



# Pour mieux comprendre ce que cachent les carottes bio

Durant plus d'un an, Josiane Haas et Martine Wolhauser se sont immiscées dans les champs et les locaux de l'entreprise maraîchère **Gfellerbio**, à Sédeilles. Un ouvrage résulte de cette expérience, un manifeste pour une agriculture différente.

SOPHIE ROULIN

**AGRICULTURE.** Novembre, la nature se met en mode hivernal. Mais n'allez pas croire qu'il ne se passe rien chez le maraîcher Gfellerbio, à Sédeilles. A l'abri des serres poussent la doucette, les épinards, le cresson ou encore le pourpier d'hiver. Le quoi? «Et oui, on va de surprise en surprise, ici», lance Josiane Haas. La Fribourgeoise est l'auteure d'un livre sur l'entreprise maraîchère: *Les carottes ne suffisent pas*, paru cet automne aux Editions Faim de siècle. En compagnie de la photographe Martine Wolhauser, elle s'est plongée dans cet univers pendant quatorze mois. Il en ressort un manifeste pour une agriculture différente.

L'aventure a commencé par un premier passage de deux jours dans le cadre de la formation de recueilleuse de récits de vie que suivait Josiane Haas à l'Université de Fribourg. «J'ai alors pris conscience de mon ignorance de consommatrice et j'ai eu envie de raconter plus largement ce qui se passe ici.»

Une des remarques qu'elle entend d'une employée de Gfellerbio, lors de sa première visite, la convainc de son intuition. «Elle m'a dit: "Si seulement tout le monde venait voir comme ça!" J'ai réalisé qu'à mon envie de consommatrice d'en savoir plus répondait celle des producteurs d'expliquer leur métier.»

Le patron de l'entreprise, Urs Gfeller, n'est d'ailleurs pas difficile à convaincre: «C'était une opportunité de transmettre notre vision en allant au-delà des échanges limités du marché. Beaucoup de gens ne se rendent pas compte du travail qu'il faut fournir pour pouvoir



Lors de leur passage sur l'exploitation d'Urs Gfeller, l'auteure Josiane Haas et la photographe Martine Wolhauser ont été impressionnées par le nombre de personnes nécessaires à ces cultures bio. MARTINE WOLHAUSER

présenter un stand rempli de légumes tous les mercredis et samedis de marché.» A Fribourg, invariablement depuis 1990, Gfellerbio s'installe sur la place Georges-Python, le mercredi matin, et dans la Grand-Rue, le samedi matin.

## Ancdotes révélatrices

Pendant quatorze mois, l'auteure et la photographe se sont régulièrement rendues dans les champs et les locaux de Gfellerbio, ensemble ou pas. «Le facteur temps a eu son importance dans la réalisation du livre, remarque Josiane Haas. Et ça résonne avec ce qui se passe ici. J'aurais pu me faire raconter beaucoup de choses, mais ça n'aurait pas été pareil. J'avais besoin de les vivre.»

Le récit s'en trouve agrémenté de réflexions personnelles, d'anecdotes révélatrices – eh oui! même énorme, une courge flotte quand on la plonge dans un bassin rempli d'eau! – et de commentaires. Au fil des

pages, on passe d'une discussion entre l'auteure et Urs Gfeller à un reportage dans la chambre noire, où le maraîcher «force» les endives, ou à une thématique plus approfondie.

«J'ai retranscrit toutes nos discussions et toutes les interviews au fur et à mesure, explique Josiane Haas, mais le récit s'est construit peu à peu. J'en avais à raconter une histoire, celle de la famille Gfeller et de leur exploitation, pas à réaliser un livre technique sur l'agriculture bio.»

## Faire autrement

Les saisons donnent un fil rouge. Et les entre-saisons permettent des approfondissements: sur le bio, sur l'agriculture contractuelle, sur un monde agricole en transition. Le tout dans une mise en page originale et agrémentée de photos, poétiques et colorées, de Martine Wolhauser. «Je travaille volontiers en noir et blanc. Mais là, la couleur s'imposait,

commente la photographe. J'aurais pu faire des livres entiers sur un seul légume, avec la courgette, la tomate ou le cardon.»

## L'envie de s'impliquer

Ses images ne servent pas qu'à illustrer les propos: elles montrent autant que le texte qu'il est possible de faire autrement. Et de mentionner ces photos où l'on voit cinq ou six personnes travailler ensemble à désherber ou à ramasser les poireaux. «Dans l'agriculture conventionnelle, il n'y a jamais autant de monde sur une exploitation. Mais ce qui m'a marquée le plus, c'est le rapport à la terre nourricière qu'ont ces personnes. Elles travaillent dans le respect de la nature, sans aller à son encontre, mais en la plaçant au centre.»

Et qu'est-ce qui a le plus étonné Josiane Haas au fil de ces quatorze mois? «L'implication et la motivation de l'équipe. J'ai assisté à une réunion où

Urs Gfeller demandait à ses collaborateurs de rêver avec lui à un prochain projet à mettre en place. Les idées fusaient de tous les côtés...» Une fois par mois, les employés sont invités à un colloque, en dehors de leurs heures de travail. Et presque tous y assistent.

C'est que, depuis 2012, la gestion de l'entreprise a été revue et sa hiérarchie aplanie. «Avant cela, je m'occupais de ma société selon les exemples côtoyés durant ma formation.» En tant que patron, Urs Gfeller était le seul à avoir une vision d'ensemble de l'exploitation. «J'engageais une majorité de saisonniers qui n'étaient là que pour le salaire à la fin du mois...»

Désireux de retrouver un meilleur équilibre de vie et de motiver davantage son équipe,

Urs Gfeller prend un virage important, celui de la décélération.

Depuis, il engage uniquement des personnes de la région ou motivées par le projet de l'entreprise et par l'agriculture bio. «J'emploie davantage de gens formés, ajoute le patron. Très vite, on s'est rendu compte qu'avec moins d'employés, mais mieux payés, l'entreprise

tourne aussi.» Cinq responsables de secteurs le secondent aujourd'hui. Urs Gfeller tient à ce que tous les collaborateurs aient une vision d'ensemble de l'entreprise afin qu'ils puissent donner du sens à leur activité. De quoi leur donner envie aussi de s'impliquer pour l'avenir de la société. ■

Josiane Haas et Martine Wolhauser, *Les carottes ne suffisent pas*, Editions Faim de siècle, 255 pages



## Profession maraîcher à 700 mètres d'altitude

L'histoire de Gfellerbio commence à Vauderens, dans les années 1980. Rosemarie, infirmière, et Gottfried Gfeller, mécanicien, s'installent à la campagne avec l'envie d'y mener une vie un peu alternative. «Au début, j'ai jardiné pour notre propre consommation», explique l'alerte octogénaire, qui s'affaire encore régulièrement dans les champs et dans la cuisine de l'entreprise familiale. «On avait du terrain autour de la maison et mon frère, qui vendait des plantons de fraises en Thurgovie, m'a suggéré d'en cultiver pour les vendre aux boulangeries de la région.»

De fil en aiguille, Rosemarie Gfeller plante d'autres espèces sur son terrain

et commence à faire les marchés du samedi à Fribourg. En 1986, elle fait certifier bio sa production et compte parmi les pionnières du label. Son fils, Urs Gfeller, marche dans ses pas et entreprend un apprentissage de maraîcher à la fin des années 1980, puis il suit l'Ecole d'ingénieurs en horticulture, à Wädenswil.

En 1994, la famille déménage de Vauderens (0,5 ha) à Sédeilles, où elle acquiert une ferme et 1,1 hectare de terre. Elle ouvre un magasin à la ferme. «Au début, tout le monde nous regardait de travers: du bio, des cultures maraîchères à 700 mètres d'altitude... Personne n'y croyait!»

La production augmente cependant et l'entreprise loue du terrain à Middel, avant d'acheter quatre hectares supplémentaires à Sédeilles, en 2003, et en loue cinq de plus l'année suivante. En 2007, Notre Panier bio est lancé: Gfellerbio en assure la gestion et la préparation. Il compte 550 abonnés en 2016. Aujourd'hui, l'entreprise maraîchère emploie 25 personnes durant la saison des récoltes et 12, dont deux apprentis, en hiver. Sur ses dix hectares de terrain, elle en cultive six en plein champ et 2000 m<sup>2</sup> sous serre. Elle collabore depuis 2014 avec la famille Glauser, agriculteurs bio à Châttonnaye. Ce partenariat permet

une plus grande rotation des cultures.

Une culture maraîchère à 700 m d'altitude, cela reste un pari risqué? «Cela présente un avantage: on est décalés par rapport aux récoltes de plaine, répond Urs Gfeller, pour qui le verre est toujours à moitié plein. Et il existe peu de concurrence dans notre région d'implantation.»

## Une voie à suivre

Autre élément positif: «On ne court pas le risque de voir se propager une maladie qui viendrait d'une culture voisine.» Le patron reconnaît que ce type d'exploitation ne correspond pas

aux attentes de la grande distribution – du fait de son retard sur les récoltes – mais fonctionne bien dans un modèle de vente directe.

Et qu'on ne s'y trompe pas, si Urs Gfeller a eu envie de collaborer au livre de Josiane Haas et Martine Wolhauser, ce n'est pas pour se faire de la publicité. Il pourrait déjà vendre 20% de plus qu'il ne produit. S'il a accepté, c'est pour montrer qu'une alternative à l'agriculture conventionnelle existe. Et il espère bien que son exemple donne envie à d'autres de suivre cette voie. Une voie qui demande aussi un investissement personnel de la part des consommateurs. SR