

AGRICULTURE CONTRACTUELLE

Le panier bio souffle cinq bougies

Elise Frioud
A Fribourg, le panier bio réunit chaque mois producteurs bio et consommateurs. Fier de cinq années d'existence, il prend son rythme de croisière.

«Chaque mois, quand on ouvre son panier bio, c'est comme un cadeau. Bien sûr, on reçoit une liste des produits à l'avance, afin de planifier les autres achats. Mais il reste cette part de surprise, de découverte qui fait toujours plaisir.» A mi-novembre 2011, le panier bio du canton de Fribourg fête ses cinq années d'existence. Cette jeune association née en 2006 affiche une très bonne santé. Le secrétaire de l'association et responsable de la communication, Gerhard Hasinger, retrace son parcours et dévoile quelques projets d'avenir.

Un projet de société
 Le panier bio, ce n'est pas seulement un panier de fruits, légumes et autres produits. «C'est un projet de société!», lance le bouillonnant Gerhard Hasinger. Le panier bio, ce sont en effet deux valeurs: la proximité d'une part, l'écologie d'autre part, avec la production biologique. «Certains consommateurs sont surtout intéressés par l'aspect de la proximité, mais souvent, les gens font le pas directement jusqu'au bio.» Et de poursuivre: «Mais au panier bio, nous ne cherchons pas à commercialiser un maximum. L'important, c'est de communiquer et de faire le lien entre le producteur et le consommateur, c'est-à-dire entre le champ et l'assiette». La transmission d'un message de consommation locale, écologique et éthique, par le biais d'un prix juste au producteur, voilà l'objectif principal de l'association «Notre panier bio». Elle atteint, cinq ans après sa création, un chiffre d'affaires annuel de près d'un demi-million de

francs. «Même si nous ne cherchons pas à faire du chiffre, il faut reconnaître que nous avons besoin de ce chiffre d'affaires pour avoir du corps, du poids», avoue le secrétaire.

Rythme de croisière
 Retour en arrière. En janvier 2007, 40 consommateurs et 10 producteurs se lançaient dans une nouvelle aventure, celle de l'agriculture contractuelle. Deux ans plus tard, l'association comptait 530 ménages membres, son record. Le résultat, sans doute en partie, de la création d'une identité visuelle et d'une campagne de communication soutenue par un nouveau site internet, un logo et des flyers. Aujourd'hui, l'association semble avoir trouvé son rythme de croisière, avec près de 500 ménages membres. «Nous avons atteint un équilibre dynamique. Une dizaine de ménages quitte l'association chaque mois, une dizaine y entre. Nous ne regrettons pas les départs. Nous sommes persuadés que ces ménages ont développé une conscience, une plus grande sensibilité pour la consommation locale et biologique. Nous sommes presque une école!», s'amuse le secrétaire de l'association.

Chacun y trouve son compte
 Si l'association se porte si bien, c'est que chacun y trouve son compte. Les producteurs tout d'abord. Ils bénéficient d'un prix équitable pour leurs produits. Ce sont même eux qui les proposent au comité. Charge à lui de les valider ou non. Ils bénéficient par ailleurs d'un contrat de production, qui leur permet de planifier leur production. Moins chiffrable mais tout aussi important: le producteur bénéficie de la reconnaissance de son travail. «En vente directe, la matière première est valorisée pour elle-même. Elle conserve son âme», explique Gerhard Hasinger. Le consommateur, pour sa part, peut compter sur des produits de

proximité. La traçabilité est assurée: la provenance est indiquée sur chaque produit.

Le producteur bénéficie de la reconnaissance de son travail

Plus intéressant, avec la consommation locale et contractuelle, chacun peut aussi intervenir sur les techniques de production, préférer telle ou telle qualité, discuter de ce qui sera produit et consommé. «C'est essentiel! Aujourd'hui, on décide de tout, on intervient sur tout, mais la majorité de ce que nous mangeons nous est imposé», poursuit le secrétaire.

Une véritable entreprise, au comité dévoué

Gérer une association qui atteint rapidement cette ampleur nécessite quelques règles. Producteurs et consommateurs sont liés par un contrat annuel. Cela permet une meilleure planification de la production et stabilise les prix. Le travail administratif et logistique est assuré par un comité solide, motivé, compétent et en grande partie bénévole. Priorité à une rémunération équitable des producteurs! L'association tourne sans aucune aide financière.

2012, une année de communication

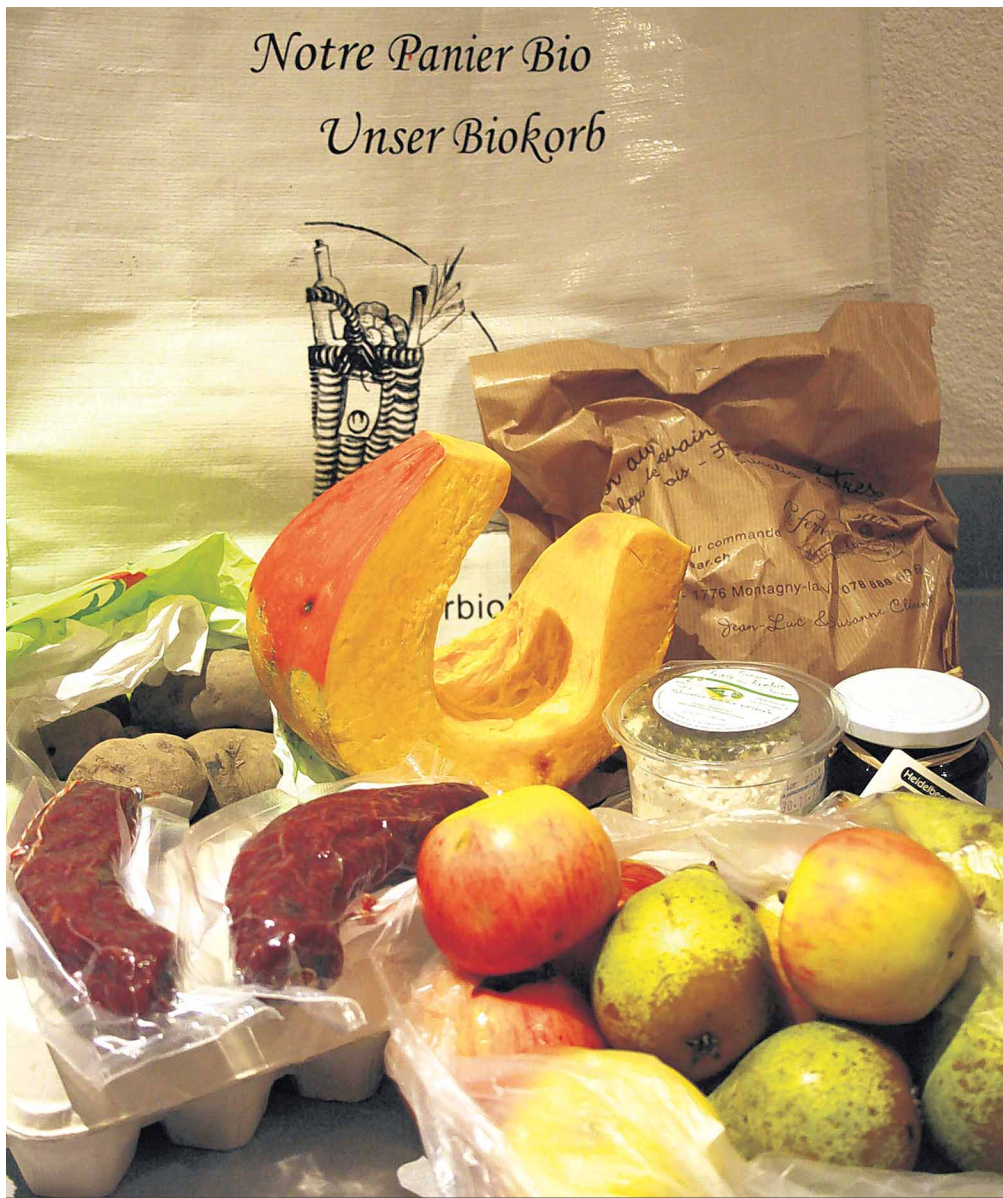
L'an prochain, l'association mettra ses forces dans la communication. «Nous débordons d'idées», assure Gerhard Hasinger. Un projet de collaboration avec le Parc naturel régional Gruyère-Pays d'Enhaut est en gestation. Les deux associations ont en effet un objectif commun: développer l'amour d'un territoire et de ses produits, notamment agricoles. Pour le panier bio, la collaboration serait une manière intelligente de s'ouvrir à de nouveaux horizons et de porter son message un peu plus loin.



Gerhard Hasinger s'engage pleinement pour le panier.

Repères

- 5 années d'existence.
- 20 producteurs bio dans le canton de Fribourg ou à proximité.
- 33 points de distribution.
- 150 produits dans l'assortiment.
- 480 ménages membres.
- Près de 500 000 francs de chiffre d'affaires annuel.



Des produits bio, de proximité, qui font autant plaisir à regarder qu'à déguster.

C'est vous qui le dites

Vous adhérez au panier bio, en tant que producteur ou consommateur. Que vous apporte-t-il?



Carl-Alex Ridoré
 Préfet de la Sarine

«Le panier bio fribourgeois, ce sont mes parents qui me l'ont d'abord fait découvrir à son lancement, il y a de cela cinq ans. A l'époque, ce qui m'avait motivé à m'abonner avec mon épouse, c'était essentiellement l'envie de soutenir des agriculteurs locaux respectueux de l'environnement. Aujourd'hui, nous sommes toujours clients. Ce que nous apprécions en plus, c'est le sentiment de proximité ainsi que la satisfaction de savoir d'où proviennent les produits que nous consommons. Ils sont toujours diversifiés et d'une très grande qualité. Nous avons également du plaisir à découvrir des légumes anciens que nous ne connaissions pas et que nous n'aurions pas eu l'idée d'acheter autrement. Enfin, le panier bio nous permet de sensibiliser notre fille à la consommation de produits de saison ainsi qu'au lien avec l'agriculture locale. Bref, c'est pour nous une expérience entièrement positive, sous tous ses aspects.»

ÉF



Urs Gfeller
 Maraîcher bio
 Sédeilles

«Pour moi en tant qu'agriculteur, le panier bio, et plus généralement les initiatives contractuelles m'apportent la sécurité d'un contrat de production. La quantité et le prix des produits sont définis à l'avance. En principe, le travail est aussi rétribué à l'avance, par exemple sous la forme d'un acompte et d'un décompte final en fin d'année. En tant que maraîcher, j'ai toujours été actif dans la vente directe, les marchés, la vente sur internet et à la ferme. Je n'ai donc pas hésité longtemps à me lancer dans le panier bio. J'aime pouvoir faire découvrir aux gens des produits qu'ils n'achèteraient pas forcément au marché. Le contact avec le consommateur est moins direct que sur les marchés, mais le panier bio permet aussi une forme de communication avec son journal d'information. Une seule contrainte est à relever à mon sens: il faut portionner les produits, ce qui occasionne du travail supplémentaire.»

ÉF



Myriam Oberson-Bulliard
 Maîtresse socioprofessionnelle
 Rossens

«Pour moi, le choix du panier bio, c'est d'abord pour faire vivre l'agriculture de proximité. C'est important pour nous de consommer des produits de chez nous. Dans le panier bio, c'est autant l'aspect bio que l'aspect de la proximité qui m'intéressent. Je l'avoue, être cliente du panier, c'est aussi une question de facilité. Tous les mois, nous recevons un cabas rempli de beaux produits et livré à un point de collecte à proximité de notre domicile. Personnellement, je complète avec le marché à la ferme, les magasins bio, la grande distribution. Nous achetons déjà nos œufs à la ferme. Je ne compare pas beaucoup les prix, j'ai donc de la peine à dire comment le prix du panier se situe par rapport aux autres canaux de distribution. Globalement, je trouve que pour 80 francs, je reçois un assortiment de produits qui me convient. Et de toute façon, c'est à ce prix qu'on favorise une agriculture locale.»

ÉF

D'autres initiatives contractuelles

Dans le canton de Fribourg, le panier bio est le précurseur du principe de la vente directe par abonnement de produits agricoles. En 2009, le canton a vu la création du «panier fraîcheur». C'est la même année qu'est né le «panier du maraîcher», initiative des producteurs de légumes du Vully. Ce dernier collabore désormais avec l'entreprise de commercialisation La Belle Bleue, à Neuchâtel. Le «panier fraîcheur» a entre-temps disparu. La ferme Le Chat Noir à Mur, Vully, qui livre pour le panier bio, propose aussi son propre abonnement de légumes bio. Certains auraient souhaité que le panier bio fribourgeois franchisse les frontières cantonales. «Cela ne correspondait plus aux critères du local», argumente Gerhard Hasinger. «Nous avons donné notre concept, notre structure, notre fonctionnement. Un peu comme une bactérie, nous nous multiplions sans grossir.» C'est ainsi que sont nés «Soliterre» à Berne et «Terrefirme» à Yverdon. A travers la Suisse romande,

Uniterre recense une trentaine d'initiatives contractuelles. Le canton de Genève en compte 12, essentiellement en agriculture biologique. Il recense notamment «Les jardins de Cocagne», la plus ancienne initiative recensée (trente-trois ans d'existence) et l'Affaire TourneRêve avec ses 1500 membres. Le canton de Vaud compte 14 initiatives, en majorité bio. Au Jura, deux initiatives bio rapprochent producteurs et consommateurs. Le Valais et Neuchâtel recensent également deux initiatives bio ou partiellement bio. Une bonne partie de ces initiatives sont membres de la Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité (FRACP). Cette fédération a pour objectif l'information mutuelle, la promotion commune, les échanges d'expériences entre producteurs et consommateurs.

ÉF

INFOS UTILES

www.notrepanierbio.ch
 www.lechatnoir.ch
 www.fracp.ch