

VIE DU SYNDICAT

Entretien avec Florian Buchwalder, fondateur de la section bâloise d'Uniterre

Florian Buchwalder, paysan en zone de montagne, trentenaire et jeune père de famille, a l'esprit créatif et ambitieux. L'écouter, c'est croire à une agriculture porteuse d'avenir qui donne envie aux jeunes de se lancer!



La ferme Buchwalder, 40 ha en zone de montagne II dans le Spitzentühl (Bâle Campagne)

Accéder à la ferme de la famille Buchwalder n'est pas si évident! Une grande partie du chemin qui mène au domaine n'est pas goudronné. La ferme isolée, de 40 ha, est nichée au bout d'une petite vallée appelée Spitzentühl, dans la région du Laufental dans le canton de Bâle campagne. Elle se situe en zone de montagne deux. Quasi bilingue, Florian et Evelyn Buchwalder ont tous les deux la trentaine et ont un enfant âgé de quelques mois. Ils travaillent à la ferme avec un autre couple, un employé et un jeune en insertion professionnelle. Ensemble, ils élèvent des vaches laitières et fabriquent plusieurs fromages à la ferme qu'ils commercialisent dans différents marchés. Florian est un des membres fondateurs de la section d'Uniterre Nordwest (BS, BL, SO, une partie AG), la première des sections allemandes d'Uniterre.

Avant de parler d'agriculture et d'Uniterre, parle nous un peu de toi...

Après mon école obligatoire, j'ai fait mon apprentissage agricole dans le canton de Berne. Mon CFC agricole en poche, j'ai fait un nouvel apprentissage de quatre ans, pour devenir mécanicien sur machine agricole. A côté de mes études, j'ai toujours pratiqué la guitare basse. Je jouais dans un groupe. Nous jouions du funk, du jazz et parfois du rock. On faisait des petites tournées dans la région, c'était très sympathique. J'aimais bien la vie nocturne et être avec mes amis. Afin de parfaire mon anglais, je suis parti trois mois à Londres puis en Ecosse pour un long périple à pieds. Je suis ensuite parti trois mois, sac à dos, en Amérique latine. J'ai appris les

bases de l'espagnol pendant un mois à Buenos Aires et je suis parti au Paraguay, en Bolivie et au Pérou. J'ai découvert les réalités et les contrastes des différentes agricultures latino-américaines. De l'hyper industriel à l'agriculture de subsistance! C'était impressionnant.

Je n'ai jamais vraiment eu une grande complicité avec mon père dans le travail à la ferme. J'étais trop indépendant et j'avais mes idées. Nous avions peut-être des caractères trop proches ou trop différents, je ne sais pas, mais cela n'allait pas.

De retour en Suisse, je suis donc parti m'installer à Bâle. J'y ai vécu deux ans, à faire plein de petits boulots et de la musique. J'ai mené la vie nocturne que je souhaitais. J'ai bien profité. J'ai travaillé un temps chez Manor. Je m'occupais d'achalander les rayons et d'organiser les stocks de marchandise. C'était très instructif de voir l'envers du décor, ce que les consommateurs ne voient pas... Comme ça ne me plaisait pas de travailler à l'intérieur -encore moins dans des sous-sols- et que je me lassais de la vie urbaine, j'ai quitté après 8 mois. J'ai ensuite travaillé dans une jardinerie entre Bâle et Laufen.

Avec du recul, c'était très important pour moi de me frotter à la réalité du monde. Juste pour me faire une idée et voir ce que veulent dire les mots business et entrepreneur dans d'autres secteurs économiques! Souvent bien différents qu'en agriculture! Celui qui se dit entrepreneur ne peut que se battre pour obtenir un prix du lait équitable!

Un jour, mon père a été touché par un grave accident. Il a été hospitalisé pour une relative longue période. La

question s'est alors posée sur mon éventuel reprise de l'exploitation. Je suis parti seul quelques heures dans les montagnes proches de chez moi pour réfléchir. En revenant, j'ai décidé de reprendre la ferme. Depuis, je n'ai jamais regretté ma décision et je suis content de l'avoir prise!

Avec ta femme, vous gérez une exploitation de montagne qui fournit du travail à six personnes. Ce n'est pas très commun. Comment en es-tu arrivé là ?

Cela fait 300 ans qu'il y a des Buchwalder dans cette région du Spitzentühl. Je suis la sixième génération de Buchwalder sur ce domaine. C'est mon grand-père qui a constitué l'exploitation actuelle. Elle regroupe les surfaces et les bâtiments de trois anciennes fermes. Depuis quinze ans, nous cultivons notre domaine selon les prescriptions du label BioSuisse. C'est mes parents qui ont fait le pas. Nous disposons d'une infrastructure pour une vingtaine de vaches en production et du jeune bétail. Je dispose d'un droit de produire de 100'000 kg de lait sur quarante hectares, dont vingt sont des pâturages et vingt peuvent plus ou moins être cultivés. Mon père y cultivait d'ailleurs des céréales. Lorsque les problèmes de rumex se sont déclarés et que les moissonneuses-batteuses ont refusé de monter, nous avons tout stoppé et remis en herbe. Ces surfaces mécanisables me sont utiles pour faire mon foin et mes regains. Les quarante hectares sont autour de la ferme. Nous sommes en zone de montagne deux, la seule de la commune. Nous nous occupons également d'une dizaine hectares de forêt et de cent huitante arbres fruitiers hautes tiges, répartis sur l'ensemble des surfaces du domaine.

Mon père livrait la totalité de son lait à la MIBA. Lorsque j'ai repris l'exploitation en 2004, et au vu des prix pratiqués pour du lait industriel Bio, j'ai choisi de me lancer dans la transformation. J'ai donc commencé à fabriquer du fromage sur la ferme. Depuis, je n'ai plus arrêté et les volumes transformés et vendus dans divers marchés augmentent chaque année.

La première année, nous avons fait venir la fromagerie itinérante de Daniel Beuret. Nous avons transformé quelques milliers de litres, pour nous faire la main, apprendre à transformer et sentir le marché. Mes quelques cours de fromagerie m'ont été utile, mais le

passage à la pratique demande quand même passablement de travail et de savoir faire. On ne s'improvise pas fromager comme cela!

Après ces quelques essais, nous nous sommes mis à transformer nous-mêmes, dans un tank chauffant fixe. Cette méthode fonctionne bien. C'est celle que nous utilisons encore aujourd'hui. Elle nous permet de nous familiariser avec les techniques, les cultures de bactéries et tout le travail de formation et d'entretien des fromages. Nous avons créé la cave et nous sommes mis d'accord sur les différents types de fromages que nous voulons produire et vendre.

La transformation occasionne un surplus de travail important et exige des connaissances particulières. Dans l'optique de développer la transformation, il fallait que je m'entoure de personnes compétentes qui puissent vivre avec moi sur cette ferme. J'ai donc rafraîchi ma maison d'habitation afin de fournir un logement à une personne capable de faire du fromage. Finalement, un couple de paysan de notre âge avec un petit enfant a répondu présent. Le couple en question n'avait pas de ferme mais avait acquis les connaissances nécessaires à la transformation en travaillant plusieurs été sur différents alpages.

Aujourd'hui, nous sommes donc deux couples avec enfants, un jeune employé agricole et un jeune en insertion professionnelle (programme Startpunkt Wallierhof) à travailler dans les trois secteurs de l'entreprise, à savoir l'élevage, la transformation du lait et la vente des produits finis. Ma femme et moi restons propriétaire et responsable de la totalité de l'entreprise.



Quel est ta situation actuelle?

Depuis que j'ai repris l'exploitation en 2004, ma femme et moi nous sommes mis dans la tête que nous voulions développer la transformation de notre lait sur la ferme. Nous nous sommes donc formés à la transformation et à la vente de nos fromages.

Aujourd'hui, je transforme un cinquième de ma production totale, soit 20'000 litres. Le reste part dans la filière

ENTRETIEN (SUITE)

industrielle. Comme mes livraisons sont irrégulières, je dois avertir la MIBA lorsque je souhaite livrer. J'ai cette flexibilité. Mais dès que j'annonce des livraisons, je suis obligé de payer les 150 Frs pour les quinze arrêts que le camion fera dans le mois, même si je ne livre parfois rien ou très peu pendant quelques jours. A ces frais s'ajoutent ceux que je dois consentir pour amener mon lait jusqu'à Soyhières, le village voisin. Avec le prix du lait actuel, ces charges deviennent importantes et grèvent passablement les revenus. Une des raisons pour transformer sur place!

En hiver, en raison des conditions climatiques difficiles, je ne livre plus de lait. Je pratique le vêlage de printemps. Les primipares sont saillies jeunes et par monte naturelle. Souvent, elles portent à 17 mois. Pour le premier veau, j'utilise un taureau de race Angus. Cela me permet d'élever du bétail de boucherie de qualité, dont je vends la viande à côté de mes fromages. J'utilise un taureau de race Tacheté rouge pour les saillies suivantes. Je loue les 2 taureaux pour 10 semaines dans d'autres fermes ou à la société Vianco.

beaucoup plus professionnelle. Nous allons construire une fromagerie et une cave dans la ferme dont les capacités de transformation et de stockage pourront absorber la totalité de notre production laitière. Les plans sont terminés et les crédits accordés. Nous allons continuer à transformer uniquement ce que nous pouvons vendre. Notre but est d'avoir une certaine variété de fromage toute l'année. Nous allons produire une gamme de pâte dur, mi-dur et molle pour satisfaire au mieux nos clients. Nous voudrions également créer nos propres cultures bactériennes. Nous voulons défendre notre marque de fabrique, garantir une excellente qualité et un prix du lait qui couvre la totalité des frais de production et les investissements. Nous ne voulons pas nous retrouver avec des stocks d'invendus.

Je réfléchis également aux aspects énergétiques sur mon exploitation. J'explore actuellement plusieurs pistes pour augmenter la part des énergies renouvelables dans notre consommation quotidienne d'énergie. Le solaire pourrait apporter des solutions mais je ne suis pas fermé à d'autres techniques.

en valeur les produits de nos arbres fruitiers. Actuellement je fais des tests de cidre de poire et différents jus. Nous pourrions également développer le commerce de viande, mais pour cela il faut absolument que nous trouvions un partenariat avec des artisans bouchers.

Après plus d'une année de travail intense au sein d'Uniterre, qu'en retires-tu ?

Quand j'ai entrepris les démarches pour la création de la section bâloise d'Uniterre (voir encadré), je ne connaissais pour ainsi dire rien de l'organisation. Je connaissais son existence qu'à travers le Schweizer Bauer et les grands médias. Ce n'est que lors des révoltes paysannes de 2008 et 2009 que le nom de l'organisation est vraiment rentré dans la tête des paysans d'ici. Avant, c'était anecdotique.

Après une année de travail, j'en retire une grande satisfaction. J'apprécie la disponibilité des gens, l'étendue des réseaux nationaux et internationaux, l'esprit combatif, créatif et entrepreneurial ainsi que ses alliances intéressantes avec différents milieux de gauche comme de droite. J'aime ce côté «brisons les tabous» et cette communication directe vers les consommateurs et les décideurs tant économiques que politiques.

Uniterre m'a également permis de rencontrer d'autres paysans et d'autres réalités, à l'intérieur de mon propre pays. C'est salutaire de ne pas se sentir seul sur son exploitation, mais de pouvoir échanger et discuter régulièrement avec d'autres! Moi cela me plaît et je vais continuer à me battre pour renforcer la section de Bâle.

Comment vois-tu Uniterre à l'avenir ?

Il est nécessaire de renforcer la présence du syndicat en Suisse alémanique. Pour cela, nous devons augmenter les moyens financiers disponibles au sein des sections et dans la caisse centrale. Uniterre doit poursuivre son travail par des actions qu'elle doit mener à bien. L'organisation du marché laitier ainsi que l'initiative sur la souveraineté alimentaire sont des projets d'envergure qui coûtent de l'argent.

Il faut également plus de moyens pour la traduction des documents de communication que son le site internet et le journal. La plupart des paysans ne sont pas bilingues et ne vont pas s'inscrire à une organisation dont ils ne comprennent pas véritablement le travail. Je suis conscient que les sections alémaniques déjà créées doivent en partie faire ce travail de communication. Et pour cela rien de tel que des actions. Nous en avons fait l'expérience avec les épandages de lait l'année passée. L'action avait été bien reprise dans les médias alémaniques.

Propos recueillis par N. Bezençon

La nouvelle section bâloise d'Uniterre, retour sur sa création, sa situation actuelle et future

En 2009, en pleine révolte paysanne, Florian Buchwalder, paysan de montagne proche de Liesberg, découvre les positions d'Uniterre dans le Schweizer Bauer. Il apprend également que Hans Werner, un autre paysan bâlois, s'est lancé à son tour dans la grève du lait, tout comme les producteurs romands. Sans hésiter, Florian le rejoint, tout comme Priska et Fritz Recher et Pia et Dieter Tschopp. Ces quatre familles sont en grève sans se connaître. Ils participent aux différentes actions et notamment l'épandage de lait. Ils prennent contact séparément avec le secrétariat d'Uniterre. Les liens seront dès lors créés. Ils formeront le noyau dur de la section bâloise.

La section devait se créer en janvier 2010, mais un tragique accident a touché une des quatre familles. La création officielle a donc été reportée de quelques semaines.

Afin de faire connaître Uniterre dans le canton, le comité, présidé par Félix Lang, organise une présentation d'Uniterre avec Rudi Berli et Pierre-André Tombez. Des centaines de lettres sont envoyées dans les cantons du Jura, Bâle et Soleure pour inviter les producteurs à participer! Près d'une centaine de producteurs répondent à l'appel. Une bonne partie d'entre eux forment aujourd'hui la section bâloise d'Uniterre!

Le potentiel de développement de la section est encore bien réel. Ce canton compte près de 1000 familles paysannes. Afin de faire connaître les positions du syndicat, le comité cantonal veut être présent dans les débats locaux comme nationaux.

Sur un plan interne, les activités sont intenses. Tous les producteurs de la section se rencontrent tous les deux mois, en alternance avec les séances du comité de la section.

Activités futures

La section veut gagner en autonomie financière. Elle va s'adresser à différentes organisations et sociétés pour lever des fonds et collaborer avec la section jurassienne à ce sujet.

La section prépare l'attribution du prochain cochon doré à une personnalité bâloise. Elle va soumettre également des propositions et des actions pour 2011.

En 2010, des contacts ont été pris avec notamment l'Université de Bâle et la section bâloise d'Unia. En 2011, ces contacts seront renforcés pour créer d'éventuelles nouvelles alliances. La section souhaite également prendre contact avec les personnalités politiques du canton



Les six personnes oeuvrant sur la ferme, Samuel Schumacher, jeune en insertion professionnelle, Sebastian Ducke, employé, Florian et Evelyn Buchwalder avec leur petit Marvin, ainsi que Till Garrels et Mandana Mobarrez, fromagers, avec leur petite Melina

Quels sont tes prochains défis ?

D'une manière générale, je vais axer mon travail et celui des personnes présentes sur la ferme vers la transformation et la vente des produits. Je suis persuadé que les débouchés sont importants vu la proximité de Bâle. Les acteurs de la transformation et de la vente font de l'argent avec nos produits, il y a donc un marché à prendre! Les grandes surfaces doivent avoir des concurrents. ALDI, LIDL ne sont pas des concurrents de MIGROS ou COOP puisqu'ils s'entendent sur les prix. Les véritables concurrents des grandes surfaces sont les paysans, tout simplement.

Si tout se passe comme prévu, en 2011, nous allons passer d'une production de fromage que certains appelleraient anecdotiques et d'amateur à une transformation

Je compte sur le réseau d'Uniterre pour m'en apporter d'autre. Je sais que certains membres travaillent avec la géothermie, cela m'intéresse aussi!

Nous allons bien entendu développer différents canaux de distribution et de vente. Il est prévu d'être présent sur plus de marchés et de développer des partenariats avec des magasins locaux et de développer la vente directe. Le centre de Bâle n'est qu'à 50 min de voiture de la ferme. Il y a des débouchés, j'en suis persuadé! Avec mes expériences de jeunesse, j'ai appris que les consommateurs attendent beaucoup des paysans. Ils sont friands de produits locaux, aux goûts différents et qui leur rappelle le lien qu'il y a entre la terre et l'assiette.

Nous souhaitons également mettre