



Le troupeau de Red Holstein pâture sous la pluie devant la ferme de La Bottière. La production est de 185 000 kilos de lait par an, livré pour la fabrication de Tête de Moine AOP.



Les gens de la région apprécient de pouvoir venir cueillir eux-mêmes leurs fraises: proximité, fraîcheur, goût, prix et plaisir d'un loisir en famille motivent la clientèle.



Les trente ares de fraises plantés à la montagne de Saules s'épanouissent à un peu plus de 1000 mètres d'altitude. Un pari osé, mais le succès est au rendez-vous.

## FAMILLE SCHEIDEGGER

# Culture de fraises en montagne

Karine Etter

**Associés père-fils depuis 2005, Markus et David Scheidegger, au Fuet (JB), ont fait le pari de diversifier leurs activités agricoles en se lançant dans la culture de fraises et de framboises. A 1050 mètres d'altitude, cette production tient un peu de la gageure. Mais avec l'aide des épouses Trudi et Mylène pour organiser la cueillette en self-service, le succès est au rendez-vous.**

Aujourd'hui, la pluie a découragé les amateurs de petits fruits: personne n'est venu à la montagne de Saules pour récolter les fraises proposées en autocueillette par la famille Scheidegger. Mais par beau temps, les gens de la région affluent, souvent en famille, histoire de joindre l'utile à l'agréable. «Depuis l'ouverture de la saison, à la mi-juin, nous avons déjà vendu deux tonnes de fraises», souligne le patron des lieux, Markus. Selon le carnet de décompte, une trentaine de personnes par jour, en moyenne, a fréquenté le self-pick ouvert du lundi au samedi de 8 h 30 à 11 h 30 et de 13 h 30 à 19 heures. Le record, pour le moment, est de 52 acheteurs en une journée. Joli résultat, compte tenu de la situation géographique. Perché à 1050 mètres d'altitude, le site offre une vue magnifique sur la chaîne jurassienne jusqu'au Chasseral, mais il est éloigné de toute localité urbaine. Et la météo humide de la première quinzaine de juillet n'a pas arrangé les choses.

Malgré les difficultés, les Scheidegger sont satisfaits de leur diversification dans la production de fraises et de framboises. L'aventure a démarré il y a trois ans: 2011, réflexion et mise au point du projet, 2012 plantations et 2013 ouverture à la clientèle. «La saison passée, la récolte s'est avérée insuffisante pour satisfaire la demande», relève David, chef d'exploitation «junior». L'affaire est gérée en famille, avec la collaboration des épouses, Trudi et Mylène, laquelle doit s'occuper parallèlement de Luca, Anne-Sophie et du petit dernier de huit mois, Julien. Chacun apporte ses compétences et ça



Markus, Trudi, David et Mylène Scheidegger avec leurs trois enfants.

roule dans un esprit de collaboration et d'entraide. Les hommes s'occupent principalement des cultures, les femmes de l'organisation de l'autocueillette et des contacts avec la clientèle. «Tout se passe bien en général, mais il faut prendre le temps d'expliquer où et comment cueillir les fruits», précisent Trudi et Mylène.

David, maître agriculteur, a dû se former à une production méconnue jusqu'alors. Il a suivi un module de cours et a bénéficié des conseils de la vulgarisation. Des experts en petits fruits de l'école d'Oeschberg, à Koppingen (BE), continuent de l'accompagner. Car la culture des 30 ares de fraisiers et surtout des 56 ares de framboisiers s'avère plus délicate et compli-

quée que prévue. Les Scheidegger ont aussi dû investir plus de 50 000 francs pour l'installation du système d'irrigation et des plants. Mais ils se devaient d'innover pour faire vivre deux familles sur l'exploitation. «Personne ne voulait aller travailler à l'extérieur!», lance Mylène.

En 2005, père et fils se sont associés pour racheter la ferme de La Bottière où ils étaient fermiers. Le domaine compte 29 ha, dont 18 ha en propriété. S'ajoutent 3 ha de forêt. En 1983, Markus avait déjà acquis la montagne de Saules où la vieille habitation a été rénovée. Trudi et Markus s'y sont installés il y a presque quatre ans cédant leur place aux jeunes à La Bottière. La passation se fait progressivement, en douceur, avec un bel esprit de famille.

## 3 questions ...

### Quel projet vous tient à cœur?

Notre diversification dans la culture de fraises et de framboises est actuellement notre projet le plus important. Nous souhaitons encore progresser et améliorer notre offre en petits fruits afin d'atteindre un rythme de croisière rentable pour l'exploitation. Nous avons encore beaucoup à apprendre dans ce domaine de production. Nous avons un autre projet en tête que nous espérons concrétiser d'ici 5 à 10 ans: construire une nouvelle étable en stabulation libre afin d'agrandir notre troupeau laitier et rationaliser notre outil de travail.

### Quelle est votre principale motivation à poursuivre la production laitière?

J'aime avoir des belles vaches et traire chaque jour. Je ne peux pas concevoir mon exploitation sans production laitière. Je suis fier de produire du lait qui sert à la fabrication d'un fromage emblématique de la région, la Tête de Moine AOP.

### Le dernier événement agricole qui vous a le plus marqué?

C'est l'invasion de campagnols que nous avons subie en 2013. Nous avons perdu presque la moitié de nos fourrages, c'était catastrophique, mais heureusement nous avons été partiellement indemnisé. D'habitude, nous produisons suffisamment de fourrage pour en vendre mais l'année passée, pour la première fois, nous avons dû en acheter.

## Les idées ne manquent pas dans ce collectif familial qui ose innover pour vivre à 100% de l'agriculture

Si les petits fruits ont suscité un nouvel engouement, David reste profondément attaché à ses vaches et à la production laitière. Pour rien au monde, il ne lâcherait son troupeau de 25 Red Holstein qu'il bichonne et dont il cherche patiemment à améliorer la génétique. Producteur pour la Tête de Moine AOP, il touche un prix du lait correct mais il sait qu'à terme il faudra agrandir le cheptel. Il y réfléchit. Mylène aussi mûrit de nouveaux projets pour valoriser les petits fruits. Détentrice d'un CFC de bouchère et d'un CFC de boulangère-pâtissière, elle envisage de fabriquer des coulis conditionnés dans des bouteilles en PET de 2,5 dl et congelés. Les idées ne manquent pas dans ce collectif familial!

## Dates clés ...

**2005** David et son père Markus s'associent pour racheter la ferme de La Bottière et exploiter ensemble le domaine ainsi que la montagne de Saules à 1050 mètres d'altitude.

**2006** Mariage avec Mylène à l'église de Sornetan.

**2008** David obtient sa maîtrise d'agriculteur.

**2010** Naissance de Luca. Le couple quitte son appartement au village pour emménager à la ferme de La Bottière. Les parents de David s'installent à Saules.

**2011** Naissance d'Anne-Sophie, suivra Julien en 2013.

**2012** Plantation des fraisiers et des framboisiers, début d'une nouvelle aventure entrepreneuriale dans la culture de petits fruits.

**2013** Ouverture du self-pick de fraises, premiers clients: la demande est supérieure à l'offre!

PUBLICITÉ

La bourse agricole online pour vos petites annonces

Agrix



www.agrix.ch



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzera ai Montanari  
Aid Switzer per la Montagna