

AVEC AMOUR ET PASSION

Un charmant magasin de ferme dont on ne se lasse pas: ce qui est planifié de manière stratégique ailleurs s'est développé de soi-même à Areuse.

Un jour d'été sur l'exploitation *Domaine des Prés d'Areuse*, au bord du lac de Neuchâtel. L'ancien pigeonnier est en pleine effervescence. C'est là que Stéphanie et Quentin Ducommun ont installé leur magasin de ferme *Aux prés de chez vous*. Ce nom annonce la couleur: tout ce qui est vendu provient des champs et des animaux de l'exploitation ou d'autres producteurs de la région.



Perpétuer la tradition

Il y a de cela plus de 100 ans, l'arrière-grand-père de Quentin avait déjà misé sur la vente directe. Les pommes de terre étaient disponibles à la ferme ou livrées en carriole. «Nous ne faisons que perpétuer la tradition», dit Quentin en racontant comment

il a découvert de nombreuses choses instructives dans un livre d'agriculture du XIX^e siècle. C'est en 2009 que la vente directe des Ducommun est devenue une source de revenu à part entière. À l'époque, ils ont désencombré le pigeonnier et, avec l'aide d'un collaborateur, l'ont transformé en magasin. Le couple a ensuite utilisé son réseau pour compléter son offre avec des produits régionaux, lesquels, à l'inverse de ceux du domaine, ne doivent pas forcément être bio: les Ducommun attachent davantage d'importance à leur provenance et à leur mode de production.

Proches de la nature et des gens

Quentin a toujours aimé être à l'extérieur. Après un apprentissage de paysagiste, il a suivi une formation d'agriculteur, car il voulait reprendre la ferme de ses parents. Son épouse Stéphanie, horticultrice de formation, a d'abord travaillé comme fleuriste. Un duo de choc pour faire fleurir un magasin de ferme. La responsabilité de l'exploitation agricole en elle-même est entre les mains de Quentin, tandis que Stéphanie s'occupe du magasin avec trois collaboratrices. Certains jours, toutes participent aux travaux des champs, par exemple lorsqu'il faut désherber. Cette participation favorise l'appréciation du travail des autres et les connaissances. Ainsi, elles peuvent renseigner au mieux la clientèle du magasin sur les produits. Le dialogue est un facteur de réussite important. Parfois, une discussion animée s'engage entre les clients: on discute cuisine, on échange des recettes et on se confie des petits trucs. Et si quelqu'un parle avec enthousiasme d'un légume découvert en vacances, Quentin est

tout ouïe, au point qu'il essaie de le cultiver. C'est ce qui s'est passé avec le gombo, un légume originaire d'Afrique.

Amour des plantes et de leur culture

Les Ducommun cultivent sur 45 hectares des petites quantités de céréales, de légumes, de noix et de fruits. L'offre très variée de leurs légumes constitue le pilier principal du magasin de ferme. Bien que Quentin en connaisse un rayon sur les plantes, c'est un maraîcher qualifié qui est responsable de ce secteur depuis 2020. Pour Quentin, il est impensable de faire cavalier seul. Il a besoin et apprécie de pouvoir échanger: «J'aime les interactions et travailler avec les autres.» C'est pourquoi il est toujours ouvert aux nouvelles idées. Comme l'une des quatre jardinières adore les artichauts, les Ducommun en ont cultivé un grand champ cette année.

Ouvert et désireux d'expérimenter

«Je travaille cinq jours par an; le reste, c'est du plaisir», plaisante Quentin quand on lui demande ce qui lui plaît le plus dans son travail. Seules les journées de bureau lui sont pénibles. Dès qu'il peut être dehors, il est heureux. Ou quand il planche sur de nouveaux projets. Parfois, il se réveille la nuit et prend des notes. Quentin aime réfléchir en cycles. Lorsqu'il achète une nouvelle machine, il réfléchit s'il peut s'en servir pour récolter ou transformer d'autres cultures. Sa presse à huile lui sert à valoriser les graines de colza, de tournesol, de pavot, de carthame, de cameline et de chanvre de sa production, mais il la prête aussi à un ami qui cultive du lin.



Boucler la boucle

Ce que désigne aujourd'hui le terme *agroforesterie*, le grand-père de Quentin le faisait déjà avec des noyers. Son père en a rajouté 340 et lui-même a planté 160 amandiers. Cette année, il attend la première récolte. Sous les arbres, des poules picorent et des oies se dandinent. Leurs fientes attirent les insectes dont se nourrissent entre autres les hirondelles. Quentin leur a installé de nombreux nichoirs dans les arbres. Au bord d'un champ de légumes se trouve une haie de grenadiers et d'oliviers, les champs de céréales traditionnelles sont bordés de bandes de sarrasin. Leurs fleurs tardives sont une source de nourriture bienvenue pour les abeilles. En effet, un ami apiculteur a installé plusieurs ruches sur le terrain de l'exploitation et son miel est en vente dans le magasin de ferme. Devant le magasin se trouve un pot d'herbes aromatiques fraîchement coupées. Les clients peuvent se servir gratuitement, pour autant qu'ils n'aient pas besoin d'un kilo de basilic pour faire du pesto.

Plus de photos du magasin sur agrisano.ch

