, de région et de type de production différents dans le cadre d'un travail de diplôme (lire ci-dessous), que Michel Horner a tenté d'apporter une réponse. Avec cet échantillonnage relativement faible, difficile d'assurer formellement qu'il est le reflet exact de ce que pensent les agriculteurs. Il peut cependant servir d'indicateur intéressant.

En présentant la synthèse des réponses collectées, Michel Horner a précisé en préambule avoir été touché par la sincérité, la profondeur de la pensée des gens auditionnés, ne cachant pas avoir été lui-même ému. Tous jugent leur action importante et sont fiers de travailler avec (parfois contre) la nature, quand bien même la majorité avoue un sentiment d'impuissance si cette nature ne répond pas à leur attente.

À la question du lien avec elle, une personne a répondu que cette nature est son miroir, comme son corps. Quand est abordé la notion de joie, famille et travail dominant, la santé étant évoquée par les plus âgés.

Les grands soucis proviennent, de façon générale, d'un futur incertain marqué par un monde ultralibéral menaçant. Les gens interrogés souhaitent des produits mieux reconnus avec des prix justes et moins de surveillance. Au final du questionnaire, chacun atteste avoir appris de la nature dans une situation précise.

Ne pas avoir peur de nager à contre-courant

La nature peut être un levier puissant pour l'écoute si nous savons nous arrêter. Un arrêt exige souvent une certaine maturité ainsi que de l'humilité. Et de rebondir sur une citation de Rick Warren, pasteur américain: «L'humilité ne nie pas tes forces, mais elle est honnête par rapport à tes faiblesses.»

Autant de considérations faisant partie des conclusions du travail de diplôme de Michel Horner, qui ajoute qu'il ne faut pas avoir peur de nager à contre-courant, que les questions apportent souvent plus que des réponses, car elles nous mettent en route, en mouvement, là où il y a de la vie.

Un travail sur la spiritualité

Michel Horner (Michel.Horner@ne.ch) est né en 1958 en Suisse allemande. Après des études couronnées par un diplôme d'ingénieur agronome, il entre en 1985 à l'École cantonale d'agriculture du canton de Neuchâtel (ECA). Il est aujourd'hui collaborateur scientifique au Service de l'agriculture (SAGR). En 2015, il a présenté un travail de diplôme décerné par l'AASPIR (Association pour l'accompagnement spirituel). Il a été épaulé dans son travail par Lytta Basset, philosophe et professeur de théologie à l'Université de Neuchâtel.

JAC

C'est vous qui le dites

Vous avez suivi les conclusions du travail de diplôme de Michel Horner, que cela vous inspire-t-il?



Viviane Ruchti

Agricultrice au Val-de-Ruz

«Au fil des années, le travail de l'agriculteur a perdu de sa valeur. Les gens ne se rendent plus compte de l'importance de ce métier, de ce savoir-faire qui pourrait se perdre. Je suis frappée de constater un non-respect grandissant face à la nourriture que les consommateurs jettent davantage. Pourquoi? Sommes-nous trop riches? Manque-t-il simplement ce lien précieux entre générations où jeunes et moins jeunes n'ont pas connu la faim alors que les anciens ont connu la privation? Ou alors, s'agit-il simplement d'une perte de contact avec la terre et le travail fourni pour produire une alimentation de qualité?»

JAC



Claude-Eric Robert

Agriculteur à La Sagne

«En voyant l'évolution du monde, je suis fier d'être agriculteur. Nous exerçons un des plus beaux métiers et des plus nécessaires à l'humanité. Nous produisons une nourriture saine et nous prenons soin de la nature en vue de la léguer dans le meilleur état possible à la génération future. Je trouve passionnant de pouvoir être modestement gérant de cette belle création que Dieu nous a confiée. Je ne me laisse pas impressionner par l'agrobusiness international. Les 80% des denrées alimentaires mondiales sont produites par des exploitations familiales souvent plus modestes que les nôtres.»

JAC



André Chédel

Agriculteur aux Bayards

«Michel Horner nous a offert un double regard sur l'évolution bien équilibrée de l'agriculture, à savoir la prise de conscience des effets secondaires des traitements phytosanitaires et de l'appauvrissement outrancier des terres ainsi que la sagesse qui permet de différencier l'exploitant qui produit de la nourriture de l'exploiteur aveuglé par les richesses. Son étude révèle que la méditation philosophique sur la création est un pollen puissant pour orienter l'approche globale des soins aux animaux, bien au-delà des exigences étatiques.»

JAC

Votre rubrique Autoapprovisionnement

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

«Je suis libre dans l'organisation du travail et fière de mes produits!»

A l'heure du gaspillage alimentaire, des femmes et des hommes redécouvrent l'autoapprovisionnement et ses bonnes pratiques. La troisième édition entièrement révisée du *Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même* vient de paraître et soutient cette tendance. Témoignages de passionnés qui partagent leurs expériences dans la transformation et la conservation de produits locaux de saison.

D'où proviennent vos produits et pourquoi ce choix de produits?

En 1995, six paysannes du Val-de-Travers ont créé le groupe «Le panier de la Fée» avec l'idée de vendre leurs produits du jardin aux marchés de Couvet et de Fleurier (légumes, fruits, confitures, pains). Rapidement, nous avons aussi proposé des coffrets et la vente au magasin Landi à Môtiers. Les raisinets, cassis, groseilles, mûres, framboises, pruneaux, mélisse, menthe, lavande et courgettes de mon propre jardin ainsi que de ceux de ma belle-sœur et d'un voisin m'ont permis de fabriquer des confitures, gelées et sirops. Après la dissolution du groupe en 2004, je me suis retrouvée toute seule et je me suis alors concentrée sur quelques manifestations dans la région, la vente directe à la ferme, l'envoi des coffrets et la vente à la Landi. Des légumes au vinaigre et à l'aigre-doux, des caramels et des sablés ont complété mon assortiment.

Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?

J'adore cuisiner, mettre en valeur mes fruits et légumes. Cela permet de proposer des produits faits maison et naturels. Je suis libre

dans l'organisation du travail et fière de mes produits! Pour cette raison, ma présence au Concours suisse des produits du terroir à Courtemelon me tient à cœur. Grâce aux préparations spéciales, comme des sirops, sablés à l'absinthe, courgettes à l'aigre-doux ou confits d'oignons au pinot noir, je rentre toujours avec une médaille.

La rentabilité entre-t-elle en ligne de compte dans vos choix?



Au début de notre activité du groupe «Le panier de la Fée», nous avons calculé le prix de vente. Depuis que je travaille toute seule, je ne l'ai plus fait. L'argent que j'encaisse est directement réinvesti dans l'achat de matériel comme des bouteilles par exemple. Les produits médailles sont un peu plus chers. La vente directe à la maison est plus rentable comparée à la vente par le magasin Landi. Je compare mes prix avec ceux pratiqués par la concurrence. Ma première motivation est de pouvoir vendre mes produits et de mettre en valeur mon travail. Les valeurs immatérielles et le contact avec les clients me sont très importants.

De manière générale, quelle est votre philosophie en matière d'alimentation?

Un aliment de bonne qualité, fabriqué avec des produits frais, locaux ou régionaux est le premier critère en matière d'alimentation. Le choix de mes confitures et sirops est dicté par les produits qui se trouvent au jardin au moment de ma fabrication. Mais pour satisfaire la clientèle tout au long de l'année, je congèle ou je sèche mes ingrédients, comme les petits fruits ou les herbes aromatiques, pour les utiliser en fonction du besoin. Avec un produit «maison», on sait ce qu'on mange. Personnellement, je pratique mon autoapprovisionnement car nous habitons à 6,5 kilomètres en dehors du village et faire les courses chaque jour serait irrationnel.

Eliane Flück

Paysanne
Travers (NE)

Quelle aide vous apporte le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même dans votre pratique?

Je suis une autodidacte et je tire mes recettes de différents livres, journaux et connaissances personnelles. J'adore expérimenter! Il y a encore beaucoup de sortes de fruits sauvages que j'aimerais ajouter à mon assortiment. Je sais que ce guide existe et cet interview m'a motivée à le regarder et à essayer de fabriquer d'autres délicatesses.

Propos recueillis par Madeleine Murenzi, conseillère en économie familiale à la CNAV

Commande

Le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même peut être commandé en français ou en allemand auprès d'Agriidea au prix de 79 francs. Chaque chapitre peut également être obtenu séparément, entre 10 et 22 francs selon la longueur.

Tél. 021 619 4400
commande@agriidea.ch
www.agriidea.ch > Shop
(descriptif des contenus).