

TERROIR Deux fois par mois, nous partons à la découverte d'une exploitation agricole de Suisse romande proposant ses produits en vente directe et présente sur notre plateforme de bonnes adresses.

Chez la famille Ducommun, cultures et élevage font bon ménage

Difficile d'imaginer depuis l'extérieur que les quelques mètres carrés de ce petit magasin recèlent autant de délices du terroir. On y trouve des fruits et légumes de saison, des terrines, saucissons et boutefas, des fromages, du beurre, des yaourts. Il y a aussi les huiles de noix, de colza et de caméline, les farines, les lentilles, les œufs, les meringues et bricelets artisanaux. Impossible de citer l'assortiment au complet. Le mieux est de s'y rendre.

De nouveaux produits à l'essai

Situé à deux pas des rives du lac de Neuchâtel, le Domaine des Prés d'Areuse (NE), poursuit une longue tradition de vente directe. «Elle a débuté il y a plus de cent ans avec mon arrière-grand-père», raconte Quentin Ducommun, qui a repris l'affaire en 2007 avec son épouse Stéphanie.



J'ai développé un petit élevage de canards, je verrai si les clients sont preneurs. J'aime tester de nouvelles choses.

À l'époque, la ferme produisait essentiellement des pommes de terre et du lait, que la famille allait vendre avec sa charrette dans les alentours. Un siècle plus tard, les Ducommun exploitent désormais 45 hectares et ont engagé six employés. La majeure partie est vouée aux grandes cultures, colza, tournesol, blé, épeautre, seigle. Sans oublier les pommes de terre ainsi que les productions maraîchères et arboricoles.

Des porcs à la place des machines

Dans le magasin, ce qui n'est pas issu de l'exploitation provient exclusivement de la région, à l'exception des bananes et des agrumes. L'été, l'agriculteur engraisse des dindes et des pintades. En ce moment, il est aussi en train de développer un petit élevage de canards pour la viande. «Je verrai si les clients sont preneurs. J'aime tester de nouvelles choses», poursuit le producteur.

FRUITS EXOTIQUES SUR SOL NEUCHÂTELOIS

«Ce qui ne pousse pas, c'est ce qu'on n'a pas planté.» Telle est la devise de Quentin Ducommun. Et, à l'entendre, cette théorie a fait ses preuves. Au fil du temps, l'agriculteur et son collègue Yannick, qui s'occupe du maraîchage, se sont essayés à plusieurs cultures exotiques. Depuis quelques années, la clientèle peut ainsi goûter aux ocas, des tubercules originaires du Pérou proches de la pomme de terre. Le Neuchâtelois a également fait pousser des grenades – pour l'heure en toutes petites quantités – et s'est lancé dans la culture d'amandiers. Ses soixante arbres ont donné une belle récolte l'automne dernier. Fort de ce succès, Quentin Ducommun s'apprête à en replanter cent cinquante, entre lesquels se développera un verger basses tiges en agroforesterie de pommes, poires et autres fruits régionaux.

Plus d'un siècle après son arrière-grand-père, Quentin Ducommun poursuit la tradition de la vente directe chère au Domaine des Prés d'Areuse (NE).



© PHOTOS GUILLAUME PERRET/LUNDI3/DR

L'exploitation a effectué sa reconversion en bio en 2017, et les différentes activités du domaine fonctionnent ici en synergie. Les œies tondent l'herbe des vergers, les 25 cochons laineux pâturent sur les champs de pommes de terre une fois la récolte terminée. «Ils se nourrissent des tubercules qui n'ont pas été ramassés, ce qui évite des repousses l'année suivante et limite les doryphores et le mildiou. En somme, ils

exécutent le travail de la nettoyeuse tout en se nourrissant. Nous leur donnons aussi du son de blé lorsque nous produisons notre farine.» Même logique avec les 250 poules pondeuses de l'exploitation qui s'épanouissent sous les noyers. «En été, elles mangent les larves de la mouche du brou, qui abiment les coques des fruits. Leurs fientes nourrissent le sol et leurs œufs garnissent les étals du magasin», explique Quentin Ducommun. Une économie circulaire qui intègre également des agriculteurs de la région. «Un collègue me prend par exemple de l'herbe et du maïs comme fourrage pour ses vaches et je récupère une partie de son fumier pour mes champs. L'idée est de mettre nos forces en commun. Ensemble, on avance bien mieux que chacun de son côté.»

AURÉLIE JAQUET

+ D'INFOS Le marché est ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30 ainsi que le samedi de 8 h 30 à 16 h. www.aux-pres-de-chez-vous.ch

DANS LA RÉGION



VIANDE

LA FERME BESANCET

Cette exploitation, qui élève principalement des vaches de race limousine, propose en vente directe de la viande en morceaux au choix ainsi qu'en paquets de 10 kg environ. Les arrivées de lots sont annoncées quelques jours avant leur vente via le site du domaine ainsi que sur sa page Facebook, où les clients peuvent effectuer leur réservation.

+ D'INFOS La Ferme Besancet, Les Planches-Sèches 1, 2053 Cernier, <https://fermebesancet.wixsite.com/fermebesancet>

DÉLICES AU LAIT CRU

FROMAGERIE DE LIGNIÈRES

Bleuchâtel, tomme du Jura, fromage de Lignièrès, mais aussi yaourts, lait, beurre, crème: cette fromagerie met à l'honneur les meilleures spécialités du terroir, confectionnées à partir du lait cru produit par les paysans de la région. Ouvert tous les jours, y compris les dimanches et jours fériés. Les horaires précis figurent sur le site internet de l'enseigne.

+ D'INFOS Fromagerie de Lignièrès, Franc-Alleu 22, 2523 Lignièrès, www.fromageries.ch



VINS DU LANDERON

CAVE RITTER COCHAND

Vigneronne encaveuse au Landeron depuis 1987, date à laquelle elle a repris le petit domaine familial, Chantal Ritter Cochand a développé une large gamme de spécialités: chasselas, œil-de-perdrix, sauvignon blanc, pinots noir et gris, doral... Sa production est commercialisée en vente directe à la cave, qui est ouverte tous les samedis de 9 h à 12 h et sur rendez-vous.

+ D'INFOS Cave Ritter Cochand, rue de Soleure 4, 2525 Le Landeron, www.vinsrittercochand.ch

PUBLICITÉ



Vous êtes...

- un producteur
- une buvette d'alpage
- une épicerie en vrac

- une brasserie/distillerie
- un vigneron
- un pêcheur
- une jardinerie



Inscription gratuite jusqu'au 28.02.2021



terrenature.ch/bonnes-adresses