

Sharing Economy

→ Ein gesellschaftlicher Trend prägt auch die Raumentwicklung

Sharing Economy

→ Une tendance sociale qui touche aussi le développement territorial

Sharing Economy

→ Una tendenza sociale che influenza anche lo sviluppo territoriale



Carottes liechtensteinoises

Stefanie Pfändler
s.pfaendler@gmail.com



Depuis un an, une petite coopérative maraîchère du Liechtenstein fournit chaque semaine un panier de légumes à une centaine de ménages. Sa clientèle est à la fois productrice et colocataire car une participation aux travaux des champs est nécessaire pour recevoir son lot de carottes.

Samedi matin maussade: il pleut dans la vallée du Rhin saint-galloise. D'épais nuages sont accrochés aux sommets du Vorarlberg. De temps à autre, le soleil arrive à percer la masse nuageuse. Un panneau discret, près du pont sur le Rhin, indique la frontière. De l'autre côté, sur sol liechtensteinois, à moins de dix minutes de la frontière, Janosch Marquart nous raconte qu'il est novice en culture maraîchère.

Il nous montre un champ d'une soixantaine d'ares situé à cinq kilomètres au nord de Schaan, en bordure de la zone agricole: « C'est là. » Cet ingénieur en électronique de 30 ans est membre de la coopérative maraîchère du Liechtenstein. Il fait partie d'un groupe de personnes motivées qui se sont lancées, il y a un an et demi, dans un projet de production maraîchère. « Notre monde ne cesse de devenir plus global, plus centralisé et plus technocratique. Nous voulions prendre le contre-pied de cette évolution », explique-t-il. Certes, il est beaucoup plus facile de s'approvisionner auprès des géants du commerce de détail. « Cependant, comprendre comment les légumes poussent, les semer et les récolter soi-même, leur donne une tout autre saveur », poursuit Janosch Marquart.

La rapidité avec laquelle le projet a pris forme l'étonne encore. Le groupe a trouvé en la personne de Georg Frick un agriculteur bio convaincu qui a tout de suite partagé son enthousiasme pour le projet. Ils ont ensuite discuté, se sont informés sur des projets simi-



Le paysan bio Georg Frick était dès le départ enthousiasmé par le concept.

lares en Suisse, ont fait des plans et recruté des coopérateurs. Le but était d'intéresser 60 personnes et de les inciter à s'abonner à un panier de légumes afin de répartir au mieux les risques financiers. Six mois plus tard, l'objectif était atteint. La coopérative s'est alors constituée, a conclu un bail à ferme avec Georg Frick et a engagé une maraîchère professionnelle. Et l'aventure commença.

Transformation d'un aérodrome en jardin

La coopérative compte aujourd'hui 100 abonnés au Liechtenstein et en Suisse voisine. Ses membres cultivent plus de 60 sortes de légumes et de salades bio sur ce champ qui était, il y a quatre-vingts ans, un petit aérodrome. Il n'est pas prévu d'augmenter la production pour le moment; les derniers arrivés doivent s'inscrire sur liste d'attente.

L'abonnement au panier de légumes coûte 1100 francs par an. « C'est bien meilleur marché que la qualité équivalente dans le commerce », souligne Janosch Marquart. L'abonnement n'implique pas seulement un engagement financier. La coopérative exige une participation aux travaux des champs comme condition pour recevoir sa part de légumes. L'abonnement prévoit dix journées de travail par année. « Un abonnement suffit en principe à la consommation de deux ou trois personnes », explique Janosch Marquart. « Cela correspond à une petite famille, mais on peut aussi se partager un panier entre voisins et connaissances... et aussi les heures de travail aux champs, bien sûr! »

Les occasions de participer à la préparation des paniers sont nombreuses: il faut récolter, puis laver les légumes à la ferme de Georg Frick,

Georg Frick et Janosch Maquart se dirigent vers le tunnel, dont ce dernier planifie la future installation.

les trier, les répartir et les livrer tous les mercredis. Chaque membre de la coopérative participe à la chaîne de production là où il se sent le plus à l'aise. Il contribue ainsi à la concrétisation des principes de l'agriculture solidaire, en produisant sur place et sans intermédiaire ses propres légumes.

« Je jette moins »

Equipée de bottes en caoutchouc et d'un imperméable, Jennifer Eiche est en train de récolter des pois mange-tout. Cette logopédiste en avait assez de la marchandise insipide des commerces de détail. Elle est tombée sur la coopérative maraîchère alors qu'elle cherchait un lieu de vente de produits de la ferme. « Je remarque que j'ai une tout autre relation avec les légumes », avoue-t-elle. « Depuis que je sais combien de travail est contenu dans une courgette, je jette beaucoup moins de denrées alimentaires. »

Malgré la météo instable d'aujourd'hui, Dina Falk et son ami, également membres de la coopérative, effectuent leur travail aux champs. « Nous n'avons pas de jardin à nous et sommes heureux de mettre les mains dans la terre de temps en temps », explique Dina Falk. Elle apprécie tout particulièrement les surprises des paniers: « J'ai cuisiné pour la première fois de ma vie des panais », raconte-t-elle en riant. « Je deviens beaucoup plus créative. Avant, je n'aurais même pas vu ce légume dans un magasin. »

La convivialité avant l'efficacité

Elle donne des conseils, confie des tâches et aide lorsque cela est nécessaire. « La semaine prochaine, ce sera le tour des radis, des oignons et du fenouil », annonce-t-elle entre

deux mauvaises herbes arrachées. « Et après ce sera le tour des courgettes durant plusieurs semaines. » Karin Huber, de Saint-Gall, est la seule professionnelle, ainsi que l'unique employée de la coopérative. Elle gère, dirige et planifie les travaux de jardin et veille à ce que les semis de chaque espèce soient effectués en temps utile. « J'ai aussi dû apprendre certaines choses », explique-t-elle en montrant une platebande de jeunes pousses de radis envahie par les mauvaises herbes.

« Nous n'arrivons pas toujours à suivre avec le désherbage », soupire-t-elle. « Récolter est prioritaire. » – une évidence difficile à accepter pour cette perfectionniste. Elle ne peut toutefois plus s'imaginer travailler dans une grande entreprise rationalisée. « Nous pourrions bien sûr être beaucoup plus efficaces. Il arrive que beaucoup de personnes soient en





Georg Frick et Janosch Marquart dans le tunnel qui sera prochainement remplacé par un modèle plus solide.



vacances en même temps juste au moment des récoltes. Parfois aussi, des néophytes ont beaucoup de peine à différencier les sortes de légumes. » Ce n'est toutefois pas le problème, dit Karin Huber. Il est beaucoup plus important d'arriver ensemble à produire ce qui correspond aux besoins de chacun. Et la porte n'est pas fermée à ceux qui travaillent plus lentement ou n'ont jamais mis les pieds dans un champ.

Apprentissage de la vie communautaire

Selon Janosch Maquart et Karin Huber, cela marche toujours en fin de compte: on met la main à la pâte, on intervient quand il le faut et on trouve à la dernière minute un volontaire pour aider. Voilà comment cela fonctionne! «Je m'engage volontiers dans des projets aboutissant à des résultats concrets », explique Janosch Marquart. En tout cas, on

ne pourra pas reprocher un manque de dynamisme à la coopérative. « Parfois cela va carrément trop vite chez nous », dit-il en riant. Karin Huber opine de la tête: « Je crois que vous avez tous été surpris de la somme de travail effectuée à partir de rien. Il y a eu tout à coup le champ, la coopérative, puis les légumes. Tout s'est enchaîné rapidement et de plus, on court dans tous les sens. »

« Le tunnel », une sorte de serre étroite, détruite par une tempête de foehn l'automne dernier, cause beaucoup de soucis à Janosch Maquart, qui se tient devant les plans du nouveau projet. Après sa réparation provisoire, il reste un lieu de production important pour les légumes fragiles tels que les tomates, les concombres, les poivrons et le basilic. Une serre plus grande et plus solide est prévue. En tant qu'ingénieur en électronique, Janosch Marquart s'est très vite intéressé

de près à cette installation. Au lieu d'aider aux cultures, il s'installe à son bureau dès qu'il rentre de son travail et dessine des plans. « En ce moment, je me sens un peu sous pression. Je n'ai encore jamais de ma vie conçu une serre horticole. » dit-il en caressant presque affectueusement la bâche de l'ancien tunnel.

A Schaan désormais, beaucoup font ce qu'ils n'avaient encore jamais fait, par exemple dessiner des plans, cueillir des pois mange-tout, cuisiner des panais ou accepter un peu de mauvaises herbes sans ronchonner. Tout le monde apprend un peu de tout: sur la production maraîchère partagée, sur l'agriculture et l'alimentation, sur des modes d'organisation pratique et enfin sur la vie communautaire et ce qu'il est possible de changer, à condition de s'y mettre tous ensemble.

— (traduction)



STEFANIE PFÄNDLER, *1985, a étudié les sciences politiques et les sciences de l'environnement puis a travaillé en tant que collaboratrice scientifique au sein de la section du développement durable de l'ARE. Depuis 2015, elle travaille au service de l'aménagement du territoire et de la planification des transports de la ville de Dübendorf.