



La microferme, ce petit coin de terre aux grands défis

Nicolas Pittet et Alberto Silva ont lancé il y a un an leur projet de microferme à Villaranon. Un genre d'exploitations maraîchères qui fleurit en Suisse et que l'association glânoise Terredurable a décidé de labelliser.

ÉLODIE FESSLER

SIVIRIEZ. Tandis que l'un tire une petite remorque en bois, l'autre est déjà en train d'inspecter le plant de melons sous un soleil de plomb. Nous ne sommes pas dans le sud de la France, mais à Villaranon, sur la commune de Siviriez. Nicolas Pittet et Alberto Silva sont aux petits soins pour leurs protégés cultivés sur quelque 2500 m²: une quarantaine de variétés de légumes et de fruits bios.

Cela fait un an que ces deux amis d'enfance glânois ont monté leur exploitation maraîchère Au Lopin. Une microferme comme il en fleurit de plus en plus dans le pays. Nombre limité d'hectares ou travail du sol sans labour figurent parmi les caractéristiques propres à ce genre de fermes, pour lesquelles l'association glânoise Terredurable a créé un label (*lire ci-dessous*).

Envie de concret

Nicolas Pittet s'est installé avec sa compagne ici, en 2013, dans une ferme qu'ils ont rénovée, jouxtant un terrain de 10 000 m². Le projet initial était d'avoir des chevaux et de pro-

évoluer comme informaticien dans une boîte privée. «On avait envie de concret, lâche celui-ci. Le terrain déjà à disposition et ces aspirations: tout s'assemblait. On s'est donc lancés.»

S'en sont suivies des formations, des visites de microfermes, des lectures et des expérimentations parfois infructueuses. Leur projet est sorti de terre en mai 2021 en proposant une trentaine de paniers de légumes hebdomadaires et de la vente aux épicerie du coin.

Une première expérience rude avec des pertes de cultures qui ont subi de fortes précipitations, indiquent les deux maraîchers. Cette année, le soleil est au rendez-vous et ils ont ajouté une nouveauté: un local pour la vente directe. «Les gens adorent venir observer et poser des questions, explique Alberto Silva. Une partie d'entre eux recherchent ce lien avec le producteur.»

Chou plume et romanesco

En longeant les cultures, se dévoilent les romanescos, brocolis, choux-fleurs, choux plumes, salades diverses, aubergines... Plus loin, une serre



tion, de manière saine et biologique, tout en prenant soin de l'environnement et en attirant la biodiversité.» L'idée est également de développer un circuit court fermé, en réutilisant les déchets organiques.

Au Lopin, les pesticides sont donc inexistantes et tout se fait à la main, ou presque. Seul un motoculteur trône parmi les râtaux, les bêches et les transplantoirs. «Dans les alentours, les agriculteurs ont surtout des vaches laitières. Ils nous disent tous qu'on a du courage de faire ça. Ils doivent bien se marrer en nous voyant avec nos outils à la main», sourit Alberto Silva.

Une légitimité

Des heures de travail qu'ils effectuent à côté de leurs jobs respectifs. Car pour l'instant, ils ne peuvent pas vivre de leur production. Alberto Silva travaille comme secrétaire politique à 60% pour Uniterre, alors que Nicolas Pittet travaille temporairement à 40% comme aide charpentier. Ce dernier décrit: «Nos convictions nous portent. On est épuisés, mais heureux. C'est le plus important.»

Les deux amis fourmillent déjà d'idées pour le futur: haies fruitières pour les oiseaux ou transformation de produits. D'ici à la fin du mois, ils devraient obtenir un numéro d'exploitation du canton. De quoi leur permettre de faire la demande pour obtenir le label Bio Suisse. «C'est important pour nous, qui ne sommes pas du métier, confie Alberto Silva. Pour se sentir reconnus et légitimes dans notre démarche.» ■



Nicolas Pittet et Alberto Silva font pousser une quarantaine de légumes et fruits bios sur leur parcelle de 2500 m². JEAN-BAPTISTE MOREL



«Nos convictions nous portent. On est épuisés, mais heureux.»

NICOLAS PITTET

poser des pensions. En discutant avec Alberto Silva, 34 ans, qui habite Hennens, l'idée de monter une microferme a pris de l'ampleur. «Le cheminement s'est fait peu à peu, se remémore ce dernier. On jardinait les deux depuis plusieurs années et on avait de l'engouement pour l'écologie, la vente directe et les produits bios et locaux.»

Le besoin, aussi, de prendre un peu de distance avec leurs environnements professionnels respectifs. Lui était en train d'écrire sa thèse en sociologie, tandis que Nicolas Pittet

abrite plusieurs sortes de tomates, des patates douces et même des poivrons violets. Un si petit terrain peut-il contenir autant de variétés différentes? «C'est un des principes des microfermes: ne pas rester dans une monoculture, qui tend à affaiblir le sol et sa fertilité. Dans une culture bio intensive comme ici, on peut serrer les cultures au maximum, car on est peu mécanisés.» Nicolas Pittet abonde: «C'est aussi important au niveau de la biodiversité. Notre but est de produire de la nourriture locale pour la popula-

Définir et mieux valoriser le concept

LABEL. Maraîcher à Villarsiviriaux, Benoît Girardin possède une microferme où il cultive des fruits et des légumes bios sur 8000 m². Il a créé en 2019 l'association Terredurable (www.terredurable.ch), à l'origine du label du même nom destiné aux microfermes comme la sienne. A ce jour, la distinction a été délivrée à sept exploitations romandes (deux fribourgeoises), dont celle du Lopin.

Le comité de l'association a créé cette distinction, les autres labels bios officiels n'étant pas toujours adaptés à ces petites exploitations. «Il n'existe pas de définition claire d'une micro-

ferme. Avec l'association, nous en proposons une avec des exigences dans un cahier des charges.» Parmi les principales conditions: cinq hectares de cultures au maximum, cultiver selon les normes bios et vendre en direct ou en circuit court. «Il faut aussi produire un minimum de plants pour assurer l'autonomie de l'exploitation.»

Le fait que de nombreuses microfermes ne sont pas des exploitations agricoles officielles a également motivé le maraîcher. «Elles ne peuvent pas disposer d'un label officiel bio. L'idée ici est donc de valoriser ces gens qui n'ont

pas forcément de papier dans l'agriculture, mais qui proposent de super projets.»

A taille humaine

Selon le président de Terredurable, le phénomène de microferme est en plein essor en Suisse, bien que déjà passablement développé dans les pays anglo-saxons.

Il aurait pris racine dans les années 2010, «lors des grosses crises climatiques, des sorties de films comme *Demain* ou la *Révolution silencieuse*, ainsi que le développement de la permaculture chez le grand public.» Le canton

de Fribourg en compterait une quinzaine selon ses estimations.

La rentabilité d'une microferme restant compliquée, la plupart des exploitants jonglent avec une autre activité professionnelle. C'est le cas de Benoît Girardin, qui travaille encore à 10% comme physiothérapeute, sa formation initiale. Ce modèle de maraîchage est selon lui l'avenir. «On n'est pas tenus par la grande distribution. C'est ce que les gens recherchent aujourd'hui: des exploitations à taille humaine où on produit tout sur place et de manière plus durable.» EF