### L'importance de l'agriculture est mieux reconnue

Franziska Schawalder – Marianne et Köbi Ritz, de Balgach, exploitent depuis 1996 le domaine de l'Eichhof, dans le Rheintal saint-gallois. Ils se sont lancés dans la vente directe en 2006 et ont construit en 2011 un magasin à la ferme avec café attenant. La viande et le vin de l'exploitation sont les produits phares de leur vaste assortiment. L'Eichhof est un but d'excursion apprécié, qui a accueilli la beef.ch en 2016.

Qu'est-ce qui a changé dans votre exploitation du fait des mesures liées à la pandémie, et qu'est-ce qui est resté comme avant?

Köbi Ritz: Le magasin à la ferme tourne très bien. La demande de viande, de légumes, d'œufs, de farine et de produits laitiers a augmenté; les gens achètent de façon plus consciente et ciblée. On note qu'ils profitent aussi des courses pour faire une petite sortie. Par contre, les recettes provenant de la restauration se sont effondrées. Malgré une météo printanière de rêve, nous avons dû

fermer le café et annuler de nombreux événements. Pour nos petits hôtes, il est difficile de comprendre pourquoi l'accès à la place de jeu et à la ferme, avec tous les animaux, est interdit. En revanche, le travail agricole n'a guère changé.

Vous avez cinq enfants. Comment se présente le « nouveau » quotidien de la famille ? Quels sont les défis et les opportunités ?

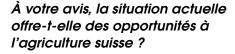
**Köbi Ritz :** Notre cadet, Lukas (14 ans) est au secondaire 1. Le matin et l'après-

midi, il a deux heures de cours en ligne. L'aînée, Sabine (22 ans), étudie les sciences de l'information à Coire, en travaillant à temps partiel dans une librairie, actuellement fermée. Certains de ses cours se poursuivent en ligne. Sa sœur Manuela (21 ans) a effectué un apprentissage d'agricultrice. Elle suit maintenant une formation d'agrotechnicienne. Comme l'école est momentanément fermée, elle a dû passer un examen en ligne. À part quelques difficultés de connexion au début, tout s'est bien passé. Manuela travaille à mi-temps sur notre exploitation et a



La famille Ritz (de g. à d.): Marianne, Köbi, Sabine, Lukas, Manuela, Seraina et Janine.

augmenté son temps de travail vu la situation. Cela nous permet de consacrer plus de temps à l'aménagement de notre zone privée. Janine (19 ans) commence cet automne une formation de jardinière d'enfants. Elle était encore récemment en séjour linguistique au Canada, qu'elle a dû interrompre le cœur lourd. Elle nous aide dans les travaux ménagers et au magasin. La benjamine, Seraina (16 ans), suit un apprentissage de commerce débouchant sur une maturité professionnelle. Son quotidien est celui qui a le moins changé, la seule différence étant qu'elle suit ses cours en ligne. La difficulté principale consiste à occuper les plus jeunes de façon judicieuse afin qu'ils ne passent pas encore plus de temps sur des appareils électroniques. Comme parents, en effet, il nous est difficile de contrôler le travail scolaire en ligne. Ce que j'apprécie, c'est que la famille est plus souvent réunie pour les repas. Nous profitons encore plus intensément de la vie rurale : les alentours, la tranquillité, la liberté, et les possibilités illimitées d'occupation.



Köbi Ritz: Je pense que l'on accorde plus d'importance à l'agriculture ces dernières semaines et qu'on l'apprécie davantage. Il me semble que les consommateurs, en partie en raison de la fermeture des frontières, sont en train de changer leur façon de penser. Les produits régionaux, les magasins à la ferme et la vente directe ont le vent en poupe. Reste à espérer que ces tendances perdurent afin que les perspectives de l'agriculture soient nettement plus positives qu'il y a encore quelques semaines.



Le pain au feu de bois de Marianne Ritz est très demandé.



Köbi Ritz en pleine action. (Photos: famille Ritz)

### Quand on fait soi-même la pesée des veaux

Svenja Strasser – Anna et Mike Béguelin gèrent à Welschenrohr un domaine d'environ 30 hectares et un troupeau allaitant pur Angus. Sur l'exploitation vivent une soixantaine de bêtes, 30 vaches mères avec leur taureau et un groupe de jeunes. Les femelles sont élevées et utilisées comme remontes pour les besoins propres de l'exploitation ou vendues. Les descendants mâles sont utilisés principalement pour la production de Natura-Veal.



La famille Béguelin (de g. à d.): Elias, Mike, Michel, Anna, Selina et Tatjana.

#### Qu'est-ce qui a changé dans votre exploitation du fait des mesures liées à la pandémie, et qu'est-ce qui est resté comme avant ?

Anna Béguelin: Il n'y a pas eu beaucoup de changements. Un point positif: nous n'avons jusqu'à maintenant pas eu de visites de représentants d'aliments fourragers. Il n'y a pas de contrôles. Nous n'avons pas d'autres branches de production, comme des cultures spéciales ou un magasin à la ferme, sur lesquelles les mesures de confinement auraient pu avoir des répercussions.

Il y a eu quand même un grand changement ce printemps. Le 2 avril, nous avons pesé nous-mêmes tous les veaux pour le herdbook. Nous avons pu compter pour cela sur l'aide de nos quatre enfants, Elias (2006), Selina (2007), Tatjana (2010) et Michel (2011). Cela a été en plus un bon exercice de mathématiques pendant cette période d'école à domicile. Les enfants devaient reconnaître les bêtes, estimer leur poids, les peser et consigner le résultat.

# Comment se présente le « nouveau » quotidien de la famille ? Comment arrivez-vous à tout gérer ? Quels sont les défis et les opportunités ?

Anna Béguelin: Le « nouveau » quotidien de notre famille ressemble au quotidien des vacances scolaires. Les enfants sont à la ferme, sortent souvent et mettent la main à la pâte. Nous, les adultes, leur expliquons un peu plus en détails comment et pourquoi nous faisons certaines choses. Les enfants reçoivent des plannings hebdomadaires de l'école. Nous, les parents, sommes à leur disposition, les aidons là où nous le pouvons et contrôlons qu'ils effectuent leurs tâches. Elias est déjà au gymnase. Il fait ses devoirs de manière autonome et travaille en ligne (avec Teams), ce qui lui permet de prendre directement contact avec l'enseignant. Les plus petits ont répété et consolidé ce qu'ils avaient déjà appris. Globalement, l'école à la maison fonctionne très bien. Nous n'avons presque pas à nous en occuper.



Selina, Michel et Elias (de g. à dr.) en experts.

# Est-ce que quelqu'un parmi vous travaille encore à l'extérieur ? Quels changements constatez-vous à cet égard ?

Anna Béguelin: Nous travaillons tous les deux à 100 % à la ferme et nous occupons de notre famille. Normalement, nous ne travaillons à l'extérieur qu'à raison de quelques heures comme auxiliaires. Avant les mesures, Mike allait ainsi aider à bûcheronner en forêt. Actuellement, cette activité n'a pas lieu. Mes mandats dans la restauration sont également suspendus. On m'a cependant demandé de dépanner comme auxiliaire au magasin du village en raison de la crise.

## À votre avis, la situation actuelle offre-t-elle des opportunités à l'agriculture suisse ?

Anna Béguelin: Oui, c'est évident. Tout changement a ses bons et ses mauvais côtés. Pendant mon travail au magasin, je vois comment les gens se remettent à apprécier les commerces de proximité, surtout les personnes qui ont l'habitude d'aller faire leurs achats à l'étranger. Je pense que cela peut être de manière générale une chance pour de nombreux petits commerces, même hors de l'agriculture. On apprécie de nouveau davantage les produits suisses. Le consommateur s'aperçoit qu'il n'est pas évident de toujours avoir en stock les produits souhaités. Pour tout le monde, c'est l'occasion de réaliser combien nous sommes bien lotis en Suisse.



Selina (à gauche) et Tatjana consignent les résultats de la pesée.



Le domaine de la famille Béguelin, à Welschenrohr, est un petit paradis. (Photos : famille Béguelin)

## Quand la souveraineté alimentaire prend tout son sens

 $Mathilde\ Hans-Moëvi$  – Le Domaine de Mont-Lucelle qu'exploitent Joan et Joana Studer se trouve à 700 m d'altitude sur la commune de La Baroche dans le canton du Jura. Sur les verts pâturages de cette exploitation de 80 ha, de nombreux animaux profitent du soleil : des chevaux, des moutons, des chèvres, des canards, des poules, des porcs basques (ou culs noirs basques) et surtout des vaches Salers.



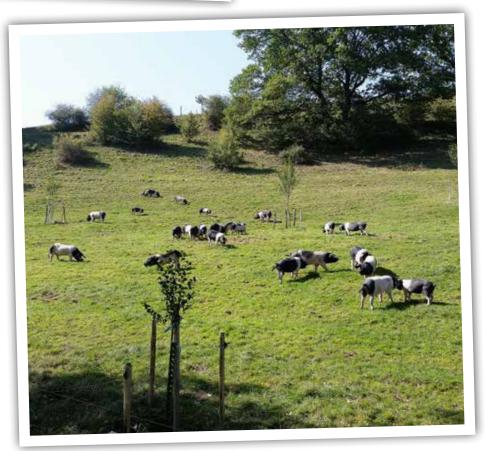
Vaches et veaux au pâturage.

En 2011, Joan a créé avec quatre collègues l'association « Les Saveurs de nos Pâturages », avec l'envie de produire une viande de qualité à un prix équitable et avec le moins d'empreinte écologique possible. Ils élèvent donc des races rustiques, adaptées aux conditions climatiques du Jura et à la base fourragère de leurs exploitations ou de la région (comme ils le décrivent sur leur site www.lessaveurs.ch). Pour atteindre leur but, ils ont choisi la race de vaches Salers. En plus de la viande, ils proposent des fruits et des légumes Bio ainsi que d'autres produits de la ferme comme de la farine ou des confitures. Ils écoulent une grande partie de leur production en vente directe, avec livraisons à domicile, et proposent différents abonnements annuels.

Avec la crise actuelle, les ventes directes sont prises d'assaut par endroit et la population redécouvre le plaisir de se rendre chez les agriculteurs du coin pour faire ses courses.

#### Est-ce que tu as vu des changements depuis le début de la crise ?

Joan Studer: Oui. Avec mes collègues on a clairement constaté une augmentation de la vente directe. Entre mars et avril, le chiffre d'affaires a augmenté de 50 %. Pour te décrire la situation, en temps normal on livre entre 430 et 450 paniers de légumes et de viande par mois et là on en livre près de 700. L'augmentation des ventes est particulièrement flagrante pour les fruits, les légumes et la farine. Pourtant, on ne fait pas de pub, les gens commandent sur notre site internet et je pense qu'avec la situation actuelle ils sont contents d'être livrés à domicile. Ces nouveaux clients nous arrivent sûrement en partie par le bouche à oreille de notre



Culs noirs au pâturage.

#### En visite autrement





Panier de légumes Duo.

Patxi et la vache Vasovie. (Photos: Joan Studer)

clientèle habituelle; et peut-être que ceux qui avaient, avant la crise, le vague projet de trouver comment acheter d'avantage en circuit court prennent maintenant le temps de s'y intéresser.

Il faudra voir ensuite le taux de réabonnement quand la crise sera passée. On propose des abonnements pour les légumes et pour la viande avec 4 livraisons à l'essai. On verra qui s'abonne ensuite pour le reste de l'année pour 26 livraisons.

#### Et à la ferme, dans la vie de tous les jours, des changements ?

Joan Studer: On trouve gentiment nos marques, surtout en famille. Ça n'a pas été facile au début pour nos fils, Patxi (14 ans) et Esteban (11 ans). L'école à la maison n'est pas forcément une mince affaire, surtout quand il faut aller récupérer des documents sur internet ou se connecter à une vidéoconférence. Ils ne savent pas forcément le faire seuls et c'est pour ça qu'il a fallu un peu de temps pour que nos garçons travaillent de manière plus autonome. Je trouve que c'est une charge importante en travail et en devoirs pour les jeunes. Ça demande

aussi du temps aux parents, pour contrôler les exercices, pour suivre l'avancement, pour répondre aux questions et ce n'est pas toujours évidement de jongler entre le temps passé à les coacher et le travail à la ferme. En plus, Joana travaille à 25 % à l'extérieur comme secrétaire syndicale dans le domaine de la santé et est beaucoup plus sollicitée avec la crise actuelle. Il faut donc trouver le moyen de tout concilier.

Mais tout n'est pas négatif, la situation actuelle est positive pour la vie de famille puisqu'elle nous permet de prendre tous les repas ensemble. Les garçons sont aussi plus présents à la ferme pour donner un coup de main et on passe donc plus de temps ensemble, et ça c'est vraiment chouette.

# Est-ce que tu vois dans cette crise une chance pour l'agriculture ?

Joan Studer: Oui. Je pense que les gens prennent conscience du rôle de l'agriculture dans leur vie. Ils se rendent compte que l'approvisionnement alimentaire, qui permet de manger trois fois par jour à sa faim, n'est plus une évidence comme ça a pu l'être pour les générations précédentes. On voit bien qu'en temps de grande crise, les nations se recroquevillent sur elles-mêmes, rétablissent les frontières et le chacun pour soi est exacerbé. J'ai l'impression que la souveraineté alimentaire prend vraiment tout son sens actuellement.

Je rêve aussi d'un monde où les gens diminueraient leur temps de travail et auraient plus de temps chez eux, comme en ce moment. Ils découvrent qu'ils peuvent faire des choses par eux-mêmes. Un exemple tout bête : j'ai de plus en plus de clients qui me posent des questions sur la confection de pain au levain. Ils s'y essaient et découvrent qu'ils sont capables de faire du pain eux-mêmes et ils sont super contents. Ils prennent aussi plus de temps pour s'informer sur la manière dont sont produits la viande, les fruits et les légumes qu'ils achètent.

C'est aussi ce qui m'a fait engager un employé agricole. C'était prévu bien avant la crise, mais le fait qu'il commence maintenant aide beaucoup. C'est pour dire que je ne fais pas que prôner une diminution du temps de travail pour les autres, mais que j'essaie de l'appliquer dans ma propre vie.

### Rapprochement possible entre ville et campagne

Franziska Schawalder – Sandra et Kaspar Rubin gèrent une exploitation avec 40 hectares de SAU, située à 860 mètres d'altitude, à Aeschi b. Spiez. L'exploitation herbagère certifiée bio depuis 1990 et pratiquant l'élevage allaitant avec vente directe depuis 1979 fait vivre une famille de cinq personnes et compte 50 vaches allaitantes des races Angus, Grise du Tyrol et Simmental. Elle produit du Natura-Beef et une dizaine de Natura-Veal par an. Les exploitants sont fiers de posséder dans le Diemtigtal leur propre alpage comptant 55,5 pâquiers normaux.



La famille Rubin est très fière de son alpage de Ramsen-Taubenfärich dans le Diemtigtal.

#### Qu'est-ce qui a changé dans votre exploitation du fait des mesures liées à la pandémie, et qu'est-ce qui est resté comme avant ?

Kaspar Rubin: La mise en place des mesures contre le coronavirus a entraîné peu de changement dans l'exploitation. La semaine dernière, un agriculteur est même venu visiter l'étable et jeter un coup d'œil aux Grises. Bien entendu, nous avons respecté les consignes de l'OFSP. Le Natura-Beef et le Natura-Veal restent demandés dans le commerce de détail et la vente directe affiche une nette progression.

Vous avez trois enfants en âge scolaire. Comment se présente le « nouveau » quotidien de la famille ? Comment arrivez-vous à tout gérer ? Quels sont les défis et les opportunités ?

Sandra Rubin: Peu de choses ont changé. Kaspar se déplace pour Vianco et moi j'aide nos enfants, Fabrice (13 ans), Leana (10 ans) et Leandro (7 ans), le matin dans leurs tâches scolaires. Mon travail consiste surtout à veiller à ce qu'ils effectuent bien

leurs devoirs et qu'ils les rendent à temps. Il faut dire que les enfants sont très autonomes et peuvent presque tout faire en ligne. Par ailleurs, nous avons la chance de vivre dans une ferme. Les enfants peuvent sortir et il y a toujours quelque chose à faire. Ils aident à poser les clôtures et, sur l'alpage, nous avons déjà effectué de nombreux petits travaux. Ils n'ont pas le temps de s'ennuyer. L'aspect positif de cette situation est que nous passons plus de temps en famille et pouvons tous mettre la main à la pâte.

#### Monsieur Rubin, vous travaillez en plus pour le service externe de Vianco? Quels changements constatez-vous à cet égard?

Kaspar Rubin: Ce qui a certainement changé c'est que l'on ne se serre plus la main comme avant et que je travaille un jour par semaine en télétravail. Les consignes de l'OFSP sont strictement respectées. Toutes les visites doivent être annoncées à l'avance. De plus, les négociations commerciales se font surtout par téléphone, et les mises et les ventes sont réalisées en ligne.

#### En visite autrement



Sandra et Kaspar Rubin avec leurs enfants, Leandro, Fabrice et Leana (de g. à d.) lls font partie des pionniers de l'élevage allaitant.

# À votre avis, la situation actuelle offre-t-elle des opportunités à l'agriculture suisse ?

Sandra Rubin: Tout à fait. Un producteur de pommes de terre nous a dit qu'il recevait en ce moment de nombreuses demandes de personnes vivant en ville. Celles-ci désirent acheter des plants de pomme de terre pour les replanter. C'est le signe d'un rapprochement entre la ville et la campagne et d'un intérêt à nouveau plus marqué pour le travail des

agriculteurs. Nous espérons naturellement que la situation entraîne un revirement de l'opinion publique en matière de sécurité alimentaire, ce qui pourrait influer positivement sur le résultat des votations sur l'eau potable et l'élevage intensif. En ce qui concerne la Politique agricole 22+, nous pensons qu'elle doit absolument être revue. Dans l'ensemble, il y a effectivement une chance pour que le travail agricole soit davantage reconnu et que la population comprenne mieux d'où viennent ses aliments.



La ferme remarquablement située à Aeschi b. Spiez dispose de plus 40 hectares de surface utile agricole. (Photos : famille Rubin)