

Magazine



24 heures prend la clé des champs



Heidi Burren, le 13 juin, au milieu d'un champ d'asperges dans la région de Köniz (BE). La saison de cette culture arrivait à son terme. Des employées trient les dernières asperges vertes.

La culture

Saison Les asperges se consomment au printemps, entre avril et la mi-juin. Explication d'Heidi Burren: «On pourrait en produire tout l'été. Mais nous laissons la plante se régénérer: la tête s'ouvre et un arbuste apparaît. Tout est coupé lorsque la plante devient jaune après l'été.»

1,5 à 2 tonnes C'est la production annuelle d'asperges vertes à la ferme des Burren. Sur le site web des producteurs de Saillon (VS), on peut lire qu'en 2017, «les Suisses ont consommé 4643 tonnes d'asperges blanches et 6333 tonnes d'asperges vertes. La production suisse sur près de 400 hectares atteint 432 tonnes de blanches et 358 tonnes de vertes, ce qui représente le 7,3% de la consommation. Le solde, soit 92,7%, provient des importations.» **PH.M.**



L'asperge, emblème d'une ferme bernoise qui veut contrôler ses prix

22/40 Le délice est au cœur de la stratégie indépendante de la famille Burren, à Köniz

Philippe Maspoli Textes
Patrick Martin Photos

Une grande asperge signale la ferme de Heidi et Rudolf Burren, à Liebewil, un hameau de la commune bernoise de Köniz. Elle est verte comme la production du lieu, une exploitation agricole de 16 hectares, un peu au-dessus de la moyenne suisse, connue sous le nom de Burrens Burehofmärit. Autrement dit, le marché à la ferme des Burren.

La visite de «24 heures» était programmée à la mi-juin. Inquiétude: n'était-ce pas trop tard pour les asperges? La date se situait à la limite. Soulagement: deux jeunes filles venues d'Ukraine et de Roumanie, des étudiantes en agronomie en plein stage pratique, sont en train de trier des asperges vertes pour les préparer à la vente directe. La question, classique, fuse: «Alors, la récolte a été bonne, cette année?» Heidi Burren, 56 ans, gère l'exploitation familiale avec son mari Rudi, 60 ans, depuis 1993. Dans la ferme âgée d'un siècle et demi - plutôt jeune par rapport aux grandes bâtis-

ses voisines au moins bicentennaires - elle parle de ses asperges avec une passion calme et sérieuse. Ce légume est au cœur du combat mené par la famille pour vendre directement les produits aux consommateurs, sans intermédiaire et en contrôlant les prix, dans un magasin sur place ainsi que sur les marchés de Bümpliz et de Berne.

Heidi Burren n'est pas du genre à se plaindre, mais la réponse sur la qualité de cette saison est négative: «En principe, nous produisons entre 1,5 et 2 tonnes d'asperges par saison. Mais cette année n'est pas très bonne», annonce-t-elle. La météo est responsable: «En mai, les températures sont descendues à - 6 ou - 7 degrés. À - 1 ou - 2 degrés, ça va. Mais quand il fait plus froid, les asperges sont comme cuites, elles se couchent. À la Fête des mères, nous avions besoin d'asperges mais nous n'en avions pas. À l'Ascension, il y en avait beaucoup mais il faisait chaud, et les gens en congé ne sont pas venus. Pentecôte, enfin, était bon. Nous sommes très dépendants des températures. Quand il fait entre 25 et 30 degrés, les asperges poussent de 10 à 15 cm par jour. C'est difficilement prévisible.»

Pour les Romands, les asperges suisses viennent du Valais, connu pour la saveur, parfois aussi le prix, de ses blanches. Des bernoises? Étrange, d'autant que les Burren ne semblent guère avoir de concurrents sur ce légume aux alentours. Il existe en fait une région du canton de Berne coutumière de l'asperge, c'est le Seeland, entre les lacs de Morat et de Biemme. «Là-bas, le climat et la terre sont favorables aux blanches. Nous avons une terre lourde qui nous contraint à cultiver des asperges vertes.»

Mûre réflexion

La famille s'est mise aux asperges en 2008, en douceur d'abord, puis plus intensivement à partir de 2011. Vu les difficultés, cette activité ressemble à un sacerdoce. Mais c'est le résultat d'une analyse précise, dans le but d'assurer des débouchés suffisants à la vente directe. Et garantir ainsi la vie indépendante de l'exploitation. Heidi Burren livre l'explication: «Après l'hiver calme, à Pâques, les gens achètent beaucoup d'œufs. En juillet-août, nous avons les framboises, les myrtilles et les groseilles, puis les courges en automne. Entre avril et juin, nous avons tou-

jours des salades et des légumes frais. Mais cela ne suffit pas. Nous devons faire beaucoup de publicité pour attirer les clients. Il nous manquait un produit phare. Nous avons choisi l'asperge, qui est un légume printanier très apprécié. C'est devenu notre symbole et nous avons mis une grosse asperge dans la rue à l'entrée de notre ferme.»

Le choix de la vente directe implique de coller à la demande changeante de la clientèle. Les asperges sont un exemple révélateur: il faut un produit d'appel, qui attire du monde. Dans le domaine des petits fruits - myrtilles, framboises et groseilles - les Burren se sont aussi adaptés en proposant aux acheteurs de venir cueillir eux-mêmes leurs baies sur place. Cette pratique, que l'on trouve ailleurs, répond à une évolution de la demande: «Il y a vingt ans, les gens achetaient de grandes quantités de baies pour les confitures. Aujourd'hui, cueillir les petits fruits, c'est devenu une expérience, un événement familial. Un ou deux kilos suffisent pour une famille. Mais pendant les vacances estivales, nous voyons beaucoup de monde, entre 30 et 50 par jour. Avant, nous avions surtout des retraités et peu de

familles. Aujourd'hui, c'est le contraire.»

Cette révolution des petits fruits accompagne la tendance profonde de l'attrait pour la nature et les produits locaux. La ferme est en mains familiales depuis 1910. Jusqu'au virage de la production intégrée et de la vente directe pris par Heidi et Rudi Burren, elle vendait classiquement ses œufs à un intermédiaire. «Il y avait 500 poules et c'était normal dans les années 90. On nous a dit que ce n'était pas assez. Il en fallait 3000. Aujourd'hui, c'est 10 000 voire 50 000. Nous avons préféré réduire et vendre les œufs nous-mêmes.»

Seul le lait échappe au principe du contrôle du marché par le paysan: le troupeau de vaches est passé de 10 - trop peu pour faire vivre une famille - à 25 têtes. Et 80% de la production est vendue à la société Emmi. Le reste sert à la confection de produits du cru que l'on retrouve au magasin familial à côté de la viande (veau ou porc), des fromages de chèvre, des légumes frais, des chutneys et des pâtes maison. Et aussi, bien sûr, des asperges au printemps.

www.burehofmaerit.ch



Le lait des 25 vaches est le seul produit que la ferme vend, à 80%, à un intermédiaire, la société Emmi.



Produits laitiers, carnés ou en bocaux: les Burren vendent direct le fruit de leur travail, dans leur magasin ou au marché.



Pour éviter de dépendre d'un produit, la ferme mise sur la diversité. Le fromage de chèvre est un exemple.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre