



«24 heures» prend la clé des champs



Les myrtilles arrivent à maturité dans la future forêt d'Urs Gfeller. À terme, le public pourra s'y approvisionner en fruits bios, selon le principe de l'autocueillette

Patient et philosophe, Urs Gfeller croit dur comme fer en sa «forêt comestible»

26/40 À Sédeilles, dans la Broye, le maraîcher bio mêle arbres fruitiers et herbes aromatiques

Antoine Hürlimann Texte
Jean-Paul Guinnard Photo

Six mille mètres carrés, soit un petit peu moins qu'un terrain de football. C'est la surface sur laquelle le maraîcher Urs Gfeller a planté les premières graines de sa «forêt comestible», il y a environ trois ans. À terme, un heureux mélange d'arbres et d'arbustes fruitiers, d'herbes aromatiques et de plantes tapisantes en tout genre devrait voir le jour sur l'exploitation située dans le village de Sédeilles, non loin de Payerne, à la frontière valdo-fribourgeoise. «Il faut attendre environ dix ans avant d'en voir le potentiel, explique le Broyard, véritable pionnier du bio, actif depuis le milieu des années 80. On commence à récolter quelques petits fruits, mais ce n'est encore rien du tout.»

Lorsque Urs Gfeller fait visiter ses terres en parlant de son projet, il faut de l'imagination pour mettre des images sur ses mots. Aujourd'hui, sa forêt est davantage composée de frêles tiges à feuilles que d'arbres aux troncs massifs et aux fruits abondants. Rien de plus normal. Le temps doit faire son œuvre, et personne ne peut l'accélérer. «Nous avons commencé par trente-quatre arbres fruitiers haute tige et plusieurs centaines d'autres plantes ont suivi, calcule le cultivateur, dont la petite entreprise emploie jusqu'à trente personnes en haute saison. C'est un pari sur l'ave-

nir. Cette forêt ne nécessite pas beaucoup de travail, il faut laisser faire. Par contre, elle coûte un peu d'argent et de temps au début et ne rapporte rien durant des années. Il faut être patient.»

Urs Gfeller tente malgré tout le coup. Il veut pouvoir répondre à la demande des habitants du coin. «Il y a un manque énorme de fruits bios dans la région, estime-t-il. C'est vraiment difficile d'en trouver et on nous en demande tout le temps.» Le maraîcher, qui cultive et vend par ailleurs plus de 270 variétés de légumes, dont de nombreuses «anciennes» qui reviennent au goût du jour, a aussi été séduit par cette approche bien particulière. «C'est une question de philosophie, assure-t-il. Nous suivons les principes de la permaculture et j'aime bien imaginer que cette forêt - qui sera la plus diversifiée possible - évoluera en grande partie toute seule en suivant le rythme des saisons.»

Fruits et herbes en autocueillette

Des myrtilles, des groseilles, des framboises, des raisinets, des airelles rouges, des noix, des pêches, des mirabelles, du raisin, du romarin, du thym, de la lavande ou encore de la sauge: le tout à l'état naturel, ou presque. Dans l'idéal, le Broyard aimerait avoir à toucher ses cultures le moins possible. Il devra cependant faire un petit peu de «gestion». Soit tailler les végétaux quand c'est nécessaire, pour laisser passer la lumière ou pour maintenir un passage

permettant ensuite la récolte. Mais c'est tout. «J'aimerais que ça soit comme une forêt dans laquelle on peut venir se servir, du mois de mai à tard dans l'automne, poursuit-il en souriant. L'idée serait aussi d'en faire un endroit d'autocueillette. De créer quelque chose pour que les gens puissent ensuite venir ramasser eux-mêmes les fruits et aromates qu'ils souhaitent consommer.»

Rien de bien surprenant venant d'un adepte de la vente directe. Pas un seul fruit, légume ou plante aromatique de son domaine ne termine sur les étals de la grande distribution. Les deux tiers de la

production sont écoulés sur les marchés à Fribourg ou directement depuis la ferme de Sédeilles. Le tiers restant via des commandes par internet ou dans des paniers livrés à domicile. D'ordinaire, la tranquillité quasi absolue des lieux n'est que brièvement perturbée par quelques vols de jets militaires. Ne craint-il pas de voir déferler dans ses champs une horde de consommateurs en mal de fruits d'exception? «Pas du tout, s'exclame Urs Gfeller. C'est au contraire important d'ouvrir son exploitation au public. Les gens peuvent ainsi voir comment nos produits sont traités et où ils poussent. Cela per-

met aussi de montrer le travail qu'il y a derrière le légume que Monsieur et Madame Tout-le-monde achètent au marché. C'est quelque chose que beaucoup ont oublié.»

Pour familiariser les habitants de la région avec son travail, le maraîcher organise régulièrement des événements sur ses terres. Le prochain aura lieu le 31 août. «C'est notre journée portes ouvertes, se réjouit Urs Gfeller. À cette occasion, il est possible de découvrir nos coulisses et de manger un morceau. On attend entre 250 et 300 personnes.» Nul doute que les jeunes pousses en devenir seront les stars de cette journée.

Un fort attrait pour le métier

Il est encore trop tôt pour parler de retraite avec le Broyard de 46 ans. Toutefois, sa forêt, qui ne sera pas à maturité avant des années, le force à penser à l'avenir. Les postulations spontanées ne manquant pas, la pérennité de son projet ne l'inquiète pas trop. «Je reçois jusqu'à 5-6 courriels par semaine de personnes qui veulent travailler chez moi, confie celui qui a fait le choix d'embaucher en priorité des gens domiciliés dans le coin. Quand le moment sera venu, j'espère qu'il y aura des jeunes pour prendre soin du domaine.» Et pourquoi pas une de ses trois filles? «Ce qui est important, c'est qu'elles fassent ce qu'elles veulent, rétorque-t-il. On verra bien comment les choses évoluent.»

En chiffres

13 hectares. Soit la superficie totale du domaine d'Urs Gfeller, à Sédeilles, village dans la Broye, à la frontière valdo-fribourgeoise.

6 hectares sont cultivés en pleins champs, auxquels s'ajoutent 3000 mètres carrés sous serres.

6000 mètres carrés de terrain sont consacrés à la «forêt comestible». «Elle sera le plus diversifié possible. C'est tout son intérêt.»

270 Le maraîcher cultive et vend par ailleurs plus de 270 variétés de légumes, dont de nombreuses anciennes, «qui ont toujours existé», mais qui reviennent au goût du jour.

15 ans. L'âge auquel Urs Gfeller a fait son apprentissage. «Je n'y ai pas appris les méthodes que j'utilise aujourd'hui. Cela n'avait vraiment rien à voir. Mais notre parcours ne s'arrête pas là. En grandissant, on se forme et on expérimente par soi-même.»

3 Le quadragénaire a trois filles. Une est âgée de 4 ans, une autre de 16 et l'aînée de 18. **A.H.**

Urs Gfeller a un site internet et une page Facebook.

www.gfellerbio.ch et «Gfeller maraîcher bio»

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre