

Des tomates de qualité

Une exploration des représentations du « local » et du « bio »
dans les discours des maraîchères et maraîchers en Suisse romande

Sandrine Folly

Sous la direction de la Prof. Valérie Boisvert
Experte : Claire Julliand



Source de l'image page de titre : <https://aus-der-region.migros.ch/aus-der-region/fr/votre-region/geneve.html>

Résumé

Ce travail de recherche explore, au travers d'entretiens et d'expériences de participation observante auprès de cultivatrices et cultivateurs de tomates en Suisse romande, l'hétérogénéité des représentations et des valeurs qui construisent les caractères locaux et écologiques de cet aliment du quotidien. En cherchant à rompre avec les catégories habituelles rural/urbain, conventionnel/alternatif avec l'aide des outils de la sociologie pragmatique (théorie des conventions), cette analyse empirique a permis de percevoir les modalités du tournant de la qualité dans le maraîchage dans cette région. Les conclusions montrent une récupération du « bio » et du « local » par l'agriculture intensive et industrielle. L'industrialisation et la libéralisation du secteur agroalimentaire ont en effet entraîné une dépolitisation de ces notions qui, à la base, portaient des valeurs et des éthiques et un rapport à la terre et à l'alimentation en rupture totale avec les modes de production et de consommation dominants. Cette dépolitisation s'observe d'une part dans les solutions hautement technologiques mises en place pour l'« écologisation » des cultures qui ne demandent pas de questionnement plus profond des problèmes. Ainsi que dans la multiplication des marques et des labels qui jouent sur des imaginaires bucoliques qui ne représentent ni la réalité ni la complexité des enjeux auxquels fait face l'agriculture aujourd'hui.

Mots clés : local, bio, maraîchage, qualité, théorie des conventions.

Abstract

This research explores the heterogeneity of representations and values that constitute the local and organic character of everyday food through interviews and observatory participation with tomato growers in western-Switzerland. The empirical approach is based on pragmatic sociology and convention theory and aims at representing and analyzing the complex modalities of the quality turn in vegetable production in this region as an example of a rupture with the usual categories rural/urban, conventional/alternative. Conclusions show a recycling of the “local” and “organic” notions in intensive and industrial agriculture. Industrialization and liberalization of the agriculture sector have led to a de-politicization of these notions which used to convey values, ethics and a relation to the earth and food at complete odds with dominant consumption and production patterns. This de-politicization can be perceived on the one hand, in the technological solutions put forward to “green” intensive agriculture without reassessing the impact of such technologies on nature and society; on the other hand, through the numbers of labels and trademarks that built on imaginaries which do not represent either the reality or the complexity of the issues agriculture is facing today.

Key words : local, organic, vegetable production, quality, convention theory.

Remerciements

Merci à Valérie pour sa patience pour les corrections et pour son enthousiasme pour mon sujet depuis le début de mon travail.

Merci à Wanda, Bogdan et Nico pour les relectures. Merci à Maman, Marco, Jéré et mes Grands-Parents pour leur soutien et leur attention. Merci à Martin pour les massages et la musique et merci à tou·te·s les ami·e·s et proches qui m'ont soutenue, encouragée et aidée durant cette longue année dans mes tomates.

Merci à Marco, Mitch, toute l'équipe et leurs (merveilleuses !) tomates pour l'inspiration de mon sujet d'étude ainsi que pour leur motivation et leur intérêt. Merci à toutes les personnes qui ont pris le temps pour un entretien et pour une visite de leurs cultures, ainsi qu'à toutes les personnes qui ont partagé avec moi leur pratique et leur expérience de la tomate que ce soit dans le cadre de mon travail ou plus informellement.

Merci à Joël de Kokopelli Suisse et à la petite équipe avec qui nous avons mis en place de groupe de travail sur les semences, une dynamique qui m'a permis d'approfondir la situation législative à ce sujet en Suisse, ainsi que de rencontrer des personnes incroyables avec qui nous avons eu de belles discussions. Merci à Philippe des Pyrénées d'avoir partagé avec moi les secrets de la tomate. Merci aux gens de Longo Maï (en Crau et au Montois notamment), pour l'accueil et le partage de ces quelques semaines aux couleurs de tomates. Merci pour tout ce que j'ai appris sur la culture, le maraîchage, et tout le reste.

Remarques préliminaires

Note sur le choix de la Suisse comme terrain pour un travail de mémoire en étude du développement

Avant de commencer, je profite d'écrire quelques mots sur le choix d'un terrain d'étude en Suisse dans le cadre d'un travail de mémoire en étude du développement. Le contexte agricole européen présente de très nombreuses différences par rapport à un pays « en développement », appellation souvent utilisée, bien qu'aussi critiquées, dans ce champ d'études. Le cadre institutionnel et les conditions climatiques sont déjà, à première abord, des différences majeures. Notons aussi que les réseaux existants sont d'une nature elle aussi différente, tout comme le rapport à l'environnement. Ce sont souvent les pays « du sud » auxquels on assimile les réseaux informels, d'échanges de semences par exemple, comme le réseau Navdanya en Inde, lancé par Vandana Shiva, qui milita pour l'autonomie des paysan·ne·s et leurs droits à multiplier et échanger les semences végétales dont illes ont besoins¹.

Dans les pays où l'industrialisation de l'agriculture a atteint une empeur considérable comme dans une grande part des pays d'Europe occidentale, grands nombres de pratiques paysannes semblent avoir été perdue, notamment pour ce qui est de la multiplication des semences et de la sélection variétales. Mais il existe aussi dans ces pays des savoirs-faire, traditionnels ou plus récents. Dans une dynamique de remis en question critique de l'intensification de l'agriculture liée à cet industrialisation, il s'est mis en place divers mouvements de récupération des savoirs faire et des graines en tant que matière première, comme en France par exemple au travers du Réseau Semences Paysannes². Les logiques que l'on retrouve derrière cet exemple de préservation de variétés locales et de l'accès à leurs semences, sont très proches que ce soit en France ou en Inde. Les enjeux se situent cependant à des endroits souvent bien différents. Le choix d'un pays européen comme terrain permet de changer le focus de l'intérêt pour les pays « du sud » souvent abordés dans les études du développement, ainsi que de mettre en évidence l'informalité qui existe aussi dans les pays industrialisés comme la Suisse. Il m'a aussi semblé pertinent de choisir un terrain d'étude trouvant sa place dans une réalité qui m'était relativement connue dans l'idée de mieux assumer mon statut de chercheuse impliquée dans la réalité qu'elle étudie.

¹<http://www.navdanya.org/> (consulté le 02.02.2017)

² <http://www.semencespaysannes.org> et lire aussi Demeulenaere (2013)

Note sur la féminisation des termes et de l'utilisation du langage épïcène

« Bien que » ce ne soit pas une pratique courante dans les travaux en géographie et « bien que » les métiers agricoles soient souvent assimilés, et même encore pratiqué, par des hommes... Et bien justement... C'est aussi pour ces raisons que j'ai choisi, pour ce rapport écrit de travail de mémoire, de féminiser les noms communs lorsque le genre de la ou des personnes dont je parle n'est pas clairement définie ou lorsqu'il englobe à la fois des hommes et des femmes. Même si ces termes sont souvent, dans le contexte de mon terrain d'étude, des métiers exercés en effet par des hommes, il existe aussi des femmes paysannes, agricultrices, productrices, maraîchères, etc. Et bien que je ne les ai pas forcément rencontré ou qu'elles représentent une très faible minorité, le fait d'utiliser un terme masculin marginaliserai encore plus les femmes du métiers. Cette démarche trouve aussi sa place dans l'optique dans laquelle s'insère mon travail de questionner les catégories et les cases socialement construites ainsi que les systèmes de dominations qu'elles soutiennent.

J'ai utilisé, le plus souvent possible, les termes neutres. C'est sinon le point médian (·) qui est utilisé pour la forme contractée, lorsque la double appellation alourdi trop le texte. Pour les pronoms il, ils, elle et elles, j'ai choisi la forme « ille » et « illes ». Dans la même idée our elle et lui ou elles et eux : « ellui » et « elleux ». Ces modalités de langage épïcène ne viennent pas directement d'une forme reconnue de manière officielle. C'est plutôt sur une version personnelle, apprise au cours de ma pratique du langage épïcène depuis quelques années que je me suis basée. Les personnes m'ayant relue n'ayant pas forcément les mêmes pratiques, je m'excuse d'avance pour les éventuelles manquements ou différences dans la manière de féminiser les termes au long du rapport.

Table des matières

Résumé.....	3
Abstract.....	3
Remerciements.....	5
Remarques préliminaires.....	7
Note sur le choix de la Suisse comme terrain pour un travail de mémoire en étude du développement.....	7
Note sur la féminisation des termes et de l'utilisation du langage épïcène.....	8
Table des matières.....	9
Table des signes et abréviations.....	11
Introduction générale.....	13
La tomate, un aliments ordinaire du quotidien.....	19
Problématique, questions de recherche et plan du rapport.....	20
Partie I.....	23
Chapitre 1 La tomate, à la fois matériel végétal et produit alimentaire.....	23
1.1 Contexte socio-technique d'un sujet végétal.....	23
1.1.1 Quelques éléments sur la reproduction des tomates.....	24
1.2.2 Amélioration des plantes et sélection variétale.....	25
1.2 Production maraîchère et cadre institutionnel en Suisse.....	33
1.2.1 Le statut des produits et de la production maraîchère en Suisse.....	34
1.2.2 Les normes et les labels de qualité dans le maraîchage en Suisse.....	38
1.2.3 La législation semencière en Suisse.....	41
Chapitre 2 Cadre théorique.....	49
2.1 Géographie et études agroalimentaires : de nouveaux outils ancrés dans les sciences sociales.....	49
2.2 Appréhender les produits agricoles comme des actants de la définition des pratiques agroalimentaire.....	51
2.3 De la justification de la qualité des tomates : les outils de la théorie des conventions.....	54
2.3.1 La théorie des conventions.....	55
2.3.2 Les différents mondes de justification qui construisent la qualité des tomates.....	56
Chapitre 3 Méthodologie et enquête de terrain.....	65
3.1 Méthodologie générale.....	65
3.1.1 choix méthodologiques.....	65
3.1.2 La tomate comme objet d'étude.....	65
3.1.3 Délimitation du terrain d'enquête et précisions sur la suisse romande.....	67
3.2 le terrain et les entretiens : construction dynamique du matériel d'analyse.....	71
3.2.1 Différents types de matériaux à traiter.....	71
3.2.2 Quelques précisions sur les entretiens.....	72
3.3 Une analyse délicate des données empiriques récoltées.....	77
3.3.1 Refus des catégories d'actrices et acteurs pour structurer l'analyse.....	77

3.3.2 Méthodologie d'analyse.....	78
Partie II.....	81
Chapitre 4 Des tomates de qualité : du local et du bio.....	81
4.1 Entre contraintes techniques et production d'un aliment du quotidien.....	82
4.1.1 (bio)diversité ou homogénéisation ?.....	82
4.1.2 Les aléas d'un produit naturel périssable : gestion des quantités et stockage.....	88
4.1.3 Autonomie et marge de manœuvre des productrices et producteurs au sein de la filière de la tomate.....	93
4.2 Les registres de qualité, des compromis au croisement de plusieurs mondes de justification.....	103
4.2.1 Ancrage local entre chauvinisme et stratégie commerciale.....	103
4.2.2 Le bio, l'agriculture biologique et l'écologie.....	113
Partie III.....	123
Chapitre 5 Résultats et discussion.....	123
5.1 Une hétérogénéité des marges de manœuvre des cultivatrices et cultivateurs.....	123
5.2 Articulation des représentations du « local » et « bio » dans les conventions collectives de qualités.....	128
5.2.1 Quelles qualités articulées dans l'ancrage local de la production de tomate ?.....	129
5.2.2 Des divergences de compréhension de la qualité écologique dans les cultures de tomates.....	131
5.3 A propos du tournant de la qualité.....	134
Chapitre 6 Conclusion générale.....	139
Bibliographie.....	145
Autres sources documentaires.....	151
Annexes.....	153

Table des signes et abréviations

ACP	: Agriculture contractuelle de proximité
AG	: Agriculture biologique
ANT	: Théorie de l'acteur-réseau (<i>Actor-Network Theory</i> en anglais)
DEFR	: Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche
HEPIA	: Haute école du paysage, de l'ingénierie et d'architecture de Genève
OFAG	: Office Fédérale de l'Agriculture
OGM	: Organismes génétiquement modifiés
UE	: Union européenne
UMG	: Union Maraîchère de Genevoise
UMS	: Union Maraîchère suisse
FAO	: (Food & Agriculture Organisation) Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
OMM	: Ordonnance sur le Matériel de multiplication <i>RS 916.151</i> (Suisse)
OSP	: Ordonnance du DEFR sur les Semences et les Plants <i>RS 916.151.1</i>
PAN	: Plan d'Action national pour la préservation et l'utilisation durable des ressources phytogénétiques pour l'agriculture et l'alimentation
UPOV	: Union internationale pour la Protection des Obtentions Végétales
CPC	: Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées

Introduction générale

Notre nourriture, et plus largement le secteur agro-alimentaire, a toujours été une connexion évidente entre la nature et la société. Ces relations métaboliques s'observent en deux temps : tout d'abord à la terre, là où la nature agricole et ses récoltes sont co-produites et co-évoluent avec le travail social. Puis à la table, où ces co-productions sont métabolisées comme nourriture, corporellement et symboliquement (Goodman, 1998). Les légumes sont dans ce sens au croisement de l'agriculture et de l'alimentation et l'acte de leur production et de leur consommation s'insère dans un complexe de relations et de projections plus large que la seule exploitation où ils sont cultivés et le (super)marché où ils sont vendus.

Le secteur des légumes représente aussi une certaine connexion entre le monde rural et le monde « non-rural » (Bernard de Raymond, 2009). Premièrement du fait du lieu de culture qui se situe souvent à la marge des espaces urbains (proximité pour la distribution), à la frontière avec les espaces ruraux. En outre, les légumes sont historiquement considérés comme des cultures « *inessentielles* » (*Ibid*, p. 184) à l'alimentation (contrairement aux céréales, comme le blé, ou à la viande) et ne rentrent ainsi pas en jeu dans les compromis institutionnels et les accords internationaux. La production maraîchère est cependant très anciennement liée au marché, et les légumes cristallisent de nombreux aspects des enjeux de société actuels, que ce soit au niveau environnemental (utilisation de l'énergie, de l'eau et du sol pour leur production, perturbation des équilibres écosystémiques et pollution des sols et des eaux par les pesticides, engrais et autres produits chimiques, entre autres), social ou politico-économiques. Ces problématiques sont souvent assimilées aux dérives d'une agriculture industrielle trop intensive, trop destructrice. La qualité de notre alimentation en fait aussi les frais, pour des questions de sanitaire notamment. Aujourd'hui toutefois, la qualité de notre nourriture est perçue de manière plus large englobant aussi des enjeux dont nous ne pouvons pas directement ressentir les effets, ni sur nous-même ni sur notre environnement proche, du fait de la globalisation des systèmes agroalimentaires éclatant certaines des distances qui séparent notre assiette du lieu de production et encore de transformation de des aliments qui la garnissent.

Le terme de qualité renvoie, dans son sens descriptif, à un ensemble de propriétés intrinsèques aux choses. La qualité désigne en général une propriété qui est liée à un jugement de valeur. L'expression « les carottes sont des légumes » par exemple (Allaire 2012 p.2), démontre en effet une difficulté à

séparer complètement des expressions de la qualité en propriétés (les propriétés physiques qui font de la carotte un légume-racine et non pas un fruit par exemple) et des expressions de la qualité comme jugement de valeur (dans le sens du rapport entre un moyen - une plante - et une fin désirable - la consommation alimentaire - qui renvoie l'objet en son identité - la carotte - à une fin et une valeur - le fait d'être comestible - résultant d'une évaluation). Dans ce sens là, la qualité, liée à une demande, est un jugement de valeur qui amène l'introduction d'un point de vue comparatif et évaluatif. La qualification des choses et des personnes est toujours contextuelle et renvoie à un ensemble de relations complexes.

La littérature issue d'un vaste champ de disciplines abordant les questions agro-alimentaires (économie politique, géographie rurale, géographie économique, sociologie économique, etc.), identifie le développement d'une qualité durable dans le réseau agroalimentaire due à un assemblage et une transposition des relations entre les personnes et les choses. Les conventions issues de cet assemblage ont le pouvoir d'affecter à distance la fabrication d'une organisation sociale à tous les points du réseau dessinant des patterns de pratiques sociales et environnementales à des lieux et moments particuliers (Whatmore et Thorne, 1997). De nombreux·ses·x auteur·e·s identifient un tournant récent de qualité dans la production et la consommation alimentaire correspondant à une réponse à l'apparition dans les discours et le débat public des problèmes qui ont émergé de l'industrialisation de la production alimentaire ainsi qu'aux interrogations qu'elle suscite par rapport notamment à la sécurité alimentaire et à la nutrition (Murdoch & al., 2000). L'ampleur de cette remise en question a amené au développement d'une demande de produits de « qualité » (Torgnon & al. 1999), caractéristique qui est notamment perçue dans une nourriture plus locale et plus naturelle (Nygard et Storstad, 1998). Ces nouvelles préoccupations amèneraient à un re-enracinement du système agroalimentaire dans l'écologie locale (Murdoch et al, 2000, Goodman 2003) qui poussent notamment les productrices et les producteurs (locaux principalement) à changer leur pratiques mais aussi à une évolution de la régulation (législations, normes et standards). D'autres auteur·e·es pensent toutefois que le tournant de la qualité ne peut pas correspondre à un seul ensemble fini de caractéristiques basées sur des écologies locales, un ancrage local ne signifiant en aucun cas des caractéristiques homogènes (Winter, 2003a).

Cette critique s'accompagne d'une remise en question de l'idée selon laquelle il y aurait quelque chose de fondamentalement radical, alternatif ou nouveau à propos d'un tournant de qualité dans l'appréhension des biens de consommation qui soutient l'hypothèse que nous nous trouvons en

présence d'une certaine continuité plutôt que d'un véritable « tournant » de la qualité. Les économies de marché, et notamment les plus prospères, sont depuis longtemps construites autour de la qualité au travers des producteurs et distributeurs pratiquant une différenciation des prix selon la qualité des produits dans un sens de segmentation de marché et d'augmentation des parts de marché, ouvrant des opportunités pour les biens spécialisés à haute valeur ajoutée (par exemple la demande pour les vins français qui ne diminue pas du fait de la production globalisée ni de l'homogénéisation des biens de consommation) (Winter 2003a). Bien que, plus récemment, une augmentation de la demande pour ces biens de qualité se soit faite remarquer, il semble important de ne pas perdre de vue cette continuité dans l'analyse du « tournant » de la qualité et de l'élargissement de la gamme de ce genre de produits, des signes de qualités ainsi que les marques et les labels de qualité reconnus collectivement.

La littérature souligne le rôle non négligeable des territoires dans le passage d'une logique productiviste à une logique qualitative de l'agriculture au travers des réglementations et des systèmes de production de qualité spécifique (Allaire et Sylvander 1997³). Tant au niveau national que local, l'organisation du modèle agricole productiviste et la standardisation d'ordre industriel redéfinissent les rapports entre innovation et territoire. On peut identifier deux changements dans l'économie politique de la qualité à l'échelle internationale depuis une vingtaine d'années qui sont respectivement liés au marché et aux politiques agricoles (Allaire 2010). D'une part, la participation des alternatives alimentaires à des marchés plus étendus se différencie des réseaux conventionnels par un vaste dispositif de normes (collectives, privées ou publiques) qui s'étend parallèlement à l'internationalisation de ces marchés en terme de labels et de standards. Cette évolution confronte les systèmes alternatifs⁴ à des problématiques d'accroissement d'échelle, de conception de la qualité et de responsabilisation par rapport aux attentes sociales. Cette diversification des signes de qualité tend parfois à brouiller la distinction entre les différentes alternatives au réseau agroalimentaire conventionnel (pour les consommatrices et consommateurs par exemple) mais permet aussi certaines synergies entre elles (par exemple de segmentation des marchés au travers de la distinction de l'agriculture biologique, du commerce équitable ou des produits locaux). D'autre part, au niveau des politiques agricoles, l'intégration des thématiques de développement rural, de la sécurité alimentaire et de la biodiversité

3 Où ils analysent spécifiquement l'articulation entre l'organisation territoriale et la logique productiviste sectorielle.

4 L'utilisation de la notion d' « alternatif », que ce soit pour des réseaux, des modes de productions, etc. concerne dans ce présent rapport de mémoire toutes les entités, les activités, les démarches ou les propos qui cherchent à se distancer de manière plus ou moins prononcée et visible, du système agroalimentaire conventionnels et de la production, de la distribution et de la consommation alimentaire intensive et industrielle.

dans les politiques publiques amènent de nouvelles préoccupations à côté desquels les différent·e·s actrices et acteurs de l'agroalimentaire ne peuvent pas facilement passer. Ce développement justifie la mise en place de nouveaux standards de qualité ainsi qu'un certain soutien à l'agriculture biologique et dans une certaine mesure plus récemment aux circuits courts. La montée en importance de ces thématiques est aussi liée à l'impact de la crise alimentaire de 2007-2008 dans les débats relatifs aux politiques agricoles qui a notamment fait remonter la question de l'autonomie régionale en matière d'approvisionnement et l'idée de régulation de la production dans un but de contrôle des quantités et de la qualité.

Les qualités locales et écologiques des produits agroalimentaires

La qualité des produits agroalimentaires englobe à la fois des propriétés tangibles, caractéristiques spécifiques et mesurables, et des propriétés intangibles, caractéristiques globales du produit mais aussi du contexte de transaction (Allaire, 2010). Les labels d'origine par exemple, sont directement liés à des propriétés tangibles comme un nom et une valeur en soi, tandis que le bio est une idée qui dépasse le cahier des charges de l'agriculture biologique (prise en considération de propriétés intangibles par rapport à une certaine considération environnementale, de solidarité et d'équité). Ces deux concepts ont tous deux différentes facettes de caractéristiques.

Même dans un système agroalimentaire globalisé, le contexte de local a un effet important sur la production (conditions naturelles du sol, du climat et des ressources à disposition, contexte de la régulation sectorielle agricole, pratiques et traditions, etc.) et la consommation (cuisine, habitudes alimentaires et d'achats de nourriture, etc.). Et la notion de « local » est présente dans les logiques de tous les producteurs, distributeurs et consommateurs des réseaux agroalimentaires, aussi bien conventionnels qu'alternatifs. Le piège du local (*local trap*) consiste à considérer de façon simpliste que tout ce qui est local est nécessairement « bon » (Born et Purcell, 2006). Une prise en considération de l'imbrication des influences interscalaires dans les pratiques et l'organisation des systèmes agroalimentaires permet de nuancer l'opposition nette entre le « bon-local » et le « mauvais-global » (Coley et al. 2009, p. 154). La définition du « local » a longtemps reliée le territoire et l'alimentation principalement par le biais de produits spécifiques « élevés au rang de patrimoine » et selon une « doctrine de la qualité fondamentalement liée à l'origine » (Garçon 2015 p.20). La « localité » est actuellement revendiquée plus largement par un gradient de produits se référant d'un côté à une origine

spécifique dans un but d'identification sur des marchés extérieurs (comme les indications géographiques par exemple) et, de l'autre, à des produits destinés à des consommateurs locaux dont les caractéristiques sont liées à une proximité socio-spatiale (Fonte 2010). La plus récente prolifération des circuits courts de proximité amène cette deuxième dimension liée à des circuits de distribution locaux et une qualification par des marché de proximité. Cette multiplication des usages du terme « local » à propos de produits alimentaires élargit le questionnement quant aux rapports entre territoire et alimentation au-delà des seules indications géographiques (IG). Ce complexe de valeurs culturelles partagées, d'origine et d'identité appelle à une exploration plus fine de ces usages.

« Les dynamiques qui cristallisent aujourd'hui autour des enjeux de qualité de l'alimentation invitent à questionner les catégories d'espaces que couvre le terme « local », et pour ce faire à réinvestir la question des liens aux lieux, au-delà de questions d'origine et de provenance, non seulement à propos des produits, mais également à propos des acteurs. » (Garçon 2015 p. 21)

Les valeurs pouvant être présentes dans le concept de local sont liées à différents types de proximité (Eriksen, 2013). La proximité géographique, en lien avec les produits alimentaires, est souvent appréhendée au travers de la distance qu'il y a entre les lieux de production et de consommation. Le concept de 'food miles' est utilisé dans la littérature pour parler de la distance parcourue par la nourriture et souligner l'impact écologique lié à son transport en termes d'émissions de gaz à effet de serre (voir par exemple Coley et al. 2008 ou Weber et Matthews 2008). La proximité relationnelle concerne quant à elle les relations marchandes entre les acteurs et elle est supposée entraîner/créer responsabilité, communication et considération pour autrui et pour la terre (d'après Kloppenburg et al. 2000, cité par Eriksen, 2013, p. 52). Les productrices et producteurs qui mobilisent le concept de local le font souvent en lien avec une idée de rapprochement et de confiance.

L'attachement à un lieu de production est fortement liée à la notion de « terroir » qui englobe une idée de proximité à la fois géographique et relationnelle en reliant l'idée de spécificité d'un lieu à celle d'un certain attachement relationnel. Cette notion est très présente dans la littérature sur la qualité des produits agroalimentaire, en France notamment (voir par ex. Allaire 2011). Le terroir ne se traduit pas seulement dans une dimension géographique mais aussi dans la qualité d'un lieu, non seulement naturelle mais également construite culturellement, indissociable d'un mode de mise en valeur. On distingue une approche positive du terroir (caractéristiques du sol et du climat, outillage utilisé dans la production, caractéristiques particulières du ou des produits) d'une approche normative qui met en

évidence des capacités spécifiques, non reproductibles ailleurs. C'est le côté normatif qui est plus facilement traduit dans une spécificité ou une typicité du produit et permettent d'assurer la reproduction de cette qualité au cours du temps, comme un bien symbolique dont le succès tient à une certaine authenticité (Allaire 2011). Les produits du terroir montrent aussi une certaine adaptation aux pratiques sociales de consommation urbaines en pensant les produits (taille, emballage pour une vente en grande surfaces et une préparation rapide) ainsi que le marketing de vente (dans la publicité, les appellations et l'esthétique des produits) à une demande urbaine.

L'agriculture biologique (AB) s'est construite au départ à l'encontre d'une société industrielle de consommation, autour de principes fondateurs qui se rapportent au soin que l'être humain doit à la nature. « Fondamentalement, l'AB s'identifie à l'origine, au début du 20^e siècle, par une *critique éthique et spirituelle* du monde industriel, de l'abandon d'une vision holiste de la nature et de son instrumentalisation, de la prédominance des intérêts financiers et commerciaux dans la production agricole aux dépens de la fertilité des sols. » (Allaire 2016, p.3). A partir des années 1990, sa conventionnalisation⁵, suite à l'extension et internalisation du marché de l'agriculture biologique, voit émerger un « projet » incluant une série d'actions et de dynamiques qui impliquent les politiques publiques, les scientifiques, les productrices et producteurs et autres parties prenantes organisées. Lorsque l'on parle d'agriculture biologique on parle souvent confusément de plusieurs de ces réalités, mélangeant à la fois ressources immatérielles comme les principes, méthodes, cahier des charges, procédures, logos, mais aussi des produits soit sortis du champs soit étiquetés sur les rayons du supermarché, des repas bio à la cantines, ou encore divers bénéfices sociaux associés.

Si une qualité « bio »⁶ signifie une croyance partagée dans l'agriculture biologique comme un mode de production réputé bénéfique pour l'environnement, chaque productrice et producteur, n'est pas en mesure de le prouver directement. C'est pourquoi les consommatrices et consommateurs doivent partager cette croyance dans la valeur des principes de l'agriculture biologique (Allaire 2010). Les principes et les bienfaits visés par l'agriculture biologique ont une valeur en soi et constituent une doctrine sur laquelle repose la coordination des ces différents actrices et acteurs (Allaire 2016. p.7). Les différentes recherches sur les motivations des consommatrices et consommateurs à acheter du bio

5 « Le développement de l'AB change de nature lorsque la production et la transformation peuvent être mises en œuvre selon des méthodes industrielles et que les grands réseaux de distribution l'intègrent dans leurs référencements et développent un marché Sud-Nord. C'est là un aspect de ce qui a été appelé la 'conventionnalisation' de l'AB, qui va avec l'extension de son marché et qui s'accompagne d'une différenciation des modèles » (Coombes et Campbell 1998, cités par Allaire 2016 p.4)

6 « *organic* » en anglais

montrent un complexe de considérations relatives à l'environnement, à la santé, au bien-être des animaux de ferme, la sécurité, à la qualité, au goût et au soutien aux producteurs locaux (Makatouni, 2001).

Actuellement, le « bio » renvoie à un ensemble de normes, de lois, de principes, de règles et de cahier des charges (à la fois publiques et privées) qui représentent toute une complexité de conventions de qualité liés aux considérations écologiques par rapport à la fois au respect de la terre (le sol dans lequel on cultive), de la santé (des personnes qui mange ce qui est produit), et de l'environnement plus largement. Les labels bio rassemblent des éléments techniques définis dans un cahier des charges qui servent de standards de production (monde industriel), mais permettent aussi la reconnaissance de la qualité sur le marché par les consommatrices et consommateurs (monde marchand).

La tomate, un aliments ordinaire du quotidien

Lorsque l'on parle de la qualité des produits alimentaires, on fait souvent référence au terroir et à des produits spécifiques, typiques d'un lieu ou d'un procédé. Il existe pourtant une grande variété de combinaisons entre les produits « spécifiques » (par exemple le vin ou le fromage typiques d'une région), associés à une organisation territoriale particulière sur des marchés étroits, et les produits « industriels » (par exemple les sticks de poissons panés ou autres aliments, simple ou transformé, ayant subis un procédé de conservation), relevant de la différenciation des qualités standardisées sur des marchés vastes avec un mode de coordination plus sectoriels. Là au milieu, des produits « ordinaires », peu spécifiques mais pas forcément industriels non plus, correspondent à des produits du quotidien. Ordinaires dans le sens de produits qui ne sont pas exceptionnels mais qui sont consommés régulièrement, qui sont produits en relativement grande quantité sans pour autant être forcément passé par des procédés industriels (de production, de préparation ou de conservation). Les travaux académiques sur la qualité dans les systèmes de production alimentaire locaux traitent en général de produits de terroir spécifiques qui sont plus habituellement les objets de qualification territoriale. Je m'intéresse pour mon travail à un produit ordinaire, pour lesquels les « effets terroir » sont manifestement limités (tout comme L. Garçon dans sa thèse 2015 sur les pommes et les pommes de terres en France). Un légume comme la tomate correspond en effet à un produit ordinaire en tant que légume du quotidien, un hybride entre une produit industriel (car bien qu'elles ne soient pas forcément produites ou transformées par des procédés industriels, les tomates doivent généralement répondre à des standards de production et de commercialisation) et un produit spécifique (du fait que certaines

variétés de tomates sont liées à des spécificités qui leur donnent un statut particulier par rapport à d'autres tomates). Les processus de spécialisation, des légumes mais aussi de leur culture, créent une spécificité territoriale entre un espace global de concurrence et une certaine coopération qui soutient la dynamique locale. C'est dans ce contexte que ma recherche pose le cas d'un produit ordinaire comme la tomate dans la recherche de compatibilité pour les productrices et producteurs, entre des composants standardisés et une diversification des produits pour le marché.

Un aliment ordinaire comme la tomate est aussi un objet de médiation d'une prise de conscience et déclencheur d'engagement plus que d'autres biens de consommations (Dubuisson-Quellier et Lamine, 2004). La tomate est aussi une plante communément cultivée et l'étude d'un tel objet vécu permet d'avoir à la fois un regard sur la qualification de produit mais aussi sur le rapport au matériel végétal et sa mise en culture.

Problématique, questions de recherche et plan du rapport

Peut-on vraiment parler de tournant généralisé de la qualité en agriculture et comment le qualifier ? Autour des questionnements actuels de remise en question d'un modèle productiviste intensif et industriel de production et de consommation alimentaire (entre autres), on observe une augmentation de l'importance des alternatives se dessinant autour d'une idée d'agriculture biologique, des questions d'approvisionnement local et de souveraineté alimentaire. Le cas particulier d'un aliment du quotidien comme la tomate, sujet hybride à la fois matériel végétal, permet d'aborder les questions touchant le rapport à la nature en englobant une plus large acceptation des valeurs derrière les représentations. La Suisse (petit pays représentant l'un des systèmes les plus démocratique, proximité des acteurs et liens entre fédération, organisations et institutions, ainsi qu'institutionnalisation élevée de l'idée de qualité) présente-elle un cadre idéal pour l'intégration de valeurs différentes de celles critiquées de l'agriculture intensive industrielle dans les normes ainsi que dans l'évolution des pratiques agricoles dominantes ?

Le but de ce travail est d'explorer l'hétérogénéité des définitions de la qualité telles qu'elles transparaissent dans les discours des cultivatrices et cultivateurs de tomate. Sans rentrer dans une classification dichotomique des pratiques ou des valeurs « conventionnelles » versus « alternatives », ce rapport de mémoire cherche à mettre en perspective les représentations du « local » et du « bio » dans ces discours. Ces deux notions, souvent associées à l'agriculture alternative et à un certain « tournant »

de la qualité ancré localement montrent-ils cette tendance dans le contexte particulier comme la Suisse romande ? Dans quelles mesures ? Et dans quelles termes ? Quelles sont véritablement les valeurs portées dans les conventions collectives de qualité qui se retrouvent dans le cadre institutionnel et dans les pratiques dominantes de production maraîchère ? Quelle place pour les valeurs des modèles qui cherchent à se distancer de l'agriculture industrielle intensive ?

La première partie de ce présent rapport de mémoire pose un état des lieux des particularités à la fois du sujet d'étude et du cadre dans lequel il est abordé : tout d'abord les particularités de la tomate comme matériel végétal, puis du contexte suisse concernant l'activité de maraîchage, l'institutionnalisation de la qualité (au travers des notions de « local » et de « bio » notamment) et quelques précisions quant au cadre législatif sur les semences. Le chapitre suivant présente le cadre théorique expliquant l'approche et les outils mobilisés pour répondre aux questions de recherche dans le cadre de la géographie de l'alimentation et de la sociologie rurale. Le troisième chapitre pose quelques précisions méthodologiques qui expliquent les choix ayant guidé ma démarche et mon parcours de recherche.

La deuxième partie du travail concerne l'analyse des discours et des données empiriques rassemblées au fil de mon travail d'enquête auprès de cultivatrices et cultivateurs de tomates en Suisse romande. Une première section présente la diversité et des points communs entre les cultivatrices et cultivateurs rencontrés au travers des contraintes auxquelles elles font face et leur manière de les gérer. C'est ensuite dans l'analyse principale que seront déclinées les représentations et des pratiques du « local » et du « bio » telles qu'elles ressortent de leurs discours.

La dernière partie, ouvre la discussion de l'articulation des mondes de justification identifiés afin de questionner les représentations conventions collective et de nuancer le tournant de la qualité dans le secteur de la tomate en Suisse romande.

Partie I

Chapitre 1

La tomate, à la fois matériel végétal et produit alimentaire

L'introduction a permis de cadrer la problématique et de présenter dans quelles mesures le fait de traiter de la qualité d'un aliment ordinaire comme la tomate est intéressant pour aborder la question du tournant de la qualité dans les systèmes agroalimentaires. Ce premier chapitre aborde maintenant quelques précisions sur la tomate en tant que matériel végétal avec ses spécificités socio-techniques (Ch. 1.1) ainsi que des éléments du contexte Suisse (Ch. 1.2). Cet état des lieux appuyant la pertinence de poser ces questions dans le contexte géographique, social et politico-économique choisi.

1.1 Contexte socio-technique d'un sujet végétal

Les légumes ont la particularité d'être à la fois des aliments et des produits maraîchers issu de matériel végétal. Cette deuxième caractéristique est elle aussi affectée par les formes de qualification. Les procédures de reconnaissance de la qualité comme les labels et indications géographiques, engendrent une catégorisation et une codification vis-à-vis des attributs du vivant ainsi qu'une modification des modes de gestion des espèces, des écosystèmes et savoirs et savoirs-faire associés. Cette double qualité porte à la fois sur les représentation et les qualifications associées à notre manière de nous nourrir et d'organiser la production de notre nourriture, ainsi que le rapport au vivant et le contexte socio-technique du matériel végétal.

Il existe des spécificités biologiques à chaque espèce végétale concernant leurs modes de reproduction et leurs matériel de multiplication qui sont importantes pour comprendre ce qui se passe plus spécifiquement avec et autour de chaque espèce (§1.1.1). Ce sont les semences, les graines de la plante, récupérées et replantées l'année suivante qui constituent les ressources phytogénétiques d'une plante comme la tomate qui se reproduit de manière sexuée. Ces ressources phythogénétiques sont le résultat de la sélection humaine qui a commencé dès les débuts de l'agriculture, fruit d'un travail continu des agricultrices et agriculteurs dans les champs et à la ferme. Les végétaux cultivés que nous mangeons

ont en effet été domestiqués, puis adaptés, améliorés et mis en circulation au travers des échanges de semences. Ces pratiques amènent à une certaine variation des semences selon les milieux, les savoirs locaux, les formes de sociabilité qui structurent les sociétés paysannes. Depuis les débuts de l'agriculture, la sélection constante dans les champs des plantes qui paraissent aux paysannes et paysans les plus adaptées aux conditions locales et à certaines propriétés qu'elles recherchent, permet de développer de nouveaux types de variétés. Les plantes cultivées sont adaptées continuellement, au fil des générations, aux conditions de l'environnement dans lequel elles sont cultivées ainsi et sélectionnées selon des critères déterminés par des dynamiques sociales, des intérêts économiques et des objectifs et décisions politiques (Bonneuil et Thomas 2012).

1.1.1 Quelques éléments sur la reproduction des tomates

La complexité des enjeux autour de la culture, de la commercialisation d'un produit comme la tomate ainsi que de la législation et des normes qui l'entourent, est intrinsèquement liée à la spécificité du matériel végétal en tant que telle. Voici un court point sur le contexte technique pour aborder l'objet d'étude dans sa spécificité.

La tomate est une espèce autogame, c'est-à-dire qui tend naturellement à une autofécondation (entre le pollen et le pistil de la même fleur). C'est aussi le cas par exemple du piment, du blé ou du pois. La sélection et la multiplication de ce type de plantes sont très performantes et les semences sont facilement reproductibles d'année en année sans perte significative de leurs traits initiaux, contrairement aux espèces allogames (le maïs par exemple) qui ont une tendance à la fécondation croisée, c'est à dire la fécondation du pistil par le pollen d'une autre fleur qui n'est pas forcément de la même plante, amenant une variabilité importante de génération en génération. C'est au départ pour ce dernier type de plante qu'a été développée l'hybridation de lignées pures pour remédier à la dépression de consanguinité tout en conservant l'homogénéité visée par les critères de distinction, d'homogénéité et de stabilité (DHS) qui ont pris une place prépondérante dans la législation sur les semences, tout d'abord en France, puis en Europe et mondialement (Stauber 2016). Cependant, aucune espèce n'est strictement autogame et les cas d'hybridation entre des plantes de tomates de variétés différentes cultivées dans la même serre existent.

Aujourd'hui les techniques d'hybridation se sont répandues à de nombreuses cultures maraîchères ou agricoles, d'espèces allogames ou autogames. La grande majorité des variétés de tomates cultivées

en Suisse sont des variétés F1 dont les semences sont sélectionnées et produites en laboratoire par des entreprises semencières, y compris les variétés utilisées en culture biologique. Les techniques de sélection et d' « amélioration » des plantes deviennent de plus en plus élaborées et la tomate est un cas intéressant dans la recherche de nouvelles variétés mélangeant les caractéristiques des variétés « anciennes » qui répondent à une demande de diversification, de goût ou « d'authenticité », avec des propriétés techniques répondant aux besoins des cultures maraîchères de plus en plus intensive (rendement, productivité et résistances aux maladies).

1.2.2 Amélioration des plantes et sélection variétale

Les choix génétiques de sélection végétale ne sont ni évidents, ni neutres. La sélection a été orienté au fil du temps par des critères de jugement de la réussite ou de la validité de la recherche et des différentes innovations déterminés par des dynamiques sociales, des intérêts économiques et des objectifs et décisions politiques (Bonneuil et Thomas 2012). Les auteurs qui se sont penchés sur la question de l'évolution de l'amélioration des plantes (Bonneuil 2009, Bonneuil et Thomas 2012) montrent que l'histoire de la modernisation de la sélection variétale ne peut pas être réduite à la chronique des avancées progressives de la science et de la technologie. Les caractéristiques sanitaires, nutritionnelles ou encore environnementales des produits alimentaires comme les tomates dépendent directement des variétés végétales cultivées. Celles-ci résultent d'une histoire bioculturelle, de contraintes et de processus naturels tout autant que d'obligations, d'enjeux et de dynamiques socio-économiques, politico-juridiques et scientifiques. Cette histoire s'accélère depuis un siècle et demi, depuis le moment où l' « amélioration » des plantes est sortie des fermes pour devenir une pratique professionnelle, un marché et un domaine scientifique (Bonneuil et Thomas 2012). Les paysan·ne·s qui, autrefois, s'occupaient elleux-mêmes de la sélection, la production, le conditionnement et la distribution (échange ou vente) de leurs propres semences se voient aujourd'hui dépassé·e·s en savoir et en matériel par de nouveaux types de professionnels du secteur (sélectionneurs ou obtenteurs, producteurs et conditionneurs de semences, acteurs commerciaux).

Un point sur les variétés végétales hybrides

La technique d'hybridation inventée au début du 20^e siècle par Edward East et George Harrison Shull et s'est ensuite déployée dans les années 1937-45 (Stauber, 2016). Les individus de la génération « F1 » (première génération après le croisement de deux « lignées pures ») issus de cette technique sont identiques entre eux et regroupent les caractéristiques des gènes dominants des deux lignées croisées, facilitant ainsi la création de catégories légales de variétés agronomiques pour les espèces allogames. Ce procédé crée des individus qui ne sont ensuite pas constants à travers les générations. Dès la génération suivante, les autres caractéristiques génétiques des lignées parentes réapparaissent donnant des populations hétérogènes qui ne correspondent plus à la description de la variété F1.

Cette technique, relativement élaborée, est difficilement reproductible par les agricultrices et agriculteurs elleux-mêmes, se révélant être un moyen efficace d'extraire le facteur semence de son milieu génératif naturel aléatoire vers un environnement de production correspondant au monde industriel : contrôlé, prédictible et normalisé. Autre avantage du point de vue industriel, il est possible, grâce à ce procédé, de façonner les semences pour les conformer aux facteurs et aux considérations exogènes comme les intrants chimiques par exemple.

Les variétés hybrides présentent plusieurs spécificité par rapport aux variétés sélectionnée de manière « traditionnelle » : elles sont plus délicates et plus lentes au départ, d'où un plus fort besoin d'engrais et de traitements chimiques et demandent un travail différent, souvent mécanisé. Leur rendement est cependant supérieur et le procédé permet un travail très précis dans la sélection pour aboutir à des variétés très performantes. C'est tout d'abord aux États-Unis que les variétés hybrides furent utilisées à grande échelle. Ces variétés américaines furent par la suite amenées en Europe comme mesure d'encouragement pour les agricultrices et les agriculteurs après la victoire des alliés en 1945. Bien qu'elles n'aient tout d'abord été qu'une option parmi d'autres, ces variétés hybrides se sont imposées de par leur capacité de réponse aux conditions de distinctions, d'homogénéité et de stabilité (critères DHS) des catalogues de semences officiels, conditions auxquelles ces variétés F1 répondaient bien.

Cette spécialisation du métier d'obteneurs (qui ne sont plus forcément des agricultrices et agriculteurs) entraîne l'apparition d'un secteur semencier privé ainsi qu'une évolution des critères de sélection des variétés et de définition de la qualité. La question de la qualité d'une semence ou d'un légume ainsi que les critères de jugement de la réussite ou de la validité de la recherche et des différentes innovations font référence à des représentations qui évoluent et l'histoire de la génétique végétale, de l'obtention variétale, de la mise en circulation des semences. La construction de l'idée de « qualité » se situe au carrefour de plusieurs univers :

- L'évolution des techniques et des savoirs scientifiques.
- Les relations sociales au sein des institutions scientifiques de régulation, ainsi que dans l'évolution du monde agricole et des politiques publiques s'y rapportant.
- La transformation économique affectant l'agriculture et le secteur semencier.

La modernisation de l'agriculture et, de ce fait, de notre nourriture, n'a pas fait perdre ni leur nature ni leur socialisation aux objets agricoles ou alimentaires que sont par exemple les légumes.

Les variétés comme catégorie du vivant

Les semences végétales représentent une forte dimension symbolique comme « source d'espoir et de nourriture » (Tordjman 2008, p.1342). Avec le développement industriel notamment de l'agriculture, les semences sont passées d'un statut de bien commun à celui de marchandises. Ce bouleversement a modifié le rapport de l'être humain à la semence, mais aussi à sa nourriture, ainsi que sa perception et son rapport à la nature elle-même. En appréhendant le matériel végétal comme un hybride de nature et de société nous déconstruisons les catégories existantes de classification du vivant et des ses objets (comme les variétés par exemple) afin de mettre à jour les différentes justifications de qualité qui constituent ces catégories.

- La place respective de l'agriculture et de la recherche dans la société et dans le débat public mais aussi le côté symbolique de la semence et notre rapport à la nourriture.

La variété n'a en effet pas toujours été une « catégorie pertinente du vivant » dans l'évolution des savoirs, des pouvoirs et des imaginaires de la gestion du vivant (Bonneuil, 2009, p.81). Cette notion émerge à la fin du 19^e siècle, dans un contexte économique et géopolitique marqué par le libre échange et une agriculture au cœur des politiques nationales de développement. La variété représente un assemblage de ressources génétiques dont les traits doivent être collectés et conservés afin de pouvoir être croisé de façon planifiée dans le but de créer des populations végétales particulières (variétés « élites ») qui obéissent à une « logique de sérialité » industrielle (Baudrillard 1975 cité par Bonneuil 2009 p.83). Le concept de lignées pures desquelles découlent les variétés clonales et les hybrides F1 (voir encadré § 1.2.1) est fortement lié à la rationalisation industrielle de ce début du 20^e siècle (Bonneuil, 2008). Contrairement aux biologistes du milieu du 19^e siècle qui s'intéressaient aux évolutions lentes, à variation naturelle et continue, les généticien-ne-s du début du 20^e siècle font entrer le vivant dans une temporalité plus rapide avec une obsession à la fois de pureté, d'homogénéité sérielle et de fixité (d'ailleurs à l'origine de la norme « DHS » de distinction, d'homogénéité et de stabilité que l'on retrouve dans presque toutes les législations semencières). Selon P. Thurtle, cette nouvelle façon de concevoir la vie dans le temps et dans l'espace portée par la génétique moderne est « une science de la culture de masse au même titre que le journal moderne ou la gare de chemin de fer [...] Tous trois

créent un nouvel espace mental qui dénie l'importance du lieu dans les interactions humaines, tous trois organisent de nouvelles expériences qui mèneront aux conceptions modernes de l'information » (Thurtle 2007, p.25). Les nouvelles représentations scientifiques des organismes vivants qui accompagnent cette évolution sont le signe, selon Bonneuil (2009), d'une mutation du rapport au vivant qui montre une tendance à aller vers un affranchissement du temps et de l'espace avec les notions de stabilité et d'identité génétique intrinsèque, mais aussi de lien entre pureté et hérédité (p.86).

L'exploration, en parallèle, de la normalisation grandissante de la gestion sanitaire du matériel végétal et de l'uniformisation des variétés mises en culture permet de se rendre compte de l'évolution des critères d'évaluation de la qualité qui influence les changements de statuts des variétés de tomates.

Evolution socio-technique des critères de qualité guidant l'amélioration des plantes cultivées de tomate

Un aperçu de l'évolution des critères d'amélioration de la qualité et des objectifs de sélection des variétés de tomates permet de comprendre la spécificité de l'objet d'étude entre aliment ordinaire et matériel végétal.

Les plus vieilles semences de tomates retrouvées datent d'environ 500 après J.-C, et furent découvertes au Mexique. Les fruits des tomates sauvages étaient apparemment déjà utilisés par les Aztèques à des fins médicinales mais la tomate viendrait des régions plus montagneuses du nord des Andes sur les territoires actuels de la Bolivie, de l'Équateur, et du Pérou. L'espèce *Solanum lycopersicum* L fut ramenée très tôt en Europe par les colons espagnols mais ces plantes exotiques ont pendant longtemps été vues, en Europe du nord notamment, comme des plantes décoratives que l'on ne retrouvait que dans les jardins des riches familles. La tomate était même, à l'époque, souvent considérée comme vénéneuse de par son appartenance aux Solanacées et à la forte odeur des parties vertes de la plante. Ce sont les italiens qui les ont les premiers utilisées dans la cuisine. Les fruits de ces premières variétés étant jaunes, ils les appelaient les « pommes d'or » (*Pomo d'oro* en Italien). C'est plus tard que les tomates rouges sont arrivées. Depuis le 16^e siècle, la sélection végétale de tomate en Europe se fait par introductions successives de plantes au gré des choix des jardinières et jardiniers. Au 18^e siècle ce sont des vertus aphrodisiaques que l'on conféra à ce fruit particulier (elle étaient d'ailleurs appelé *Liebesapfel* en Allemand, pommes d'amour en français aussi jusqu'au milieu du 19^e siècle. En Autriche, on utilise encore l'appellation *Paradeiser*). On commence à s'intéresser au 19^e siècle aux

mutations et aux hybrides naturels, mais ce n'est que dans la deuxième partie du 20^e siècle que les maraîchers sélectionnent des variétés relativement bien identifiées de *Solanum lycopersicum*. Vers 1850, la tomate grosse rouge maraîchère étaient un peu près la seule cultivée. La sélection variétale de tomates ne commence en France que dans les années 1950 seulement (Navez, 2011). La sélection de nouvelles variétés de tomate est un processus qui peut durer, pour les critères complexes, plus d'une dizaine d'années et dont le but est en général de cumuler plusieurs facteurs de qualité liés à la productivité, l'adaptation et la résistance (*Ibid 2011*). La législation et la sélection variétale appliquées à la tomate sont moins influencées par la Seconde Guerre mondiale que les pommes de terre par exemple, dans la mesure ce n'est pas un aliment de subsistance (Garçon,2015). Mais la définition de la qualité qui découle de cette période comme une « notion subjective définie par le consommateur » (Malassis 1951 p.89, cité par Garçon p. 86 ; Navez 2011, p.102) pousse, aussi pour les variété de tomates à une sélection variétale directement soumise aux exigences du marché, appréhendées par le biais d'études de marché. C'est alors principalement l'aspect physique (comme la fermeté notamment en raison des filières de commercialisation impliquant des distances et des temps de transport élevé) et extérieur des fruits ainsi que leur homogénéité (calibre, forme et de couleur sur les étalages des grandes surfaces), plus que la qualité gustative, qui sont importants. Les années 1960 marquent le début de l'intensification des cultures en Europe avec l'arrivée des premières serres et des grands marchés et voient apparaître les premiers spécialistes de la culture et de la distribution de la tomate qui deviennent plus exigeants sur la performance agronomique de la variété et sur les caractéristiques du produit commercialisé. A partir de cette période, les objectifs de sélection sont marqués par l'industrialisation de la filière de production maraîchère et l'organisation de la mise en marché et des opérateurs (production, sélection, distribution) qui s'ensuit. Les circuits de commercialisation s'allongent, renforçant les exigences de conservation pour le stockage, ce qui amène la sélection à se concentrer sur la fermeté et la durée de conservation de la tomate. Depuis le début des années 90, les sélectionneurs se servent d'une mutation naturelle apparue dans un gène de la tomate⁷ qui assure une plus longue conservation des fruits. Ces nouvelles variétés à longue conservation, ont très vite été appréciées par les producteurs et les distributeurs, mais ont suscité des critiques des consommatrices et consommateurs qui trouvaient que leur goût laissait à désirer, ce qui pousse aujourd'hui à rechercher dans la sélection une combinaison entre « une bonne valeur organoleptique, réclamée par les consommateurs et une bonne conservation, nécessaire pour les conditions actuelles de distribution. » (Navez 2011, p.102). Les

⁷ Le gène *rin*, pour *ripening inhibitor* (Navez 2011, p.102)

nouvelles combinaisons génétiques recherchées dans cette logique d'amélioration de la qualité des variétés de tomates sont en général obtenues à travers l'exploitation des cultivars disponibles ou parfois en ayant recours aux espèces sauvages apparentées. Si les variétés cultivées résultaient au départ de croisements, l'évolution de la création variétale repose maintenant principalement sur l'autofécondation des variétés améliorées afin de maintenir leurs caractères (les hybrides, voir encadré § 1.1.1). L'histoire socio-technique de l'amélioration des variétés de tomates cultivées se situe au croisement entre les avancées de la biologie et de la génétique moderne et l'évolution des critères de qualité régulant le marché agro-alimentaire.

Concernant l'amélioration variétale des tomates, les sélectionneurs cherchent entre 1965 et 1980, à introduire des résistances génétiques aux maladies ainsi qu'à corriger les « défauts », telle la production de fruits gros calibres ou côtelés qui augmentent les risques d'éclatement par exemple, ou encore à améliorer la capacité de nouaison⁸ en conditions défavorables. Progressivement, sont développées des variétés hybrides F1 adaptées aux exigences agronomiques des cultures sous serre et abris qui sont en train de prendre de l'essor. En Suisse, c'est vers la fin des années 1970 que se vulgarisent les techniques de cultures maraîchères sous abri (tunnels) puis sous serres. La décennie suivante marque les prémices de cultures hors-sol en Suisse (entretien avec un ancien conseiller technique de culture maraîchères sous-abris du canton de Vaud et de Genève), un petit peu après la France voisine où la production sous serre en hors sol s'impose sur le marché en cette fin de siècle. Parallèlement, le développement rapide de la génomique depuis la fin des années 1980 amène une première phase structurale d'inventaire des gènes (grâce au progrès de la génétique moléculaire et de la bio-informatique). Jusqu'au début des années 1990, les généticien·ne·s se sont intéressés à l'identification de nouvelles sources de variabilité ainsi qu'à l'évaluation du mode d'hérédité des caractères. Elles se sont ensuite penchées sur la fonction de ces gènes et de leurs interactions dans une perspective de recherche appliquée pour laquelle s'ouvrent de nouveaux horizons grâce aux possibilités de décompositions des plantes en gènes qui correspondent à des caractères précis. « [L]a prospection qui jusqu'alors semblait s'intéresser principalement aux cultivars locaux, et valoriser la capacité des agro-écosystèmes à engendrer de la diversité biologique, s'oriente vers les foyers d'origine des espèces, en quête de gènes de résistance. » (Garçon 2015 p.92). Cette « molécularisation de l'amélioration des plantes » (Bonneuil et Thomas, 2009, p.331-367, cité par Garçon p. 93), amène des modifications de la vision et de la pratique de la conservation du matériel végétal. Les collections variétales qui servaient jusque là de base pour les croisements, laissent petit à

⁸ La nouaison correspond au début de la formation du fruit après la fécondation (Navez 2011)

petit place à des banques de ressources génétiques, changeant ainsi la nature des ressources qui sont collectionnées et protégées, ainsi que l'accessibilité du matériel pour les agricultrices et agriculteurs qui n'ont pas accès aux techniques d'améliorations moléculaires des plantes. Bien sûr il existe encore des collections variétales mais elles sont petites à petit reléguées à un statut de conservation traditionnelle, comme des collections de variétés « anciennes » destinées à des productions et des diffusions de niches.

Amélioration des plantes, qualité sanitaire, nutritionnelle et enjeux écologiques

Bien que dans les normes alimentaires, la qualité soit souvent associée à des propriétés diététiques et nutritionnelles, ce sont principalement les critères de résistance de la plante aux maladies et aux ravageurs qui orientent la création variétale, de façon à réduire les traitements. La recherche, publique comme privée, s'inscrit ainsi dans une perspective d'écologisation de la culture de tomate, influencée notamment par des normes phytosanitaires de plus en plus strictes. Les sources de résistance se trouvant souvent dans le matériel végétal de plantes à petits fruits, avec de nombreux « défauts » ou montrant un manque de fertilité, l'introduction de ces résistances dans le matériel génétique cultivé a longtemps rendu difficile l'amélioration de la qualité externe ou interne des tomates (Navez 2011). Les avancées de la biologie moléculaire ont permis la cartographie chromosomique de nombreux gènes et les programmes de sélection ont ainsi pu augmenter en précision et être accélérés grâce à la sélection assistée par marqueurs. Le clonage possible d'un nombre croissant de gènes a permis d'approfondir les connaissances sur le fonctionnement du génome des plantes rendant ainsi envisageable leur utilisation en transgénèse (Navez 2011). Les nouvelles biotechnologies sont mise en avant comme un progrès considérable pour ce qu'elles apportent par rapport à la sélection conventionnelle. La mutagenèse consiste par exemple à faire muter des gènes en laboratoire de manière accéléré par rapport à ce qui se fait dans la nature, permettant ainsi de gagner du temps dans la sélection de nouvelles variétés. Avec la transgénèse, les méthodes permettent d'introduire de nouveaux gènes dans la séquence génétique de la plante assurant la création de variétés de plus en plus spécifiques. Depuis 2010, la totalité du génome de la tomate a été séquencé⁹, mais l'utilisation du génie génétique à des fins commerciales est pour le moment controversée. Aucune variété de tomate transgénique n'est actuellement cultivée pour la commercialisation en Suisse, ni dans la plupart des pays européens, contrairement aux Etats-Unis, où la première variété transgénique de tomate a été commercialisée en 1994. Des tomates GM sont aussi

⁹ Première séquence complète de tomate décryptée en janvier 2010 à l'issus de l'effort conjoint d'équipes de recherche de dix pays ayant identifié 30'000 gènes. (Navez 2011, p. 104)

commercialisées dans d'autres pays, mais elles n'ont globalement pas de grand succès commercial du fait que les variétés à mûrissement retardé n'ont pas de goût, les consommatrices et consommateurs n'en veulent pas. L'entreprise semencière *Monsanto* a elle développé une tomate résistante à certains lépidoptères, la tomate Bt 5345 qui est autorisée à la production et à la commercialisation aux Etats-Unis depuis 1998 (Center for Environmental Risk Assessment¹⁰). Actuellement, la commercialisation et l'importation de produits dérivés de cette technique est interdite en Suisse comme dans l'Union européenne, bien que les choses changent relativement rapidement au fil des signatures de traités internationaux de libre échange, avec les Etats-Unis par exemple. L'utilisation de cette technologie est aussi envisagée (notamment en France, Navez 2011) pour développer des plantes résistantes à certains pathogènes. En Suisse, la culture d'organismes génétiquement modifiés est interdite par un moratoire depuis 2005 (comme c'est le cas d'autres pays européens dont les voisins directs de la Suisse¹¹), autorisant toutefois la recherche conduite par Agroscope¹² (notamment dans le cadre du programme national de recherche PNR59¹³). Le développement de qualités écologiques des variétés se heurte à un débat éthique quant aux méthodes utilisées pour atteindre ces caractéristiques génétiques du matériel végétal qui risquent de « franchir une nouvelle frontière dans la manipulation du vivant qui suscite des controverses. » (Garçon 2015, p.103).

10 <http://cera-gmc.org/GmCropDatabaseEvent/5345> consulté le 14.01.2017

11 Pour plus de détails : <https://www.infogm.org/-Moratoires-sur-les-OGM-en-France-et-en-Europe-?lang=fr> (consulté le 14.01.2017)

12 Agroscope est le centre de compétences de la Confédération suisse pour la recherche agricole, rattaché à l'office fédéral de l'agriculture.

13 <http://www.pnr59.ch> (ce programme s'est terminé en 2013) et <http://www.stopogm.ch> (sites consultés le 14.01.2017)

1.2 Production maraîchère et cadre institutionnel en Suisse

Cette section présente les points clé du contexte de la production maraîchère, de la qualité et du secteur des semences en Suisse afin de présenter les éléments qui font le statut particulier de la région choisie pour le terrain d'étude et de positionner la Suisse (relative liberté d'échange des semences, réglementation plus floue, marges de liberté dans son application) dans le contexte européen plus général. Cette section présente donc la situation actuelle plus qu'une fresque historique, bien qu'il soit parfois important de relever les éléments clés ayant influencé l'évolution des pratiques ainsi que le contexte socio-politique et économique dans lequel elles se sont développées.

Globalement, les politiques agricoles suisses montrent aussi, comme les pays voisins, une tension entre les objectifs contradictoires de « compétitivité » et la recherche d'une « multifonctionnalité » associé à des discours de durabilité. Le premier impliquant une réduction des soutiens de marché et le démantèlement des quotas et le second incitant plutôt des dispositifs de soutiens spécifiques ciblés sur la production de prestations à la fois environnementales et territoriales). Mais la Suisse montre un fort degré d'institutionnalisation et elle est aussi « [...] un des rares pays au monde à avoir inscrit et défini le rôle multifonctionnel de l'agriculture dans sa Constitution. » (Kroll, Barjolle et Jouen 2012, p.17). La Suisse représente une politique agricole spécifique fortement territorialisée représentant un soutien communautaire important. Elle définit notamment certaines prestations écologiques requises (PER) pour l'obtention des paiements directs ou autres contributions de la Confédération. Les dispositions pouvant s'appliquer à la production maraîchère correspondent généralement à des exigences minimales dont les lignes directrices et les détails sont élaborés par Agroscope et l'Union maraîchère suisse (ces détails concernent notamment la protection du sol, les surfaces d'assolement et la fumure, pas pour les tomates hors-sol, et encore les produits phytosanitaires).

1.2.1 Le statut des produits et de la production maraîchère en Suisse

La production nationale de légumes correspond à un peu plus de la moitié des légumes consommés en Suisse¹⁴. Le reste est importé, principalement d'Espagne (32 % des légumes consommés), d'Italie (16 %), de France (11 %) et des Pays Bas (12%)¹⁵. Les carottes et les tomates sont les légumes les plus consommés, et aussi les plus produits, en Suisse (plus de 40'000 tonnes de tomates produites dans le pays en 2013). Une émission récente sur la culture de tomates en Suisse (RTS, 18.04.2016) parle de la tomate comme « le » légume préféré des Suissesses et des Suisses. La production de tomates en Suisse a augmenté de 23 % depuis 2009 (RTS, 18.04.2016).

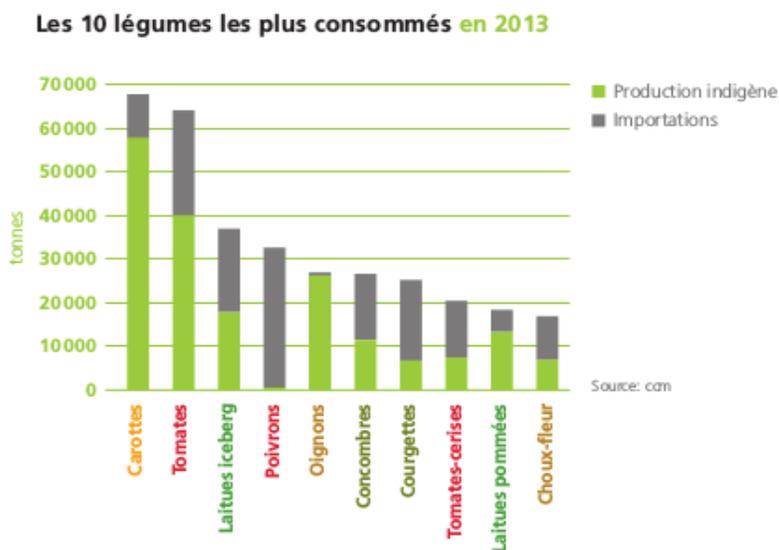


Illustration 1: Consommation de légumes en Suisse
source : Schweisser Gemusebau, 2014, poster

14 Taux d'auto-aprovisionnement suisse : 55 % (Schweisser Gemusebau 2014 – poster)

15 chiffres de 2013, de l'administration fédérale des douane (SchweisserGemusebau 2014 – poster), les chiffres varient un peu par rapport à ceux trouvés dans Richter 2012 (Bio Plus AG Top Line Report), mais les conditions variables d'une année à l'autre peuvent expliquer en partie ces différences et les pays mentionnés restent les principales provenances des légumes importés.

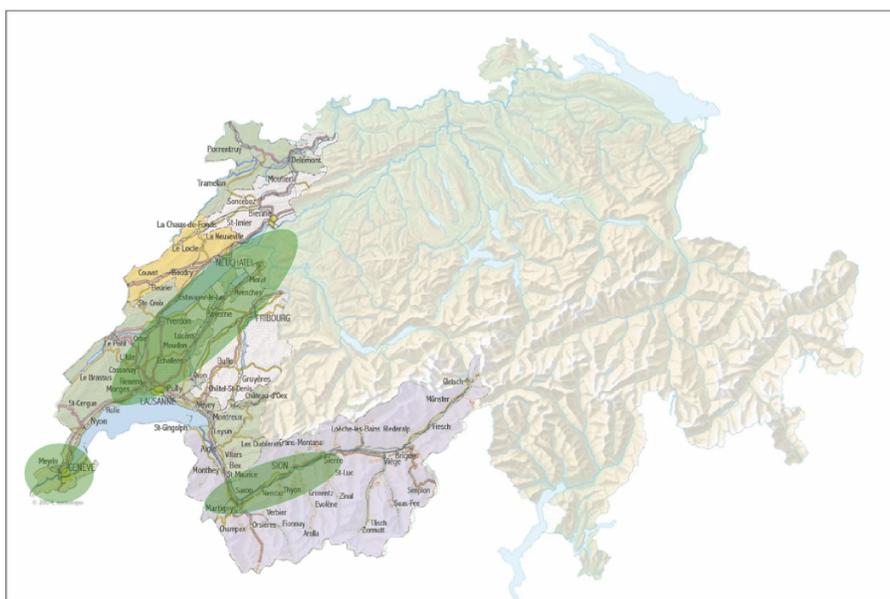


Illustration 2: Principales régions maraîchères de Suisse romande

©S. Folly (2016)

sources images de fond : lahistoriaconmapas.com et swissconstruction.com

C'est en Suisse romande (région francophone de l'ouest-sud-ouest du pays, voir carte ci-dessus) que l'on cultive les plus grandes quantités de tomates : 36 %, répartis entre le cantons de Vaud et du Valais et 20 % à Genève (*Ibid*, 2016). On y retrouvent différentes régions économiques (Lausanne-Nyon ; Yverdon et le nord vaudois ; la plaine du Rhône et Genève) qui correspondent à des terrains propices à la culture maraîchère ainsi qu'à une certaine proximité des grands axes nationaux et des grands centres de consommations. En effet, la production se situait autrefois plutôt au Tessin et en Valais, elle se rapproche aujourd'hui des villes pour limiter les coûts de transports, la rationalisation des espaces productifs amenant aussi à une réorganisation spatiale. L'agriculture biologique représente en Suisse un peu plus de 12 % de la surface agricole cultivée, soit environ 137'000 ha (Statistiques annuelles Bio Suisse 2015 et AGRIDEA¹⁶). La production bio (par des maraîchères et maraîchers « Bourgeon Bio », dont nous parlerons plus loin) correspond à presque 8 % des parts du marché de légume en Suisse.

Le commerce de détails de la production maraîchère suisse, pour les légumes frais comme les tomates, se fait au travers de plates-formes de fournisseurs ou chez des grandes entreprises de production qui regroupe l'offre (par exemple l'Union maraîchère de Genève), des entreprises commerciales de légumes

¹⁶ <http://www.agridea.ch/en/thematic-areas/themes/crop-production/agriculture-biologique/> (consulté le 08.01.2017)

ou le commerce de gros. 60 % de ces légumes sont ensuite commercialisés pour le commerce de détail dans les grandes surfaces (Dont les deux plus grandes chaînes *Migros* et *Coop* représentent le 80 %). La vente directe ne représente qu'entre 2 et 3 % du total du marché des légumes frais en suisse.

Les plus grand·e·s productrices et producteurs sont rassemblé au sein de l'Union maraîchère suisse (UMS), association faîtière des maraîchères et maraîcher du pays¹⁷. L'UMS compte un peu moins de 1800 membres qui produisent environ 95 % des légumes Suisses. « Les exploitations non-membres sont très souvent de toutes petites exploitations qui vendent leur produits à des stands sur des marchés locaux ou en vente directe à la ferme. » (précisions reçues par e-mail de la responsable communication de l'UMS). Cet organisme défend les intérêts des maraîchères et maraîchers au travers d'activités politiques, notamment d'observation, de prise de position et d'influence au nom des maraîchères et maraîchers, ainsi que de réglementation du marché par rapport à la fixation des prix indicatifs, de garantie de transparence du marché, ou encore de coordination de campagne de sensibilisation, de relation avec les médias et avec l'Office fédérale de l'agriculture (OFAG). Une telle structure permet, entre autres à travers le regroupement, d'avoir du poids face aux exigences marchandes de la grande distribution, mais aussi face aux législations, ce qui confère une certaine autonomie. Une telle union a permis, par exemple de faire entendre la voix des maraîchères et maraîchers hors-sol suisses face au marché international et aux logiques de libre échange sur la question des contingents d'importation.

Concernant les aspects plus pratiques de culture, dans la production maraîchère suisse, seul un tiers des surfaces de cultures sont encore ensemencées directement. Les deux tiers restants sont plantés. C'est dans les années 70 que les maraîchères et maraîchers ont commencé à développer la production de plants, ayant découvert la possibilité et l'intérêt de produire leurs propres plantons sous serre. Puis, l'intensification des cultures, notamment liée à l'augmentation des critères de qualité et de rentabilité (imposés par des normes et des standards notamment) amena la plupart à préférer les plantons aux semences. La majorité des plantons sont importés (72% des surfaces de cultures maraîchères). Seuls 12 % sont produits dans la propre exploitation et les 16 % restants sont achetés ailleurs dans le pays¹⁸. Concernant les tomates, aucune culture en Suisse n'est ensemencée directement. La quasi totalité des surfaces de cultures sont issues de plantons importés (93%), le reste étant divisé de la manière suivante : 4 % provenant de plantons suisses achetés et 3 % de plantons produits dans la propre

¹⁷ <http://www.gemuese.ch/Fr> (consulté le 14.01.2017)

¹⁸ Source : rapport de l'OFAG et Agroscope (2008). Les chiffres datant d'il y a 10 ans, les choses ont sûrement évoluées depuis. Je n'ai cependant pas trouvé de rapport de cette envergure plus récent.

plantation. Les semences de variétés cultivées sont pour la plupart achetées à des maisons semencières étrangères. Seule une infime partie des semences, pour le bio principalement, sont produites en Suisse (OFAG et Agroscope 2008).

C'est dans les années 80 que les cultures hors-sol sont arrivées en Suisse, après avoir été développées en Europe par les Hollandais puis en France et en Belgique. Plus de la moitié des tomates produites en Suisse sont aujourd'hui cultivées en hors-sol dans de la fibre de coco ou de la laine de roche. L'usage de la technologie et la productivité sont toujours plus élevés dans ces serres où la production s'étend sur une période de 8 mois. L'investissement pour ce genre d'installation (entre 1 et 3 millions l'hectare, RTS, 18.04.2016) n'est pas anodin et l'infrastructure est très spécifique à un type de culture. Tout y est contrôlé par ordinateur : alimentation en eau, taux d'humidité, température. Seule la lumière n'est pas encore sous contrôle. Si toute la production de tomate en Suisse n'est pas en hors-sol, la quasi totalité est sous-abris, dans des tunnels le plus souvent. La culture en plein champ est trop délicate en Suisse, notamment en raison de la fréquence et de l'abondance des précipitations et aux changements fréquents et brusques de température. Certain·e·s productrices et producteurs de semences de tomates cultivent toutefois leurs plantes spécifique pour la sélection en plein champ afin de développer une certaine résistance au climat. Les plantes pour la multiplication sont quant à elles cultivées sous abris afin de permettre un meilleur rendement et de diminuer les risques de perte. Dans le cahier des charges de l'agriculture bio en Suisse, le maintien des serres hors-gel (+5°C) est permis afin de permettre de commencer les semis plus tôt dans la saison.

La diversité des variétés cultivées en Suisse est très large. Les modes alimentaires, relativement similaires aux pays Européens voisins influencent l'évolution des variétés demandées dans le commerce et cultivées. La tomate a l'avantage de s'adapter aux habitudes alimentaires actuelles qui se sont orientées vers le vite préparé, vite mangé, du fait de la facilité à manger les tomates en salade et non pas seulement cuites, notamment avec les variétés « snack » comme les tomates cherry ou les tomates cocktail. Les entreprises maraîchères suisses produisent aujourd'hui quatre fois plus de tomates cherry qu'il y a 10 ans (RTS 18.04.2016). En Suisse, les conditions de cultures ne permettent pas de produire des tomates pour la transformation (sauces, etc.) en grande quantité. Il y a toutefois de nombreuses petites entreprises maraîchères qui transforment une partie de leur production en sauce (les tomates abîmées ou invendues) pour elles-mêmes ou pour la vente directe.

En Suisse, c'est le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole

« Agroscope », rattaché à l'OFAG, qui représente la recherche publique pour la filière agroalimentaire. Le groupe de recherche Extension Culture maraîchère d'Agroscope soutient les producteurs de légumes dans l'amélioration de la qualité des produits et la durabilité de leurs pratiques. Les collaboratrices et collaborateurs de ce groupe cherchent des solutions aux problèmes actuels de la filière maraîchère en Suisse. Leurs recherches sont axées sur la pratique (stratégie de gestion, de planification et d'application) et se basent sur les concertations d'un « Forum Recherche Légumes ». Elles touchent principalement les problématiques liées aux cultures en plein champ et ne travaillent pas en ce moment sur la tomate. Agroscope ne fait pas de sélection variétale de tomate à proprement parlé. La recherche fédérale sur les tomates se fait principalement dans un groupe mixte, différent du groupe Extension Culture maraîchère) répondant en partie aux demandes des productrices et producteurs en rapport avec des problématiques sous-serres et travaillant pour une autre partie sur des programmes de recherche sur le plus long terme (programme d'activité tous les 4 ans) concernant des thématiques en lien avec l'énergie (stratégies de conduites climatiques pour les économies d'énergies), luttant contre les ravageurs et gestion des maladies du sol, techniques de cultures (fumures, engrais verts par exemple) et les produits phytosanitaires.¹⁹ FiBL Suisse, l'institut de recherche de l'agriculture biologique ne fait pas directement de recherche sur les cultures de tomates.

1.2.2 Les normes et les labels de qualité dans le maraîchage en Suisse

La Suisse représente un niveau d'institutionnalisation élevée de l'idée de qualité qui est une notion très présente dans le secteur maraîcher en Suisse, dans les discours mais aussi dans la pratique, en termes par exemple de techniques et de normes. Les politiques agricoles prévoient un fort soutien à la qualité des produits, avec notamment l'ordonnance sur la production biologique et celle reconnaissant et protégeant les appellations d'origine (toutes deux entrées en vigueur en 1997), deux mesures ayant eu un effet rapide. La Suisse compte actuellement plus de 11 % de la surface agricole utile en agriculture biologique et 21 AOC et IGP couvrant 17 filières et plus de 4 000 producteurs. (Kroll et al. 2012, p.18). La « Stratégie Qualité » du domaine de l'agriculture et la filière alimentaire suisse²⁰, met en avant le leadership de la Suisse en matière de qualité qui repose sur une législation nationale très exigeante et

¹⁹ www.agroscope.admin.ch (consulté le 24.12.2016) et entretiens personnels

²⁰ Encadré par l'OFAG et un groupe-pilote, une charte a été élaborée au cours d'un processus consultatif qui fut organisé en ateliers Qualité réunissant des représentants de toute la chaîne de création de valeur ajoutée. L'objectif étant de mettre en place en partenariat une stratégie commune pour renforcer la compétitivité de tous les acteurs de la chaîne de valeur ajoutée. Cette base stratégique a pour but de consolider et de développer le leadership de l'agriculture et filière alimentaire suisse en matière de qualité et d'intensifier la présence des produits suisses sur les marchés. www.qualitaetsstrategie.ch (consulté le 17.12.2016)

rigoureuse (dans le domaine de la protection de la santé, de l'environnement et des animaux d'élevage, ainsi que dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires) ainsi que sur des exigences spécifiques établies sur une base volontaire, tenant compte de la diversité de la demande.

En Suisse, ce sont les labels régionaux, distinguant les produits provenant d'une région plus spécifique, qui sont les principaux standards liés au développement durable et à la qualité. Au niveau national, la culture durable est principalement mise en avant en poussant à la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires ainsi qu'en favorisant les productions sous serres, compte tenu de leur efficacité énergétique²¹. Ces tendances sont ensuite nuancées par des exigences de qualité et la disponibilité des produits ainsi que par rapport à l'intensification de l'agriculture due à la pression constante du marché sur les prix.

Concernant l'agriculture biologique, c'est dans les années 1950, que sont apparues en Suisse les premières marques Bioterra et Demeter²², 30 ans avant l'élaboration des premières normes internationales (Boisvert et Caron 2010) au travers de la Fédération Internationale des Mouvements pour une Agriculture Biologique (IFOAM²³). Ce n'est qu'à partir de cette internationalisation, dans les années 1980, que la dynamique de labellisation a véritablement pris son essor, et ces normes de bases (définies tous les deux ans) constituent, avec les normes du Codex Alimentarius de la FAO, les cadres de référence pour l'élaboration des critères de certification nationaux ou locaux, publics ou privés. Les gouvernements pour leur part, n'ont commencé à soutenir l'agriculture biologique qu'à partir des années 1990 (La Suisse étant l'un des premiers, avec notamment les Etats-Unis. Le règlement européen sur le bio date de 1992, bien qu'il existait déjà des règlements nationaux avant cette date) marquant aussi le début de son encadrement juridique. A partir de là, avec la mise en place des premiers soutiens institutionnels à son développement, l'agriculture biologique est sortie de sa position de marginalité pour devenir une alternative légitime à l'agriculture conventionnelle. Pour les productrices et producteurs, il coexiste donc deux catégories de cahier des charges et de labels. Aux normes, lois et directives établies par les États (et l'UE), s'ajoutent les principes, critères et règles définies par le secteur privé (associations et entreprises). Les référentiels des marques de certification biologiques privées peuvent être plus strictes, mais doivent a minima respecter les critères légaux internationaux ou

21 <http://www.gemuese.ch/Dossiers-fr/Developpement-durable-qualite/Culture-durable> (consulté le 16.12.2016)

22 La certification Demeter a commencé à se mettre en place au début années 1930 en Allemagne (<http://www.demeter.net/what-is-demeter/history> consulté le 15.01.2017)

23 L'IFOAM compte près de 800 organisations dans plus de 100 pays (<http://www.ifoam.bio/>) (consulté le 16.12.2016)

nationaux et le respect du cahier des charges doit dans tous les cas être attesté par un agent indépendant accrédité. C'est actuellement le label « Bourgeon bio » qui distingue la production biologique. Ce label appartient à « Bio Suisse », la fédération des entreprises agricoles biologiques suisses produisant sous le « Bourgeon » (créé en 1981, la fédération compte aujourd'hui quelques 6000 agricultrices/agriculteurs et horticultrices/horticulteurs regroupé·e·s au sein des 32 organisations membres de Bio Suisse). Il garantit des produits biologiques « de haute qualité »²⁴ au travers notamment d'une mise en œuvre de l'agriculture biologique sur toute l'exploitation et concernant la globalité de la transformation des produits. Ce label englobe aussi des principes relatifs à la biodiversité (plantes et animaux), au bien-être des animaux d'élevage, à la protection des ressources, au goût (transformation douce et sans arôme ni colorants, authenticité des produits), à la confiance (contrôles stricts, aucune manipulation génétique, réglementation sévère des importations), et à l'équité (sociale et commerce équitable). Il implique notamment une abstraction de tous pesticides chimiques de synthèses, d'engrais artificiels et de génie génétique.



Illustration 3 : Labels actuels de BIOSUISSE et de SUISSE Garantie

Les dispositifs privés de standards et garanties de qualité marque en Suisse une exigence souvent plus élevée par rapport aux pays voisins. Cette « qualité suisse » se traduit très souvent en terme de prix supérieur sur le marché du fait du cadre administratif, des contrôles, du coût de la main d'œuvre, etc. liés à ces standards exigeants. La marque de garantie « Suisse garantie » par exemple, détenue par AgroMarketingSuisse, distingue les produits d'origine suisse sur le marché national. C'est-à-dire des légumes qui ont poussé et ont été transformés en Suisse, assurant ainsi « une provenance et une qualité suisse »²⁵. Cette origine suisse certifie un soutien aux maraîcher·ère·s suisses, de courts transports, une renonciation au génie génétique ainsi qu'une culture selon des directives écologiques strictes et des standards sociaux élevés. Par ailleurs, toutes les exploitations qui vendent sous le label « Suisse

²⁴ <http://www.bio-suisse.ch/fr/lebourgeon.php> (consulté le 16.12.2016)

²⁵ <http://www.suissegarantie.ch> (consulté le 16.12.2016)

Garantie » sont membres de l'Union maraîchère suisse présenté précédemment. Le standard SwissGAP²⁶, établi selon un référentiel privé tout d'abord en Europe du Nord en 1997, n'est pas spécifique à la Suisse et n'est donc pas un signe officiel de qualité. Ce standard, qui concerne les « bonnes pratiques agricoles » se basant sur les exigences écologiques et sociales de la production intégrée, est toutefois très important pour les plus grandes cultures intensives de tomates, pour la grande distribution notamment, et pose des exigences plus marquées que sont équivalent européen EuropeGAP.

1.2.3 La législation semencière en Suisse

La qualité d'un produit à la fois matériel végétal comme les tomates passe obligatoirement par celle des semences ou des plantons nécessaires à leurs mises en culture. La mise en circulation (achat, vente, échange) de ce matériel est soumise à des législations nationales articulées aux accords internationaux. Bien que signataire de la plupart des traités européens et internationaux en la matière et en imposant une mise en pratique relativement stricte, la Suisse montre certaines particularités.

C'est la loi sur l'agriculture qui est la base légale concernant les semences en Suisse et qui règle le commerce officiel du matériel végétal de multiplication²⁷ (correspondant aux exigences minimales auxquelles s'ajoutent parfois des exigences plus élevées fixées par organismes privés). À ceci s'ajoute le droit privé qui règle par le code des obligations les contrats concernant l'achat, l'échange et la responsabilité civile ; ainsi que le droit de propriété intellectuelle défendu par des procédures judiciaires. cette législation complexe étant articulée avec le droit, les accords et les traités internationaux et européens.

La Suisse possède depuis 1987 un catalogue officiel de variétés (dispositif imposé en 1966 dans l'Union européenne) qui conditionne la mise en circulation des semences en Suisse. Ce catalogue correspond à la liste des variétés dont les semences et les plants sont autorisés à la mise en circulation²⁸ dans le pays. La réciprocité des catalogues fut instaurée en 2002, date de l'entrée en vigueur de l'accord agricole entre la Suisse et l'UE. Cet accord régit la reconnaissance du matériel de multiplication

²⁶ association qui a pour objectif d'introduire et d'appliquer le standard GLOBAL G.A.P. en Suisse en tenant compte des structure nationale spécifique. <http://www.swissgap.ch> (consulté le 16.12.2016)

²⁷ Le matériel végétal de multiplication concerne « les semences, les plants, les greffons, les porte-greffes et toutes les parties de plante, y compris le matériel obtenu par production in vitro, qui sont destiné à être multiplié, semées, plantés ou replantés » (OMM, Art.2)

²⁸ En Suisse c'est le terme de mise en circulation qui est préféré à celui de commercialisation. Il concerne à la fois « la vente, la possession en vue de la vente, l'offre en vue de la vente et toute remise, livraison ou cession de matériel à des tiers à titre onéreux ou non (OMM, Art. 2 lettre b)

des plantes cultivées (par exemple les règles relatives à la reconnaissance des dispositions légales et des attestations comme les étiquettes, la procédure prévue pour l'harmonisation des législations et l'importation de matériel provenant de pays tiers hors UE). Sa clause évolutive a pour but de laisser place à un examen quant à l'intégration du domaine supplémentaire lorsqu'il y a de nouvelles dispositions légales adoptées. L'Office fédéral de l'agriculture suisse (OFAG) souligne que la Suisse souhaite l'extension de la réciprocité au matériel de multiplication des plants d'arbres fruitiers et des légumes afin de continuer dans l'idée de suppression des entraves techniques au commerce (OFAG et Agroscope 2008, p20).

Ces catalogues (car il n'existe pas un seul, mais plusieurs catalogues en fonction des espèces) correspondent à des familles de régimes d'autorisation de mise sur le marché conférant le droit positif de mise en circulation des semences de variétés appartenant à une espèce pour laquelle un catalogue est établi. Les critères d'entrée au catalogue pour une nouvelle variété sont similaires qu'en Europe : épreuves d'appréciation de la valeur agronomique (VAT), mais pas pour les légumes, et épreuve de distinction, d'homogénéité et de stabilité (critères DHS). Pour les semences de variétés de tomates (que l'on trouve dans la catégorie légumes), les exigences concernent principalement l'identité et la pureté variétale ainsi qu'une certaine limite de la présence de maladie et d'organismes nuisibles et encore une faculté germinative minimale. C'est l'Office fédéral d'agriculture (OFAG) qui est l'organe d'homologation des semences et des plants et qui publie le catalogue national des variétés, articulé avec le catalogue européen. C'est cette instance qui est aussi responsable de l'exécution des dispositions relatives à la production, à l'homologation et à la mise en circulation du matériel végétal de multiplication. La production et la multiplication des semences de cultures de légumes ne sont que partiellement touchées par les dispositions légales qui s'appliquent à la multiplication et la mise en circulation des semences des grandes cultures (tout comme le tabac, les plantes médicinales et les fleurs sauvages). Les légumes et les semences de plantes sauvages ne sont par exemple pas couverts par l'Ordonnance du Département fédéral de l'économie publique sur les semences et les plants des espèces de grandes cultures et de plantes fourragères (OSP). Toutefois, pour les légumes tout comme les plantes fourragères, une collaboration très étroite entre marchands grainiers et instances officielles a produit, en matière de qualité des semences importées, un système volontaire de déclaration de qualité garantie pour l'acheteur, basé sur un contrat de contrôle avec l'établissement fédéral (OFAG et Agroscope 2008, p.20). Il faut noter que ce n'est en Suisse que l'utilisation professionnelle du matériel végétal de

multiplication qui est régulée par la législation, le secteur amateur n'étant pas concerné par ces obligations (OMM). Concernant les légumes, les choses ne sont pas totalement claires pour ce qui concerne leur enregistrement au catalogue. Il n'y a pour l'instant aucun légume inscrit dans le catalogue suisse. Étant donné la réciprocité des catalogues, une interprétation voudrait que ce soient les variétés de tomates inscrites au catalogue européen, et uniquement celles-ci, qui peuvent être mises en circulation en suisse (dans le cadre professionnel). D'autres interprètent la législation comme le fait qu'il n'y a pour l'instant pas encore de catalogue ouvert pour aucune espèce de légumes en Suisse et que donc, les variétés de tomates, entre autres, peuvent être librement mises en circulation sans obligation d'être inscrites (Stauber 2016). Le fait que la législation soit si complexe et un peu floue et surtout qu'il n'y ait pas encore eu de cas de litige en Suisse, fait que pour le moment pas de cas tranché.

Les semences en tant que ressources génétiques sont encadrées au niveau international par la Convention des Nations unies pour la diversité biologique (CDB) et le Plan d'action mondial pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques pour l'agriculture et l'alimentation élaboré par la FAO en 1996 ainsi que le Traité international sur les ressources phylogénétiques pour l'agriculture et l'alimentation de la FAO (Tirpaa). Aucune espèce de tomates dans la liste des 64 espèces mentionnées dans l'annexe 1 de ce dernier traité. Le CDB et le Tirpaa sont ratifiés par la Suisse et ce cadre international est traduit au niveau national par le Plan d'action national pour la préservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques pour l'agriculture et l'alimentation (le PAN) adopté en 1999 par l'OFAG en collaboration avec la Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC)²⁹. En Suisse, la conservation *ex situ* des ressources phylogénétiques consiste en une banque de gène nationale gérée par Agroscope. L'accès au matériel de cette banque de gènes est soumis à l'acceptation de l'accord type de transfert de matériel du Tirpaa. Très peu des variétés de plantes cultivées enregistrées sont effectivement cultivées à grande échelle (rapport de l'Office fédéral de l'environnement 2014). La conservation *in situ* est encadrée par le PAN et la réglementation sur les « variétés de niches » qui prévoit des dérogations dans la réglementation relative à la commercialisation des semences. Il existe en effet en Suisse des régimes d'exception pour ce qui est appelé des « variétés de niches »³⁰ correspondant à des variétés d'importance mineure³¹ autorisées par

29 Le CPC est un réseau d'organisations privées, d'entités publiques et de personnes crée en 1991 qui a pour but la coordination national des différentes actions dans le domaine de la conservation des ressources phylogénétiques.

30 Variété de niche correspondent aux « variété de pays, une ancienne variété, dans le cas des fourragères un écotype, ou toute autre variété qui ne doit pas répondre aux exigences [...] relatives à l'enregistrement dans le catalogue des variétés » (OSP Art. 2.7)

31 La quantité de semences de la variété de niche autorisée à la circulation limité 0.1 % de la surface des espèces pour chaque variété de

l'OFAG à être mises en circulation pour l'utilisation professionnelle sans être enregistrées au catalogue. Avec toutefois quelques conditions de mises en circulation comme la mention obligatoire « variété de niches autorisée, semences non certifiées », une circulation limitée à la Suisse (l'OFAG peut aussi déterminer les quantités minimales de semences mises en circulation). La liste officielle des variétés de niches compte actuellement environ 60 variétés, dont 6 variétés de tomates. Le PAN encadre des projets³² d'associations, de fondations ou d'organisations (privées ou publiques) pour la préservation et l'utilisation durable de plantes utiles et cultivées pour l'alimentation notamment ceux de la fondation Pro Specie Rara³³. Il y a une grande hétérogénéité au sein de ces mobilisations pour les semences, s'organisant tantôt pour la préservation des semences anciennes comme Pro Specie Rara, tantôt pour des semences « libres, fertile et reproductible » comme la branche suisse de Kokopelli³⁴. Cette deuxième approche se situe dans une idée qu'il est problématique de cantonner cette diversité à des variétés « de niches », qui restent et risquent de rester marginale et dont la circulation est cantonnée à une réglementation stricte.

L'instrument classique de protection des inventions techniques nouvelles d'applicabilité industrielle est le brevet, protection s'appliquant généralement à des procédés. L'extension au domaine végétal des règles de propriétés intellectuelles dont il était difficile de concevoir la protection avec des brevets est matérialisée dans la Convention de l'UPOV depuis 1961. L'exclusivité est ainsi garantie au titulaire du certificat d'obtention végétal (COV) d'interdire ou de sanctionner la production ou du commerce par des tiers non agréés de la variété végétale. Avec les procédés de sélection et d'amélioration variétales actuels, les variétés végétales peuvent rentrer dans le cadre de la brevetabilité et les cas de brevet délivré pour des variétés obtenues par des méthodes de sélection classique se multiplient. Comme ce fut le cas pour la première fois en Europe en 2015 suites à une décision de l'Office européen de l'octroi d'un brevet pour le cas d'une méthode de sélection d'une tomate ayant un plus faible contenant d'eau³⁵. La

niche

32 L'ensemble des informations relatives à ces projets menés dans le cadre du PAN et sur les semences conservées en Suisse sont rassemblées dans la Base de données nationale suisse créée en 2012 (en libre accès sur le site : www.bdn.ch). Elle compte actuellement 107 projets en cours, tous n'étant pas des projets de conservation in situ.

33 Fondation suisse fondée en 1982 dans le but de préserver les races d'animaux de rente et les plantes de culture menacées d'extinction. <https://www.prospecierara.ch> (consulté le 14.11.2016)

34 https://kokopelli-semences.fr/kokopelli_monde/kokopelli_suisse (consulté le 15.01.2017)

35 décision du 25 mars 2015 de la cour de l'office européen déclarant comme brevetable les plantes et les semences obtenus au travers de méthodes de sélections conventionnelles <http://ilp-vegetable.org/news/berichten/decision-european-patent-office.html> (consulté le 15.01.2017)

tomate est en effet directement concernée par cet élargissement du domaine de brevetabilité³⁶ et une opposition conjointe entre presque 60 pays et 32 organisations (dont Déclaration de Berne, Swissaid et Pro Specie Rara en Suisse) est en route contre un brevet de l'entreprise Syngenta sur une variété de tomate issue d'un croisement conventionnel entre de tomates sud-américaines avec des variétés commerciales modernes par une procédure officielle³⁷. La Suisse a ratifié la Convention de l'UPOV en 1977 et fait aussi partie de la Convention sur le Brevet européen (CBE). Ce cadre international représente la base de la protection des obtentions végétales et des brevets en Suisse. Particularité toutefois avec le « privilège de l'agriculteur » lui permettant de multiplier sur sa propre exploitation des semences d'une variété soumise à un COV ou un brevet si elles sont issues de la production sur sa propre exploitation et si elles ont été tout d'abord mises en circulation par le titulaire du COV ou brevet ou avec son contentement. Ce privilège ne concerne toutefois qu'une certaine liste d'espèce³⁸ dont aucune espèce maraîchère ne fait partie.

Ce cadre législatif et normatif suisse influencé et proche des dispositifs que l'on retrouve dans les pays européens montre quelques points particuliers qui induisent des différences importantes. Notons principalement le fait que les activités non professionnelles soient exclues de la réglementation (bien que la distinction entre amatrices/amateurs et professionnel·le·s ne soit nulle part précisée) les régimes d'exception de l'obligation de l'inscription au catalogue pour les variétés de niches, le privilège de l'agriculteur par rapport aux droits de propriété sur les variétés et les procédés. De manière générale, on peut noter que le cadre légal suisse sur la question des semences montre un niveau technique très élevé, mais reste aussi relativement souple. Il existe des décalages entre les obligations et interdictions mentionnées dans les textes et leur compréhension ainsi que leur mise en pratique (Stauber 2016), du fait notamment qu'il n'y ait pas encore eu de véritable litige ayant éclaté sur la question. Cette Particularité, par rapport à la France notamment, où le matériel végétal de multiplication, et surtout le cas des semences, est plus politisé et cristallise des luttes politiques et des controverses juridiques qui prennent beaucoup d'ampleur. Dans la pratique encore, la taille relativement petite du marché suisse marque là aussi une spécificité helvétique. Les professionnel·le·s (qui sont les seul.e.s touché.e.s par cette législation) ayant besoin de grandes quantités de semences par exemple, doivent de toute manière se fournir sur le marché européen ou international. Pour le cas des productrices et producteurs de

36 <https://register.epo.org/application?number=EP00940724> (consulté le 15.01.2017)

37 <https://www.prospecierara.ch/fr/news/opposition-massive2> (consulté le 15.01.2017)

38 Cette liste correspond à l'annexe 1 de l'Ordonnance du conseil fédérale sur la protection des obtentions végétales.

tomates qui commandent directement les plantons à l'étranger, les semences ne viennent de toute manière pas de Suisse et leur acquisition n'est donc pas directement soumise à la législation nationale. Pour ce qui est des plus petites structures, les quantités produites ne sont pas assez importantes pour soulever l'inquiétude des autorités qui semble faire preuve, jusqu'à maintenant tout du moins, d'une certaine tolérance à leur égard. Là aussi, nous sommes en présence d'une différence notable par rapport à la France où la preuve de l'acquisition par les canaux officiels et réglementaires des semences utilisées est une condition pour les aides d'états (propos retenu de différentes discussions avec notamment un petit semencier des Pyrénées ariégeoises).

*

Ce premier chapitre a permis de montrer au travers de l'état de la littérature, un besoin de plus de précisions de la pratique et d'une exploration plus fine pour nuancer le tournant de la qualité des systèmes agroalimentaire notamment au travers d'un aliment ordinaire, focus qui n'a jusque là pas beaucoup été traité. De plus, inclure dans ma problématique la qualité de matériel végétal de la tomate, en plus de son statut de produit alimentaire ordinaire, permet une analyse plus complète des conditions et du cadre dans lequel s'insère sa culture.

Le contexte maraîcher suisse se distingue d'une part par sa petite taille, par rapport par exemple au contexte français, facilitant les fédérations maraîchères (Union maraîchère suisse) ou d'agricultrices et agriculteurs biologiques (Bio Suisse) et leurs liens avec les instances législatives (OFAG et Agroscope notamment). On retrouve en Suisse un véritable marché intérieur pour la tomate locale pour laquelle la demande est très marquée et semble même en augmentation. La Suisse se démarque aussi des pays voisins par rapport à l'importance considérable des notions écologiques dans l'encadrement normatif de l'agriculture et la particularité de sa législation agricole donnant une place importante au soutien communautaire. Ce cadre juridique semble aussi moins clivant sur la question de la législation semencière, par rapport à l'Europe notamment, impliquant que le matériel végétal est éventuellement moins politisé qu'ailleurs. L'échange de semences n'étant pas un acte aussi militant qu'il peut l'être sur des marchés plus régulés, que les relations entre acteurs des différents modèles de production ne prennent pas les allures d'affrontement qu'ils ont dans d'autres pays.

Le caractère souple de la législation suisse, s'ajoutant au haut niveau de démocratie, souvent venté, du système politique helvétique, peuvent sembler un cadre idéal pour l'intégrations de valeurs différentes

de celles critiquées de l'agriculture intensive industrielle dans les normes ainsi que dans l'évolution des pratiques agricoles dominantes. Les diverses particularités du contexte semencier suisse peuvent toutefois aussi expliquer en partie le peu de mobilisation et de politisation des questions agricoles de la part des agricultrices/agriculteurs, des maraîchères/maraîchers ou des autres membres de la société. Quelles sont véritablement les valeurs portées dans les conventions collectives de qualité qui se retrouvent dans le cadre institutionnel et dans les pratiques dominantes de production? Quelle place pour les valeurs des modèles plus alternatifs ? Sans rentrer dans une classification dichotomique des pratiques ou des valeurs « conventionnelles » versus « alternatives », ce rapport de mémoire cherche à mettre en perspective les éléments amenés par une exploration de l'hétérogénéité des propos des praticien·ne·s de la culture d'un légume ordinaire comme la tomate pour questionner le tournant de la qualité dans le contexte spécifique de la Suisse. Quelles sont les justifications imbriquées derrière les thématiques « à la mode » du local et du bio chez les cultivatrices et cultivateurs ? Est-ce que ce secteur montre un tournant de la qualité ? Dans quelles mesures? Et dans quels termes ? Autour de quelles conventions et mobilisant quels types de nature de justification ? Le cadre théorique qui va être présenté dans le chapitre suivant a pour but d'exposé la base sur laquelle s'est construit mon travail qui a cherché à répondre à ces questions au travers d'une étude de terrain autour de la culture de la tomate en Suisse romande.

Chapitre 2

Cadre théorique

Ce deuxième chapitre présente le cadre théorique choisi pour une approche à la croisée de la sociologie rurale et la géographie de l'alimentation permettant de montrer la pertinence de ma démarche et de ma méthodologie qui sera présentée dans le chapitre suivant ainsi que les raisons de la mise à l'écart d'autres approches ou méthodes.

2.1 Géographie et études agroalimentaires : de nouveaux outils ancrés dans les sciences sociales

J'ai choisi une approche transcalaire de la question alimentaire pour explorer l'articulation entre le local et le global ou de décalage dans le temps et l'espace entre les différentes étapes de nos activités alimentaires et leurs impacts : comment est-ce que nous nous nourrissons, qu'est-ce que l'on mange, comment et où est-ce que notre nourriture est produite, transformée, etc. L'alimentation peut être à priori envisagée comme quelque chose de privé. Nos choix de nourriture ont toutefois une implication directe, plus que sur notre santé et notre bien-être, sinon aussi pour le développement économique local et global, l'environnement ainsi que les dynamiques territoriales (les relations entre les régions rurales et urbaines par exemple). Mon travail se base donc dans la recherche d'une approche articulant différentes échelles afin de dépasser les clivages local/global ou rural/urbain.

La géographie de l'alimentation est originalement ancrée dans la géographie économique et la littérature récente s'intéresse surtout aux transformations le long des différentes filières de production alimentaires ou dans des lieux spécifiques de production. Une attention particulière est souvent portée à la globalisation, au pouvoir grandissant des entreprises transnationales et à leur exploitation de la nature. Ces questionnements ne semblent toutefois pas suffisants pour prendre en compte la complexité croissante des systèmes et des problématiques agroalimentaires (Morgan, Marsden et Murdoch 2006). Les études rurales et agricoles, ont du mal, à elles seules, à appréhender du côté de la production les enjeux globaux, comme la sécurité alimentaire, l'environnement, la biodiversité, la qualité sanitaire, ou encore la diversité culturelle qui ont amené à une nouvelle conception multifonctionnelle de l'agriculture incitant à des transformations qualitatives dans la gouvernance agroalimentaire. Les

interrogations quant à la sécurité alimentaire et à la nutrition ont amené à une forte croissance de la demande en produits de qualité, souvent ancrés dans les économies et les cultures régionales. Les nouvelles formes économiques ainsi que les nouvelles dynamiques et géographies associées (globalisation des marchés articulée au développement plus récent d'un ré-ancrage territorial de certaines activités à une échelle plus locale) poussent les études rurales et agroalimentaires à se munir un ancrage et des outils dans les sciences sociales (Whatmore et Thorne, 1997). L'émergence d'une géographie de l'alimentation (agro-food geography) dérivée des approches de l'économie politique dans les années 1980 (Winter 2003b) permet de rassembler les études rurales et les études alimentaires pour examiner les enjeux le long des filières ou dans un système agroalimentaire pour de nouvelles connections entre les questions agricoles et la consommation.

Les approches d'économie permettent de mieux cerner l'incidence de l'incertitude dans les transactions amenée par la complexification des systèmes agroalimentaires contemporains sur la qualité de notre nourriture et ses impacts sur la concurrence (Chamberlin 1953, Hotelling 1929, et Lancaster 1966). L'économie des singularité de Karpik (2007) aborde plus spécifiquement, au travers des notions de réseau et de confiance, l'incommensurabilité et le caractère multidimensionnel des échanges. L'incertitude sur la valeur des produits ordinaire comme la tomate rend impossible un classement objectif, d'où l'introduction de dispositifs de connaissances (guides, labels, etc.). Ces différents régimes de coordination et dispositifs de jugement forment un ensemble de conventions de qualité qui est étudié plus en détails par les approches hétérodoxes de l'économie. Dans ce cadre, la théorie de la régulation et l'économie des conventions apportent une réflexion et des outils que je vais mobiliser pour une approche située du questionnement des propos des cultivatrices et cultivateurs de tomates par rapport au tournant de la qualité en Suisse romande.

L'idée de suivre une approche située est d'ancrer l'acte de production et de consommation dans quelque chose de plus large qui permet de visualiser l'imbrication entre la théorie et l'objet pour lier l'agriculture et l'alimentation. La volonté de comprendre les dynamiques de production et de consommation actuelles nous amène à penser ces aspects (agriculture et alimentation), mais aussi le rapport à la nature et aux ressources naturelles hors du cadre strictement marchand (qui amènerai à voir l'agroalimentaire comme des relations strictement commerciales sur le marché) ou domestique (en abordant l'alimentation comme quelque chose de privé). La politisation des « ressources »³⁹

³⁹ A noter que l'utilisation du terme de « ressource » n'est pas neutre et porte une représentation anthropocentrée, et utilitariste de l'objet ainsi qualifié.

(naturelles), ainsi que des aliments et de tous les produits alimentaires implique de les appréhender comme des construits sociaux, politiques et culturels, au même titre que les normes, les législations et les conventions. Les travaux de sociologies (études sociales en agro-alimentaire, études sociales des sciences, sociologie des organisations et sociologie pragmatique) amènent des outils d'analyse de ces processus de construction et permettent de mettre à jour les jeux sociaux et politiques qui amènent les problèmes à être considérés comme tels. Une telle déconstruction amène un questionnement des choix opérés en matière de gouvernance et de gestion des ressources, de modèles agricoles, de commerce et même d'organisation sociétale (standardisation/ spécialisation, globalisation / fragmentation, généricité / typicité). Ces constructions commencent toutefois plus profondément dans les relations intimes qu'ont les gens avec leur nourriture, dans les registres qui composent leurs valeurs et les représentations collectives de la manière dont nous nous nourrissons et nous produisons notre nourriture. La sociologie pragmatique permet une prise en compte de la capacité des acteurs à s'ajuster à différentes situations de la vie sociale et c'est par cette porte d'entrée que j'aborde la question de la qualité dans la production de tomate en Suisse romande.

2.2 Appréhender les produits agricoles comme des actants de la définition des pratiques agroalimentaire

Les études sociologiques des objets hybrides entre nature et culture appellent une perspective en sciences sociales qui prenne les objets au sérieux (Demeulenaere 2013). Dans cette idée, les études sociales en agroalimentaire ont un certain intérêt dans le statut qu'elles donnent à la nature, prenant en compte l'hybridité des caractéristiques de l'alimentation entre le naturel et le social, notamment au travers de théories de l'acteur-réseau (ANT, pour l'anglais *Actor Network Theory*, voir Callon, Latour, et Law) ainsi que dans la théorie des conventions (voir Thévenot, Boltanski, Allaire et Boyer). L'approche des réseaux agroalimentaires comme des hybrides de nature et de société appelle un dépassement des ontologies et des catégories de la modernité pour penser les rapports société-nature. Notre alimentation, et plus largement le secteur agroalimentaire, a toujours ancré la société dans la nature. Ces relations métaboliques entre nature et société s'observent en deux temps : tout d'abord à la terre, là où la nature agricole et ses récoltes sont co-produites et co-évoluent avec le travail social. Puis à table, où ces co-productions sont métabolisées comme nourriture, corporellement et symboliquement (Goodman, 1999). On retrouve aussi, bien que plus distante, différentes relations hybrides entre nature et société aux cours

des différentes étapes entre ces deux moments clés (durant la vente par exemple avec les références marketing au « naturel » ou à l' « environnement »). En dépassant cette dichotomie et en re-politisant la nature et ses objets, on s'oppose à l'ontologie moderne qui a tendance à une objectification et une dépolitisation de la nature. L'histoire bio-culturelle de notre nourriture (fruits, légumes, grains) est le résultat de contraintes et de processus naturels tout autant que d'obligations, d'enjeux et de dynamiques économiques, sociales, politiques, juridiques, scientifiques et technologiques.

Dans les espaces hétérogènes que sont les réseaux agroalimentaires, on a parfois du mal à voir la complexité hybride qui a disparu pour ne laisser place qu'à des catégories simplifiées au fur et à mesure qu'ont émergé des « cadres » particuliers prenant un statut de « modalité » (Latour 1987). Mais pour atteindre ce statut, un statut positif notamment, il a fallu passer par des négociations entre les actrices et les acteurs, négociations qui nécessitent la combinaison de différents éléments, ou conventions. Le questionnement des logiques de justification et de légitimité qui se trouvent derrière les questions de qualité comme une « boîte noire » du réseau alimentaire, va se faire dans ce travail de master à travers l'exploration de l'articulation des conventions autour de la production d'un légume. La manière dont une maraîchère ou un maraîcher cadre son action de culture se retrouve dans le légume, dans sa manière de le produire ainsi que sa manière d'en parler. La théorie des conventions, comme proposée par Boltanski et Thévenot nous aide à identifier les registres articulés dans la construction de la représentation de la qualité des différent·e·s actrices et acteurs dans leur discours sur leur activité de production. Cet outils permettant de dépasser les différences purement techniques de pratiques en mettant à jour les valeurs, les représentations et les systèmes d'évaluation et de classement/jugement différents.

Dans la lignée de la sociologie des sciences, la théorie de l'acteur-réseau (Callon, Latour, et Law) se base sur une équivalence sujet/objet, en identifiant les objets eux aussi comme des « actants ». Les objets techniques, par exemples, sont capables de différents types d'actions comme l'inclusion ou l'exclusion de certaines personnes à travers la constitution d'un réseau socio-technique. La définition de normes attribue ainsi un rôle à chacun·e et définit des relations qui établissent une certaine hiérarchie entre elleux. L'ANT traite de manière symétrique les éléments naturels et les humains (Latour 1994) ramenant la nature au centre de l'analyse en considérant les entités naturelles comme des actants potentiels des réseaux agroalimentaires (Murdoch et al. 2000). Dans une nouvelle anthropologie « symétrique », Latour (1994) propose le concept d' « objet chevelu » pour appréhender les « collectifs

humains » formés par le brassage et la reconfiguration d'un grand nombre d'objets⁴⁰. En considérant des objets « échevelés », ou objets chevelus, on dépasse ainsi la distinction entre les représentations et les objets objectifs et on rejette la perception des objets contemporains comme des écraseurs de culture, mortifères et détachés de l'ensemble des connexions sociales pour voir les objets modernes comme des constructeurs de nature et de société (Latour, 1994).

« Les objets ne sont pas des moyens, mais des médiateurs, au même titre que tous les autres actants. Ils ne transmettent pas fidèlement notre force – pas plus que nous ne sommes les fidèles messagers de la leur. [...] pour s'occuper enfin du corps social en tant que corps, il faut traiter les choses comme des faits sociaux ; remplacer les deux illusions symétriques de l'interaction et de la société par l'échange de propriétés entre les acteurs humains et non-humains ; suivre le travail, entièrement assignable, pour localiser et pour globaliser ». (Latour 1994. p. 56)

Ces éléments permettent ainsi d'aborder ces objets chevelus, tels les produits agricoles, de manière plus systématique et non pas dans une relation sujet-objet. Comme des actants eux aussi actifs dans les réseaux agroalimentaires transportant avec eux des collectifs hybrides articulant différentes conventions ou qualités. C'est cette porte d'entrée que j'ai choisi pour mon étude, par un sujet-objet et non pas des institutions, des réseaux, de la filière. Grâce à ces outils de sociologie pragmatique, l'acte de consommation et de production alimentaire s'ancre dans autre chose que les circuits ou filières économiques (biographie de produits, études de filières). Imbriquant ainsi théorie et objet qui lie l'agriculture et l'alimentation au travers d'une sociologie pragmatique actuelle plutôt qu'une fresque historique qui ne serait pas pertinente ici pour mon sujet qui tente de cerne quelque chose de plus global.

En tenant compte de la matérialité relationnelle qui caractérise l'hétérogénéité des réseaux agroalimentaire, on se distancie de l'analyse de la domination capitaliste sur la nature pour une vision plus complexe des hybrides nature-société comme les aliments du quotidiens. L'exploration de la construction objets hybrides entre nature et culture permet de mieux visualiser les représentations, les justifications et les forces qui font tenir le système sur lequel sont basés les collectifs hybrides et de suivre leur processus de construction et d'évolution. Le concept de boîte noire («black box », voir Callon 1991 et Law 1992), représente un point du réseau où toute la complexité d'un autre réseau est

40 Pour Latour, l'objectivité est une propriété même des objets, et c'est ce qui accompagne la construction de ces réseaux longs ou de rhizome. Il est plus exacte, selon lui, de parler l'interaction plutôt que de réseau : « L'interaction fait plus qu'ajouter, elle construit », elle « a la forme contradictoire d'un cadre (qui permet de circonscrire) et d'un réseau (qui disloque la simultanéité, la proximité, la personnalité) » (Latour, 1994, p.40).

représentée par un simple nœud (comme par exemple la notion de qualité). Une alarme alimentaire (« food scare ») permet de révéler le contenu hétérogène de la boîte noire. Ce sont notamment ces « food scares » – en tout cas quelques crises de confiance majeure dans les modèles de production agroalimentaires dominants consécutifs des pandémies par exemple — qui ont suscité le tournant de la qualité, un désir de transparence, de proximité de la part des consommateurs, une ouverture des boîtes noires. Ces « alarmes » représentent des événements périodiques qui impliquent la révélation et souvent la re-négociation des co-productions hybrides nature/culture qui font les pratiques agroalimentaires humaines, exposant ainsi les médiations sous-jacentes et nous invitant à suivre les actants dans les processus de traduction et de reconstruction des collectifs (Goodman, 1999).

2.3 De la justification de la qualité des tomates : les outils de la théorie des conventions

La qualité est abordée en économie en relation avec les travaux de Chamberlin (1953), Hotelling (1929), et Lancaster (1966). Ce dernier, principalement, développe l'introduction de coûts induits par les asymétries d'information et l'incidence de l'incertitude dans les transactions sur la qualité ainsi que ses impacts sur la concurrence. L'émergence d'une économie de la qualité dans le domaine agroalimentaire est notamment abordé au travers d'une analyse régulationniste⁴¹ qui définit et démontre les dimensions sectorielles et territoriales de son mode de régulation au travers d'un nouveau modèle productif centré sur la différenciation des qualités (Allaire 2002, p.155). Dans un ouvrage plus récent (2012) Allaire présente les signes de qualité (des standards visant à segmenter le marché) comme des repères utilisés dans le commerce qui reflètent des conceptions ou des jugements de qualité qui sont du domaine des représentations collectives et des normes. Les marques, normes et institutions sont des conventions de qualité liées à un besoin d'identification de la qualité d'un bien dans une logique de diminution des coûts de transaction liés à une certaine incertitude (voir Lancaster) suivant plusieurs formes de coordination cohérentes (Eymard-Duvernay 1986 et 1989).

« Les jugements de qualité sont des expressions publiques, dans différentes arènes, de savoirs basés sur l'expérience qui sont mis en relation avec des valeurs. » (Allaire 2012, p.3)

La complexité actuelle des filières de production alimentaire ainsi que la nature hybride d'un produit

⁴¹ La théorie de la régulation est une analyse critique du rôle des institutions dans les trajectoires nationales et la transformation du capitalisme, des régularités macro-économiques et institutionnelles ainsi que des grandes crises qui les caractérisent (Boyer 1986). Son programme de recherche se base sur l'analyse du capitalisme et de la compréhension de ses changements. Cette théorie situe l'action économique dans l'organisation des rapports sociaux, leurs interactions et les compromis qui en découlent (Chanteau et al. 2016)

du quotidien comme la tomate impliquent diverses « logiques » d'action qui donnent forme à différents mondes alimentaires construits autour de conventions, pratiques, institutions et organisations qui varient dans le temps et dans l'espace. Ce complexe de cohérences au sein des systèmes alimentaires de production et de consommation donne à voir, au travers de certaines trajectoires de développement, des expressions spatiales spécifiques. Les outils de l'économie des conventions permettent d'explorer les mondes de justifications et les concepts de qualité qui se nouent autour de la pratique de la culture de la tomate et de mettre en perspective les conventions de qualité associées, leur poids relatif et leurs caractères plus ou moins partagés à différentes échelles, de manière formelle et informelle.

2.3.1 La théorie des conventions

La théorie des conventions met l'accent sur les dimensions cognitives des conflits. L'incertitude dans les transaction ou le déficit d'accord dans la relation demandent, pour l'organisation des activités de production et des échanges, des lois, normes et conventions préexistantes dont les actions et les actants sont dépendants. Les conventions, qui peuvent être définies comme des « pratiques, routine, accords et leurs formes informelles et institutionnelles associées liant les actes au travers d'attentes mutuelle. » (Salais et Storper 1992 p.174)⁴², se trouvent au cœur de ces actions collectives sur lesquelles se reposent les systèmes de négociations et de coordinations entre des entités diverses. L'étude des lois, des normes et des conventions permettent d'analyser et de comprendre des situations de conflits autrement qu'en recourant à des explications liées à des rapports de force. Cette déconstruction des objets et des accords sous-jacents prend en compte de manière symétrique les actions sociales et les objets naturels la manière dont ils sont liés dans les filières agroalimentaires à travers l'étude des négociations autour des notions particulières de qualité. Dans ce but, la théorie des conventions s'intéresse aux contraintes qui pèsent sur les discordes ainsi qu'aux modalités suivant lesquelles les gens se mesurent en établissant des équivalences et des ordres entre elleux. Dans la *Justification et les économies de la grandeurs*, Boltanski et Thévenot (1991) se penchent sur les différentes façons de qualifier, qu'elles soient scientifiques ou ordinaires, ainsi que sur les problèmes que pose la mise en relation de ces qualifications afin d'« explorer les rapports qu'entretiennent les efforts de coordination déployés dans des situations ordinaires avec les constructions d'un principe d'ordre et de bien commun. » (p. 85). Il n'existe en effet pas forcément de relations équivalentes qui puissent converger

42 Traduction personnelle de l'anglais original du texte. C'est également le cas des autres citations de ce rapport de master tirées d'articles en anglais. N.B. La traduction ne saurait complètement transcrire l'original, du fait des quelques libertés prises avec cette dernière afin de conserver l'esprit du texte.

vers un principe supérieur commun pour qu'un rapprochement puisse se faire pour la classification d'un être (objet ou personne). On retrouve toutefois de multiples formes de rapprochement dans lesquelles les auteurs identifient notamment la définition technique, la croyance subjective liée à une opinion commune, mais aussi le sentiment esthétique ineffable ou l'exigence éthique ou politique. Il est difficile de confronter ces différents principes de jugements « [...] tant ils semblent incommensurables et incompatibles, ce qui rend manifeste la pluralité des oppositions qui les traversent : du matériel au symbolique, du positif au normatif, de la réalité au valeurs, du subjectif à l'objectif, du singulier au collectif, etc. » (p.49). Leur entreprise dans ce travail est pourtant bien de traiter dans un même cadre d'analyse ces différentes modalités d'identification et c'est ainsi qu'ils identifient un certain nombre de cités qui s'appuient sur une différenciation d'états de grandeurs dont il fait voir la légitimité d'où découlent ensuite différentes conventions (Thévenot 1998). Il identifie la convention civique, la convention domestique, la convention publique, la convention commerciale et la convention industrielle qui sont assemblées dans le système de production agroalimentaire, comment différentes qualités viennent à être combinées. Les conflits sont ainsi appréhendés comme des manifestations de registres et de répertoires de discours et d'action difficilement conciliables comme si les différentes parties prenantes ne parlaient pas la même langue. L'économie des conventions est un angle d'analyse privilégié pour les systèmes agroalimentaires. Cette théorie est plus souvent utilisée dans l'analyse des interactions entre les agents plutôt que pour les études des produits en tant que tels. Elle apparaît toutefois pertinente pour analyser les instruments, procédures et dispositifs de qualité au travers d'un produit d'un secteur ou système de production (comme l'a montré L. Garçon avec les pommes et les pommes de terres en France, 2015).

2.3.2 Les différents mondes de justification qui construisent la qualité des tomates

La théorie des conventions propose d'aborder l'activité productive comme une action collective qui repose sur la coordination entre plusieurs entités à l'intérieur d'un certain cadre (réseau agroalimentaire, filière de production, chaîne de valeur) et amène à considérer la construction de la qualité comme un système de négociation entre différents mondes de justification. Les conventions de qualité « ne traitent pas seulement de l'évaluation de produits sur un marché, mais aussi de leur production selon divers modes de coordination » (Thévenot 2016, p.205).

La qualité n'est jamais définie de manière objective, donnée, mais se construit au fil des activités. En

se tournant vers l'activité de production (dans notre cas, de culture) nous passons de l'analyse de la valeur, qui correspond plus à une qualité figée, à celle de la valorisation et dépassons ainsi l'évaluation, qui trouve sa place sur le marché. L'action complexe de valorisation est aussi performative. Eymard-Duvernay (cité par Thévenot 2016, p.205) « désigne par « valorisation » l'opération politique qui « gère la tension entre plusieurs valeurs » avec des effets de réalité, opération prenant appui sur les investissements de forme constitutifs des équipements de mesure et d'évaluation (Eymard-Duvernay, 2012, p. 177 et 182) ». La théorie des conventions permet de faire des parallèles entre des actants qui paraissent très éloignés dans leurs pratiques ou leurs logiques. En considérant les actants comme des personnes prudentes qui savent tenir compte de la pluralité des « mondes », évitons ainsi de chercher, à tout prix, à dévoiler dans l'analyse une justification unique. A chaque monde correspond une nature avec un supérieur commun, des éléments caractérisant l'état de grand ou, à l'opposé, de petit. Ce qui relève de la dignité diffère aussi entre les natures, tout comme les sujets pris en compte et les objets mobilisés, les caractéristiques des épreuves, du jugement et des évidences.

Les conventions sont des formes d'hypothèses formulées par des personnes en rapport avec les relations qu'elles entretiennent entre leurs propres actions et les actions de celles de qui elles dépendent pour atteindre leurs buts (Salais et Storper 1997, p.16). Les caractères hypothétiques initiaux derrière la routinisation de certaines interactions ont tendance à être oubliés mais ces conventions sont issues d'un effort de coordination. Les concepts dominants de la qualité dans le secteur de la tomate (le local et le bio), correspondent à des représentations traduites/issues d'actions collectives. Ces concepts articulent des conventions de qualité qui sont liées à des pratiques de valorisation relevant de natures très variées. Mon analyse a pour but d'explorer la compréhension variable de ces concepts et le paysage des sens qui leur sont donnés. La théorie des conventions et les différents mondes de justification (Boltanski et Thévenot 1991 ; voir aussi Thévenot 1998), donnent les moyens d'identifier les différentes natures mobilisées au cœur des différentes conventions de qualité qui construisent ces concepts. Cette contextualisation des conventions permet de montrer dans quelles circonstances elles sont mobilisées comme fondement à la justification de pratiques relatives au local et au bio, dans la culture de tomates en Suisse (romande) et par quelles crises et mises à l'épreuve elles sont confortées ou remises en cause.

Le monde marchand

Dans le modèle marchand de Boltanski et Thévenot (1991), la qualité est directement traduite en terme de prix sur le marché. Ce prix exprime l'importance des désirs convergents des individus de

posséder les mêmes objets, des biens rares dont la propriété est aliénable. C'est la qualité commerciale qui est valorisée, évaluée par les consommatrices et consommateurs, à l'œil, sur l'étalage (= épreuve) selon des critères, pour la tomate, notamment de couleur, de forme ou de fermeté. Cette valeur est directement traduite en terme prix: si les consommatrices et consommateurs n'en veulent pas, les tomates de moindre qualité devront être écoulées à un moindre prix que les tomates concurrentes. C'est l'argent qui sert d'évidence pour ces transactions qui demandent un détachement vis-à-vis des autres et de soi-même pour que les objets puissent servir de support à la transaction. La nature marchande se déploie dans un espace sans limites ni distances permettant une circulation libre des personnes et des biens. Elle est aussi a-temporelle, ce qui importe étant les désirs concurrents et les opportunités du moment (Thévenot 1989). C'est la concurrence qui est le principe supérieur commun de ce monde où rivalité et compétition justifient l'exploitation et l'opportunisme des individus qui cherchent la réussite dans les affaires, pour trouver leur dignité liée à leur intérêt et au désir égoïste. On retrouve l'influence de cette convention dans la volonté d'étendre au maximum la saison de production suisse de tomate pour répondre à la demande de consommateurs qui souhaitent manger des tomates toute l'année, alors que la production a un caractère nettement saisonnier. Les conventions d'ordre commercial se cristallisent principalement dans les standards de qualité (c'est à dire dans les marques tel que « Suisse garantie » ou plus spécifiquement du « Bourgeon bio » ou encore de la panoplie de labels « de la région », voir §1.2.2) qui tentent de concilier les différentes manières de gérer ce décalage entre la demande de tomates et les limites des possibilités de production en Suisse.

Le monde industriel

Le monde industriel ne s'inscrit pas en totalité dans les limites de l'entreprise de même qu'une entreprise ne peut être comprise uniquement dans les limites du monde industriel. La nature industrielle s'organise autour d'objets techniques amenant une relation instrumentale à la nature et aux méthodes scientifiques. C'est la productivité qui y est le principe supérieur commun, accompagné de toute une panoplie de standards d'efficience et de rentabilité visant la performance (des outils, des personnes, des organisations, etc.). C'est le cas par exemple des standards de production par variété ou par ligne de culture liés à des rendements de récoltes, où quantités, temps et travailleuses et travailleurs sont contrôlé·e·s par ordinateurs dans les serres de tomates hors-sol. L'épreuve y est technique et l'innovation, obligatoire pour avancer, marque une rupture avec la tradition (domestique) ou l'inspiration.

Dans ce monde où la dignité s'acquière par le travail et l'énergie, se trouve à l'opposé, à l'état de petit, (ce) qui est inefficace mais aussi inactif, chômeurs, handicapés, travail de mauvaise qualité. L'harmonie du monde industriel repose sur l'organisation d'un système où chaque être a sa fonction, constituant un univers technique prévisible où tout est stabilisé, contrôlé. Définir la qualité des tomates en relation avec la standardisation et la normalisation de la production relève du monde industriel. Soit dans le hors-sol (optimisation de tous les éléments par mécanisation et informatisation) mais finalement aussi dans n'importe quelle technique de culture, jusqu'aux pratiques des jardinier·e·s amatrices et amateurs qui calculent et cherchent à optimiser leurs cultures au travers d'expérimentations (le test étant l'épreuve du monde industriel). Le jugement de cette épreuve regarde l'effectivité de la réalisation, à défaut de quoi il va falloir procéder à une révision, des corrections. Le bon fonctionnement, dont l'évidence est la mesure, permet la prolongation du présent dans le futur et ainsi la prédictibilité. Évitant autant que possible toute perte de maîtrise qui amènerait à des pannes, des nuisances ou des perturbations. La forme d'équivalence temporelle est ici tournée vers le futur et le progrès, les investissements ainsi que la dynamique sont fortement valorisés, toujours tournés vers l'avenir. La panoplie d'outils techniques prévisibles aide à trouver la stabilisation dans le temps d'une routine technique fiable, ou d'une loi scientifique, permettent de se protéger de contingences qui pourraient remettre en cause l'ordre des compétences et laisser émerger de nouveaux objets.

Le monde domestique

La convention domestique repose sur les relations inter-personnelles (et ce pas uniquement à l'intérieur de la famille) ce qui implique donc une certaine proximité spatiale et temporelle permettant l'affiliation entre les personnes. Ces relations de confiance et d'attachement font valoir le poids d'une coutume ou d'un attachement local (Murdoch et al. 2000 ; Thévenot 1989). La référence à une tradition correspond au supérieur commun de ce monde et c'est elle qui assure des propos et des actions « correctes », et non légales, comme dans le monde civique, ou exactes, comme dans la logique industrielle. A l'opposé de la convention industrielle, la forme d'équivalence temporelle ici est le passé. L'expérience accumulée et la fidélité confiante ordonne et hiérarchise l'univers domestique qui peut être résumé/caractérisé par un triple gradient (Thévenot 1989) : temporel (par la coutume et le précédent), spatial (par la proximité locale), hiérarchique (par l'autorité). La confiance sur laquelle se fondent les relations du monde domestique suppose un « engendrement » ou une « génération » reflétant le prolongement d'un passé consolidé. Le « voisinage » assurant la similitude et la relation d' « estime »

garantissant l'autorité. La hiérarchie se fait naturellement selon l'ancienneté et l'affiliation à la famille : dans l'ordre mari > femme > célibataire > enfants > animaux domestiques. Les objets dans le monde domestique sont avant tout des inscriptions et des signes permettant de limiter l'incertitude des situations de rencontres personnelles et de « réduire les coûts d'identification » comme, dans une certaine mesure, les marques ou les appellations locales. Les traits de caractères dominants de l'honneur et de la fierté sont valorisés comme les fêtes, les récits ou histoires comme un ancrage dans le temps et l'espace.

La qualité de la tomate dans la nature domestique est en lien avec un ancrage temporel ou un attachement à un lien personnifié et/ou spatial. Le concept de « local » ou les marques « de la région » correspondent en partie à cette idée, de même que les relations personnelles au marché entre les consommatrices/consommateurs et les maraîchères/maraîchers, ou encore l'organisation des rôles au sein des associations locales de productrices et producteurs.

Le monde de l'opinion

Dans ce monde, ce sont les autres, ou le grand public, qui font office de supérieur commun puisque la grandeur de chacun·e dépend de l'opinion des autres et de l'estime que les gens se portent. La dignité ici se caractérise par le désir d'être connu·e au travers de l'amour propre. Ce sont les célébrités qui sont grandes, les personnes ou les choses rencontrant du succès. Les porte-paroles et les relais ont une grande importance dans ce monde, comme par exemple les médias, les journalistes, l'image qui est montrée, ce qui est visible, et visibilisé. Cette nature attache de l'importance à la position sociale et aux signes extérieurs de réussite. La reconnaissance se fait au travers de références à quelque chose de connu, à des signes conventionnels, des évidences, des marques ou un emballage (Murdoch et al 2000), avec une idée de reproduction à l'identique. La renommée (capacité de « renfermer » dans « sa personne » la volonté des subordonnées) n'est pas quelque chose qui s'achète ou se vend, mais se fait au travers des relations publiques (entre des personnes ayant une opinion sur un produit) et non pas dans la publicité et marketing (qui s'intéresse aux personnes en tant que consommatrices d'un produit). L'investissement dans cette logique consiste à un certain renoncement au secret, à (se) révéler, n'excluant pas la manipulation de l'ambiance, du climat, du décor, le but étant d'influencer, d'attirer l'attention, de convaincre. Les campagnes de sensibilisation ou de circulation d'information font elles aussi partie de ce monde. Le public étant à la fois spectateur et acteur, considéré comme une audience ou une cible. Ce sont souvent des mécanismes de comparaison qui permettent de juger/estimer sa place

dans la compétition de tout·e·s avec tout·e·s sur le marché de l'estime. Contrairement au monde domestique où le jugement est exclusif d'un supérieur ou d'un chef. La qualité dépendant de l'opinion publique pour sa définition, il n'y a aucune garantie dans le temps. Cette logique n'accorde que peu de prix à la mémoire des épreuves passées (pas même celle que constitue l'argent). Les célébrités peuvent ainsi être oubliées du jour au lendemain.

Le monde civique

Dans le monde civique, les individus accèdent à la grandeur parce qu'ils sont politiques. Ils cherchent à surmonter leurs singularités afin de se libérer de toute oppression ou d'intérêts égoïstes. C'est l'espace public qui est privilégié en opposition à tout ce qui est privé. La valeur est jugée en fonction du bénéfice pour le bien social ou de la volonté générale. Les êtres importants sont donc des personnes collectives composées de la réunion de personnes humaines. Les êtres humains ne sont considérés qu'en tant qu'appartenance à ces collectifs qui représentent une certaine volonté générale. L'humanité étant l'ensemble supérieur le plus inclusif. On cherche à faire respecter les droits civiques au travers de la participation, la solidarité et la lutte pour dépasser les divisions et échapper ainsi au chaos auquel elles sont assimilées. La paix sociale repose sur le bien commun sous l'autorité d'un souverain, placé au dessus des intérêts particuliers. L'état de grand est réglementaire et représentatif, unitaire et légal, officiellement incarné dans les Etats, les républiques démocratiques et les institutions représentatives. Cette logique donne de l'importance aux règles légales et officielles, qui doivent être objectives et détachées des personnes. L'indépendance du jugement et la liberté de la parole sont primordiales. Pour ce faire, cette nature dépend de tout ce qui est protocole, mesures, droits, formes légales, mais aussi déclarations, affiches, tracts, slogans qui sont des équipements permettant de stabiliser les êtres moraux qui risqueraient de pencher vers l'attrait particulier au lieu de viser un bien commun.

Le monde écologique

Les préoccupations écologiques sont liées à une considération de la nature qui semble impliquer une affiliation à une échelle locale et un mode de qualification domestique. Mais Latour propose la distinction d'une convention écologique qui se positionnerait plus encore en opposition aux motifs que l'on retrouve derrière la globalisation (Latour, 1993 présenté brièvement par Murdoch et al. 2000). Cette nature est relativement proche de la convention civique de par la prise en considération des citoyen·ne·s futur.e.s inclus·e·s dans les notions comme celle de développement durable. Cette logique serait liée à une considération de l'environnement comme un bien commun entre les générations

actuelles et futures. C'est en tout cas ainsi qu'elle sera mobilisée dans mon analyse. Et ceci avec une valeur y étant jugée en fonction de ce bien commun, avec comme principe supérieur la prise en considération du bon fonctionnement des écosystèmes, tout en élargissant les êtres importants à tous les êtres vivants, actuels et futurs. Ceci s'éloigne quelque peu du cadre législatif « obligatoire » du monde civique. Les formes d'engagement pour ce bien commun pouvant prendre différentes formes (incluant notamment aussi les pratiques individuelles). Cette « nouvelle » convention peut en effet être utilisée dans des cas d'études lorsque la réflexion sur la qualité est liée à des considérations sur l'impact environnemental de la production, du transport ou de la consommation sans forcément passer par des canaux représentatifs réglementaires.

Le monde inspiré

Comme dans le monde civique, cette dernière nature demande un dépassement de la singularité dans la poursuite du bien commun, dont la logique vise le bonheur et la concordance entre les êtres. L'objectif de libération individuelle n'est pas suivi par égoïsme, mais « pour accomplir la dignité humaine en rétablissant entre les êtres des relations authentiques. » (Boltanski & Thévenot 1991, p.203). Le monde de l'inspiration est un monde peu stabilisé et très faiblement équipé, où les êtres sont prêts à accueillir les changements d'état au gré de l'inspiration. Il n'y a dans cette nature rien qui ne soutienne ou équipe l'équivalence ; ni mesures, ni règles, ni argent, ni hiérarchie, ni loi. La grandeur se soustrait ainsi à la maîtrise ou à la mesure dans ce monde où la forme d'équivalence privilégie la singularité. Cette nature suppose l'instauration d'une relation directe de la personne à un supérieur commun. Les situations inspirées sont des situations d'émerveillement et d'enthousiasme où la créativité est en pratique, en opposition à des situations construites, par exemple, au travers de routines scolaires d'enseignement. Cette nature tolère des expériences antérieures « peu ou pas objectivables » qui sont à l'abri de l'opinion des autres bien que restant fragiles. L'ésotérisme est très présent dans ce monde où toutes et tous sont égales et égaux devant la possibilité de « connaître le jaillissement de l'inspiration et d'accéder ainsi à la perfection et au bonheur » (Boltanski et Thévenot 1991, p.200). C'est l'irrationnel qui est privilégié ici, ou tout ce qui échappe aux certitudes de la technique, s'écarte du commun des choses. Ce sont les allures bizarres qui vont être valorisées, ce qui est insolite, merveilleux, passionnant, spontané, émotionnel, imaginatif, original, lié à des expériences vécues ou un cheminement qui font sortir des habitudes, qui amènent à une remise en question, une prise de risque ou un détour, quelque chose de supérieur ou d'inconnu mais ressenti ou dont un résultat est visible, ou

alors un résultat totalement inattendu, inexplicable, une tomate totalement bizarre, étrange. Mais c'est quelque chose de profond, d'intime qui n'est pas non plus avouable facilement à n'importe qui.

*

Les logiques diverses de ces mondes se retrouvent de manière hétérogène et dynamique dans la justification des pratiques de la culture de la tomate rencontrée en cours d'enquête. Cette courte description de chacun d'entre eux permet de mieux percevoir leur fondement et leur logique pour une analyse plus fine des données récoltées au travers des entretiens, des réflexions, des notes de terrain et des autres matériaux mobilisés.

Chapitre 3

Méthodologie et enquête de terrain

Ce chapitre présente mon propre itinéraire de recherche, la manière dont je m'y suis prise pour répondre aux questions inspirées par une revue de la littérature, l'étude du contexte et les particularités du sujet d'étude (Ch.1) en mobilisant le cadre théorique présenté plus haut (Ch. 2).

3.1 Méthodologie générale

3.1.1 choix méthodologiques

Le cadre théorique décrit dans le chapitre précédent correspond aux hypothèses et postures de recherches qui m'ont parues pertinentes comme base pour mon travail de recherche. Ces partis pris seront approfondis tout au long du travail mais peuvent être résumés en deux points principaux qui se cristallisent dans les choix effectués pour décider de mon sujet d'étude.

- Casser les grilles de lectures clivantes local/global et rural/urbain pour mettre à jour les interactions entre les différentes échelles et espaces. La déconstruction des catégories socialement construite permet de voir l'hybridité des objets du quotidien comme les produits alimentaires qui sont des hybrides entre nature et culture.
- Aborder les enjeux agro-alimentaire depuis la pratique afin de prendre conscience du rôle de construction socio-économique de notre alimentation. La nourriture est au cœur de l'activité humaine et de son imbrication dans la nature, comme quelque chose d'à la fois métabolique et d'essentiel (se nourrir) tout en ayant un côté très pratique et technique que l'on retrouve dans la production agricole, ainsi qu'un aspect culturel et symbolique.

3.1.2 La tomate comme objet d'étude

Le choix de la tomate comme objet d'étude permet de traiter à la fois d'un produit alimentaire ordinaire et d'une plante communément cultivée. Les tomates sont des objets vécus parce qu'elles font partie de l'alimentation presque quotidienne et du fait de leur place importante dans le jardin. Leur étude permet d'avoir à la fois un regard sur la qualification de produit et sur le rapport au matériel

végétal. (cf. thèse de Garçon (2015) sur les pommes et les pommes-de-terre en France).

Heut et Mol (2013) parlent dans leur étude sur la tomate d'un sujet ni tant exotique, ni politiquement chaud, ce qui fait selon ces deux auteurs l'intérêt de ce sujet. L'histoire de la tomate lui donne toutefois, selon moi, quelque chose d'exotique, de par son origine, bien que ce soit aujourd'hui un légume⁴³ bien ancré dans le territoire européen. Concernant l'aspect « politiquement chaud », la tomate n'est en effet pas très présente dans les politiques publiques, mais elle est très présente dans les débats publics sur l'agroalimentaire (concernant par exemple les tomates vendues en hiver en Suisse qui sont produites au sud de l'Espagne dans des conditions sociales terribles, amenant une pression énorme sur les ressources en eau de la région et impliquant des distances de transports considérables). La tomate touche notre corps mais aussi notre « esprit » en mobilisant à la fois notre goût lorsque l'on en mange, mais aussi notre réflexion avec des questionnement sur la nutrition, la santé ainsi que les considérations écologiques (Barndt 2002). Notons par exemple, en plus de l'exemple espagnol qui vient d'être mentionné, la dénonciation de l'emploi de pesticides, les polémiques entre l'agriculture biologique et les cultures hors-sol ou encore dans les campagnes politiques pour la biodiversité cultivée et la conservation des variétés anciennes. Les nombreuses variétés hybrides de tomates cultivées, le développement de variétés génétiquement modifiées ainsi que les cas dénoncés de biopiraterie ou encore les tentatives de dépôts de brevets sur des variétés issues de la sélection conventionnelle ou de banques de graines communes par des entreprises multinationales⁴⁴ abordent aussi les enjeux éthiques qui questionnent les méthodes modernes de sélection et l'avancée des biotechnologies. C'est donc un sujet qui recoupe des problématiques économiques, sociales et environnementales très larges touchant à la souveraineté alimentaire (semences, terres, etc.), santé, nutrition, industrie agroalimentaire, globalisation (local, transports), bio (pesticides, intrants, etc.), rapports sociaux, travail, mécanisation, technologie, nature et biodiversité, etc. La tomate, comme la plus part des légumes, reste toutefois peu présente dans les législations, est souvent considérée comme moins stratégique que les céréales ou la viande par exemple.

La tomate est aussi un légume-fruit connu qui parle à tout le monde, que ce soit en terme de goût, de formes, de couleurs, de recette, etc. Tout le monde fait rapidement le lien avec la question des variétés,

43 D'un point de vue botanique, la partie de la tomate que l'on consomme est le fruit. C'est toutefois sous la notion de légume que la tomate est le plus souvent qualifiée dans les catégorisations liées à la production maraîchère de tomate C'est le terme de légume que je vais préférer pour la suite de mon travail pour désigner ce légume-fruit qu'est la tomate.

44 Voir ces deux articles en lignes : http://www.semencespaysannes.org/oppositio_contre_brevet_europeen_tomate_fraud_115-actu_210.php et <http://www.infogm.org/EUROPE-Deux-brevets-sur-le-brocoli?lang=fr> visité le 23.12.2016 (consulté le 09.01.2017)

car il est facile de se rendre compte de la diversité que ça peut représenter en terme de couleurs, de tailles et de formes par rapport aux tomates rondes et rouges des grandes surfaces, souvent décriées comme sans goût. Ce légume, visuellement et esthétiquement parlant, est aussi très important dans nos assiettes (presque) tout au long de l'année. Elles représentent une grande valorisation commerciale et démarche marketing, à la fois par les grandes surfaces mais aussi par les campagnes d'associations ou organisation civiles (Pro Specie Rara par exemple). En effet, la diversité variétale des tomates étant visible et perceptible par les consommatrices et consommateurs (taille, forme, couleur, goût), la tomate peut être un exemple parlant de la communication sur les enjeux liés au maintien de la diversité variétale des plantes auprès du grand public.

La tomate présente, en résumé, un sujet intéressant pour son caractère vulgarisant tout en représentant parallèlement une certaine complexité juridique. Ce en ce qui concerne les semences mais aussi la production et la commercialisation en terme de normes et de standards et de labels. La tomate, comme matériel végétal, cristallise des pratiques de culture et de valorisation d'un large panel d'actrices et d'acteurs pour mes entretiens. La culture de la tomate recouvre en effet une grande diversité d'actrices, d'acteurs tout comme de pratiques ; allant de la production industrielle hors-sol, aux cultures de tomates d'amatrices et amateurs dans un jardin personnel ou sur le balcon en passant par les petites entreprises familiales, le maraîchage bio, les agricultures contractuelles de proximité (ACP), la production de semences et de plants. La reproduction des semences de tomates est une activité relativement accessible qui permet aux amatrices et amateurs d'en avoir une expérience elleux aussi.

3.1.3 Délimitation du terrain d'enquête et précisions sur la suisse romande

La question d'échelle en géographie a ses limites et ma volonté est d'aller à l'encontre des catégorisations et des délimitations. Dans un travail comme celui-ci, les espaces d'enquêtes n'étant pas prédécoupés, je propose de dépasser cette « fausse » question de l' « échelle pertinente » pour aborder ces problématiques multi-scalaires et multi-sectoriels et en explorer la multiplicité des formes spatiales. J'entends par là la question de la pertinence des frontières politiques et institutionnelles dans un monde globalisé (économie mondiales, normes et traités internationaux, etc.) mais aussi dans une géographie de l'alimentation⁴⁵ et de la sociologie rurale. L'alimentation concerne en effet tout le monde quelque

⁴⁵ C'est d'ailleurs sur la base de ces questionnements qu'est apparu, dans les années 2000, une géographie de l'alimentation organisée en aires culturelles, où coïncident environnement agro-physique, techniques culinaires et habitudes de consommation (Fumey, 2007, cité par Garçon p.123).

soit les frontières dans lesquelles nous vivons et l'organisation spatiale des milieux ruraux questionne parfois la pertinence des limites administratives par rapport à la réalité physique et culturel du terrain (souvent plus similaire de part et d'autres d'une frontières que d'un bout à l'autre d'un même pays). Lorsque l'on parle d'alimentation et d'agriculture, il y a la réalité physique du lieu où nous vivons (conditions de cultures variées en relation avec la terre, le climat, la météo etc.) mais aussi une réalité politico-économique (les normes, législations, subventions etc.) ainsi que les traditions et coutumes plutôt liées à la culture, espaces structurés sur le plan culturel (produits et habitudes alimentaires). Ces trois aspects délimitent à chaque fois, là encore, des espaces et des frontières différentes. La dimension globalisée des échanges est peu présente dans mon travail dont l'approche reste très locale. Mais la question des frontières est présente par exemple dans les identités territoriales et les imaginaires agricoles et alimentaires renforçant parfois un sentiment nationaliste cherchant à limiter la concurrence, comme ça peut être le cas autour de la notion de localisme défensif comme l'une des logiques de valorisation de la production locale. Dans le contexte du commerce (agroalimentaire, entre autres), le dilemme entre la libre circulation économique des biens d'un côté et le renforcement des frontières de l'autre, pour limiter la concurrence étrangère lorsqu'il s'agit de protéger la production intérieure.

L'espace d'enquête défini pour mon travail s'est construit petit à petit au fil de la recherche en suivant l'idée d'exploration de l'hétérogénéité des pratiques dans un contexte spécifique. Dans le cadre d'un travail de master qui ne s'étend pas sur un temps si long, je n'ai pas eu le temps d'approfondir des contextes différents. Il m'a paru plus censé de faire des entretiens auprès de personnes qui agissent et vivent dans un contexte plus ou moins similaire au niveau des législations, et de la tradition ou de la culture. Le resserrement à la Suisse-romande, c'est fait lui aussi par rapport à l'idée d'une proximité géographique (climat, culturel, etc.) ainsi que pour des questions pratiques d'enquêtes liées aux déplacements et à la langue.

Quelques points éléments de contexte du maraîchage en Suisse romande

La Suisse romande compte différentes régions relativement importantes au niveau de la production maraîchère du pays. Les cantons de Vaud et de Genève sont des cantons où l'activité maraîchère est très importante, que ce soit de manière quantitative ou qualitative. La Fédération Vaudoise des Producteurs de Légumes (FVPL) et l'Association des Maraîchers du Genevois (AMDG) se sont associés pour la création du nouvel Office technique maraîcher Sàrl (OMT) a remplacé en 2011 l'ancien Office Central Vaudois de la Culture Maraîchère (OCVCM) institué en 1957. L'OMT rassemble dès lors les cantons

de Vaud et de Genève pour ce qui concerne le conseil technique auprès des maraîchères et maraîchers professionnel·le·s de ces régions (ce qui représente plus de 200 membres)⁴⁶.

L'enseignement de la branche maraîchère en Suisse romande se fait principalement au travers de l'école d'horticulture de Lulier dans la campagne genevoise qui correspond à une formation, en quatre ans (théorique et stages en entreprises), de certification dans les domaines de l'arboriculture fruitière, l'arboriculture ornementale, la culture maraîchère, la floriculture et les parcs et jardins, ainsi qu'un enseignement de culture générale.) La haute école du paysage, de l'ingénierie et d'architecture de Genève (hepia⁴⁷) comprend une filière d'agronomie (niveau Bachelor). La tomate est un exemple qui y est abordé de manière systématique pour toucher aux différents aspects du maraîchage, notamment de la culture hors-sol sous abris (éléments noté lors de l'entretien avec le chargé d'enseignement de la spécialisation en horticulture, cultures vivrières).

Dans le canton de Vaud, Bio Vaud⁴⁸, association des producteurs bio du canton, membre de Bio Suisse, représente et défend leur intérêts des 195 productrices et producteurs membres et promeut les produits issus de l'agriculture biologique (en organisant des marchés, des manifestations, etc.). C'est Bio Vaud qui a organisé la Foire agricole 100 % bio en Suisse dont la première édition eut lieu en 2016 à Moudon (qui fut d'ailleurs aussi partie de mon terrain).

Concernant la vente et la distribution des légumes romands, à Genève, l'Union Maraîchère genevoise (UMG) qui réunit depuis 1949 une trentaine de maraîchères et maraîchers genevois est une société coopérative qui a pour but d'organiser la vente des légumes qu'elles produisent⁴⁹. La marque « Genève région – Terre avenir »⁵⁰ est une marque de garantie créée en 2004 par l'État de Genève et permet d'identifier les produits de l'agriculture de la région genevoise. Les processus de certification et le label qu'elle implique concerne tous les produits agricoles, à chacune des étapes de leur transformation et ce pour différents produits. La directive concernant les légumes frais et de saisons, les légumes doivent simplement répondre aux normes, prescriptions de qualité, de commerce et de contrôle pour les légumes actuellement appliquées au sein de la branche suisse de légumes.

Il existe aussi en Suisse romande une Fédération romande d'agriculture contractuelle de proximité, la

46 <http://legumes.ch/index.php?id=3> (consulté le 02.02.2017)

47 <http://hepia.hesge.ch/> (consulté le 14.01.2017)

48 <http://www.biovaud.ch/> (consulté le 14.01.2017)

49 <http://umg.ch> (consulté le 02.02.2017)

50 <http://geneveterroir.ch/fr/content/geneve-region-terre-avenir> (consulté le 14.01.2017)

fracp⁵¹, encore toute jeune mais qui rassemble les agriculture contractuelle de proximité des cantons romands (Vaud, Genève, Fribourg, Neuchâtel, Jura et Valais).



Illustration 4 : Logo de l'UMG (à gauche) et de la marque « Genève région - terre avenir »



Illustration 5 : Logo de la fracp

51 <http://www.fracp.ch/la-federation/> (consulté le 14.01.2017)

3.2 le terrain et les entretiens : construction dynamique du matériel d'analyse

Afin d'éviter une position de surplomb sur une réalité préexistante, le terrain de recherche m'a permis de *fabriquer* un matériau d'analyse et de dépasser ainsi une « simple » récolte de données. Le terrain d'enquête permet de faire exister le questionnement de recherche par mon interaction avec un environnement et avec une diversité d'interlocutrices et d'interlocuteurs. Aux travers de ces expériences, entretiens semi-directifs notamment, je suis, en tant qu'enquêtrice, aussi nécessairement partie prenante de la création des données qui me servent de matériel empirique en vue de l'analyse.

3.2.1 Différents types de matériaux à traiter

Aux entretiens s'ajoute une récolte de données plus large effectuée durant le temps passé avec les personnes interrogées autour de leurs pratique de la culture de la tomate. Le temps d'entretien a, presque à chaque fois, été suivi ou précédé d'une visite des cultures et/ou de ma participation à une activité liée à la culture. Je n'ai pas choisi ni pu passer beaucoup de temps avec chacune des personnes interrogées. Mon travail ne se situe pas dans une démarche anthropologique. Il m'a toutefois paru important de noter quelques points sur la démarche de participation observante. Dans son acception académique la plus rigoureuse, l'observatrice ou l'observateur est supposé·e garder une distance objectivée des relations humaines dans la participation. Toutefois, la participation entraîne inévitablement des relations de proximité avec les actrices et acteurs de terrain. Tedlock (1991) et d'autres anthropologues conseillent de redéfinir l'observation participante comme « participation observante » afin d'accepter honnêtement les inter-subjectivités du travail de terrain d'ethnographie comme de géographie. « [...] Les ethnographes utilisent leurs compétences sociales quotidiennes simultanément pour expérimenter et observer les interactions, les leurs comme celles des autres, au sein de configurations sociales diverses » (Tedlock, 1992, p.13). Le travail de terrain est nécessairement interactionnel et la présence de l'enquêtrice ou l'enquêteur porte forcément des conséquences. On ne peut pas supprimer ni réguler ces interactions sur le terrain, il est donc important de devenir « sensible et réceptif à la façon dont les protagonistes se perçoivent et se traitent les uns les autres. » (Emerson 2003, p.410, cité dans Soule 2007, p.132). Le fait d'arriver à prendre pleinement en considération sa participation active en tant que chercheuse ou chercheur à son terrain devient un réel outil de connaissance. Pour mon travail d'enquête, je ne suis en général pas restée longtemps avec les

différentes personnes interviewées et je n'ai, en général, fait qu'une seule visite. Mais je connaissais parfois mes interlocutrices ou interlocuteurs d'avant ou ressentait plus ou moins d'affinité avec elleux dès le début de l'entretien ou de la visite. Compte-tenu de ma démarche de participation observante, j'ai co-produit ou co-construit les données issues de mes entretiens (en choisissant les personnes interviewées, en écrivant la grille d'entretien, en posant les questions et en interagissant avec mes interlocutrices et interlocuteurs lors des entretiens, en observant, en participant, en prenant des notes, etc.).

J'ai aussi utilisé d'autres types de matériau pour étoffer mon analyse : des documents (brochures, catalogues, site internet, livre, reportages ou films), que l'on m'a proposés ou mis à disposition, ou que j'ai trouvés moi-même dans mes recherches. Ces données ont ainsi été diffusées, écrites ou énoncées dans un autre cadre ne relevant pas d'une interaction directe avec moi. Dans la théorie des conventions, l'idée de justification est très importante. Chacun·e ayant cette capacité de jeu entre les différents mondes, les justifications peuvent se situer dans des registres très différents selon les situations, les contextes, les interlocutrices ou interlocuteurs et le moment auquel la justification est donnée. C'est en ce sens que ces différents types de matériaux utilisés ont ainsi des statuts différents et appellent des interprétations différentes.

3.2.2 Quelques précisions sur les entretiens

J'ai conduit mes entretiens à l'aide d'une grille d'entretien qui m'a suivie, avec une certaine évolution, dans mes entretiens était organisée en six parties. Une première partie sur la personne visant à mieux la cerner, suivie d'une partie sur l'entreprise ou le cadre dans lequel elle cultive des tomates, avec généralement un petit historique de l'activité de culture. La troisième partie, sur l'activité plus spécifique autour de la tomate, permettait d'aborder de manière assez large et non directive le mode de production, la manière de cultiver, des techniques de cultures, etc. au travers des propres priorisations de la personne. La quatrième partie était consacrée au choix des variétés de tomate cultivées, avant de passer dans la cinquième partie à la question de la qualité de manière plus explicite. Je posais dans la dernière partie des questions plus précises sur les labels, les normes, la traçabilité ou sur différents moyens de garantir la qualité.

Les entretiens furent conduit d'une manière semi-directive, c'est à dire que cette grille d'entretien m'a principalement servi à orienter la discussion sur ces sujets plus qu'à poser mot-pour-mot les mêmes

questions à chacune et chacun. Le temps d'entretien était en général de 30 à 40 minutes, en général autour d'une table dans la salle commune, la cafétéria, ou encore la cuisine. Le type de cadre d'analyse que j'ai retenu accorde un poids aux mots choisis. J'ai donc voulu enregistrer les entretiens dans la nécessité dès lors d'être sûre de prendre en note les mots exacts employés par les personnes. La demande d'enregistrement n'a été un soucis pour personne.

Dans cette diversité de pratiques autour des tomates que l'on retrouve en Suisse romande, j'ai choisi comme fil rouge l'activité de la culture de tomate, comme activité commune aux personnes rencontrées. Le but étant de trouver chez chacun·e ce contact et cette l'attention portée aux plantes de tomates au long de l'année pour en récolter les fruits. J'ai donc rencontré des personnes impliquées dans la culture de la tomate, et non pas dans la commercialisation, la transformation, la dégustation, comme cela a été fait par d'autres auteur·e·s qui ont tenté de cerner les façons dont est définie une « bonne tomate » (Heuts et Mol 2013). J'ai cherché à rencontrer des personnes représentatives de la diversité des pratiques de culture, professionnelle ou d'amatrices et amateurs, à but lucratif ou non, pratiquant une culture plus ou moins industrialisée, etc. afin de considérer cette activité dans une large diversité. Ce sont principalement les entretiens auprès des professionnel·le·s⁵² qui seront analysés dans ce rapport. La carte ci-dessous permet de situer les différents lieux d'entretiens par rapport aux principales régions maraîchères déjà mentionnées plus tôt. Cet échantillon d'entretiens et de visites n'est bien-sûr pas exhaustif mais présente un mélange de technique de culture, de taille, d'organisation et de système de distribution. Des relativement grandes entreprises de production plus conventionnelle et intensive en hors-sol dont les tomates sont destinées à la grande distribution principalement (*Blondin* vers Genève et *Stoll* à Yverdon). Une plus petite structure familiale produisant des tomates sous tunnels en pleine-terre, ni hors-sol, ni bio, pour la vente direct à la ferme et au marché de Lausanne deux fois par semaine (*Famille Cuendet* dans la région lausannoise). Un important maraîcher bio du canton de Fribourg (*Gfeller Bio*) s'organisant en vente directe à la ferme, au marchés de Fribourg et de Bulle ainsi qu'avec différentes structures de distribution de paniers. Une agriculture contractuelle de proximité (ACP) dans le Jura, l'une des plus vieilles de Suisse (la *Clef des Champs*). A ceci s'ajoutent l'*Association des Artichauts* installée dans les serres de Beaulieu en ville de Genève qui produit des plantons pour différentes ACP de la campagne alentour, proposant aussi une vente de planton et de la cueillette, sur place, pour les habitants de la ville. Ainsi qu'un autre producteur de plantons en Vallais (*Roduit Plants* à

52 J'entends par « professionnel·le·s » des personnes dont l'activité de culture de tomate correspond à leur source principale de revenu (que ce soit au travers de la vente de semences, de plantons, ou de tomates).

Fully) produisant principalement pour des jardins amateurs mais aussi notamment pour la famille Cuendet. Plus de détails sur ces différentes structures ainsi que remarques sur l'ambiance, le contexte et le déroulement des entretiens et visites sont développés et agrémenté de photos en annexe.

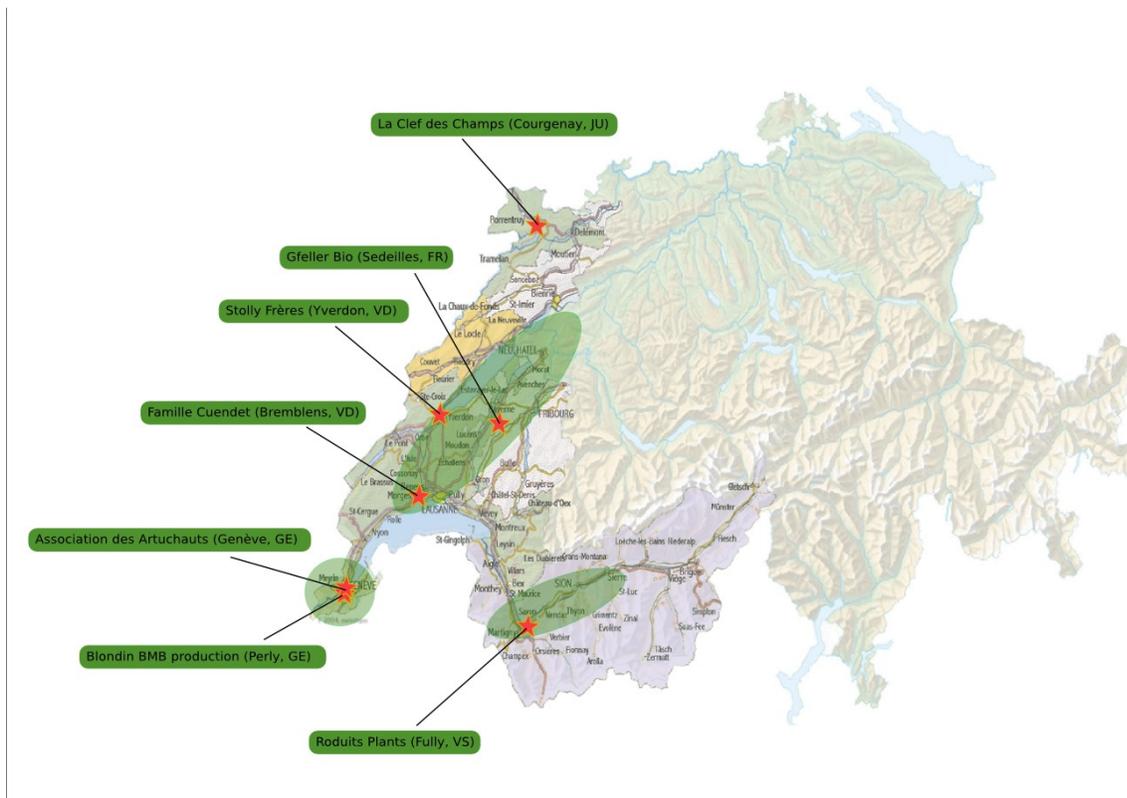


Illustration 6 : Répartition géographique dans les régions maraîchères des lieux de visites et d'entretiens effectués avec les maraîchères et maraîchers professionnel-le-s ©S. Folly (2016)

sources images de fond : lahistoriaconmapas.com et swissconstruction.com

Selon la période dans laquelle ont eu lieu les entretiens, ce sont différentes étapes de la culture de la tomate qui ont pu être observées. Ci-dessous, un calendrier de réalisation des entretiens donne un aperçu de la diversité des personnes rencontrées, de l'agenda des activités dans lesquelles elles sont engagées autour de la tomate. Cet agenda, qui fut réalisé selon les éléments relevés dans les entretiens semi-directifs, n'est pas exacte et ne rassemble pas des informations pour toutes les personnes rencontrées. Il donne principalement à voir, en parallèle, les différences entre quelques entreprises maraîchères travaillant selon des techniques de culture différentes (production personnelle de semi et de plantons ou non, plantons greffés ou non, culture en hors-sol ou en pleine-terre, période hivernale

pour la désinfection des serres ou alors cultures d'hivers en rotation) et dans des environnements différents (le climat n'étant pas le même à Genève, sur le plateau ou dans le Jura par exemple). Ces différences engendrent des périodes de récoltes décalées et plus ou moins longues. Mes entretiens se sont plutôt au milieu de la saison (// temporalité du mémoire). Surtout la période de culture. Quelques visites. Notamment les fêtes de la tomates (intéressant de noter la temporalité de celles-ci). Aussi les contingents commerciaux d'importations: phase administrative VS phase libre.

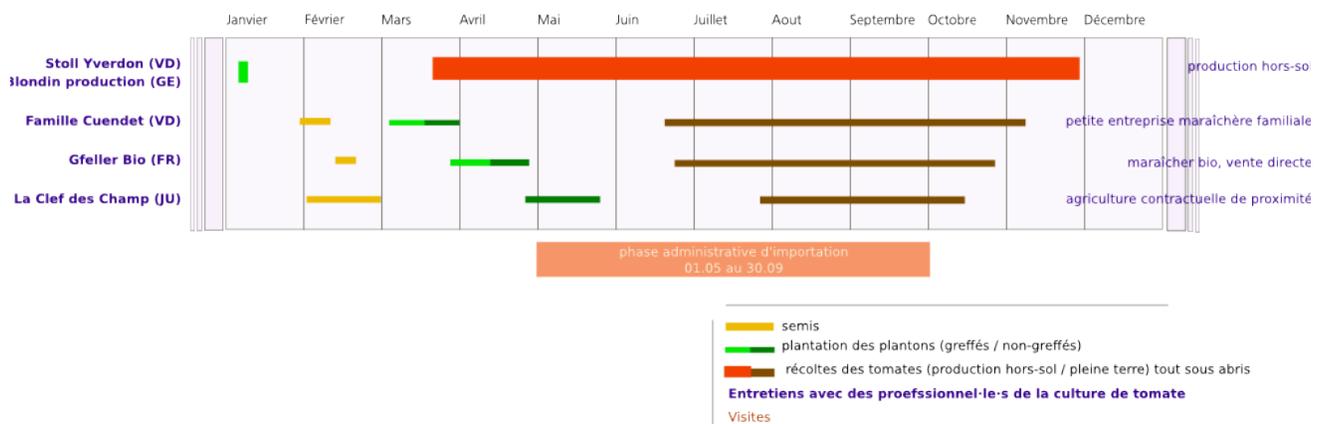


Illustration 7 : Aperçu comparatif de l'agenda annuel de quelques entreprises maraîchères visitées

©S. Folly (2016)

Ces entretiens auprès de professionnel·le·s ne sont toutefois qu'une partie de mon terrain qui s'est aussi composé d'entretiens avec des personnes cultivant de manière amatrice des tomates dans un jardin ou sur leur balcon. Ce contexte très différent représente une autre temporalité encore, la saison étant souvent encore plus tardive et plus courte pour ces tomates qui ne sont souvent pas cultivées sous abris. Ces visites et entretiens m'ont permis d'aborder une réalité à mi-chemin entre la consommation et la production où la culture n'est pas soumise de la même manière aux contraintes de production pour le marché, ni comme revenu pour en vivre. J'ai visité principalement des membres de la fondation Pro Specie Rara que j'ai rencontré·e·s lors d'un cours donné au début de l'année dans le cadre de la campagne « Tomates urbaine » pour apprendre à faire ses semis soi-même.

J'ai aussi effectué quelques entretiens « de cadrage » comme je les appelle, afin de me faire une idée

du discours des personnes qui représentent les institutions qui posent le cadre de la culture de tomate en Suisse romandes : les normes et la législation (Officie fédérale de l'agriculture), la recherche (Agroscope), les structures de conseil technique maraîcher, la formation professionnelle en maraîchage (hepia) ainsi que les coopératives de ventes (Union maraîchère genevoise). Ceci en suivant une grille d'entretien s'organisant un peu près de la même manière. Ces personnes ne cultivent pas forcément des tomates, mais ce fut aussi intéressant d'aborder avec elles leur avis en tant que consommatrices et consommateurs de tomates afin de voir les (in)cohérences que ces différents « points de vue » amenaient dans leur discours.

Il aurait été intéressant d'élargir encore en rencontrant par exemple quelqu'un de l'office technique maraîcher suisse, des différents organismes de standardisation (bio, Suisse garantie) ou encore de l'Union Maraîchère Suisse (j'ai pu toutefois avoir un contact par e-mail avec ces derniers). J'aurais aimé élargir encore ce panel d'entretien à d'autres types d'actrices et d'acteurs qui m'auraient permis d'avoir une vision plus complète et nuancée :

- Des personnes qui cultivent des jardins familiaux avant tout pour leur consommation alimentaire familiale, notamment pour des raisons économiques (en dehors d'un engagement au travers d'organisations civiles ou de fondations comme Pro Specie Rara pour une autre réalité de culture pour nourrir la famille plus que pour des réflexions santé/environnement)
- Des actrices ou acteurs de la sélection variétale bio en Suisse (par exemple Sativa, entreprise semencière)
- Des apprenti·e·s en maraîchage à l'école d'horticulture, des étudiant·e·s de Bachelor en agronomie à l'hepia encore aux études

Des entretiens exploratoires, des lectures et la participation à différentes activités ont tout de même permis d'avoir un aperçu de certains de ces aspects. Mon terrain s'est aussi élargi au travers de différentes visites ou activités effectuées durant l'année que j'ai consacrée à mon travail de mémoire. J'ai par exemple visité différents événements organisés autour de la tomate dans la région (fête de la tomates, marchés, foire agricole), participé à différentes activités de multiplication de semences, de transformation (conserverie) ainsi qu'à des cours (sur les semences et sur la culture notamment). Plus de détails quant à l'envergure de mon travail de terrain se retrouvent en annexe de ce rapport. En effet, les tomates ont rythmé ma vie durant cette année et une partie des réflexions, arguments et conclusions

de ce travail me viennent de ma propre implication comme cultivatrice de tomate, ou de mes apprentissages lors d'entretiens ou de cours suivis pour approfondir le sujet. Un travail d'anthropologie analyserait ces éléments d'une manière bien plus approfondie et rigoureuse que cela n'est possible ici en dépit de l'impact et de l'importance de ces éléments.

3.3 Une analyse délicate des données empiriques récoltées

3.3.1 Refus des catégories d'actrices et acteurs pour structurer l'analyse

La démarche choisie m'a amenée à une récolte de données qualitatives au travers d'entretiens semi-directifs avec des personnes ne correspondent pas à un échantillon représentatif de cultivatrices et cultivateurs de tomates en Suisse romande. Les entretiens se sont faits au fil des rencontres, discussions, contacts et réponses reçues (ou justement pas). Et ce dans le but d'avoir un panel large d'actrices et d'acteurs représentant des manières variées d'appréhender les concepts, caractères, et déclinaisons de la qualité dans leurs pratiques autour de la culture de tomate. Toutes les personnes rencontrées sont dans un sens des « experts » (Heuts et Mol 2013) en tant qu'elles m'ont parlé de leur manière de cultiver des tomates, et donc de ce qu'elles connaissent. Il fut choisi d'éviter toute catégorisation selon l'hypothèse de la particularité de chaque personne, chaque contexte, formant une hétérogénéité à l'intérieur de laquelle se dessinent des convergences ou des divergences que je vais chercher à analyser.

La sociologie pragmatique de Boltanski et Thévenot s'est construite en réaction à une sociologie classique bourdieusienne qui "enferme" les actrices et acteurs sociaux dans des classes et fait de l'appartenance à l'une ou l'autre de ces dernières un facteur déterminant de leurs pratiques, de leurs valeurs et de leurs représentations. J'ai, dans cette idée, refusé d'enfermer les personnes interrogées, comme cela est souvent fait, dans des catégories liées à leur type d'exploitation en fonction des techniques de culture auxquelles elles recourent, en distinguant par exemple d'une part les petit·e·s maraîchères et maraîchers, d'autre part les exploitations hors-sol produisant à plus grande échelle. Ce choix se traduit dans mon travail dans le fait de ne pas construire ni ordonner mon analyse par type d'actrice et d'acteur mais par thèmes (le local et le bio).

Une des raisons majeures de ce choix méthodologique est que j'ai travaillé sur la façon dont ces

personnes définissent la qualité, compte tenu de ce que sont leurs activités et leurs modalités d'interaction (le plus souvent multiples) avec la tomate. Il est en effet apparu, dans la littérature ainsi qu'au fil de mon travail que le mode d'exploitation (intensif, extensif, etc.) n'était pas (sur-)déterminant dans les propos tenus, par ailleurs variables pour le ou la même actrice ou acteur en fonction du sujet précis débattu et des situations d'énonciation. Il pouvait par exemple y avoir des similitudes fortes entre un·e productrice ou producteur hors-sol et un·e petit·e maraîchère ou maraîcher bio sur certains thèmes.

Des cultivatrices ou cultivateurs de tomates comme deux producteurs hors-sol peuvent avoir une activité proche et des points de rapprochement plus fort qu'avec un ou une amatrice ou amateur cultivant des tomates dans son jardin. Mais chacune et chacun aura sinon des pratiques, des réflexions et une manière d'en parler ou de les lier à certaines activités propres. De plus, une même personne est souvent liée à différentes activités, autour de la tomate ou de la culture. Comme dans le cas de mes entretiens, le chargé d'enseignement à l'hepia qui était aussi anciennement conseiller technique pour le Centre Vaudois des Cultures Maraîchères. Chacune et chacun étant aussi, à la fois consommatrices ou consommateurs de tomates, des siennes ou qu'illes achètent. Le sujet de la consommation n'a pas été abordé directement dans ce travail, mais il est souvent intéressant de noter les cohérence ou divergences que l'on retrouve dans le discours des personnes lorsqu'illes parlent des tomates qu'illes mangent, avec lesquelles illes travaillent, qu'illes cultivent. Il est simpliste de penser la production en deux sphères bien distinctes et caractéristiques d'un système formel et un système informel, la réalité étant bien plus complexe.

3.3.2 Méthodologie d'analyse

La première partie de mon analyse s'est organisé au fil du travail selon les lectures, les entretiens et la mobilisation des données empiriques (pour la §4.1 notamment) y sont surtout mobilisés selon mes souvenirs et ce à quoi la théorie et la structure me faisait penser. La partie principale de l'analyse des entretiens autour des concepts de local et de bio a été effectuée de manière plus méthodique. La retranscription des entretiens que j'avais enregistrés m'a permis de faire une recherche automatique de mots clés dans les entretiens retranscrits. Les mots clés choisis sont, pour le local : « local », « région », « terroir » et pour le bio : « bio », « écologie », « environnement ». Les parties identifiées par ces mots clés ont été retranscrites dans un tableau (en annexe) sur lequel s'est appuyé l'analyse.

Bon nombre d'éléments qui m'ont paru intéressants lors de mon terrain d'enquête n'ont finalement pas

trouvé leur place dans l'analyse ni la discussion. Je retiens principalement les aspects plus sociaux (hétérogénéité sociale rencontrée, rapports hiérarchiques et normalisés dans l'organisation des entreprises/association de culture, etc.), ainsi que les liens plus intimes à la culture, à la plante, à la tomate, qui aurait été des thématiques pertinentes à aborder si j'avais pu passer plus de temps avec les personnes. L'idée plus spécifique ayant été, dans ce travail, de rendre compte d'une diversité et d'une complexité plus que de rentrer dans les détails de la compréhension des logiques et pratiques de quelques cultivatrices ou cultivateurs.

Partie II

Chapitre 4

Des tomates de qualité : du local et du bio

La première section de ce chapitre d'analyse (§ 4.1) mobilise une partie des données empiriques récoltées afin de mieux cerner la situation charnière de la culture de la tomate entre des conventions liées à la demande de production de tomates (influencée par différents facteurs selon la place de l'activité pour les cultivatrices et cultivateurs), et les contraintes techniques de la culture (là aussi variable selon les ressources et la marge de manœuvre de chacun·e). La culture de tomate se situe, comme nous l'avons vu, au croisement entre une dimension socio-technique liée au matériel végétal manipulé, et un circuit socio-économique agroalimentaire multi-scalaire, aussi impliqué dans des enjeux environnementaux (produits phytosanitaires et utilisation énergétique, entre autres) et socio-politiques (organisation territoriale, travail). Cette situation particulière amène chaque entité du secteur de la tomate à réfléchir à des stratégies pour trouver un équilibre viable (économiquement pour les professionnels mais aussi éthiquement pour certain·e·s) entre ces différentes dimensions. Cet équilibre est forcément dynamique et se construit au travers d'interactions avec d'autres actants du système, mobilisant des registres de justification et des conventions diverses. C'est au travers de ce complexe que nous allons explorer, dans la section 4.2, ce que ces pratiquant·e·s de la tomate comprennent et pratiquent derrière les deux concepts de « local » et de « bio ». Ces deux caractères de qualité articulent les différentes dimensions de la production des fruits et légumes, en Suisse comme dans d'autres pays voisins, de plusieurs manières : à la fois dans les normes et les standards autant nationaux qu'internationaux, sur le marché mais aussi dans les discours et revendications de la société civile par rapport à la sécurité alimentaire ou à l'environnement. Ces concepts sont appropriés par les personnes et les entités collectives dans leur pratiques de production, de consommation ou d'alimentation au travers de conventions publiques, privées, formelles ou informelles. L'ensemble de ce chapitre 4 a ainsi pour but de mettre en lumière les logiques qui permettent, au travers de ces deux concepts, de donner une intelligibilité à des pratiques culturelles, des modalités d'échanges, des circuits d'accès aux semences différents, à des positionnements sur le marché ou à d'éventuels conflits.

4.1 Entre contraintes techniques et production d'un aliment du quotidien

La production agricole ne saurait complètement se soumettre à une logique industrielle, il y a en effet des contingences naturelles et un environnement de production qui ne peuvent être totalement maîtrisés. La culture de tomates abordée par ce travail se situe au croisement entre une dimension socio-technique liée au matériel végétal manipulé et un complexe agroalimentaire multi-scalaire impliqué dans des enjeux environnementaux (produits phytosanitaires, utilisation énergétique, entre autres) et socio-politiques (organisation territoriale, travail). Cette tension entre la nature marchande de la production de tomates et le monde industriel dans lequel s'insère la culture est présente pour chaque personne cultivant des tomates (bien que ce ne soit pas directement spécifique à la tomate), et cette connexion amène certains points communs. Chacun·e ayant toutefois un rapport différent à ces contraintes selon ses ressources et moyens (financiers, matériels, intellectuels, humains), son contexte, mais aussi sa manière propre de gérer ces contraintes.

Cette section articule quelques exemples de situations et de stratégies mises en place par les cultivatrices et cultivateurs rencontré·e·s afin de trouver un équilibre/compromis vivable (économiquement pour les professionnels mais aussi éthiquement pour certain·e) dans le contexte d'action et des conventions collectives dans lesquelles elles s'inscrivent. Cet équilibre est forcément dynamique et se construit au travers d'interactions avec d'autres actants du système, mobilisant divers registres de justification et de conventions.

Cette première étape permet ainsi de mieux cerner les points communs entre les actrices et les acteurs rencontré·e·s, le contexte et les marges de manœuvre de chacune et chacun en explorant les logiques et principes et les conventions qui constituent leurs stratégies. L'idée est de montrer l'articulation des registres de justification tout en soulignant les deux principaux registres mobilisés qui sont le registre marchand et le registre industriel, et leurs déclinaisons en relation avec des éléments de nature civique, domestique ou publique. Cette première partie de l'analyse est importante afin de poser quelques bases à l'analyse des concepts de qualité retenus (le local et le bio) dans le chapitre suivant.

4.1.1 (bio)diversité ou homogénéisation ?

La productivité qui fait foi dans le monde industriel demande des produits standardisés au travers de mesures techniques ainsi qu'une garantie par des enregistrements administratifs et matériels.

L'automatisation de la production permet de réduire les coûts de production, impliquant cependant une homogénéisation des produits dont les quantités produites augmentent aussi fortement (afin de rentabiliser les investissements). Dans la logique marchande, nous avons plutôt à faire à des produits liés à la demande du marché, où un produit spécifique permet un prix de vente plus fort. Les méthodes fordistes vont à l'encontre d'une diversification des produits qui permettrait pourtant une meilleure prise en compte du jugement de l'acheteur faisant foi sur le marché (Eymard-Duvernay 1989, p. 352). Ces éléments s'appliquent aussi à la production de tomates : les productrices et producteurs se retrouvent souvent dans un dilemme entre d'une part la recherche d'une spécificité élevée de leurs produits (par exemple une diversification de variétés « anciennes » ou « locales », ou encore la recherche d'indicateurs de qualités permettant un prix de vente plus élevé que les concurrent·e·s) et de l'autre une optimisation et standardisation industrielle permettant de baisser les coûts de production.

Images de marques et variétés modernes

Cette recherche de plus-value de qualité sur le marché peut se faire notamment au travers d'appellations ou de marques qui fidélisent les consommatrices et consommateurs en permettant une équivalence selon une filiation temporelle. Une telle démarche permet en effet une reconnaissance, un attachement dans le temps à une variété de tomate ou à une productrice ou un producteur qui se dessine dans une logique du monde domestique.

« On a nos propres marques. Ça, c'est un peu notre objectif aussi, c'est de créer quelque chose de... un peu heu une image. C'est un peu cette variété qu'on a là devant c'est ce que j'aimerais réussir à faire. C'est quelque chose que le consommateur... peut identifier. Et puis il sait que ça c'est... qu'il a aimé ou pas, mais en tout cas c'est une chose un peu près la même chose. [...] La Sévens, ouai. J'aimerais bien... l'étiqueter, j'aimerais faire quelque chose comme ça. Je, j'essaie. Après... les distributeurs eux ils ne sont pas toujours d'accord avec mes idées... mais voilà. (Entretien avec un producteur de tomate hors-sol à Yverdon)

Les productions industrielles de tomates hors-sol, présentant des produits standardisés, se sont retrouvés face à une critique de la qualité de leur produits, notamment au niveau du goût, ces derniers ne répondant pas aux attentes des mangeuses et mangeurs de tomates. Ce questionnement a remonté la filière jusqu'à la sélection des variétés (voir § 1.1.2) et de nouvelles variétés sont ainsi apparues, issues de méthodes de sélections modernes permettant de croiser des caractéristiques de conduite agronomique correspondant aux conditions hors-sol, de résistances aux maladies et aux nuisibles

habituelles mais aussi en terme de goût, de formes et de couleurs répondants aux exigences des consommatrices et consommateurs. Certaines variétés spécifiques sont choisies par une entreprise afin de l'utiliser comme marque. C'est le cas par exemple de la tomate « piccolo »⁵³ dont un producteur de tomates hors-sol de la région de Genève en est l' « ambassadeur » en Suisse selon les termes de Pierre, le producteur de Yverdon cité ci-dessus. C'est dans cette idée aussi qu'il parle ici d'une image de marque et il compare d'ailleurs, plus tard au cours de l'entretien, son choix à « la piccolo », dont les images ci-dessous donne une idée du marketing mis en place autour de cette variété-marque.

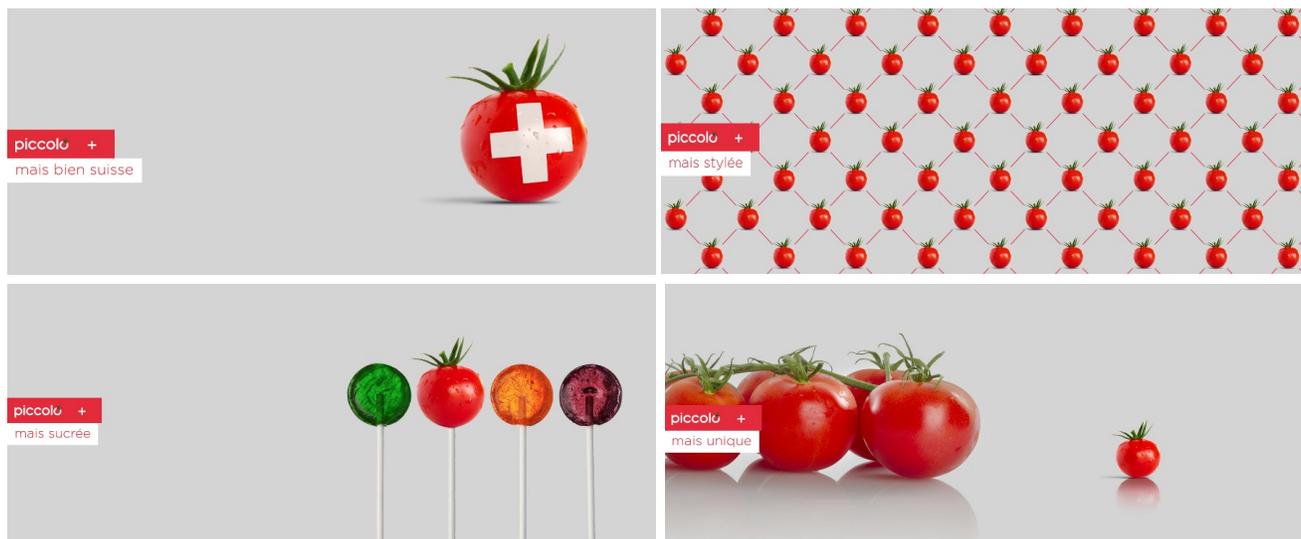


Illustration 8 : Publicité pour la tomate Piccolo: « Piccolo mais bien suisse / mais stylée / mais sucrée / mais unique »

A cette réponse plutôt technique des variétés modernes spécifiques s'ajoutent d'autres stratégies comme celle de la diversification de la production (à plusieurs niveaux).

53 Leur site internet: <http://lapiccolo.ch/accueil> (consulté le 17.12.2016)

La diversité comme gage de spécialité

« Alors on choisit... Nous en fait on est en fait spécialisés plutôt dans les spécialités, c'est le cas de le dire. » (Entretien avec un producteur de tomates hors-sol à Genève)

Dans une logique marchande, la diversité de variétés (se traduisant en diverses formes ou couleurs mais aussi en termes de goût et d'utilisation⁵⁴) permet de répondre à la diversité des goûts des consommatrices et consommateurs. La diversité dont on parle ici correspond à une (bio)diversité que l'on pourrait qualifier de « commerciale », avec souvent une unique espèce cultivée, mais un large panel de variétés qui tente de suivre les goûts et les couleurs anticipées de la demande.

« Un enjeu est de répondre à la forte minorité non satisfaite qui est perçue croissante dans les enquêtes, par une communication adaptée au rayon. Ainsi, si le consommateur exigeant sait identifier le produit qu'il cherche, cette proportion de déçus devrait diminuer. » (Navet 2011 aux éditions du Centre technique au service de la filière fruits et légumes, p.47)

Cette recherche d'équilibre entre marché et technique n'est pas une particularité de l'agriculture conventionnelle et des plus petites productions. La diversité est une manière efficace de prendre en compte les avis variés des consommatrices et consommateurs que l'on retrouve aussi chez les plus petits producteurs.

« Ben on a tellement de choix que les gens ben ils choisissent... mais du coup quand ils nous demandent pour faire des tomates farcies ben tu vas pas leur donner de la Noire de Crimée, c'est clair ! le truc il va « Phhrrt », il va fondre au four. Il faut prendre quelque chose qui a une peau plus ferme. Donc au niveau de toutes les variétés ils décident, on leur propose une partie, et c'est à eux de voir. » (Entretien avec un maraîcher en charge d'une petite entreprise familiale de la campagne lausannoise)

Ils cherchent à diversifier leur production de tomates afin d'être plus proche des goûts diversifiés des membres, tout en étant conscient·e·s des limites que leur imposent les contraintes tant temporelles que techniques..

« Voilà. Après heu il y a des gens... quelques fois on a des demandes de « hé tu pourrais, vous pourriez pas cultiver ceci ou cela ? ». Et puis des fois on dit « non, non ! » [rire] ... parce que non, c'est vrai, on a... on est déjà pas mal diversifié, et puis les gens ne se rendent pas toujours compte de ce que ça représente... on a quand même heu 170 paniers par semaine à remplir... et 'fin j'sais pour certains c'est rien du tout. Parce que je crois à Bâle ils en font 450, par semaine. Voilà. Mais pour nous c'est énorme. Et puis, et puis si tu veux mettre 1kg de tomates dans chaque, ça fait quand même 170kg de tomates

54 Certains types de tomates sont en effet plus appropriées à être dégustées en salade, d'autres à la transformation en sauce, etc.

chaque semaine, donc pour nous tout est... tout est beaucoup, mais... et puis après ta' encore les courgettes, les concombres, les aubergines... 'fin... et puis il faut quand même chaque fois x170, voir plus. Donc c'est... c'est vite conséquent. Si... plus on est diversifié, plus c'est, c'est compliqué. » (Entretien avec l'une des trois jardinièr·e·s d'une ACP dans le Jura)

Nous pouvons remarquer que c'est parfois la diversité en tant que telle qui joue le rôle d'image de marque, ou tout du moins de distinction. Alors que c'est parfois plutôt une manière de s'adapter à l'hétérogénéité et la variabilité des goûts et des couleurs des client·e·s.

Les limites rencontrées par les plus petites productions

Le fait qu'elles soient aussi moins spécialisé·e·s dans la tomate obligent les plus petites structures de production à trouver un juste milieu entre une véritable spécialisation dans les variétés particulières et des tomates plus facile à cultiver demandant une moins grande attention par rapport aux autres légumes du panier. En effet ces productrices et producteurs n'ont pas (ou ne veulent pas, comme nous le verrons plus loin) accès aux mêmes variétés modernes et doivent faire avec les « défauts » des variétés « anciennes » qui n'ont pas les mêmes rendements ni la même facilité de culture.

Dans le cas de cette ACP, la tomate est un produit très important pour leurs paniers (qui ressort d'ailleurs en couleur sur leur logo comme elles me l'ont fait remarquer). La jardinière me parlait néanmoins des limites qu'elles rencontrent :

« [...] on pourrait aller encore plus loin. Mais en fait on a déjà tellement de choix là que ça nous suffit. Pour ce que nous... pour nos besoins, pour les paniers, il ne faut pas non plus se... c'est pas comme si on était des spécialistes de... voilà des 600 variétés de tomates. 'fin on n'est pas non plus à ce point là quoi. Et puis on n'a pas le temps surtout. » (Entretien avec l'une des trois jardinièr·e·s d'une ACP dans le Jura)

Elles trouvent pour le moment un compromis entre quelques variétés spéciales et quelques autres variétés plus standards qui sont plus faciles à cultiver et plus productives.

« La 'Rudge Tika Pilu', c'est des tomates... c'est des variétés stables qui imitent un peu les variétés F1 de serres. C'est des tomates qui sont assez rondes, assez rouges, assez calibrées, avec des bonnes compétences mécaniques. Mais, sans trop de surprise, elles sont aussi moins bonnes que les autres tomates, parce que voilà ce truc des compétences mécaniques c'est soit lié à l'épaisseur de la peau, soit lié au fait que la tomate elle rougit avant mûrissance. Donc c'est des choses qui vont faire que ta tomate elle va être moins savoureuse. [...] Après souvent le compromis, c'est que tu plantes plein de tomates différentes. [rire] » (Entretien avec l'un des jardiniers principaux de l'Association de production de

plantons maraîchers à Genève)

Ces plus petites entreprises ont en effet moins de marge de manœuvre pour s'affranchir des contraintes naturelles par la mécanisation ou les connaissances spécifiques de la culture de la tomate. De plus, elles ont souvent beaucoup plus de diversité dans leur production, elles ne peuvent donc pas donner autant de temps ni d'attention à cette culture en particulier.

« ... Parce qu'on pourrait... Bon on n'a pas la surface mais c'est vrai qu'on pourrait encore plus axer sur la tomate, mais... c'est un investissement temps hein, parce que... y'a quand même heu... on ébourgeonne, 'fin on enlève les gourmands... après 'faut effeuiller... 'fin on n'est pas du tout équipé comme les pro hein donc on n'a pas le... même pour descendre la ficelle et tout heu on n'est pas du tout équipé. Donc c'est très artisanal ici... [rire] » (Entretien avec l'une des trois jardinière·s d'une ACP dans le Jura)

Leurs cultures, et donc leur production, sont plus directement affectées par des effets du climat, des maladies du sol ou des ravageurs dont elles n'ont pas une aussi grande capacité de gestion que des cultures hors-sol par exemple. En contrepartie, la diversité dans les variétés et les espèces cultivées leur confère plus de résilience. Si les tomates marchent moins bien une certaine année, qu'il y a par exemple une mauvaise récolte due à une maladie, il y a toujours d'autres légumes qui seront là pour remplir le panier (dans le cas des ACP).

Cette diversité au niveau des espèces et des variétés cultivées est aussi souvent une réponse à des principes écologiques valorisant la biodiversité en tant que bénéfique pour l'écosystème dont nous allons traiter plus particulièrement dans la section suivante (§ 4.3). Un maraîcher me confiant aussi l'importance pour lui de cette diversité au niveau de la diversification de l'activité qu'elle implique.

« Après ce qui m'a toujours intéressé c'est la diversité. Donc faire, produire heu deux sorte de légume par, pour toute l'année heu c'est assez monotone. Il y a aussi un challenge, je comprend ceux qui veulent aller pousser vraiment heu ces cultures tout dans les détails... de faire un, au niveau rationalisation, au niveau heu vraiment... Heu ouai pousser ça à l'extrême pour avoir un rendement maximum pour avoir une qualité heu visuel... 'fin. Mais moi ça m'intéresse moins. Moi je préfère faire heu... on fait quoi ? 250 variétés différentes sur l'année, donc c'est, beaucoup plus intéressant. On va plutôt dans ce sens, ouai. » (Entretien avec un maraîcher bio du canton de Fribourg)

Cette comparaison entre la recherche du challenge de la performance et la recherche d'une diversification de l'activité montre une divergence dans la logique de la production de tomate qui ne peut pas directement se réduire à des considérations techniques ou commerciales, mais plus

profondément dans la manière dont la maraîchère ou le maraîcher se représente son activité, dans une réflexion sur la manière d'articuler le travail et le style de vie.

4.1.2 Les aléas d'un produit naturel périssable : gestion des quantités et stockage

Les tomates ont la particularité de ne pas très bien supporter les coups, ni d'être encore vendables/mangeables après de trop longues durées de transport ou de stockage. Comme me racontait ma grand-mère en se souvenant de son enfance, les tomates sont les meilleures à l'instant même où on les récolte, juste encore chaudes du soleil, accompagnées par l'odeur – et l'ambiance – du jardin. Pas facile de retrouver cette sensation lorsque le lieu de production, la plante où les tomates sont cueillies et la bouche qui les goûte sont séparés par des kilomètres et plusieurs jours de transport. C'est bien sûr un problème pour les tomates produites en Espagne, par exemple, qui sont ensuite transportées à travers toute l'Europe, mais c'est aussi un enjeu pour les productrices et producteurs en Suisse pour la consommation nationale. Les problèmes de stockage et de transport se posent à deux échelles : la saison (gestion des quantités sur l'année) et la semaine (le jour de récolte/livraison).

Les limites de la technique à dépasser les contraintes naturelles

Sur la saison tout d'abord. Il n'est pas possible de produire des tomates tout au long de l'année en Suisse. Sous nos latitudes, la tomate est une plante annuelle. La croissance de la plante est liée à la chaleur, aux heures de luminosité du jour et son intensité, à la saison des insectes pollinisateurs et nombres d'autres facteurs. Comme nous l'avons vu précédemment, il est possible de s'affranchir en partie de ces « contraintes » avec des infrastructures. Une serre chauffée permet par exemple de faire germer les graines de tomates un peu plus tôt dans la saison. Par la suite, durant le reste de la saison, la serre permet principalement à protéger les plantes de tomates de la pluie. Les cultures hors-sol permettent de s'affranchir des maladies du sol, facilitant la gestion des germes et permettant un nettoyage et une désinfection complète de tout le matériel ainsi que le changement du substrat pour garantir, l'année suivante, un démarrage sûr dans une infrastructure saine.

« Donc, par rapport aux tomates, pour expliquer une serre. Donc sous serre on est... Bon déjà à la base il faut comprendre pourquoi on a une serre. Donc la base numéro une d'une serre c'est de protéger de la pluie, du froid, des oiseaux aussi, des insectes... et aussi, du sol ! Donc toujours la question heu « le sol ou pas ». Donc nous on appelle ça du « hors-sol », moi j'aime pas ce terme, on appelle ça culture sur substrat. C'est à dire il y en a bien un de sol, sauf qu'on le change chaque année ». (Entretien avec un

producteur de tomate hors-sol à Genève)

Dans ce type de culture, l'instrumentalisation et le contrôle de ces facteurs est presque totalement mécanisé et informatisé, permettant de s'affranchir du climat et du sol vus, dans cette logique de nature industrielle, comme des contraintes. La limite de la technique (ou des législations⁵⁵) étant sans arrêt repoussée dans l'objectif d'une optimisation en étendant la saison de culture ou en lissant la production par rapport à la demande :

« [...] Donc en fait le chauffage on l'utilise c'est quand il fait mauvais, qu'il fait gris ou qu'il y a de l'humidité, c'est pas pour chauffer c'est pour déshumidifier. C'est pour lutter contre les champignons, les pathogènes et puis surtout l'humidité quoi. Et aussi, pour garder le rythme. Parce que les tomates elles mûrissent avec le rayonnement solaire, donc la chaleur. Quand il fait pas beau elles chauffent pas, elles mûrissent pas. Donc en fait on chauffe un peu pour qu'on ai quand même de la récolte quand il fait mauvais pour lisser la production. Parce que si on a 20 palettes une semaine et puis 0 la semaine d'après c'est difficile avec le commerce. » (Entretien avec un producteur de tomate hors-sol à Genève)

Malgré ces techniques, il y a tout de même un moment dans l'année où la plante va produire plus de fruits et où la meilleure luminosité va influencer le taux de sucre du fruit (associé à un meilleur goût). Les tomates ne se conservant pas comme des patates, des carottes ou des courges, même les entreprises de production de tomates les plus mécanisées rencontrent à un moment donné un décalage entre la demande et la production.

« Un peu plus tard ouai. Ouai fin mars les toutes toutes premières [tomates]. Et après on peut dire que la production elle monte un peu comme ça en cloche. Heu là on est, on arrive dans les pics de production. Juillet-aout ouai, ouai. C'est souvent difficile parce que les gens sont en vacances à ce moment là... Mais voilà on a besoin aussi tout le mois de juin... ça serait compliqué pour nous de planter plus vite. Avec la lumière heu c'est pas l'idéal. » (Entretien avec un producteur de tomate hors-sol à Yverdon)

Notons que ce « problème » de saison de production est aussi rencontré par les amatrices et amateurs qui cultivent des tomates dans leur jardin et partent en vacances durant la période où les tomates sont mûres.

Contingents commerciaux et intermédiaires de vente

Pour les productrices et producteurs professionnels, la question se complexifie avec la concurrence de la production internationale (ou principalement Européenne en l'occurrence) de tomate. A une échelle

55 Au Pays bas, par exemple, il y a des serres avec des lumières artificielles. Ceci n'est pas encore tout à fait autorisé en Suisse, mais il y a quand même des recherches dans cette direction à Agroscope.

nationale, l'Union Maraîchère Suisse (UMS) défend les intérêts des maraîchères et maraîchers face aux clients, par exemple la négociation des contrats commerciaux avec la grande distribution, ou encore lors des interventions au niveau fédéral dans la production de normes via les clauses contractuelles. Dans leur étude des stratégies des organisations de producteurs dans l'encadrement de l'usage des pesticides en France, Bonnaud et al. (2012) soulignent le « caractère collectif de la décision [qui] permet [aussi] de mettre en place un démarche préventive et de contrôle non intrusif des pratiques. » (p.90)

« Alors principalement sur Genève. Donc heu la coopérative le but c'est de vendre sur Genève. Mais comme sur Genève on est quand même un gros canton de producteurs, et puis on fait pas mal de volume. Donc heu il y a une partie qui, de la production qui est vendue dans toute la Suisse. On essaie en principe de rester en Suisse-romande. De toute façon maintenant il y a une politique des grands distributeurs qui... « de la région » quoi. Donc heu ils n'essayent de pas vendre... pas de faire de la promo en Suisse-allemande quoi. Ce que je trouve est ridicule. D'ailleurs depuis deux ans maintenant il y a un groupe de producteurs de tomates qui existe en Suisse. Et justement l'idée c'est que, parce qu'en Suisse il y a un gros problème, c'est qu'on est un petit pays, tout le monde vend un peu dans son coin... ça peut arriver par exemple qu'au Tessin ils ont trop de tomates et puis qu'il en manque à Genève ou vice-versa. Et ce qu'il se passe c'est que vu qu'il n'y avait pas de communication avant ben Genève ils disent « Y'a pas de tomates » alors ils déclenchent l'importation. Par exemple. Alors que c'est complètement stupide, au Tessin ils les jettent et chez nous on en fait venir de l'étranger. Maintenant on a une sorte de... 'fin ce groupement, c'est comme une grosse centrale téléphonique, si on veut. Tout le monde fait ses annonces là de ce qu'il a ou pas, pour qu'on fasse circuler un peu les produits. Encore une fois, sur le papier c'est idéal mais en pratique... » (Entretien avec un producteur de tomate hors-sol à Genève)

C'est là un exemple d'association, écartant pour un temps les intérêts concurrents pour que chacun·e en tire avantage. L'influence de ces intermédiaires, entre production et consommation n'est pas négligeable (Bonnaud et al. 2012).

A un niveau plus régional l'Union Maraîchère de Genève (UMG) est un exemple de coopérative de vente qui permet aux productrices et producteurs de la région de se répartir les canaux de vente en fonction de la demande et selon ce que chacun·e prévoit de produire.

Retour sur investissement et risques de cultures

Du côté des plus petites structures de production maraîchère, la diversification de produits de légumes/fruits ne parvient pas toujours à dépasser les exigences de la demande de tomates, qui reste

dans les trois légumes les plus consommés en Suisse. Le problème pour elleux vient aussi du décalage entre le moment d'investissement et de rentrée d'argent, notamment lorsqu'elles vendent leur production aux grandes surfaces. En plus des normes et standards de calibre et de qualité des légumes/fruits qui ne leur assurent pas l'écoulement de toute leur production, le retour sur l'argent investi au moment de l'achat des semences n'arrive que près d'une année et demi plus tard. L'une des solutions choisies par beaucoup de ces petit·e·s productrices et producteurs est le canal de la vente directe, à la ferme ou au marché dans les villes et villages alentours. Cette manière d'écouler leur production leur garantit un retour plus rapide de l'argent investi ainsi qu'une moindre perte de produit, du fait qu'il n'y a pas de normes ou standards de calibre ni de qualité, en dehors de l'avis subjectif des client·e·s. Ces derniers peuvent être influencés par la confiance vis-à-vis du producteur ou de la productrice notamment dans ces contextes de proximité où les valeurs de fidélité du monde domestique pèsent dans les épreuves de jugement.

Les systèmes d'ACP (Agriculture contractuelle de proximité) sont une manière de partager contraintes et attentes entre les productrices/producteurs et les consommatrices/consommateurs. L'ACP consiste en un contrat d'achat régulier à long terme permettant de stabiliser la demande dans un dispositif de production. Dans le cas de la Clef des Champs dans le Jura, (chaque ACP ayant ces particularités je ne vais parler que de celle que j'ai rencontrée) cette stratégie permet de prendre en compte les demandes des membres au travers des AG (nature civique) et de la proximité (nature domestique). Réciproquement, les membres acceptent les contraintes, les limites rencontrées par la production qu'elles soient liées à la météo, à l'équipement disponible, ou à la diversité des goûts.

« Alors heu si on n'a pas beaucoup de tomates il y a un problème. Il peut y avoir un problème. Et si elles sont pas bonnes et ben ma foi on nous dit. Et c'est, effectivement il y a des fois des gens qui disent « Ah c'est superbe ! ». Bah c'est des gens qui sont larges d'esprits, qui enlèvent le tiers ou le quart quand c'est vert hien. Ou qui ont juste attrapé quelques bonnes et la semaine suivante et ben ma foi elles sont un peu moins bonnes parce qu'il a vu qu'on a beaucoup de sortes. » (Entretien avec l'un des membre fondateur de la Clef des Champs, encore jardinier dans l'ACP jusqu'à 2016)

« Ouai, ouai et puis justement, c'est aussi le principe de ce genre de jardin, c'est aussi que les gens heu acceptent ce que la nature donne quoi. Et puis des fois c'est... biscornu, des fois c'est petit, des fois c'est moyen... Donc, heureusement. » (Entretien avec l'une des trois jardinière·e·s de la Clef des Champs)

L'ACP est un exemple de compromis contractuel avec les membres qui acceptent ces limites et les jardinière·e·s qui tente de prendre en compte les remarques et les avis au travers d'épreuves et de

jugements trouvant leur source dans les mondes civique et domestique.

Décalage entre le jour de la récolte et le jour de distribution

Selon les exploitations, le jour de la récolte est plus ou moins éloigné de celui de la distribution. Dans les plus grandes productions destinées à la grande distribution, les tomates sont, en général, récoltées chaque jour. Tout étant bien calculé, programmé à l'avance, selon une logique industrielle, la production se rapproche de la demande prévue mais il y a quand même toujours une certaine marge d'erreur d'où la particularité des variétés modernes, qui sont prévues pour être récoltées vertes, laissant ainsi une petite marge de manœuvre sur la couleur (le mûrissement) si on a besoin de plus ou de moins de tomate.

« C'est vraiment pas mal honnêtement. Là c'est récolté très vert, ça a été récolté ce matin, et j'ai énormément de demandes, et pas assez de marchandises... donc heu... je suis obligé de réduire un peu mes exigences au niveau de la coloration. Mais voilà. C'est un peu les aléa du... C'est aussi une variété qui... 'fin, des tomates qui, si elles arrivent autant rouge que la grappe, et bien c'est pas vendu. [min 09.04] les acheteurs attendent quelque chose de tournant. » (Entretien avec un producteur de tomates hors-sol à Yverdon)

Ces variétés modernes ont aussi été sélectionnées pour rester fermes pour le temps de stockage et le transport jusqu'à ce qu'elles se trouvent dans les étalages et que les consommateurs les choisissent.

Parfois, les plus petites entreprises maraîchères n'ont pas cette contrainte de temps, les variétés qu'elles cultivent n'ont donc pas besoin de répondre à ces caractéristiques-là.

« Ben oui ben nous on cherche ça, et puis chez nous il y a des critères qui sont chez nous très peu importants c'est des critères de conservation et de transport. Parce que nous on récolte - on vend, et puis il y a très peu de transport. C'est entre Bremblens et Lausanne au marché. Ou alors sur place quand on les vend à la ferme ou quand les gens viennent les chercher chez nous. Mais il y a très peu de transport et très peu de conservation. Du coup ce n'est pas des critères qui rentrent en ligne de compte chez nous. Alors que pour des grosses productions c'est hyper important que la tomate soit ferme, qu'elle se conserve un maximum. Nous entre le moment où on va la récolter et le moment où elle va être dans l'assiette du consommateur il y peut-être une semaine et elle a fait j'sais pas combien de dizaines ou centaines de km. Même en Suisse ouai. Après en France c'est encore différent. » (Entretien avec le maraîcher en charge d'une petite entreprise familiale dans la campagne lausanoise)

Les surplus, chez elleux, sont la plupart du temps transformés directement à la ferme en sauce tomate

(c'est d'ailleurs aussi parfois l'occasion d'une petite fête de la tomate entre ami·e·s) ou alors distribués gratuitement ou en échange de services, renforçant ainsi encore plus la proximité avec les consommateurs (nature domestique).

Mais parfois, même quelques jours suffisent à ce que les tomates ne soient pas optimalement mûres.

« Mais heu après il y a aussi... par exemple, justement... Je dirais la facilité de culture. Par exemple les... je prend un exemple avec Black Cherry, les petites cerises heu noires, bah celles-ci elles sont embêtantes parce que souvent elles éclatent... Là, dès quelles sont mûres, après c'est déjà trop tard. Et puis comme nous on fait un récolte une fois par semaine... On est aussi embêté parce que des fois c'est presque déjà trop tard. Heu... avec certaines variétés. Tandis qu'il y a des variétés qui résistent d'une semaine à l'autre, il n'y a pas de problèmes, elles ne seront par trop mûres. Mais... c'est déjà arrivé aussi avec des variétés jaunes, souvent ben... l'intervalle de 7 jours c'est souvent des fois trop tard, elles sont trop trop mûres et elles sont... ouai elles deviennent plus très bonnes. Justement on perd de, on perd de la qualité. Parce qu'il ne faut pas les cueillir pas mûres, mais trop mûres c'est pas bon non plus. Alors heu... » (Entretien avec l'une des trois jardiniè·e·s de la Clef des Champs)

Le stockage, dans ce cas, de plus petite structure maraîchère, peut aussi être envisagé avec des solutions « techniques » de courte durée, comme des chambres froides par exemple. L'équipe de production de la Clef des Champs, qui est confrontée à ce problème du décalage parfois trop important entre jour de récolte et jour de livraison a une contrainte à cet égard du fait qu'elles n'ont pas (encore) d'électricité sur le lieu de production.

4.1.3 Autonomie et marge de manœuvre des productrices et producteurs au sein de la filière de la tomate

Des tensions peuvent se faire ressentir le long de la filière de production des tomates entre les acteurs/activités en amont et en aval de la culture. Dans le cas particulier d'un légume-fruit, l'activité amont consiste principalement en la sélection et multiplication de semences, puis en la production de plantons, tandis que l'activité aval correspond à la récolte, la distribution et la consommation de la tomate. Le système agroalimentaire est appréhendé par notre approche comme un système socio-technique où les relations entre ces différentes activités sont souvent encadrées de manière dynamique par des règles élaborées au niveau international, une normalisation privée et ainsi qu'une régulation publique nationale s'appuyant sur une grande diversité de principes d'action, par exemple la législation semencière ou encore des normes sanitaires au travers de règlements, d'inspections et d'analyses (Bonnaud et al. 2012). Il en résulte une gouvernance hybride, combinant ces éléments officiels aussi

bien que ceux plus informels et implicites.

Il faut noter toutefois que l'échelle et les modalités de la filière (grande distribution ou vente directe par exemple) diffèrent quelque peu pour chaque productrice ou producteur et qu'elles ne s'insèrent pas de la même manière dans ce contexte normatif. Nous sommes parfois dans un système circulaire de proximité, par exemple lorsque la personne récupère les semences de ses propres tomates pour la culture de l'année suivante : il n'y a alors pas forcément d'actrice ou acteur à l'amont. Parfois ces entités amonts ou avales sont plus ou moins proches (géographiquement mais aussi relationnellement, comme dans un exemple à Genève dont on parlera plus tard). Lorsque les entités sont beaucoup plus éloignées, on retrouve une configuration de chaîne de production « industrielle » plus typique, avec les entreprises amont qui s'occupent de la sélection de nouvelles variétés moderne (selon des critères industriels de productivité), puis de la production de ces semences et les entreprises de productions de plantons (dans ces cas-là souvent des plants greffés, technique qui nécessite une certaine installation). L'entité de production des tomates commande des plantons des variétés choisies dans des catalogues ou lors de visites dans d'énormes halles de cultures d'expositions (souvent en Hollande).

« [...] Ensuite on reçoit les plantons en janvier, à vrai dire on les plante entre le 1^{er} et le 30 janvier. Toutes les semaines on plante une serre. Ouai donc on les plante, donc on reçoit les plants ils font un peu près 30cm de haut à peu près. On les met sur les substrats. » (Entretien avec un producteur de tomate hors-sol à Genève)

Plus tard, une fois les tomates récoltées, une autre entité s'occupe de la grande distribution. Il s'est parfois mis en place des intermédiaires, comme une coopérative de vente, comme par exemple l'Union maraîchère de Genève (UMG) organisée par les productrices et producteurs elleux-mêmes pour gérer la répartition des quantités entre les productrices producteurs et les client·e·s (principalement la grande distribution dans le cas de l'UMG par exemple ou des grossistes ou des primeurs pour les restaurants)⁵⁶. Dans ces cas de figure, les productrices et producteurs de tomates hors-sol sont typiquement des agents charnières entre le monde industriel amont et le monde marchand aval.

Autonomie face au marché

Le marché de la tomate est caractérisé par des standards et des normes liés à la commercialisation des tomates, imposés soit par la réglementation soit par les pratiques de la grande distribution (voir §

56 voir l'étude de Bonnaud et al. 2012 sur les Organisations de Producteurs en France (exemple du secteur de la tomate) qui font le lien entre les producteurs et le marché.

1.2.2). La vente directe, à la ferme ou au marché, est par exemple une stratégie d'autonomie face aux logiques marchandes de la grande distribution et permettant notamment (en plus d'une rentrée directe d'argent), de s'autonomiser face aux normes et standards commerciaux, mais aussi à la pression des prix.

« Donc ouai, la vente directe c'est... ben l'idée c'était de... ma fois je voyais toujours les... les collègues ou les jeunes... ouai 'fin les autres maraîchers toujours pris dans le, dans cet étai qui est toujours ouai, du prix, de la qualité, des quantités, de faire des contrats, et de... après se rendaient compte qu'ils ne sont pas tenus quand même par la grande distribution donc, bon. J'ai toujours voulu être indépendant. Que ce soit au niveau des prix. Et puis de la qualité aussi. Moi je... nous on vent, 98 %, 99 % est vendu. Et puis heu si il y a des trucs comme ça qui ne sont vraiment pas vendables et ben en plus encore... [il montre des tomates sur la table de la cuisine que sa mère va utiliser pour le dîner] ben voilà. Donc il n'y a pas, y'a zéro perte et... et, donc ça c'est cette indépendance que je voulais garder. Et puis aussi ben au niveau des prix on n'a pas de pression sur les prix. Parce que si vous voulez si on regarde dans les magasins les prix ils sont toujours les mêmes. La pression elle est toujours du côté producteur. Ça baisse, ça baisse baisse. Ça baisse et, comment dire, la marge des revendeurs elle... s'agrandit quoi. Et nous on n'a pas cette pression. On a toujours le prix qui est stable. Heu... voilà. Après un autre avantage c'est aussi qu'on a... on a quoi 1000, 1500 clients. Et... pas que 2 ou 1 ou... donc s'il y en a un qui n'est pas content ben c'est pas si grave que ça quoi. Mais si on a deux clients là, deux grands distributeurs et puis y en a un qui change, qui décide de changer quelque chose ou de ne plus s'approvisionner et ben... voilà. Donc vraiment cette indépendance ça c'était toujours heu l'idée quoi. De toute les... » (Entretien avec un maraîcher bio du canton de Fribourg)

Nous pouvons aussi identifier ici la marge de manœuvre que permet le fait d'avoir un plus grand nombre de clients. Les systèmes d'agriculture contractuelle de proximité (ACP), en plus de multiplier le nombre de client·e·s (jusqu'à une certaine limite bien entendu), partagent avec elleux de manière contractuelle les risques de la culture et discutent ensemble (en AG par exemple) les exigences plutôt qu'au travers de contingents, normes ou standards fixés de manière déconnectée de la réalité des productrices et producteurs.

En Suisse, les plus grand·e·s productrices et producteurs sont rassemblé au sein de l'Union maraîchère suisse (UMS), association faîtière des maraîchères et maraîcher du pays qui a notamment permis de faire entendre la voix des maraîchères et maraîchers hors-sol suisses face au marché international et aux logiques de libre échange sur la question des contingents d'importation.

« [...] ouai je ne vous ai pas parlé de ça encore mais, le hors-sol en Suisse a été très très longtemps heu

sur le... en ballant entre est-ce que c'est une production de légumière qui va rentrer en... matière pour fixer les contingents. Est-ce que c'est une production de légumes, qui rentre dans l'établissement des contingents d'importation. Ou est-ce que c'est une culture dite industrielle qui n'est pas donc une culture agricole et à ce moment là, on n'en tient pas compte pour fixer les contingents. Mais si on ne tient pas compte de ces productions hors-sol dans les contingents, c'est foutu quoi. C'est fichu, les prix vont... ça veut dire que on va produire de la tomate hors-sol en quantité importante, et puis on va quand même être d'accord pour importer des grosses quantités de tomates puisque ces productions hors-sol ne seraient pas prises en compte dans le contingent. Donc pendant des années, la tomate a été... heu, il y a une bagarre entre la production et la Migros, les, parce que c'est eux les importateurs, Migros, Coop et compagnie... donc eux ils voulaient que la production de tomate soit industrielle, et les producteurs disaient « ben non, la tomate n'a rien d'industrielle, c'est fait chez les maraîchers »... alors ils... et c'est toujours la même chose, c'est parce que les racines n'étaient pas dans le sol. » (Entretien avec un ancien conseiller technique de culture maraîchères sous-abris du canton de Vaud et de Genève)

Cet exemple amène à questionner les conventions qui se créent autour des appellations et de la catégorisation des types de cultures dont nous discuterons de manières plus approfondie par rapport aux représentations du « local » et du « bio » dans la section suivante.

Les normes et labels de qualité sont des contraintes importantes pour la production, surtout en Suisse où ils sont très exigeants. Tou-te-s les productrices et producteurs n'ont cependant pas la même marge de manœuvre face à ces obligations. Nous parlerons plus loin par exemple des labels bio, mais mentionnons ici la différence par exemple entre ces problèmes des cultures hors-sol et des standards de niveau de sucres qu'ils n'arrivent pas à atteindre avec les nouvelles variétés et la crainte d'une augmentation des contrôles des plus petites structures non-industrielles, dont la qualité de la production « artisanale » et plus « naturelle » ne peut pas forcément être mesurée.

« Non alors on n'a pas de contraintes. Il y a juste après d'aller, maintenant il y a les nouvelles normes de biodiversité, donc voilà il faut remplir deux, trois, 'fin remplir des exigences du cahier des charges mais au niveau qualité de légumes, non. Pas encore. [rire] Parce que quand Bio Suisse ils viendrons faire des analyses heu pour voir la teneur en minéraux et en vitamines heu... Bon, tu me diras, on n'a rien à craindre en principe, mais... Parce qu'on... la façon de cultiver en principe c'est quand même assez authentique comme nous on... » (Entretien avec l'une des trois jardinièr-e-s d'une ACP dans la Jura)

Concernant les standards, on voit de plus en plus d'organisations civiles lutter contre le gaspillage alimentaire notamment au travers de la remise en question des normes commerciales de la grande distribution qui veut des légumes et des fruits « parfaits » et rejette ceux qui ne correspondent pas à ses

critères basés sur des logiques commerciales ou industrielles (liées à la mécanisations ou au transport etc.).

Ces revendications ne vont toutefois pas dans la même logique que les recherches conduites à Agroscope, station fédérale de recherche, sur les mesures quantitatives possible de la « qualité », qui cherchent plutôt un renforcement de cette logique de standards en y incluant des éléments qui jusque là n'étaient pas mesurés, comme le goût par exemple. Ces recherches répondent dans le cas rencontré lors de mon terrain d'enquête, à la demande de certains·e-s productrices ou producteurs de tomates hors-sol de remettre en question les standards imposés par la grande distribution qui leurs sont parfois trop contraignante :

« Jusqu'à maintenant ce [la qualité] n'était pas trop leur souci la qualité dans les tomates. Par ce qu'on n'achète pas la qualité. Et puis cette année on va démarrer un projet sur la qualité avec eux. » (Entretien avec un chercheur employé à Agroscope Conthey en parlant de producteurs hors-sol de Genève)

« [...] c'est que depuis quelques temps il y a Migros qui met des quotas de niveau de sucre dans les tomates pour les accepter. Autour des 4 Brics. Et puis ça donne pas mal de soucis à beaucoup de producteurs de tomates... Parce que ces niveaux ont été fixés sur des variétés travaillées il y a... 15 ans. Et ce n'est plus les mêmes, maintenant elles ont moins de sucre. Et puis il y a des producteurs et des associations de producteurs, sur Genève il y a l'UMG, etc. qui sont intéressés à ce qu'on travaille sur la qualité. Au près aussi des consommateurs, pour montrer aussi peut-être à la Migros qu'il n'y a pas que le sucre, c'est très réducteur en fait comme indicateur de la qualité, et comprendre aussi ce que les consommateurs attendent. Il y a aussi un peu les soucis qui viennent de la branche. Encore il y a deux-trois ans la qualité étaient quand même... elle n'intéressait personne... parce qu'elle n'est pas payée. » (Entretien avec le même chercheur employé à Agroscope Conthey)

On observe donc deux manières de remettre en question les standards commerciaux, d'une part en cherchant à les faire disparaître pour limiter les quantités de productions jetées ou au contraire en les renforçant en cherchant à y inclure une palette plus large de critères de qualité. Les implications pour les différent·e-s productiques et producteurs varient grandement en fonction de leur pouvoir d'influence sur la définition de ces standards ainsi que leur capacité à s'y conformer.

Autonomie par rapport à l'amont de la filière

Des ONG ou autres organisations militantes s'organisent aussi afin que la législation semencière (mondiale, européenne ou suisse) ne favorise pas l'accaparement par de (grandes) entreprises privées des variétés ou des ressources génétiques. Certaines de ces organisations revendiquent les semences comme un bien commun de l'humanité qui devrait être libre de droit (comme l'Association Kokopelli⁵⁷) se situant dans une nature civique (propriété commune, représentation, engagement pour le bien commun, en opposition avec ce qui relève de la propriété privée et de la concurrence pour des biens rares du monde marchand.

Concernant les semences, faire ses propres semences et cultiver les plantons pour sa production demande beaucoup de temps, de connaissance, d'équipement. « C'est vraiment un autre métier » comme disent beaucoup de maraîchères et maraîchers rencontrés.

« Tu vois, les gens nous demandent aussi des fois si on fait nos propres semences... mais franchement non. Parce que c'est presque un boulot à part quoi. Et puis heu on n'a pas le temps. Donc c'est beaucoup plus simple de... on choisit chez Sativa et puis on commande... et puis voilà. » (Entretien avec l'une des trois jardinière·s d'une ACP dans la Jura)

Cependant, lorsque c'est une autre entité qui produit les semences et/ou les plantons, la cultivatrice ou le cultivateur ne contrôlant pas l'ensemble de leur filière, ille se trouve avec une faible autonomie face au choix des variétés mais aussi de la manière dont les variétés sont sélectionnées et les semences sont produites. Les méthodes de sélection des variétés modernes (présentées rapidement § 1.1.3) sont très poussées, et touchent rapidement à des questions d'éthique concernant des procédés qui sont aujourd'hui très proches des manipulations génétiques. Les productrices et producteurs cherchent à avoir des garanties sur les semences qu'illes achètent en choisissant leurs fournisseurs.

« Maintenant le problème c'est qu'il y a la mutagenèse et les trucs comme ça qui ne sont pas vraiment permis en bio, alors il faut qu'on fasse gaffe hein. Mais on peut, à Sativa on peut se fier, hein. Y'a pas de problème. A Wingenheim aussi, à Zölinger. Il n'y a aucun légume en hybride. Mais les autres il faut faire gaffe. Il y a des grands producteurs de semences en Hollande... S'ils ont le bourgeon on peut y aller, s'ils n'ont pas le bourgeon on ne prendrait un risque que la multiplication ne se fait pas vraiment comme on aimerait. Dans les hybrides seulement hein. Enfin hybride ou pareil. Parce que ces F1 c'est autre chose maintenant. [S : Mais ça il faut faire attention pour refaire pour l'année suivante ou bien pour le label ?] Non, c'est que... non, non, c'est pour la philosophie ! On ne veut pas une plante qui est, qui n'est pas son nom. Qui est OGM mais qui dit qui n'est pas, officiellement d'après la loi. Les critères. Mais qui l'est. [...]

57 Voir notamment Guillet 2016

à la fin on arrive à des manipulations qui sont très proches des manipulations... heu OGM. Enfin ça c'est un aperçu. Les tomates on n'a pas eu pour le moment. Sauf erreur... sauf, à ma connaissance. » (Entretien avec l'un des membres fondateur de la Clef des Champs dans le jura, encore jardinier dans l'ACP jusqu'à 2016)

Le choix variétal, qui est déterminant pour la qualité des tomates, diminue aussi notamment du fait de la concentration des entreprises semencières (rachat des petites entreprises par les plus grandes et concentration). L'autonomie des cultivatrices et des cultivateurs est ainsi limitée et elles sont de ce fait souvent liées en même temps à des entreprises trans-nationales qui parfois produisent en parallèle les intrants nécessaires à la culture des variétés qu'ils ont développées. De plus, la durée d'existence des variétés est relativement courte et ne dépend pas directement des productrices et producteurs, surtout pas ceux ayant de relativement petites productions.

« Non, on est assuré de rien du tout. C'est le gros problème qu'on a avec les vendeurs grainiers, c'est que souvent, on a des personnes qui nous... heu promette heu... j'ai des variétés là bas par exemple sur des produits heu vraiment génial. Mais ça fait 3 ans que j'attends des graines. Ils ne sont pas capables de faire la graine. Et puis dans d'autres cas par contre il y a des trucs on a toujours bien vendu, on est content, nous on a un marché pour ça. Mais on est beaucoup trop petit par rapport au marché mondial ou européen. Et puis tout un coup on nous dit voilà heu... sur ça nous on ne fait pas 12'000 francs de chiffres par années avec cette variété donc heu... vous pouvez l'oublier. Donc voilà, ça c'est... Il y en a certains de marchands grainier qui jouent bien le jeu... il y en a d'autres c'est plus compliqué. Et c'est pas ceux qu'on pense. Les gros, jusqu'à maintenant je n'ai jamais eu de problèmes avec. Les très grands groupe donc. Monsanto, heu... J'ai beaucoup moins de problèmes avec eux qu'avec certains petits groupes familiaux qui ont tendance des fois à ... » (Entretien avec un producteur de tomates hors-sol à Yverdon)

Si parfois l'activité de production n'est pas directement influencée, l'opinion publique sur les entreprises semencières peut aussi toucher indirectement les stratégies des productrices et producteurs comme chez ce producteur hors-sol à Genève :

« Après les variétés on a... on dira on a différents marchands de graines, on ne prend pas tout au même endroit. On essaie de diminuer au maximum Monsanto, avec toutes les histoires qu'il y a autour. C'est aussi une question de sécurité pour nous. Parce que le travail avec eux tout à coup une année ils suppriment une variétés ou un truc de leur catalogue et puis nous on a passé plusieurs années à travailler avec pis on n'a plus, donc on n'a plus envie de bosser là. Après c'est quasiment impossible de passer outre Monsanto et Syngenta aujourd'hui. Il n'y a quasiment plus de maisons indépendantes. Il y en a qu'on croit être indépendantes mais elles ont été rachetées et personne n'est au courant. Toute façon ça revient au

même. Mais on a environ 5 ou 6 marchands de graines, pas plus. » (Entretien avec un producteur de tomates hors-sol à Genève)

J'ai ressenti lors de cet entretien une forme de justification par rapport au fait de se fournir chez ces entreprises qui questionnent l'opinion publique alors même que je n'avais pas formulé aucune remarque ou question à ce sujet.

Un autre producteur hors-sol m'a toute fois parlé de l'opportunité, avec ces grands groupes, d'avoir des interactions intéressantes par rapport aux questions de développement et de culture de variétés.

« Beaucoup [d'interactions]. Ça dépend les personnes. Par exemple cette année j'ai une collaboration avec heu.. XXX, c'est Bayer d'ailleurs. Heu... qui est vraiment très intéressante. On a heu monté un petit groupe ensemble des gens qui cultivent Foundation. On est heu je suis moi de Suisse, je travaille avec un Belge et un Hollandais. Et donc on se voit, on va se voir 3-4 fois cette année. Mais on échange toutes les semaines sur heu nos méthodes de vente, nos méthodes de productions, sur le climat, heu... la... tout. Ça c'est génial, vraiment. Et ça c'est grâce à... à XXX, un type qui bosse chez eux, qui a mis ça en place... » (Entretien avec un producteur de tomates hors-sol à Yverdon)

Pour la production bio, la contrainte est grande aussi en raison de l'offre limitée de semences bio sur le marché suisse⁵⁸. En Suisse, il existe une liste d'espèces pour lesquelles, malgré un cahier des charges bio, une productrice ou un producteur bio a le droit de demander une dérogation pour acheter des semences non-bio s'il/elle ne trouvent pas de semences bio sur le marché.

Face à cette offre limitée et ne correspondant pas toujours aux besoins et/ou aux éthiques des cultivatrices et cultivateurs, certain·e·s s'organisent ensemble pour produire leurs propres semences et plants malgré la contrainte de temps et de connaissances nécessaires. Dans la région de Genève par exemple, plusieurs structures, proches géographiquement mais aussi relationnellement, se sont organisées localement en répartissant ces différents « métiers » entre elles : production de semences (Semences de pays), production de plants (Association des Artichauts), vente directe et/ou distribution en paniers de légumes (différentes structures maraîchères fonctionnant en ACP autour de la ville de Genève comme par exemple les Jardins de Cocagne et les potagers de Gaïa, entre autres) dans la région aussi. La proximité géographique (nous parlons ici d'un rayon d'une vingtaine de kilomètres) permet de produire des semences de variétés très adaptées aux conditions locales ainsi qu'une diminution considérable des distances de transport. La proximité relationnelle permet d'être sur la

58 Deux principales entreprises semencières bio en Suisse : Sativa Rheinau <http://www.sativa-rheinau.ch/> et Zollinger <https://www.zollinger.bio/> (consultés le 10.01.2017)

même longueur d'onde quant aux questions éthiques et principes de cultures, d'avoir la possibilité de discuter de vive voix lors de réunions mais surtout de manière plus informelle lors de fêtes, de portes ouvertes des différentes structures ou même d'événements organisés spécifiquement autour de la dégustation des variétés cultivées⁵⁹. Cette répartition des tâches permet de répondre dans une logique à la fois domestique et industrielle : avec d'une part une division de fonction bien précise entre différentes entités organisées entre elles dans le but d'une optimisation du travail, mais le tout au travers d'une logique domestique de confiance et de proximité plutôt que de croissance sur un marché international.

Diffusion des connaissances et du savoir faire et évolution des techniques

La dépendance des cultivatrices et cultivateurs aux structures de recherches quant aux connaissances culturelles et à l'évolution du milieu est quelque chose d'important à prendre en considération. Le maraîchage est une activité par laquelle la plupart des « jeunes néoruraux » se lançant dans de nouvelles petites structures agricoles commencent. Elle demande en effet moins de connaissances, d'infrastructures et notamment moins d'hectares de terre, point important dans un contexte où l'accès aux terres agricoles est de plus en plus difficile pour des personnes qui ne seraient pas issues de familles paysannes ainsi que pour des structures collectives (Floeder-Bühler et Rogenmoser 2015, Hemmeler Maïga 2011, Rondepierre 2009). Ces nouvelles maraîchères et nouveaux maraîchers doivent, pour apprendre le métiers mais aussi pour obtenir les papiers leur donnant accès à la terre agricole et au soutien étatique, passer par les formations officielles qui ne leur enseignent pas forcément la manière de cultiver qu'elles recherchent (souvent des projets ne correspondant pas à « des modes de commercialisation et des filières non conventionnelles », Floeder-Bühler et Rogenmoser 2015 p.4).

« Ben aujourd'hui les étudiants sont de plus en plus... on va dire bio, alternatifs, et puis tout ce qui... tout ce qui limite les intrants. Donc c'est clair que dans une culture hors-sol chauffée, avec des plantations dès le premier janvier... c'est mal vu quoi. » (Entretien avec un chargé d'enseignement (horticulture et cultures vivrières) en Bachelor HES Agronomie à l'hepia)

Les structures techniques qui existe en Suisse pour soutenir le démarrage des jeunes sortant de l'hepia par exemple, ne portent pas toujours la même vision du métier ou les mêmes principes dans lesquelles elles aimeraient aller.

⁵⁹ Les structures n'étant pas directement liées juridiquement/officiellement si ce n'est au travers des relations interpersonnelles.

« [...] L'institut de recherche en agrobiologie, le FiBL à Frick, il édite régulièrement, avec l'aide des stations de recherches fédérales hein. Ils éditent des feuilles techniques. Ils ont édité une feuille technique sur la culture des tomates. Mais c'est clair c'est une culture de tomate en bio-intensif ! Ça veut dire des sortes... pas des hybrides, hein, mais des sortes disons modernes, même des hybrides d'ailleurs, ouai. »
(Entretien avec l'un des membres fondateur de la Clef des Champs dans le jura, encore jardinier dans l'ACP jusqu'à 2016)

Ce maraîcher mentionne ici le FiBL, institut de recherche en agriculture biologique⁶⁰. Mais c'est le même enjeu avec Agroscope (institut fédéral de recherche) au niveau de l'impact de l'orientation de ces structures sur la direction du développement de la production maraîchère et agricole du pays. Les propos recueillis lors de mes entretiens montrent une certaine inquiétude de la limitation de la marge de manœuvre que cela représente pour les « nouveaux » maraîchères et maraîchers et pour le développement de modèle de production alternative (agroécologie ou permaculture par exemple).

*

Ces premiers éléments d'analyse permettent de mieux se rendre compte des points communs et des divergences entre les maraîchères et maraîchers rencontré·e·s du point de vue de leur marge de manœuvre face aux contraintes techniques de la culture d'un côté et du marché de la tomate de l'autre. Les divergences se remarquent aussi dans la nature des logiques suivies par chacun·e pour gérer ces contraintes. Ces dernières sont souvent de nature industrielle (les solutions techniques pour augmenter le rendement, les standards pour homogénéiser la production) et commerciale (les normes commerciales et les stratégies commerciales de vente), étant donné que cette situation se trouve entre ces deux natures. Nous avons aussi souligné la mobilisation de la nature domestique (proximité et confiance), civique (participation à des structures collectives) et de l'opinion (réponse ou influence de l'opinion publique) dans lesquelles s'inscrivent les stratégies de gestion ou de manœuvre des productrices et producteurs. Les logiques que l'on retrouve dans les conventions collectives comme les normes et les standards, mais aussi dans l'orientation de l'enseignement ou de la recherche ne reprennent pas l'ensemble de ce spectre de pratiques et de principes que l'on observe dans la culture de tomate. La marge de manœuvre de chacun·e est liée à des limites économiques et techniques d'accessibilité aux infrastructures, variétés, etc. mais aussi de réseau et d'intégration (ou pas) au sein des entités collectives dominantes et/ou reconnues (unions maraîchères par exemple), ainsi que l'influence sur la (re)définition des conventions collectives comme les normes et les standards. C'est au travers de ce complexe que nous

60 <http://www.fibl.org/fr/suisse> (consulté le 17.12.2016)

allons explorer dans la section 4.3 les pratiques et la mobilisation des divers registres de justification autour des deux concepts du « local » et du « bio » par les maraîchères et maraîchers autour de leur activité de culture de tomates afin de mieux les mettre en perspective avec les conventions collectives.

4.2 Les registres de qualité, des compromis au croisement de plusieurs mondes de justification

Le but de cette section est d'explorer chez les cultivatrices et cultivateurs de tomate en Suisse romande les concepts clés de « local » et de « bio », souvent assimilés à un tournant de la qualité récent ainsi qu'à des réseaux agricoles et maraîchers alternatifs, pour mettre à jour l'hétérogénéité des pratiques et des justifications derrière des conventions qui paraissent homogènes.

Ces axes n'expliquent en aucun cas toutes les réalités rencontrées. Dans le cadre d'un travail de mémoire de master, j'ai choisi de me consacrer à l'approfondissement des notions dont les impacts me paraissent les plus importants pour mon objet d'étude dans le contexte de l'état de la recherche et du contexte de mon terrain d'étude.

4.2.1 Ancrage local entre chauvinisme et stratégie commerciale

Comme mentionné précédemment, une grande partie des auteur·e·s prenant part à la discussion autour de la qualité dans l'agroalimentaire postulent sur un récent tournant de la qualité lié aux préoccupations des consommatrices et consommateurs pour la santé, la sécurité alimentaire et les impacts environnementaux du système agro-industriel globalisé (voir entre autre Murdoch et al 2000). Ces auteurs pointent l'émergence de systèmes alimentaires alternatifs (de production et de consommation) et d'une tendance à un certain enchâssement (ou « *embeddedness* » en anglais), de l'activité alimentaire dans les écologies locales. La qualité se redéfinissant par le caractère « naturel » et « local » des aliments (*ibid*) en association à la question de la provenance et des conditions de production des aliments. Toutefois, selon les auteurs critiques présentés, le concept de « local » n'est ni inhérent ni exclusif aux réseaux alimentaires alternatifs et se retrouve dans les logiques de production, de distribution et de consommation agroalimentaires, des réseaux aussi bien conventionnels qu'alternatifs (voir Winter 2003).

La notion de « local » se rapporte à une proximité pouvant être comprise dans différentes acceptions (proximité géographique, relationnelle et valeurs de proximité) qui vont être abordées tour à tour.

L'idée de mon analyse n'est pas de comprendre directement ce qui identifie des tomates comme des tomates locales. La théorie des conventions permet une exploration des registres de valeurs et de justifications au travers desquelles les personnes qui cultivent des tomates en Suisse romande, et rencontrées lors de mon terrain d'enquête, se réfèrent au « local » dans leurs propos et leurs pratiques. Cette mise en perspective des différents mondes de justification a pour but de déconstruire le concept et de questionner sont assimilation à une agriculture ou des réseaux alternatifs et plus largement le tournant de la qualité dans la production suisse de tomate.

Du local et de l'écologie (transports et mode de production)

La proximité géographique⁶¹, première dimension du « local », est souvent appréhender en terme de distance de voyage des produits liée à des émissions de gaz à effet de serre de leur transport ayant un certain impact écologique. Concernant la culture de tomates il n'y a tout d'abord pas que les tomates qui voyage – rappelons qu'en Suisse 93 % des plants de tomates sont importés (OFAG et Agroscope 2008, p.99) – ni seulement le transport qui produit des émissions de CO2 ou un certain impact sur l'environnement ; et ceci malgré les discours marketing de certaines grandes productions cherchant à se distancer des pratiques alimentaires globalisées et industrialisée connotées négativement. La notion d'une production agricole ou maraîchère « locale » peut aussi représenter différentes dimensions écologiques. Blake et al. (2010) notent, dans une étude réalisée au Royaume-Uni, que les organisations paysannes revendiquent une définition de l'alimentation locale qui permette de distinguer l'alimentation produite, transformée et vendue à l'intérieur d'une région relativement petite et contribuant à la durabilité de cette dernière. Dans le même temps, les distributeurs ont recours au discours du local à des fins de marketing, pour prendre leurs distances vis à vis de pratiques alimentaires globalisées et industrialisées connotées négativement. (Eriksen 2013, p.48).

J'ai retrouvé de tels éléments dans mon étude, auprès des producteurs de tomates hors-sol notamment. Leur discours était marqué d'une forte identification à cette idée de « local » dans le sens d'une proximité géographique, surtout dans la région de Genève où l'articulation avec l'UMG en terme de communication et de manifestation semble important. Les deux producteurs hors-sol rencontrés revendiquaient également des préoccupations écologiques et un intérêt pour la durabilité dans leurs pratiques. En effet, malgré le gaz naturel brûlé pour chauffer les serres, ils ont beaucoup insisté sur le

61 Il faut noter l'un des biais de cette étude du fait que compte-tenu de l'échelle à laquelle je me suis attachée (la Suisse romande), la proximité géographique est une caractéristique de tous les systèmes de production que je décris.

système technique de culture hors-sol qui organise la réutilisation du CO2 produit pour le réinjecter dans les serres. Il est toutefois délicat de prendre ces éléments directement au sens d'une nature écologique sans considérer l'intermédiaire médiatique auquel ce discours est adressé (monde public). J'ai en effet ressenti dans le discours de mon interlocuteur ainsi qu'au rapprochement de ces propos avec ce que j'ai pu entendre/lire dans des émissions (RTS, 18.04.2016) que j'avais pour lui le rôle d'une intermédiaire médiatique à qui il faut montrer une image le plus positif possible de considération environnementale en se distançant des critiques à propos du hors-sol comme technique moins ou pas « naturelle », et en terme de goût des tomates produites. Le discours sur l'environnement semblait en effet proche d'un discours marketing alors que les valeurs et justifications profondes de la production semblaient facilement s'apparenter à une logique industrielle (les effet de rendement et d'efficacité de ces systèmes de cultures étant prouvé dans le milieu). Les conventions autour des questions écologiques présentes ici mobilise plus vraisemblablement des éléments d'un monde de l'opinion, médiatisée au travers de documentaires, de rapports, de discours . S'il n'est pas possible pour moi d'affirmer que ces discours ne prennent pas véritablement leur base dans une prise en considération de la nature, de l'environnement en tant que tel ou en tant que bien commun à protéger collectivement (proche de la nature civique ou écologique), ils ne remettent en tout cas pas en question le mode de production intensif conventionnel globalisé.

Une revue de la mobilisation du concept de « local » dans les propos des personnes rencontrées lors de mon terrain, montre que cette notion est ressortie de manière beaucoup plus prononcée chez les cultivateurs hors-sol, qui représentent la face la plus conventionnelle et industrielle de la culture de la tomate en Suisse. Dans les propos, mais aussi dans les pratiques, comme nous le verrons plus loin avec la fête du terroir et le marché à la ferme. Si, compte-tenu de l'échelle à laquelle je me suis attachée (la Suisse romande), la proximité géographique est une caractéristique de tous les systèmes de production que je décris, ceci montre toutefois que le concept de local n'est en tout cas pas lié exclusivement à un type d'agriculture alternatif.

Fêter le terroir

Le terroir est une notion qui a pris beaucoup d'importance récemment dans les réseaux agroalimentaires et les études à leur sujet. L'exemple de l'Union maraîchère de Genève (UMG) m'a semblé représentatif de cette construction socio-culturelle d'un « terroir » autour du maraîchage et plus spécifiquement de la culture de tomate dans le canton de Genève. La plupart des productrices et producteurs membres de l'UMG sont en production hors-sol (en dehors des deux exploitations labialisées bourgeon BIO suisse). L'UMG et sa « Fête de la tomate et du terroir » organisée au tout début juillet (18^e édition le 09.07.2016) est un exemple très caractéristique de l'utilisation de la notion de « local » articulée autour du concept de « terroir » dans la production de tomate qui peut difficilement être considéré comme agriculture alternative.



Illustration 9 : Quelques images de la fête de la tomate de l'UMG à Genève

Source des images: <http://www.fetedelatomate.ch> et © S. Folly (2016)

Comme l'illustrent déjà ces quelques images, cette « Fête de la tomate » représentait une conception des tomates du terroir genevois mélangeant des références au traditionnel, à un certain « chauvinisme » régional, mais aussi de modernité et d'exotisme, à la fois dans son nom, mais surtout dans l'ambiance de la fête, des stands et de l'organisation. L'idée de tradition autour des cultures maraîchères dans la région de Genève était en effet très marquée, bien que la tomate ne soient cultivées dans les champs et les serres maraîchères du canton que depuis moins de cinquante ans. Le « chauvinisme » local s'y retrouve notamment dans la mise en avant poussée de la particularité de la région autour de la marque « Genève région - terre avenir », dont le label ne demande aucune caractéristiques particulière des légumes si ce n'est qu'ils aient été produit dans la région. La garantie de qualité reposant donc sur la seule valorisation de la région comme une région maraîchère reconnue et sur l'importance des produits locaux. La modernité était mise en avant de manière très marquée dans la mise en avant (au travers d'une vidéo notamment et d'un petit coin de démonstration) de la position à la pointe technologique du maraîchage dans la région grâce aux infrastructures modernes de production maraîchère hors-sol (serres, systèmes d'irrigation, luttés biologiques intégrées, etc.). L'exotisme était de mise, cette année là tout du moins, avec le Brésil à l'honneur qui était assimilé (dans le contexte de la coupe du monde de foot) à l'Amérique du Sud comme origine de la tomate (bien que la tomate ait plutôt ses origines dans les régions andines côtières d'Amérique du Nord-ouest de l'Amérique du sud !). Le foot était d'ailleurs aussi impliqué là dedans avec, le soir, la projection sur grand écran de la finale de l'Euro.

En plus de tout ce qu'il serait intéressant d'approfondir dans l'analyse anthropologique et sociale d'un tel événement (rapport sociaux, patriotisme, marketing et *green washing*, entre autres), il me semblait important de s'interroger sur la notion de « terroir » au sens des conditions physiques de la production, dans la mesure où les tomates présentées/mises en avant lors de cette fête, sont cultivées hors sol en serres, dans des conditions contrôlées présentées plus tôt, et sont donc complètement déconnectées du sol, de la terre du lieu. Il est en effet difficile de définir ces tomates comme produits de terroir au sens évoqué plus haut, de produits issus de savoir-faire et ancrés dans des traditions locales. Les tomates de Genève ne sont pas vraiment ancrées dans des traditions familiales très longues.

« Alors non ça a pas toujours été... je dirais que la culture de la tomate a vraiment pris de l'importance à Genève il y a... il y a une trentaine d'années à peu près. Ouai. Avant, Genève était plutôt réputé pour heu des cultures heu... primeur. Parce qu'on est quand même au sud du pays. Donc on était toujours en avance. Heu après on a maintenu ça avec des abri heu simple, des tunnels. Après le développement des serres. Et les premières serres à Genève on était plutôt heu spécialistes des concombres. On a perdu un

peu le marché. Et puis depuis 30 ans on s'est lancé dans la, dans la tomate. Et puis maintenant on est un des cantons les plus gros producteurs de tomates. Avec toutes sortes de spécialités, ouai. » (Entretien avec le vice-président de l'UMG, lors de la Fête de la Tomate et du terroir)

Cette notion de terroir se rapproche plus d'une construction sociale symbolique orientée par une nature commerciale plutôt que comme quelque chose d'ancré localement dans le temps et l'espace (nature domestique). Ce sont plus les opportunités économiques et techniques qui ont guidés le développement des plus grandes entreprises de maraîchage local mettant en avant les « tomates du terroir » genevois vers une production de plus en plus spécialisée vers la tomates hors-sol, qu'une tradition de la région ou d'une particularité des propriétés physiques du sol. Ce développement ne concerne d'ailleurs qu'une certaine partie du maraîchage de la région qui, bien que dominant par rapport aux quantités de tomates produites, ne représente pas toute la diversité de production de tomate de la région.

Proximité relationnelle AU marché

Dans ce contexte, la proximité relationnelle (Eriksen 2013) concerne les relations marchandes entre les actrices et les acteurs supposées entraîner responsabilité, communication et considération pour autrui et pour la terre (d'après Kloppenburg et al. 2000, cité par Eriksen 2013, p. 52). Les productrices et producteurs qui mobilisent le concept de « local » cherchent en effet une proximité permettant un certaine confiance avec les consommatrices et consommateurs ou les client·e·s. Cette proximité relationnelle n'est pas mesurable quantitativement mais elle s'inscrit à la fois dans le temps et dans l'espace. Les conventions autour de ces éléments s'inscrivent souvent dans le monde domestique, des liens relationnels de proximité et de confiance qui peuvent se mettre en place au fil du temps entre les acteurs. Un aspect de la proximité entre les maraîchères/maraîchers et les consommatrices/consommateurs, proximité qui n'est cette fois-ci pas directement quantifiable, mais plutôt de l'ordre du qualitatif. La proximité géographique entre productrices/producteurs et consommatrices/consommateurs facilite ces relations mais n'en est pas une condition *sine quoi non*⁶². Winter et ses *focus groups* (Winter 2003, p.30) ont remarqué dans leurs études que les agricultrices et agriculteurs avaient elleux aussi noté l'importance des relations de confiance amenées par cette proximité après avoir observé des conflits ou des disputes qui avaient éclaté à cause d'un manque de contact entre les agricultrices/agriculteur et les résident·e·s locaux. Nous avons pu faire la même

⁶² Le commerce équitable tel qu'il est pratiqué par les magasins du monde (avec la possibilité de voir des images de la communauté de producteurs, de connaître son nom, de pouvoir la situer, d'en apprendre plus sur son histoire et son quotidien....) est aussi un commerce qui mise sur la proximité relationnelle (alors que la proximité géographique n'est pas au rendez-vous)

observation auprès des productrices et producteurs de tomates hors-sol à Genève qui ont mis en place un marché à la ferme.

« Et puis on a fait aussi une serre de démo. [...] Parce qu'on a un magasin là de vente à la ferme et on s'est rendu compte en fait que nos clients ne connaissaient rien au hors-sol. 'fin aux cultures en règle générale, mais vu que le hors-sol ça a assez mauvaise presse, les gens nous posent beaucoup de questions. Alors on a décidé de monter... une sorte de show-room si on veut quoi. Une sorte de serre de démo. » (Entretien avec un producteur de tomate hors-sol à Genève)

Cette proximité relationnelle est une recherche plus récente pour les productrices et producteurs de tomates pour la grande distribution, qui a pour visée principale, comme le montre cette citation, un renouement du lien de confiance et un dépassement des critiques et questionnements que les consommatrices et consommateurs se font de leur production intensive (production hors-sol dans ce cas là). Pour les plus petites entreprises maraîchères fonctionnant depuis toujours par la vente directe (marché physique ou vente à la ferme), cette proximité relationnelle est connue et appréciée et participe à un avantage pour les productrices et producteurs, qui se passent de la grande distribution grâce à une certaine fidélisation de leur client·e·s qui passe au travers ces relations de confiances.

« Local » comme label de plus-value SUR LE marché

La qualité des tomates présente de fortes qualifications domestiques au sens de la théorie des conventions, qui se rapportent notamment au lien fait avec le local en tant que petite aire géographique d'où elles proviennent : région, éventuellement pays. La mobilisation d'éléments de la nature domestique et le lien avec la région sont aussi utilisés par des productrices et producteurs pour sécuriser leur position sur le marché (logique commerciale).

« Ouai chaque canton maintenant a son label un peu heu, propre. Et puis justement c'est pour essayer d'inciter les gens un peu de manger local. Et puis c'est pour ça nous aussi qu'on fait c'te fameuse serre de démo et puis qu'il y a ces labels, c'est qu'aujourd'hui le plus gros problème qu'on a c'est le tourisme alimentaire. Les gens ils vivent en Suisse, ils gagnent leur vie en Suisse, et puis ils dépensent majoritairement leur argent à l'étranger. Donc ça c'est un de nos gros soucis. Nous on essaie de leur expliquer quel intérêt ils ont à manger du suisse plutôt qu'autre chose. On ne parle jamais trop vraiment de prix. Quand les gens ils nous parlent de prix on leur dit toujours « Mais on paie l'énergie trois fois plus cher qu'en Europe. La main d'œuvre, c'est la même chose. » Donc voilà. C'est difficile de rompre les prix du marché. Mais c'est un peu le gros problème aujourd'hui qu'on a en Suisse par rapport aux labels. C'est que les labels aujourd'hui c'est devenu très très compliqué. On passe notre temps à faire de l'administratif,

à remplir des paperasses, des machins, des trucs. On est contrôlé d'une façon très rigoureuse en Suisse. Et puis par contre après on est mis en concurrence avec des pays où on sait que c'est... n'importe quoi. Pour faire simple. Et puis heu j'trouve pas trop que c'est... que c'est normal. » (Entretien avec un producteur de tomate hors-sol à Genève)

Les labels commerciaux des distributeurs aussi relèvent de cette logique, bien que ce ne soit pas les acteurs centraux de notre analyse.

« Chaque distributeur a son label. Heu Migros a « De la région », heu Coop a ... Heu... je ne sais même plus... ben « De la région » aussi, je crois, je ne sais plus comment ça s'appelle. Manor a son label « Local ». » (Entretien avec le vice-président de l'UMG lors de la Fête de la tomate et du terroir)

Ces conventions de qualité traduites dans une labellisation de la caractéristique régionale des produits se rapproche d'une vision du « local » plus orientée vers un support à l'économie locale. Certaines études empiriques (voir par exemple Purslow 2000) montrent que c'est souvent cet aspect économique qui motive ce genre d'initiatives, plus qu'un questionnement pour l'environnement, pour la santé ou pour les animaux lorsqu'il est question de produits non uniquement végétaux. C'est aussi ce qui a été remarqué dans mon étude de terrain au travers de la très forte mobilisation du concept de « local » notamment autour de la production hors-sol à Genève et de l'UMG.

Localisme défensif

Dans ces différents exemples (la fête du terroir et le marché à la ferme comme appropriation/intégration des éléments liés au local par des entreprises, en effet locales, mais très peu alternatives), nous retrouvons un certain nombre d'éléments de ce que Winter (ou Hinrichs 2003) décrit comme du localisme défensif (« *defensive localism* » en anglais). Winter (2003) montre en effet que l'intérêt pour le local chez les consommatrices et consommateurs n'est pas forcément lié à des questions écologiques. Ils ont mis en évidence dans leurs études une idéologie du localisme souvent plus basée sur une sympathie pour les agricultrices et agriculteurs assimilé·e·s à « la maison » en opposition à un « extérieur ». Une certaine « *valorisation du 'local'...* [qui] peut être moins une affirmation radicale d'une éthique de communauté ou de soin, et avoir plus à faire avec une production d'esprit moins positif de chauvinisme et de nationalisme, une célébration conservatrice du local comme le référentiel supposé de signification et de valeurs spécifiques... » (Holloways & Kneafsey, 2000, p. 294, cité par Winter, 2003).

Valeurs de proximité

Eriksen (2013) rappelle, en l'intégrant dans sa taxonomie du « local », l'importance et la diversité des valeurs de proximité en tant qu'associations positives, significations symboliques ou attributs de qualité associés à l'alimentation locale. Bien qu'il y ait beaucoup de choses à aborder dans cette optique, j'ai envie de soulever deux exemples d'associations ou significations symboliques mises en avant par les consommatrices et consommateurs comme attribut de qualité associé au concept de tomates « locales » rencontré dans mon terrain d'enquête : les valeurs sociales en terme de travail et de main d'œuvre et la manière d'intégrer les questions de goût et de fraîcheur comme attributs de qualité dans la production.

Le « local » peut en effet s'étendre à la question des valeurs sociales en lien par exemple avec le travail, la main d'œuvre et les conditions sociales de culture. Des éléments dans ce sens ont été abordé par le cultivateur bio de la région de Fribourg lorsqu'il a partagé avec moi les réflexions qui l'ont amené à restructurer son entreprise.

« Alors... ce qui a changé, c'est depuis 2013, 2012. C'est que, ben avant c'est tout moi qui était responsable de tout en fait. Et puis là, en 2013, j'ai vraiment décidé de... de... comment dire ? Ouai de... diviser toutes ces responsabilités en secteurs et puis d'avoir des gens... de prendre le risque d'engager des gens ben ouai qui coûtent plus chers. Parce que c'est des gens qui ont des CFC, qui sont... voilà, formés. Mais heu... et puis aussi d'arrêter de prendre les gens... des saisonniers quoi, typiques, qui viennent des pays de l'Est et qui viennent que pour quelques mois et puis qui repartent. Et puis heu, expérience faite heu on a vraiment... ouai je ne prend maintenant plus que des personnes qui habitent dans la région aussi. Je pense ça va aussi dans cette logique de... d'être local. Pas... produire local et puis de... demander aux clients d'acheter local et puis heu moi je prend la main d'œuvre qui vient de loin quoi, qui... « bon marché » entre guillemets. Mais c'est vrai que c'était au niveau ben financier ça change quelque chose parce que voilà ben les salaires c'est clair qu'on ne peut... les gens qui habitent en Suisse ou qui ont des familles en Suisse ben ne peuvent pas vivre avec un salaire... avec le salaire minimal. Donc... mais, maintenant avec ce, ces 2, 3 ans maintenant je peux vraiment dire que c'est positif quoi. Au niveau motivation, heu... au niveau... toute l'ambiance dans... le climat, l'ambiance, c'est beaucoup... beaucoup améliorée. Et puis heu... ouai j'ai beaucoup moins de soucis quoi de... ouai cette implication, cette motivation qui est là. heu. Les gens qui travaillent ici ben ils sont à fond, ils tirent en avant quoi. C'est pas juste heu... » (Entretien avec un maraîcher bio du canton de Fribourg)

Cette vision plus inclusive de la notion de « local » dépasse la seule prise en compte du lieu de culture, pour l'élargir à la dynamique socio-économique que l'activité de son entreprise maraîchère amène dans la région.

Selfa & Quazi (2005) soulignent une différence entre la perception des consommatrices/consommateurs et des productrices/producteurs notamment autour de l'importance attribuée à la fraîcheur, au goût et à la qualité. Les auteurs avancent que ces valeurs non-matérielles ne sont pas du tout identifiées par les productrices et les producteurs. Je me suis concentrée dans cette étude sur la perception et les pratiques des productrices et producteurs plus que sur les consommatrices et consommateurs. Et j'ai rencontré, malgré ce que concluent ces auteurs, une certaine considération de la fraîcheur, du goût et de la qualité chez les producteurs qui semblait relativement importante. Ceci n'a à mon avis pas été uniquement induit par mes questions puisqu'ils ont été relevés également dans les études cherchant à mesurer le goût mise en place dans le cadre d'une collaboration entre les producteurs hors-sol et la station de recherche fédérale Agroscope.

« Alors ici pour les études de qualité. Voilà alors pour analyser la qualité comment on fait ? Une variante c'est de faire déguster 100 personnes, 1000 personnes, qui prennent par exemple 2 variétés, qui dégustent, ils mettent une note et puis après ça fait une moyenne pour une... et une autre moyenne pour l'autre. Et ça fait... sur la qualité. Mais ça c'est un monstre travail qu'on n'arrive pas à faire. Donc on essaie de trouver d'autres méthodes pour mesurer la qualité qui est assez bien corrélée avec l'avis des consommateurs. C'est la teneur en sucre, aussi pour les tomates, la teneur en sucre c'est très très important. [...] Le problème de cette méthode c'est que la mesure dépend quand même de la personne qui fait le test. Il y a une variabilité parce que c'est mécanique quoi.

[...] Donc Cédric lui il met en place d'étonnantes méthodes non destructives. C'est des méthodes qui sont intéressantes car elles sont non destructives et puis on peut après les installer dans les usines quand on a des tonnes et des tonnes à trier. » (Entretien avec le directeur du centre de recherches Agroscope à Conthey, aussi professeur à l'ETHZ, lors de la visite du centre pour l'une de ses classes)

Peut-être les choses ont-elles évolué depuis l'article de Selfa & Quazi (2005), qui soutenait que les productrices et producteurs s'y intéressaient peu, du fait de l'avancée de l'importance de ces questions de qualité qui semble avoir lieu dans le secteur. L'augmentation de la prise en compte de la qualité pour la grande production de tomates en Suisse romande semble en effet correspondre à une stratégie de réponse de l'agriculture conventionnelle à cette demande de goût et de qualité. Leur stratégie s'élabore en intégrant cette qualité aux logiques avec lesquelles ce type d'agriculture est familière, c'est à dire au travers de quantification mesurable des caractéristiques du goût, pouvant ensuite être intégrées dans des normes ou des standards industriels (pour la production, les variétés) et commerciaux (pour l'homogénéisation des produits), avec l'aide de la recherche dont la tendance d'évolution va aussi dans la même logique. Ou encore une logique marchande, que j'ai retrouvé dans les propos des deux

producteurs de tomates hors-sol rencontré (surtout celui à Genève), et qui cherchent différentes manières de montrer à quel point les tomates hors-sol ne sont pas si mauvaises comparativement à des tomates bio, ou déjà en pleine-terre, et ceci dans une optique de concurrence sur le marché local. Peut-être ce décalage avec les propos de l'article est-il aussi lié à la particularité du contexte suisse, ou encore de la tomate, ce sur quoi je reviendrai un peu plus dans la troisième partie de mon rapport.

4.2.2 Le bio, l'agriculture biologique et l'écologie

Le rejet de l'utilisation des produits de synthèses qui ressort à première vue souvent dans les discussions (notamment lors de mes entretiens) à propos de l'agriculture biologique, n'est finalement qu'un aspect pratique de ce concept qui englobe à la fois une construction de ressources immatérielles, des dispositifs publics et un mouvement incluant diverses parties prenantes, aussi extérieur au mouvement professionnel agricole (Allaires 2016).

La motivation à la consommation bio représente un complexe de considérations relatives à l'environnement, à la santé, au bien-être des animaux de ferme, à la sécurité, à la qualité, au goût et au soutien aux producteurs locaux (Makatouni 2001). Il existe de relativement grands contrastes entre par exemple les organisations de paniers bio et les produits étiquetés et « bien emballé venant des quatre coins de la planète » (Winter 2003, p.25) sur les étales des super-marchés relevant que les mêmes arguments écologiques se retrouvent aussi dans les secteurs non bio. Le relativement récent « consensus autour du projet néolibéral de développement d'un marché spécifique de l'AB [est] soutenu par un régime de normalisation globalisé et "autocratique" (selon l'expression de Busch 2016) qui a conduit au développement et à l'extension des débouchés de l'AB ainsi qu'à l'internationalisation de ce marché » (Allaire 2016, p.15). Cette section a pour but d'explorer la manière dont les cultivatrices et cultivateurs intègrent la question de l'agriculture biologique dans leurs pratiques et l'articulent avec les considérations écologiques qui gagnent en importance dans les qualifications des tomates. Mon travail de terrain recouvre un relativement large panel d'exemple qui se situent quelque part entre les principes fondateurs du mouvement (chez les agricultrices et agriculteurs mais aussi plus largement) et les aspects traduits par des normes et standards, ainsi que dans l'opinion publique amenée par ce marché spécifique de l'agriculture biologique.

Cette diversité de réalités que l'on retrouve derrière l'idée d'agriculture biologique n'est pas appréhendée ni intégrée de la même manière par les différent·e·s actrices et acteurs de la filière de la

tomate. Le travail de terrain (entretiens, visites et autres éléments matériels) a permis d'identifier plus spécifiquement certaines de ces différentes facettes de la question écologique dans la manière dont les cultivatrices et cultivateurs de tomate aborde la question du bio.

Le bio comme une éthique de vie ou comme un label de production/commercial ?

Actuellement, malgré l'extension et l'internationalisation du marché de l'agriculture biologique, celle-ci ne représente qu'une petite partie de la production des tomates produites en Suisse (8 % de la production totale de légumes selon les chiffres de l'UMG). Certaines personnes, comme cet ancien conseiller technique maraîcher pour les cultures sous abris des cantons de Vaud et Genève, aujourd'hui professeur à la haute école d'horticulture (HEPIA) semble croire en une logique plutôt marchande qui régit l'évolution des choses autour du bio en Suisse.

« Après, au niveau développement [de l'agriculture biologique] heu ben après ça dépendra du consommateur quoi. Ben moi je le vois un peu comme ça. Maintenant si vraiment il y a une pression au niveau de la consommation, au niveau du consommateur pour acheter de la tomate bio, il y aura plus de tomates bio. Mais... heu j'veux dire il faut arrêter d'acheter de la tomate non-bio quoi. » (Entretien avec un ancien conseiller technique de culture maraîchères sous-abris du canton de Vaud et de Genève, aujourd'hui chargé d'enseignement à l'hepia – spécialisation en horticulture et cultures vivrières)

Il y a une motivation, non négligeable, sur le plan économique pour les productrices et producteurs, la « recherche d'une « rente de marché » (premium) correspondant à cette qualité particulière, immatérielle, qu'est le « bio ». [Puisque, E]n termes d'enjeu, il ne s'agit pas uniquement d'exploiter une opportunité de profit, mais aussi de la recherche de prix stables. Il ne s'agit pas d'une qualité visible ou qui peut être testée par un consommateur individuellement. » (Allaire 2016 p.6). Au niveau de cet aspect, une recherche récente (Rigby et al 2001, mentionnée par Winter 2003) a mis en évidence (en Angleterre) un changement dans les motivations des productrices et producteurs à se mettre au bio, qui est de plus en plus lié à une réflexion pragmatique que répondant à un certain engagement. La taille limitée de l'échantillon de notre étude ne permet pas d'avancer les mêmes conclusions en Suisse romande. C'est toutefois ce qu'a laissé paraître la vision du maraîcher bio du canton de Fribourg que j'ai rencontré, ou de l'un des membre fondateur de la Clef des Champs dans le Jura qui cultivent en bio depuis les années 1980. Je n'ai malheureusement pas eu à faire à des productrices ou producteurs bio récemment convertis.

La culture en bio de tomates dans le climat Suisse implique une organisation et surtout une infrastructure bien différente de celle des cultures conventionnelles de tomates qui sont pour la plupart des cultures hors-sol. Les contraintes du cahier des charges bio d'un côté ainsi que la pression du marché de l'autre positionnent les agricultrices et agriculteurs bio dans une situation difficile. Il a souvent été mentionné durant les discussions et entretiens de terrain l'aspect administratif très lourd autour des normes bio (mais aussi conventionnelles) en Suisse et la concurrence sur le marché est forte pour elleux aussi. Les prix de vente des produits bio labellisés « bourgeon bio » est plus élevé en contre-partie des contraintes que ce label implique pour les producteurs et productrices (coûts de transaction à la charge des bénéficiaires et donc des consommatrices et consommateurs) mais ne compensent pas forcément les plus gros investissements nécessaires en temps, en main d'œuvre et en matériel, notamment pour les unités qui produisent pour la grande distribution qui ont moins d'autonomie.

« [...] il y a des gens qui sont pas d'accord avec ça, mais encore, moi je dis... on produit moins [en bio]. Si on produit moins, il faut pouvoir vendre plus cher, sinon y un moment donné heu ça va poser des problèmes... Alors très souvent, les producteurs bio sont des producteurs qui ont un autre idéal. une autre philosophie. Donc ils se... qui sont d'accord, eux c'est un style de vie, c'est une philosophie de vie et heu moi je... c'est tout à fait, voilà c'est heu tout à fait, comment dire... honorable. Il n'y a pas de raison de... Mais c'est vrai que on... ben voilà tout le monde n'est pas forcément d'accord de vivre avec 3000.- CHF heu par mois... [...] voilà... donc après heu si vous faites le choix, c'est bien. Mais je ne suis pas toujours certain que ce soit facile... » (Entretien avec un ancien conseiller technique de culture maraîchères sous-abris du canton de Vaud et de Genève, aujourd'hui chargé d'enseignement à l'hepia – spécialisation en horticulture et cultures vivrières)

Cette idée que l'agriculture biologique, pour les productrices et producteurs, soit associée à une philosophie de vie a aussi été relevée dans certaines des discussions avec les cultivatrices et cultivateurs qui me parlaient de quelque chose de plus profond qui les poussent à s'orienter (ou se ré-orienter) vers l'agriculture biologique. Ces éléments ne se traduisent pas forcément au travers des conventions officielles et formelles que sont les labels bio et des normes écologiques. L'appellation bio n'est d'ailleurs pas toujours utilisée par ces personnes, qui soulèvent souvent nombre d'éléments relevant d'une raison plus englobante, une éthique plus proche du principe initial de l'agriculture biologique et qui pourrait s'assimiler à la nature écologique (conscience d'un bien commun, et de l'impact des activités humaines sur l'environnement naturel et les êtres qui y vivent). C'est dans ce sens que je parle d'une « éthique de vie ».

« Ben de toute façon c'est comme je t'ai dit avant, on n'allait pas mettre des produits toxiques sur ce qu'on allait manger après... ça paraît étrange.

Après heu bon ben voilà les labels comme je le disais avant aussi c'est bien si les gens les reconnaissent, mais après moi les certifications je m'en tape. Je pense que... je pense que d'un côté c'est cool parce que c'est cool que les gens ils aient l'intérêt pour manger BIO et puis c'est cool que du coup ils reconnaissent ça à travers un label qui les motive. Après la politique de BIO suisse heu moi je suis à la limite de la trouver pas vraiment à l'opposé de nos intérêts mais c'est pas vraiment ça. » (Entretien avec l'un des jardiniers salariés de l'Association des Artichauts, association de production de plantons bio, à Genève)

Voilà un exemple du fait que les conventions autour de l'agriculture biologique inscrites dans le label bio (ici le « Bourgeon bio » suisse), ne représente pas forcément les mêmes principes qui organisent les réflexions et les pratiques des agricultrices et agriculteurs plus proches de la vision holiste d'origine de l'agriculture biologique.

Cette confrontation parfois difficile entre les conventions liées à l'agriculture biologique suivant une logique industrielle et/ou marchande (standards et labels) et les principes liée à une éthique plus proche de la nature écologique (de supériorité de la préservation de l'environnement sur les autres logiques par exemple) se traduit par différentes tensions. Par exemple par une incompréhension voir une certaine délégitimation des pratiques bio plus « radicales » par les agricultrices et agriculteurs conventionnel·le·s. Comme je l'ai rencontré notamment dans les discours à propos de sécurité alimentaire dans la bouche d'un producteur de plantons pour les *Garden centers* et les particuliers (en Valais), ce dernier soulignant le manque de productivité (nature industrielle) et de rentabilité (nature marchande) des pratiques d'agriculture biologique pour répondre aux enjeux actuels mondiaux ou pour « nourrir la planète ». D'un autre côté, par rapport au retour critique radicale de l'agriculture industriel dont parle Allaire (2016), j'ai pu ressentir une certaine contestation au nom de l'écologie envers ces compromis politiques qui peuvent montrer le sentiment d'une menace du mouvement de l'agriculture biologique et de ces idées plus profondes par son institutionnalisation.

Passer en bio ?

Au niveau microéconomique, les freins à l'adoption des méthodes de l'AB par les agricultrices et agriculteurs tiennent à différents risques qui ont en partie pu être réduits, d'une part par la conventionnalisation de l'AB pour les risques d'ordre économique et moraux, et d'autre part par la recherche et l'expérimentation pour ceux plus techniques (Allaire 2016). Les systèmes de production dans lesquels ces actrices et acteurs sont inséré·e·s sont des contraintes plus difficiles à gérer et qui les limitent de manière non négligeable. Au delà de leurs motivations, Winter (2003) souligne que tou·te·s les agricultrices et agriculteurs n'ont pas les mêmes capacités à se conformer aux cahiers des charges bio. Cela peut être relativement facile en ce qui concerne les fertilisants, pesticides et herbicides, mais plus difficile sous d'autres aspects. Nous avons en effet vu que la question du bio ne concerne pas seulement les produits phytosanitaires, mais elle cristallise beaucoup de discours autour du bio.

« [...] ce qu'on ne veut pas, c'est des produits traités. C'est ça. Et ça c'est vraiment quelque chose que personne ne veut. Avec des résidus. Maintenant, du bio ou pas du bio, c'est pas sûr que tout le monde ait vraiment la nuance entre un produit non-traité et un produit réellement bio. » (Entretien avec un ancien conseiller technique de culture maraîchères sous-abris du canton de Vaud et de Genève, aujourd'hui chargé d'enseignement à l'hepia – spécialisation en horticulture et cultures vivrières)

Les impressions récoltées sur le terrain nous poussent à faire l'hypothèse que la diminution ou la non utilisation des produits phytosanitaire semble en effet l'aspect le plus « facile » à changer/gérer pour les productrices et producteurs en restant dans une logique de normes et de standards de production. Comme me l'expliquait en effet un producteur (non-bio) de plants en Valais, il n'utilise pas de produits phytosanitaires de synthèse et arrive à des résultats de 0.0 résidus. Il lui serait difficile de passer en bio en raison des engrais et surtout du terreau qu'il utilise (l'utilisation de tourbe est interdite en bio⁶³).

« Mais... on doit travailler différemment. ... en tout cas pas en Bio, avec le Bio on n'a pas la possibilité maintenant. On doit trouver un équilibre. » (Entretien avec un producteur de plantons pour les « Garden centers » et les particuliers en Valais)

La petite entreprise maraîchère familiale installée dans la campagne lausannoise que j'ai rencontré n'a pas les moyens non plus de passer en bio. Illes utilisent, sur leur site internet, le terme de « à tendance bio ». Il leur est cependant possible de vendre leurs tomates sur le marché suisse, notamment grâce à la diversification de leurs cultures, à leur large gamme de variétés de tomates et surtout à la vente directe

63 « Directives spécifiques pour la production végétale (3.1) Légumes et plantes aromatiques (3.1.1) Terreux et substrats : [...] L'utilisation de tourbe pour enrichir les sols en matière organique est interdite. » (Bio Suisse 2016, p.98)

à la ferme et au marché qui permet de tisser un lien de proximité avec la clientèle, pour qui cette confiance justifie des prix de vente plus élevés, même en l'absence de label bio. En effet, certain·e·s productrices ou producteurs ne ressentent pas le besoin de preuves officielles comme des labels lorsqu'elles ont une relation directe avec les consommatrices et consommateurs qui ont confiance dans leur manière de cultiver, et lorsqu'elles partagent une même éthique. Ces relations relèvent du monde domestique.

« La qualité des transactions est alors jugée, non en référence à des standards, mais en inscrivant chaque opération dans la série d'opérations équivalentes par le fait qu'elles proviennent de la même personne, de la même origine » (Eymard-Duvernay 1989, p.345)

Voici un autre exemple des expériences avec les client·e·s au marché d'un maraîcher bio du canton de Fribourg, qui m'a parlé de l'importance de cette confiance de la nature domestique lié au local qui prend même parfois plus d'importance que la seule question de l'agriculture biologique :

« [...] des questions des clients... donc maintenant le bio c'est même plus si important parce que ça va presque de soi, c'est plutôt le local. Donc si, si un hiver j'achète ou je complète mon assortiment avec quelque chose, Si ça ne vient pas de chez moi il y en a beaucoup qui disent « ah, non alors ». Même si c'est bio. Et de pas... ouai... Si ça vient de l'étranger on peut encore en parler, mais si ça vient de Suisse... Les gens ils demandent beaucoup cette proximité, de savoir d'où ça vient. Est-ce que ça vient de chez nous. Si ça vient de chez nous c'est ok. Parce qu'il y a ce lien, et puis ils font confiance. Et puis même si c'est un agriculteur bio... heu ouai, de pas trop loin... ben c'est pas qui sont... voilà c'est, ça fait tout de suite une différence quoi. » (Entretien avec un maraîcher bio du canton de Fribourg)

La confiance que ses client·e·s au stand du marché ont en lui et ses légumes dépasse la simple reconnaissance de la confiance dans le label bio.

Les cultures intégrées et la lutte biologique contre les ravageurs

« Il y en a de plus en plus [de producteurs qui passent en bio]. Mais c'est pas... Bon après c'est clair qu'un producteur qui fait du hors sol aujourd'hui c'est vraiment... pour passer en bio... c'est vraiment une révolution. C'est à dire par là, mais même au niveau structure de serres. Il faut tout... Donc heu ça j'en ai pas encore vu. Très peu... très très peu. En tout cas ceux qui sont installés actuellement en hors-sol, à mon avis, ils ne sont pas près de passer en bio. » (Entretien avec un ancien conseiller technique de culture maraîchères sous-abris du canton de Vaud et de Genève, aujourd'hui chargé d'enseignement à l'hepia – spécialisation en horticulture et cultures vivrières)

En effet nous avons soulevé quelques point qui rendent les choses difficile pour les productrices et

producteurs de passer en bio. Pour les tomates c'est peut-être encore plus marqué, comme le souligne cette citation, du fait principalement que les productions de tomates conventionnelles sont cultivées en hors-sol et que les infrastructures sont donc très loin d'une culture en bio. Rappelons que le hors-sol ne peut pas être considéré comme bio en Suisse⁶⁴. Ces deux types d'agriculture, pourtant très distincts (le hors-sol et les cultures bio en plein champ), intègrent aujourd'hui tous deux des considérations écologiques. Un certain tournant de la qualité peut être identifié dans l'intégration d'une préoccupation de la qualité, avec notamment des questionnements écologiques dans l'agriculture conventionnelle et le hors-sol pour les tomates. Ceci peut être en partie expliqué par le fait que ces aspects font partie intégrante du complexe de normes, labels et législation (agricole, commerciale, sanitaire, etc.) autour de la culture et de la distribution des tomates. Ces problématiques écologiques prennent aussi de plus en plus d'importance dans l'opinion des consommatrices et consommateurs et tout ceci contribue à l'hétérogénéité que l'on retrouve derrière des concepts comme le bio dans les pratiques autour de la culture de tomates.

Les unités maraîchère « trop » industrialisées comme les productions de tomates hors-sol notamment, ne peuvent pas accéder aux standards bio officiels en Suisse. La plus-value du bio et de la prise en compte de l'environnement et de la durabilité leur est toutefois accessible au travers d'autres stratégies ou logiques qui peuvent être liées, comme nous l'avons vu, à des mondes de valeurs différents tels que domestiques, civiques, écologiques ou publiques : la serre de démonstration du producteur hors-sol à Genève, la participation à l'élaboration des normes et des labels, la mobilisation de journalistes pour répondre aux critiques adressées aux cultures hors-sol, etc.

Ces problématiques écologiques sont abordées au travers d'un prisme industriel, avec une objectivisation des procédures et une régularité des modes opératoires instrumentés des cultures intégrées.

« Après en serre on est tout en lutte heu biologique. Alors on n'a pas le droit d'appeler ça culture biologique. Mais on fait beaucoup de... de lutte intégré » (Entretien avec le vice-président de l'UMG, lors de la Fête de la Tomate à Genève)

Ce sont parfois, selon la vision de ce maraîcher bio tout du moins, les maraîcher bio à leurs début (années 1970-80) qui ont joué le rôle de pionniers pour ces techniques moins gourmandes en intrants

⁶⁴ « Directives spécifiques pour la production végétale (3.1) Légumes et plantes aromatiques (3.1.1) Terreaux et substrats : La culture des légumes n'est autorisée que dans de la terre. Sont interdites aussi bien les hydrocultures, les cultures sur laine minérale ou sur film nutritif que les autres procédés hors-sol. » (Bio Suisse 2016, p.98)

aujourd'hui démocratisées et utilisées par presque tou-te-s les cultivatrices et cultivateurs hors-sol.

« Bon ça [les systèmes de lutte intégrée ravageurs-prédateurs] existait déjà hein. C'était pas, c'est pas si nouveau que ça. Maintenant ça c'est démocratisé parce que tous les autres, les conventionnels aussi ils utilisent ça parce qu'ils voient que c'est beaucoup meilleur marché que de traiter toutes les semaines... Donc c'est... ouai ça fonctionne vraiment bien. Et c'est... »

S : donc ça a fait même envie aux conventionnels... ?

Ouai, ouai ! Ils utilisent ça hein, c'est, c'est, c'est vraiment... Et puis les bio ont fait le travail de pionniers, ils ont essayés tout ça, donc il y a les... ils ont fait leurs expériences en perdant de l'argent pendant des années et puis maintenant tout le monde l'utilise parce que ils voient que c'est plus économique quoi. » (Entretien avec un maraîcher bio du canton de Fribourg)

Ce sont des méthodes apparemment prouvées plus rentables qui se sont démocratisées notamment aussi du fait de leur compatibilité à des systèmes de cultures hautement techniques et mesurées comme la culture hors-sol. Et aussi répondant souvent à la première préoccupation mise en avant par une volonté d'écologisation des méthodes de cultures, comme nous l'avons déjà dit : la réduction de l'utilisation de produits chimiques. Mais qui reste toutefois une logique cause-effet très industrielle sans rentrer dans une gestion plus englobante de la culture comme pourrait l'être le bio avec une diversification des cultures, des rotations, etc. Il reste que cet écart entre les différentes logiques est parfois tout à fait consciente et assumée ce qui rend à mon avis encore plus difficile les compromis qui relèveraient d'une compréhension mutuelle se basant sur un système de jugement de valeurs commun.

« [...] Moi je m'intéresse beaucoup à la culture biologique et aux méthodes biologiques, parce que j'en utilise énormément. Heu je suis passionné par ça. J'adorerais faire ça. Heu... maintenant moi j'ai envie de garder une logique aussi dans ma production dans ce qu'on fait. Moi mon but c'est de nourrir les gens. De produire un produit sain. Et pas juste d'avoir une idée heu qui peut devenir vite heu... 10ha de serres en bio pour moi c'est déjà... la philosophie elle est déjà un peu... Je ne sais pas si vous me comprenez ? »

Moi j'ai grand plaisir à aller chez un producteur bio, un fromage d'alpage heu... un gars qui a 40 bêtes, il connaît leur prénom, leur ... 'fin ça je... voilà. C'est pas ce qu'on fait. Donc heu si c'est juste pour coller des labels... moi, c'est pas mon idée. Je préfère garantir un produit de production intégrée, comme j'ai là. Heu sans résidus, sans pesticides. C'est à terme ce que j'aimerais faire. Plutôt que de me revendiquer bio... et puis de tout faire pour... [rire] voilà... » (Entretien avec un producteur de tomates hors-sol à Yverdon)

Le lien que l'on peut identifier dans ces propos entre la logique écologique du bio à laquelle il

s'intéresse beaucoup et la logique industrielle qu'il suit dans son entreprise ne tient qu'à la question de la diminution de l'utilisation des pesticides. Un élargissement des ponts entre ces logiques ne lui paraît pas seulement difficile mais aussi impossible sans une « trahison » de l'une ou l'autre des logiques.

Le sans produits chimiques dans les jardins amateurs

Moins abordées dans les recherches, les questions de l'agriculture biologique se posent toutefois aussi dans les petits jardins amateurs pour la production personnelle. Les pratiques n'y sont soumises à aucun encadrement formel par des standards ou des labels, ce qui n'empêche pas les jardinières et jardiniers de se poser des questions sur leurs façons de produire. Dans les jardins amateurs, il n'y a en effet pas de contrôles des sols en lien avec les produits chimiques utilisés, le contrôle est plus social au sens où ce sont les personnes entre elles (notamment dans le cas rencontré d'un jardin familial avec des parcelles séparées entre les personnes mais très proches les unes de autres) qui cherchent un compromis entre la facilité de cultiver (avec des herbicides, des engrais, des anti-limaces, etc.) et les effets de ces produits sur l'environnement ou la qualité des produits cultivés (et donc sur la santé). Les personnes sont, dans ce cas là, directement responsables de la qualité des tomates qu'elles produisent et mangent souvent elleux-mêmes, en termes de produits chimiques par exemples.

Souvent, les chartes de jardins familiaux interdisent l'utilisation de produits chimiques non-bio, comme c'était le cas dans le jardin visité lors du terrain, et les raisons invoquées sont directement liées aux effets sur l'environnement et sur la santé. Toutefois, c'est plus vers des produits alternatifs, certifiés bio, que les gens se tournent que vers des techniques alternatives de cultures, plus globales qui demandent aussi plus de connaissances. A moins que ce ne soit justement la découverte et l'apprentissage de ces méthodes de culture sans produits qui motivent les personnes à se mettre au jardinage en premier lieu, dans l'idée de mettre en pratique une manière englobante de réfléchir et d'expérimenter une manière écologique de produire sa nourriture (permaculture, agroécologie, etc.)

Partie III

Cette partie résume tout d'abord, dans le chapitre 5, les « résultats » des réponses à ma question générale que je me suis posée de qu'est-ce que peut montrer l'exploration de l'hétérogénéité des pratiques de culture d'un légume ordinaire comme la tomate par rapport au « tournant » de la qualité dans le secteur maraîcher en Suisse romande. Le contexte suisse et plus régional montre des spécificités quant au cadre institutionnel et aux conventions collectives qu'il cristallise, compromis dans lesquels chacun·e ne retrouve pas forcément ses principes valorisés ni sa marge de manœuvre.

Le dernier chapitre ouvre la discussion sur la base des conclusions que je tire de mon travail sur les formes que prennent le tournant de la qualité dans le secteur de la tomate en Suisse romande. Les cultivatrices et cultivateurs rencontrés au long de mon travail montre une diversité de représentations et de pratiques que je vais ici considérer par rapport aux conventions collectives dominantes du local et du bio, au niveau institutionnel notamment. Je propose aussi dans cette conclusion des points d'ouverture pour approfondir ces pistes.

Chapitre 5

Résultats et discussion

Ce cinquième chapitre a pour but de répondre aux questions de recherche en synthétisant les observations tout d'abord sur l'hétérogénéité des pratiques de la culture de tomates en Suisse romande (§5.1) rencontré dans mon étude de terrain et quelles sont les justifications imbriquées derrière les thématiques « à la mode » du local et du bio chez ces cultivatrices et cultivateurs (§5.2). La troisième section de ce chapitre (§5.3) ouvre la discussion des mesures et des termes dans lesquelles ce secteur de la tomate montre-t-il un tournant de la qualité en Suisse romande.

5.1 Une hétérogénéité des marges de manœuvre des cultivatrices et cultivateurs

Au travers des entretiens et des observations de terrain, nous avons pu observer, dans la partie précédente du travail, certaines connections entre des actrices et acteurs à priori très différents (cultivatrices et cultivateurs hors-sol, bio, vente directe/en gros/ACP, semencières et semenciers,

productrices et producteurs de plantons, jardinières et jardiniers amatrices et amateurs) du fait notamment de leur manière de gérer les contraintes diverses qu'elles rencontrent dans leur activité. Compte tenu de ce que sont leurs activités et leurs modalités d'interaction multiples avec la tomate, il est apparu dans la façon dont ces personnes définissent la qualité que le mode d'exploitation (intensif, extensif, etc.) n'était pas (sur-)déterminant dans les propos tenus, par ailleurs variables pour le même acteur en fonction du sujet précis débattu et des situations d'énonciation. Le résumé de l'analyse des mondes de justifications identifiés dans les propos et les éléments relevés permet de discuter les liens entre les divers points de vue et la gestion des contraintes rencontrées dans cette hétérogénéité de situations.

Par rapport au dilemme entre diversité et homogénéisation des tomates produites, les stratégies liées aux conventions techniques mobilisant par exemple des variétés spécifiques (variétés répondants aux standards industriels mais liées à une marque qui parlent aux consommatrices et consommateurs) ou un fort contrôle des éléments de culture (permettant une production plus sûre et plus homogène) ne sont pas accessibles par tou·te·s. Les ressources et les moyens (temps, connaissance, ressources techniques et financières) diffèrent selon chaque productrice ou producteur pour gérer les contraintes techniques de culture, ainsi que se conformer aux labels, aux normes et à la législation. Chacun·e n'a ainsi pas les mêmes possibilités de répondre à cette envie/ce besoin de diversification (que ce soit en réponse à une demande, à des standards imposés ou encore des considérations écologiques). Parfois, les stratégies techniques répondant à une rationalisation industrielle de la production posent aussi problème par rapport à la demande quant à l'opinion publique : soulevant des questions écologiques lorsque la culture est trop dénaturée et mécanisée (les critiques face aux cultures hors-sol par exemple) ou par rapport au goût de certaines variétés (sélectionnées pour des caractéristiques techniques de culture, de facilité de transport et de conservation) qui n'est pas apprécié. J'ai pu identifier chez les cultivatrices et cultivateurs rencontré·e·s des stratégies pensées dans une logique domestique avec des marques ou un (une recherche de) dialogue avec les consommatrices et consommateurs visant à nouer une confiance et mettre en place une certaine fidélisation. De manière plus générale, il fut remarqué que, malgré l'homogénéisation demandée par les standards industriels, il y a aujourd'hui une volonté de diversification de l'offre aussi dans les unités de production intensives plus industrialisées de tomates. Cette diversité est cependant vue dans un sens un peu différent qu'une biodiversité valorisée par une logique écologique et est recherchée au travers de marques pour une certaine reconnaissance sur le

marché ou dans l'opinion publique, plus proche d'une (bio)diversité « commerciale ». Cette volonté de répondre à une demande dépendante des goûts variés des consommatrices et consommateurs amène les productrices et producteurs à chercher des stratégies pour identifier ces goûts (dégustations, sondages) et souvent aussi les influencer en cherchant à toucher d'autres sensibilités (communication autour du mode de production, des variétés cultivées, etc. en lien notamment avec les thématiques du local et du bio). Les productrices et producteurs contribuent à travers des manifestations à construire une demande pour la diversité proposée par ce type de système de production. Suivant le type de manifestation, on peut parler de cité domestique ou encore de l'opinion. Lorsque les ressources et la marge de manœuvre le permettent, des stratégies de diversification de la production (au niveau des variétés mais aussi des espèces cultivées ou des activités) permettent une certaine résilience face aux contraintes techniques d'un côté et à l'évolution et l'hétérogénéité de la demande.

Concernant les questions de quantité liées au stockage et de l'autonomie des productrices et producteur dans la filière de la tomate, deux tendances semblent se distinguer : L'une allant vers des solutions techniques qui visent des logiques industrielles et commerciales (sélection variétales et modes de commercialisation) et l'autre vers des solutions plus intégratives des contraintes naturelles dans la réflexion et la mise en place de modes de cultures écologiques. Ces deux types de solutions n'étant pas exclusifs bien entendu.

Par rapport aux enjeux de perte de qualité des tomates qui sont liés à la difficulté de stockage du produit, nous avons surtout noté des stratégies liées à un monde industriel et commercial. Au niveau de la temporalité de la saison, on aperçoit des stratégies d'ordre principalement technique : mode de culture (sous serre et en hors-sol) et infrastructure technique pour contrôler les facteurs environnementaux (sol, eau, nutriments) et le climat (température, humidité) permettant de lisser la production sur la saison, ainsi que des variétés de tomates sélectionnées avec des méthodes modernes donnant une production régulière sur une longue période et des fruits très homogènes. Par rapport au décalage entre le jour de récolte et le jour de distribution, les variétés modernes sont là aussi une stratégie, permettant, avec les caractères de fermeté et de longévité sélectionnés, un meilleur transport et stockage. Les infrastructures telles que les chambres froides pour le stockage par exemple sont aussi souvent mises en place, lorsque c'est possible. Les stratégies plus organisationnelles, cherchant une proximité géographique avec les consommatrices et consommateurs par la vente directe par exemple, permettent de diminuer le temps de transport des tomates entre le lieu de production et de distribution,

limitant ainsi le besoin de recourir à de telles variétés. Quant aux solutions plus intégratives, je parle notamment des structures qui cherchent à intégrer aussi les consommatrices et consommateurs grâce à une proximité relationnelle dans la vente directe et/ou au travers par exemple de contrats, permettant la discussion et le partage des principes, les contraintes et les risques (ACP). Les productrices et producteurs se retrouvent souvent confronté·e·s à des enjeux d'ordres techniques, administratifs, mais aussi économiques et sociaux lorsque l'illes tentent de devenir plus indépendant.e.s face aux contraintes naturelles de la culture : augmentation du contrôle nécessaire pour maîtriser les facteurs de production naturels, paperasse et contrôles pour se conformer aux normes officielles et standards commerciaux, augmentations des coûts engendrés et diminution de l'indépendance face aux autres maillons de la filière, perte d'autonomie. Les organisations en ACP visent aussi un partage des risques de cultures et des choix de quantité/diversité entre les productrices, les producteurs et les consommatrices et consommateurs. Des éléments du monde civique sont aussi présent par exemple à plus large échelle et au sein des canaux de distributions plus conventionnels, avec les unions maraîchères qui permettent de renforcer le poids des entreprises de production et discuter la répartition de la production en fonction de la demande de la grande distribution.

Face au marché de la tomate qui incarne des contraintes d'ordre commercial au niveau des normes, des standards et de la pression des prix, différentes stratégies permettent de gagner en autonomie. Sortir des circuits conventionnels par la vente directe au marché et/ou à la ferme permet un meilleur et plus rapide retour sur investissement et une indépendance face à la pression du prix du marché. L'organisation contractuelle entre production et consommation (ACP) assure aussi l'écoulement de la production avec une assurance de son acceptation (tout comme celle des risques de culture) par les membres consommatrices et consommateurs. Ou encore l'organisation entre productrices et producteurs au sein d'unions maraîchères qui permet de s'organiser afin de répartir équitablement la production des quantités de tomates demandées selon les capacités de chacun·e. Deux positions divergent quant aux contraintes qu'impliquent les normes et les standards commerciaux. Certain·e·s productrices et producteurs remettent en question la pertinence et le poids de cette institutionnalisation des principes de l'agriculture biologique par exemple dans laquelle illes ne reconnaissent pas leurs propres principes de cultures ni leurs éthiques de vie. Illes cherchent à s'en distancier bien qu'illes soit parfois obliger de s'y relier/soumettre afin de pouvoir distribuer leur production. D'un autre côté, nous avons aussi remarqué chez d'autres actrices et acteurs (pas seulement des cultivatrices et cultivateurs, mais aussi dans la re-

cherche à Agroscope, par exemple) une volonté, certes, de questionner ces standards et ces normes, mais dans une idée de les renforcer pour y inclure de nouveaux critères de qualité émanant de l'évolution de la demande. Cette recherche concerne notamment un certain élargissement des normes de qualité pour y inclure d'autres critères que le taux de sucre (pour le moment contrôlé dans les tomates livrées à la grande distribution) qui est souvent bas dans les variétés modernes produites en hors-sol. Les productrices et producteurs cherchent donc, derrière un discours de prise en compte de manière plus globale et moins réductrice la qualité des tomates, à augmenter la conformité des exigences des distributeurs aux caractéristiques de leurs tomates pour en assurer la distribution et la valorisation par le marché. Ces exemples montrent un décalage dans les moyens à disposition et l'influence des différents actrices et acteurs par rapport à une dans les normes déterminante.

Face à l'amont de la filière (accès aux et production des semences et des plantons) on remarque une faible autonomie par rapport au choix des variétés et surtout aux méthodes de sélection et de production lorsque c'est une entité éloignée qui s'en occupe (comme c'est souvent le cas). En plus d'une recherche d'indépendance, différentes raisons sont apparues pour l'envie de se distancer des grandes entreprises semencières : des questions éthiques rentrent en effet en jeu dès lors que les méthodes de sélection modernes se rapprochent des modifications génétiques qui ne sont pas acceptées par tou·te·s. Pour d'autres, c'est plus une question de l'opinion publique par rapport aux grandes entreprises semencières impliquées dans des controverses politiques qui motive un éloignement toutefois pas toujours possible. L'accès à la ressource (semences) n'est pas toujours facile non plus. Il n'y a notamment, pour l'agriculture biologique, que très peu de production de semences bio en Suisse. La limite de temps, de savoir faire mais aussi la limite matérielle ou technique pour faire soi-même ses semences et ses plantons sont parfois dépassées en s'organisant plus localement pour diviser les métiers entre différent·e·s actrices et acteurs proches.

Tou·te·s les interlocutrices et interlocuteurs de mon enquête ne se reconnaissent pas forcément dans les conventions collectives que l'on retrouve au sein des canaux officiels de diffusion des connaissances et savoir-faire ainsi que dans les programmes de recherche et de l'évolution des techniques. Mon travail a pu mettre en évidence le fait que tou·te·s les cultivatrices et cultivateurs n'ont pas les mêmes moyens et marge de manœuvre pour définir ou avoir accès à ces conventions collectives qui du coup ne représentent pas forcément à la diversité des pratiques et des idées présentent dans la pratiques. La section suivante a pour but de questionner les conventions collectives autour de deux thématiques souvent assi-

milées à une agriculture peu ou pas industrialisé le « local » et le « bio ». Ces deux notions sont de plus en plus présentes dans le cadre institutionnel et normatifs de l'agriculture en même temps que dans les discours des productrices et producteurs plus conventionnels suivant un modèle d'agriculture plus intensif et industriel. Ces évolutions amènent ainsi d'autres valeurs et justifications dans la définition de ces notions.

5.2 Articulation des représentations du « local » et « bio » dans les conventions collectives de qualités

Mon étude de terrain a montré en bien des points un rapprochement à ce qui a été avancé par Winter (2003) et d'autres auteur·e·s dans l'idée que le local ne se résume pas forcément à un lien à quelque chose de plus naturel ni à un questionnement environnemental. Je vais discuter ici plus en détails mes résultats par rapport à ce que j'ai pu identifier comme natures de justification dans les propos du large panel de cultivatrices et cultivateurs rencontré·e·s. L'idée étant de questionner l'assimilation ou non du « local » et du « bio » à une agriculture alternative qui rejeterait les principes de l'agriculture intensive industrielle basée dans des réflexions d'ordre écologique.



Illustration 10 : Publicité et labels bios et de proximité de la Coop et la Migros
(en bas à droite : les tomates de la région genevoise du label « De la région » de Migros)

Source des images : www.coop.ch et www.migros.ch

Ces quelques images de marketing de Coop et Migros, les deux plus grandes coopératives de commerce de détails et de gros en Suisse, s'assimile à un image idéalisée et nostalgique de l'agriculture suisse et de la suisse paysanne où la notion de proximité et du caractère naturel est mis en avant comme des signes de qualités. Cet imaginaire est aussi porté par les institutions, les paysans, bien qu'elle ne corresponde pas tout à fait à la réalité. Bien que pour les aliments que le climat suisse permet de produire sur place, le taux d'approvisionnement est aujourd'hui proche de 100 % (voir plus pour le fromage), ces calculs sont souvent surestimés car beaucoup de denrées supposées indigènes dépendent d'importation : le fourrage pour le bétail pour la viande suisse, les parents hybrides des poulets suisses par exemple (P. Baur Rey L., 2016). C'est aussi le cas pour les tomates Suisse ventée par ces images marketing des grands magasins, dont la grande majorité des plants sont importés, sans parlé du gaz naturel utilisé pour chauffer les serres, les engrais, etc.

5.2.1 Quelles qualités articulées dans l'ancrage local de la production de tomate ?

Mon étude de terrain a mis en perspective différentes conventions autour du local à la fois officielles (par exemple la marque de garantie « Genève région, terre avenir ») ou plus latentes dans la représentation des personnes recherchant une certaine fraîcheur⁶⁵ ou un goût qu'elles assimile aux tomates « locales ». Dans les premières, on retrouve des conventions mobilisant plus des éléments de la nature commerciale ou industrielle, englobant des logiques aussi civiques et domestiques. Les questions écologiques, pourtant souvent associées au local dans les médias, n'y trouve que rarement une place prédominante. Dans les secondes, les valeurs mobilisée sont très variées mais la manière de les intégrer de la part des producteurs et productrices restent aussi dans une logique commerciale ou industrielle.

Les tendances vers le global et vers le local sont, comme nous l'avons vu, deux mouvements indissociablement imbriqués (Hinrich 2003). Il est nécessaire pour les firmes agro-alimentaire transnationales de s'adapter à la diversité des habitudes alimentaires et des marchés locaux (Murdoch et al. 2000) tout comme les règles mondiales impactent nécessairement et soumettent les productrices et producteurs locaux. C'est le cas par exemple de la mise en place des catalogues de semences limitant la mise en circulation des semences de variétés anciennes, les normes (sécurité, étiquetage, emballage) pour les produits etc. Ces éléments rejoignent donc le postulat selon lequel le local n'est ni inhérent ni

⁶⁵ voir la recherche de Holloway et Kneafsey (2000 , p.292) qui suggèrent que les consommateurs font l'hypothèse de la fraîcheur et de la qualité des produits simplement à cause du contexte de consommation (cité p.29 de Winter 2003)

exclusif aux réseaux alimentaires « alternatifs » et que c'est une erreur évidente d'assimiler le « localisme » simplement avec des enjeux de sécurité alimentaire et d'environnement. (Blake et al. 2010, Eriksen 2013, Winter 2003a)

« Loin d'annoncer un avenir vert alternatif et post-global, comme promu par une gamme de partisan·e·s de l'agriculture durable [...], le tournant vers un approvisionnement local peut couvrir beaucoup de formes différentes d'agriculture, inclure une variété de motivations de la part des consommatrices et consommateurs et donner lieu à une gamme étendue de politiques. »

Winter 2003a, p. 30 (traduction libre de l'anglais)

Si la notion de « local » est souvent assimilée à un aspect écologique lié à une proximité géographique questionnant les distances de transport des produits alimentaires, il ne s'agit là que d'une évaluation partielle de l'empreinte écologique du transport lié à la nourriture. Il est de fait arbitraire de ne considérer que le lieu de culture (et non pas celui de production des plantons ou des semences par exemple) et de ne pas prendre en compte le lieu de transformation. Le transport n'est pas non plus la seule source d'émissions de gaz à effet de serre, ni, plus généralement, d'impact environnemental. L'exploration de la culture de tomates en Suisse romande de manière générale, plus que les propos directement des cultivatrices et cultivateurs, a montré qu'il conviendrait d'intégrer d'autres éléments comme par exemple la provenance des semences, ou des plantons pour le cas des tomates, dont le l'importation nécessite des distances de transports non négligeables (plantons venus principalement des Pays-bas, ou du Sud de la France pour les entreprises de productions hors-sol visitées). De plus, la méthode de culture implique elle aussi une certaine utilisation d'énergies fossiles ou de consommation énergétique en général (les serres chauffées au gaz naturel, la production des intrants chimique comme les engrais azoté nécessitant de grosses quantités d'hydrocarbures ou encore la production hors-sol mécanisées nécessitant une production électrique considérable). Mon travail ne s'étant pas penché de manière précises sur ces aspects techniques, l'enjeu n'est pas ici de comparer quantitativement les différents modèles. Je cherche plutôt à soulever des points rarement pris en considérations dans les discours sur le « local », notamment du fait que les cultivatrices et cultivateurs se revendiquant d'un caractère « local » ont principalement été identifiées dans le cas de cultures hors-sol impliquant justement des serres chauffées, des intrants chimiques, une forte mécanisation et l'importation de plantons étrangers. Si la recherche d'optimisation des rendement énergétique de ce type de production est très présente dans la bouche des producteurs eux-même (à Genève et à Yverdon) ainsi qu'à Agroscope dans les programmes de recherches, remarquons que le discours sur le « local » s'arrête

souvent au fait de produire des tomates proche de (souvent la ville) où elles sont consommées, laissant dans l'obscurité ces autres facteurs.

La notion de terroir s'articule aussi au « local » dans cette logique plus commerciale (mélangeant à la fois modernité, tradition et chauvinisme régional). Les labels traduisant cette idée de « local » sur le marché sont liés à l'aspect de soutien de l'économie locale et de sécurisation de la position sur le marché, présentant une tendance à un localisme défensif et la mobilisation de cette notion dans le discours s'est principalement fait remarquée à des fins commerciales ou médiatique, surtout présente chez les conventionnels. La proximité relationnelle plus accessible dans des modèles de vente directe permet une confiance qui est recherchée aussi par les conventionnels vendant pour les grands circuits de distribution qui ont récemment développé des stratégies de rapprochement avec les consommatrices et consommateurs aux travers de petites structures de vente directe, de manifestations, etc. Le cas de la tomate exploré en Suisse romande a mis à jour un fort lien (surtout dans la région de Genève), à un localisme développé dans un sens de soutien à l'économie locale qui, malgré quelque rapprochement à des idées de durabilité, ne mobilise que très peu d'aspect écologiques.

Ces éléments empiriques relèvent dans une certaine mesure le fait que les tensions entre les différentes manières de définir le « local » dans le contexte agroalimentaire ne sont pas que d'ordre académique mais s'observent aussi dans les pratiques (Eriksen 2013). Une étude plus longue et plus approfondie de ces questions, notamment dans la région de Genève identifiée ici, serait nécessaire pour apporter un propos plus nuancé de ces similitudes avec ce que ces auteurs entendent par localisme défensif.

Quant aux valeurs de proximité soulevées en lien avec la notion de local tels l'aspect plus socio-économique de la main-d'œuvre locale ainsi que l'importance de la qualité et du goût qui sont petit à petit intégrés aussi par les productions conventionnelles, élargissent là encore les domaines inclus dans cette notion qui seront plus discutés par la suite.

5.2.2 Des divergences de compréhension de la qualité écologique dans les cultures de tomates

Ces valeurs de proximité sont en effet aussi liées à la notion de « bio », cette deuxième notion qui a aussi amené à voir une certaine diversité de valeurs et de justification. La partie précédente du travail a montré que le « bio » intègre des aspects se situant à divers degrés entre une éthique liée à une nature écologique et un label commercial permettant une segmentation du marché. La récente montée en

importance des questions écologiques à amené le développement d'une certaine motivation économique pour les productrices et producteurs amenant un changement dans le fondement des motivations à insérer des questions écologiques dans les activités de culture. Le bio comme une philosophie de vie guidant depuis le début de la mise en place d'une exploitation ou d'un changement radicale vers une exploitation bio, ne se retrouvent pas dans les critères portés par les labels et la version institutionnalisée de l'idée de culture écologiques, plus facilement insérables dans des cultures conventionnelles.

Cet élargissement de la motivation à intégrer des éléments d'écologisation des cultures englobe donc de nouvelles personnes à s'intéresser à ces question et à se les approprier à leur manière. Bien que le bio ne concerne pas seulement les produits phytosanitaires, c'est souvent le premier aspect abordé, mis en avant, intégré. Ceci notamment grâce au développement et à la démocratisation de méthodes plus « écologique » facilement intégrables sans transformation radicale des infrastructures de cultures. Je parle ici de l'exemple des cultures en lutte biologique intégrer dans les cultures plus conventionnel rendant plus facile la limitation de l'utilisation des produits de traitement. Ces méthodes développées par les pionniers du bio ont fait leur preuve de rentabilité et permettent aux productrices et producteurs plus intensifs et industriel de faire preuve d'une certaine « écologisation » par rapport à la conformité aux normes mais aussi à l'opinion publique.

« [...] la construction de qualité à l'intérieur de l'agriculture conventionnelle se situe au cœur des efforts déterminés à la fois par les distributeurs et quelques organisations d'agriculteurs pour re-construire une certaine confiance dans la qualité des produits [anglais] au travers des schémas d'assurance de ferme, un développement hautement significatif qu'on perd facilement de vue si on assimile le tournant de la qualité uniquement à des alternatives radicales à l'agriculture conventionnelle. (Morris 2000, Morris&Young 2000) » (Winter 2003 p.26)

On retrouve ces éléments dans l'exemple des cultures hors-sol. Là, les engrais et la quantité d'eau sont aussi calculés très précisément grâce à la technologie. C'est ainsi la nature industrielle qui est mobilisée pour résoudre le « problème » d'écologisation au travers de contrôles, de réglage, de standards et de cahiers des charges strictes. La question des produits phytosanitaires semble aussi être la première abordée dans les jardins amateurs. On retrouve toutefois actuellement un intérêt grandissant pour des questionnements plus large sur la manière de se nourrir, amenant de plus en plus de personnes à s'intéresser à des approches plus global de culture n'incluant pas uniquement la question des produits chimiques.

Concernant l'agriculture biologique reconnue et institutionnalisée (le label « Bourgeon bio » en Suisse), nous avons parlé des freins microéconomiques et des limites techniques, financières de se confronter au cahier des charges bio, rencontré par certain·e agricultrices et agriculteurs. La stratégie de label n'est donc ni accessible ni indispensable à ceux qui cherchent une reconnaissance de la valeur écologique de leur mode de culture, l'importance étant surtout la confiance des client·e·s. La proximité relationnelle permet parfois de remplacer les labels ou les marques officielles.

Cette exploration des propos des cultivatrices et cultivateurs sur leurs pratiques autour du concept de « bio » et des questions écologiques montre que la notion d'agriculture biologique résonne parfois comme une transformation radicale de la manière de cultiver (hors-sol ou plein champs typiquement dans le cas de la culture de tomate) mais aussi en terme de normes et de législations (selon le cahier des charges notamment concernant les produits phytosanitaires, les fumures, etc.). Le travail de terrain met d'un autre côté en évidence une relative continuité chez les maraîchères et maraîchers ayant une vision plus englobante de cette notion et qui ont tendance à se détourner du label bio, du fait des contraintes trop fortes (trop de contrôle, pas assez de productivité par exemple), soit liés à des convictions relativement profondes qui justifient en soi le fait de cultiver en bio, reléguant les contraintes à un deuxième temps de prise en compte organisationnelle et technique. Il ne faut toutefois pas exagérer les effets de rupture induits par (le passage à) l'agriculture biologique, ni les dichotomies entre grandes et petites exploitations, respectivement hors-sol et pleine terre. Au-delà des différences de pratiques, les productrices et producteurs de tomates ont tou·te·s à faire face, plus ou moins, à des enjeux du même ordre, et ce qui les distingue se trouve plutôt dans la façon dont il·les s'en saisissent et y répondent. Il se profile ainsi dans cette analyse « de multiples déclinaisons possibles de l'agriculture biologique, qui renvoient à différentes manières d'assumer et de dépasser l'héritage de la modernisation » (Hellec & Blouet 2012 p.170).

Si nous avons pu remarquer un certain élargissement du champ de l'agriculture biologique, les conventions « dominantes », des standards bio et des normes (labels, standards, etc.) sont très liées à une nature industrielle (rationalisation, efficacité, reproductibilité) et publique (avis de l'opinion, médiatisation). La diversité de compréhension de l'agriculture biologique rencontrée et surtout ses logiques prédominantes dans les compromis politiques de sa part institutionnalisée montre qu'il n'est en effet pas garanti que l'agriculture biologique arrive à « surfer aisément sur la vague de contestations de l'agro-industrie (crises sanitaires, pesticides, traitement des animaux, mal bouffe, conditions de

travail). » (Allaires 2016 p.9). Quant à la question des apports de cette diversité aux débats actuels sur l'identité de l'agriculture biologique et à la reposition des enjeux liés aux grands problèmes de la planète (Allaire 2016), l'unique échelle abordée ici (échelle régionale de la suisse romande) ne permet pas de généraliser ces tendances ni d'imaginer concrètement l'importance que ces éléments ont ou vont prendre dans le futur à cette échelle. Toutefois, l'agriculture biologique en tant que finalité d'un mode de production ou qu'objectif public a une certaine importance dans ce qui est observé comme tournant de la qualité de l'agriculture en Suisse, malgré un niveau d'adoption de l'agriculture biologique pour le moment très faible. L'écologie a en effet une place relativement importante dans les objectifs nationaux et régionaux des politiques publiques en Suisse (§1.2) ainsi que dans les programmes de la recherche publique (comme les exemples amenés avec Agroscope). Le point étant de questionner la place de la diversité des représentations d'une agriculture plus écologique dans ces conventions.

5.3 A propos du tournant de la qualité

Quelles sont véritablement les valeurs portées dans les conventions collectives de qualité qui se retrouvent dans le cadre institutionnel et dans les pratiques dominantes de production? Quelles place pour les valeurs des modèles plus alternatifs? L'idée n'est pas de répondre strictement par oui ou non de l'évidence d'un tournant de la qualité dans le secteur de la tomate en Suisse romande, mon travail ne prétendant à aucune exhaustivité et la réalité n'étant bien entendu pas aussi tranchée. Le but de cette section est de mettre en perspective les différentes manières dont le tournant de la qualité se retrouve dans les propos des cultivatrices et cultivateurs rencontrés. En Suisse, la qualité, au travers de l'idée de « local » et de « bio » (ou écologie et agriculture durable du moins), est très présente dans la législation (biodiversité, durabilité, lutte intégrée, pas d'OGM, etc.) et ce depuis relativement longtemps (§ 1.3). La qualité est aussi présente dans la production maraîchère de manière plus directe au travers de standards de production ainsi que de marques de qualité relativement « anciennes ». Il semble qu'il y ait quand même un renforcement récent de l'importance et de l'ampleur des labels liés à la valorisation de la production locale. C'est l'intégration de ces critères de manière plus importantes et généralisées dans la production conventionnelle qui semble faire récemment un tournant plus marqué au niveau de la qualité. Je parle principalement de la prise en considération de la qualité, en terme de goût surtout, que j'ai pu noter chez les producteurs de tomates hors-sol au travers du choix des variétés cultivées qui ne sont plus uniquement choisies en fonction de leurs caractéristiques agronomiques de culture, ainsi qu'au travers de recherches mises en place en collaboration avec Agroscope pour quantifier ce goût et

corréler des mesures précises sur la tomate aux préférences des consommatrices et consommateurs afin d'orienter les normes et standards commerciaux de la grande distribution et d'en faciliter la mesure pour des grandes quantités de tomates.

Les questions de qualité autour de l'idée d'écologie sont pour certain·e·s présentes depuis le départ dans leur activité maraîchère. Bien que mon étude n'a pas cherché à faire une fresque historique de l'évolution des choses, c'est bien le sentiment d'une certaine continuité qui ressort des propos des cultivatrices et cultivateurs de tomates rencontré·e·s qui se placent dans une démarche d'opposition à l'agriculture intensive et industrielle conventionnelle. La présence renforcée de la qualité dans les normes (standards, labels), dans la législation et le cadre institutionnel (recherche et formation), permet à certain·e de ces productrices et producteurs de profiter de ce « tournant » pour valoriser leur production et leur activité de manière plus formelle, soutien institutionnel, etc. Les plans d'actions bio lancés par de grands distributeurs (en Suisse, *Coop* et *Migros* principalement qui couvrent 75 % du marché des produits biologiques suisses⁶⁶) ainsi que les partenariats avec des promoteurs de la conservation des variétés, ont toutefois trouvé le plus d'applications dans les entreprises orientées commercialement. De plus, ce soutien n'est pas toujours le bienvenu dans le sens où il ne correspond pas forcément aux principes que certain·e·s maraîchères et maraîchers entendent derrière une agriculture soucieuse de l'environnement et des êtres qui y vivent plus ancrée dans une nature écologique, avec par exemple un rejet des méthodes de sélection modernes plus large que le principe de culture sans OGM, qui dépassent et, ou divergent même, des cahiers des charges institutionnalisés. Ces éléments de dépassement sont liés à une vision plus globale incluant aussi une organisation et un « mode de vie » associé (entretien avec un ancien conseiller technique de cultures maraîchères, spécialisation cultures sous abri) qui n'est pas souhaité/accepté de tous. Les compromis pour la majorité (des variétés anciennes modernes sélectionnées avec des nouvelles biotechnologies, lutte intégrée presque sans pesticide pour l'agriculture conventionnelle et du local/de la région/du terroir pour des tomates hors-sol avec des semences et des plantons qui viennent des Pays Bas, etc.) ne leur correspondent pas nécessairement. Il y a même une tendance à la marginalisation de certaines de leurs pratiques : par exemple dans des normes et marchés de niches (variétés anciennes comme marché de niches, marché à la ferme pour survivre en dehors de la pression des prix de la grande distribution). Si certain·e·s sont obligé·e·s de passer par là selon le réseau de distribution (s'ils vendent ensuite leurs tomates à des structures labialisées par exemple), d'autres trouvent différents canaux où la proximité

66 <http://www.agridea.ch/en/thematic-areas/themes/crop-production/agriculture-biologique/> (consulté le 14.01.2017)

relationnelle suffis à la valorisation de la production sur des conventions communes, ici à plus petites échelles sur les principes éthiques qui régissent les pratiques.

Finalement, le tournant de la qualité a comme effet principal de mettre en évidence de manière plus marquée des différents natures et manières de se représenter la qualité des tomates. Ce rapport de mémoire a permis de distinguer deux appréciations de l'agriculture biologique plus nuancées que la classification dichotomique des pratiques ou des valeurs « conventionnelles » versus « alternatives » :

- D'une part comme un instrument de différenciation des marchés, avec lequel l'agriculture « locale » retrouve une certaine synergie autour de la qualité mais aussi une certaine concurrence (il y a pendant longtemps eu une concurrence entre l'AB et le cas des indications géographiques, Allaire 2016 p.8). Selon Winter (2003), il y a manifestement de nouveaux débouchés pour les produits de l'agriculture durable et local et donc un potentiel, qui a peut-être été négligé, pour le développement de marché pour les produits locaux produits de manière conventionnelle. Il n'est ainsi pas obligatoire pour les productrices et producteurs de se convertir aux normes parfois très exigeantes du bio pour avoir accès à des niches et répondre à la demande pour les produits locaux. Ceci représente selon lui une opportunité pour les personnes qui avaient peur des coûts et des difficultés d'une conversion en bio. Il perçoit cette brèche qui peut être exploitée comme une possibilité de mener sur un plus long terme à des systèmes de productions bio ou intégrés. Selon les résultats de mon enquête de terrain, il y en effet été observé que le bio et le local (insérés, avec d'autres éléments, dans une question plus large d'agriculture 'durable') représentent une nouvelle segmentation du marché qui permet à des productrices et producteurs d'accéder à une certaine plus-value pour leur production sans avoir à correspondre au cahier des charges bio qui est peut être difficilement accessible selon leurs moyens. Il semble cependant que dans ce qui a été exploré, pour ce qui est du local, ce sont surtout les unités de productions conventionnelles intensives industrielles qui profitent aussi de ce nouveau marché de l'agriculture « durable », comme c'est le cas des maraîchères et maraîchers qui cultivent des tomates hors-sol de la région de Genève. L'agriculture biologique est aussi vue, au travers de cette segmentation du marché comme une manière d'assurer une certaine valorisation de l'activité agricole par les productrices et les producteurs.
- L'institutionnalisation de l'agriculture biologique au travers de fédération comme « Bio Suisse » place le modèle d'agriculture inscrit dans le cahier des charge de la marque du « Bourgeon bio »

comme la forme la plus aboutie d'agriculture écologique et durable. Mon exploration des propos des cultivatrices et cultivateurs de tomates montre toutefois que ce n'est là qu'une démarche parmi d'autres de protection de l'environnement et de la biodiversité. Cette prééminence est d'ailleurs controversée par les pratiquant·e·s d'autres formes de cultures basés sur des principes parfois plus proche de l'idée initial du bio construite au début du 20^e siècle d'une critique éthique et spirituelle du monde industriel qui n'ont peut-être juste pas les canaux, ni la volonté, de prendre plus d'envergure. L'agriculture biologique telle qu'elle est présente dans la convention collective de l'appellation « Bio Suisse » et du « Bourgeons bio » apparaît comme « [...] un compromis politique de « compatibilité des modèles agricoles », qui certes introduit l'AB dans le jeu, mais en limite la portée tandis que se diversifient les alternatives à l'agriculture industrielle » (Allaire 2016, p.9).

Les outils de la théorie des conventions mobilisés pour cette analyse permettent aussi de mettre à jour certaines tensions autour de la qualité qui distribuent les pouvoirs à l'intérieur du système agroalimentaire (Murdoch et al. 2000). L'identification de ces tensions permet d'aborder le pouvoir dans les formes conventionnelles comme une épreuve critique de coordination à laquelle prennent part les acteurs à des fins de mise en valeur (Thévenot 2016)⁶⁷. La compréhension des compromis requiert notamment l'identification des pouvoirs en jeu dans leur création et leur maintien (ou non) sur le long terme permettant une analyse des conditions d'une prétention particulière à la légitimité de certain·e·s des pouvoirs qui prennent appui sur une référence commune permettant le compromis. Le travail de terrain effectué dans le cadre de ce mémoire ne montre cependant que des exemples de comment les entités du réseau, de la filière de la tomate, appréhendent et mobilisent ces conventions, ce travail n'ayant pas eu pour but de mettre à jour une analyse détaillée du complexe de conventions existantes en Suisse. Il n'a pas de prétention à l'exhaustivité mais il cherche à mettre en évidence certaines conventions à l'œuvre dans la production de tomates en Suisse romande. Il existe des travaux de cet ordre là en France (notamment Allaire 2002). Une analyse selon cette perspective n'existe à notre connaissance pas sur le contexte Suisse bien qu'il y ait des études détaillées du système agricole du point de vue de la souveraineté alimentaire (Mumenthaler 2012), comparaison de la multifonctionnalité de l'agriculture dans la politique agricole française et suisse (Kroll, Barjolle et Jouen 2012) ou du point de vue du droit des semences et des variétés (Stauber 2016).

⁶⁷ Le pouvoir étant compris ici dans son acception dénonciatoire en lien avec le langage de la force et de la violence, quand, par exemple les personnes sont « réduite à une qualification sans égard pour leur mouvement dans l'action » (Thévenot 2016) ou alors quand les qualification mises à l'épreuve dépendent d'un dispositif d'objets qui fait défaut à certain·e des parties.

Chapitre 6

Conclusion générale

Ce rapport de mémoire a permis une remise en question empirique du principe selon lequel il y aurait un tournant radical, alternatif ou nouveau à propos de la perception de la qualité dans le secteur des tomates en Suisse romande. On retrouve en Suisse un véritable marché intérieur pour la tomate locale pour laquelle la demande est très marquée et semble même en augmentation. La politique agricole suisse donne une importance considérable à la garantie de la qualité helvétique ainsi qu'aux notions écologiques qui se fait ressentir dans l'encadrement normatif. La Confédération donne aussi une place importante au soutien communautaire facilitant, entre autres, les liens des fédérations maraîchères (Union maraîchère suisse) ou d'agricultrices et agriculteurs biologiques (Bio Suisse) ainsi qu'avec les instances législatives (OFAG et Agroscope notamment). Les valeurs conservatives liées à un imaginaire paysan suisse sont relativement fortes et donnent une valeur symbolique importante à la production locale. Les marques « de la région » sont fortement mobilisées, à la fois dans la production et dans la distribution. Mon enquête questionne toutefois la part de l'ancrage local des produits dans les réseaux de production alimentaire dits « alternatifs », la notion de local ayant surtout été retrouvée dans le discours commercial des réseaux de production conventionnel (notamment, et surtout, chez les productrices et producteurs hors-sol de la région de Genève). L'analyse de cette caractéristique permet de noter un tournant qualitatifs surtout présent dans l'agriculture conventionnelle qui cherche à valoriser leur production de tomate sur un marché où la pression du prix est toujours plus forte et face à une évolution vers des critères qualitatifs toujours plus présents dans la demande de tomates suisses. Et ce suite, notamment, à une crise de la qualité des tomates industrielle « sans goût » et peu esthétiques. La relation entre ancrage local, le bio et qualité semble très ancrée dans une logique commerciale de la part des productrices et producteurs et des entreprises de vente qui ne cherchent pas à intégrer les questionnements plus profonds que posent ces notions.

On observe différentes pistes d' « écologisation » de la production par exemple, qui suivent toujours le même type de logique : transformer les techniques afin qu'elles rentrent dans le cahier des charges bio ou du moins dans les cahiers des charges des normes de qualités suisses qui sont relativement strictes par rapport à ce qu'on retrouve dans les normes européennes. Ce qui se traduit par exemple par changer

de produits pour ne pas avoir à changer de pratiques, en développant des produits phytosanitaires (engrais, pesticides) « bio » en lieu et place de ce qui étaient utilisés avant. Notons toutefois une petite modification dans la manière de procéder aux traitements avec les systèmes de lutte biologique intégrée beaucoup utilisée dans la culture de tomate qui implique d'amener des prédateurs naturels aux ravageurs détecté dans la culture. Ce qui reste dans une même échelle de prise en considération des « problèmes » ainsi que dans la même logique de la nature industrielle dans la manière d'appliquer cette « nouvelle » technique. Le caractère souple de la législation suisse ainsi que ses outils de démocratie directe ne semble pas influencer notablement l'évolution de la place de ces considérations plus globales dans les conventions collectives dominantes. Si les notions écologique, le « bio » ainsi que le « local » ont une place importante dans les normes et les discours, les valeurs qu'elles portent reste assez loin d'une remise en question du modèle d'agriculture productiviste intensif. Modèle qui peut d'ailleurs trouver à se faire valoriser par les marques où le « local » n'est pris dans le sens stricte de si la tomate est récolté proche de où elle est mangé, ou dans les normes écologiques institutionnelles. Ces éléments questionnent notamment les modalités de l'action publique (Agroscope, HEPIA) ainsi que les rapports sociaux à la technique et aux experts (Remy 1987, étude autour des maraîchers en cultures hors-sol du Roussillon en France) ou encore la diffusion et l'échange des savoirs et savoirs-faire en agriculture (Marshall 2009, par rapport à l'enseignement agricole et aux identités et aux repères qu'il porte dans la société française). Le rôle de ces canaux institutionnels, dans la définition des conventions collectives de qualité mais surtout de diffusion des pratiques agricoles associées, est énorme.

Le cadre juridique suisse, bien que très technique, semble aussi moins clivant sur la question de la législation semencière, par rapport à l'Europe notamment. Le matériel végétal apparaît de ce fait comme moins politisé qu'ailleurs et l'échange de semences n'est pas un acte aussi militant qu'il peut l'être sur des marchés plus régulés. Dans l'optique d'un changement plus radical ou plus profond, les effets du peu mobilisation et de politisation des questions agricoles est encore diminué du fait que ce sont souvent les voies institutionnelle qui sont valorisées. Comme par exemple la collaboration entre la chaîne de distribution Coop et Pro Specie Rara pour l'encouragement d'une utilisation concrète des la diversité des plantes cultivées et la pour la protection des variétés de plantes cultivées « indigènes menacées ou tombées dans l'oubli »⁶⁸. Ou encore le moratoire sur les OGM mis en place en 2005 en suisse pour l'application duquel travaillent en collaboration le groupe suisse de travail sur le génie génétique et StopOGM (Alliance suisse pour une agriculture sans génie génétique) impliquant certains

68 <https://www.prospecierara.ch> (consulté le 14.11.2016)

compromis comme l'autorisation de la recherche en plein champ, conditions sur laquelle la Confédération n'a pas démordue⁶⁹. Bien que les supermarchés cherchent à introduire de plus en plus de produits locaux dans leurs gammes, on n'observe pas de réorientation radicale des stratégies marketing de la grande distribution ou des détaillants (Winter 2003). Ces éléments ne peuvent toutefois pas être avancé de ma part avec autant d'assurance n'ayant pas véritablement abordé ma recherche sous cet angle là. Il serait en effet intéressant d'étudier la mobilisation des concepts de « bio » et de « local » autour de la distribution et de la consommation de tomates en Suisse⁷⁰.

La conclusion de mon analyse amène à des réflexions autour des modes et des échelles d'organisation (par rapport à la représentativité de la diversité des pratiques), de l'influence de l'institutionnalisation de certaines valeurs de la qualité au détriment d'autres, mais aussi du rapport au progrès technique et aux experts (notamment du point de vue de son accessibilité pour la diversité des cultivatrices et cultivateurs) ainsi qu'aux questions éthiques qui s'y réfèrent. Selon ce qui a été discuté et vu, il nécessiterait un changement plus systémique, d'autres formes d'engagement dans le bio et dans le local pour qu'on puisse vraiment évoquer un changement de paradigme agricole. Il semble que les contraintes institutionnelles, commerciales et techniques restent très fortes, voire se renforcent, pour les modes de productions ne rentrant pas dans le cadre des compromis agricoles orchestrant la production de tomates en Suisse. Ces compromis ne représentent en effet pas la diversité des pratiques et des principes d'alternatives écologiques à l'agriculture industrielle et peut même en limiter le développement.

Il est bien-sûr un enjeu considérable d'envisager un cadre institutionnel englobant une telle hétérogénéité de pratiques et de principes, qui ne soit pas trop contraignants ni limitant pour ces alternatives tout en gardant un certain contrôle sur les abus et les excès (notamment lorsque certains de ces principes sont opposés comme par exemple la question de la restriction sur les OGM que certains aimeraient voir lever et d'autres renforcer). J'amènerais à proposer de penser ces notions de « bio » et de « local », devenus des objectifs à la mode, comme des moyens et non pas comme fin en soi. L'idée de « local » permettant une proximité géographique pratique (moins de temps, moins d'intermédiaires, moins de logistique) et écologique (permet une certaine diminution de l'utilisation énergétique par rapport au transport notamment) alors que la proximité relationnelle permet elle une collectivisation

69 http://www.stopogm.ch/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=3&Itemid=15 (consulté le 16.01.2016)

70 Pour une approche de la consommation par rapport à des questions plus sociales dans le sens de l'accessibilité sociale des produits alimentaires définis comme « locaux » ou « bio » voir par exemple Allen et al. 2003, DuPuis & Goodman 2005

des risques et des avantages en même temps qu'un partage de principes basé sur une certaine confiance.

Dans cette idée, les modèles d'agriculture contractuelle de proximité paraissent intéressants. Et ce surtout du fait de la diversité des formes possibles que peuvent prendre ce genre d'organisation permettant la prise en considération des différentes réalités locales ainsi que l'imbrication de plusieurs échelles de réseaux. L'organisation de l'association des Artichauts à Genève produisant les plantons pour les ACP maraîchères de la région et de l'association de semences de pays pour la production de semences est un bon exemple de ce dont je veux parler. Notons que nous sommes ici aussi très proche d'une logique de rationalisation de nature industrielle (découpage du processus, division des tâches). Finalement, les logiques de rationalisation de cette nature est plus lié à la culture en tant que tel qu'au mode de culture. « C'est de la culture, pas de la nature » (Citation du jardinier de l'Association des Artichauts). Il est intéressant de noter que l'on peut retrouver ces logiques ailleurs que dans les modèles d'agriculture intensive productiviste et surtout que cette logique est applicable à d'autres échelle et selon d'autres valeurs. La différence étant dans les principes ou les limites. Lorsque la logique de l'activité dépasse la « simple » recherche de valorisation de la production et permettre un meilleurs prix sur le marché pour augmenter les investissements et les profits. La globalité de la réflexion s'articule avec un ancrage régionale permettant ces liens et interactions entre les différentes activités (échanges de ressources, de pratiques, de connaissances mais aussi de réflexions). Les principes d'agroécologie ou de permaculture permettent par exemple une analyse les ressources à disposition et des effets de l'activité (sur l'environnement, sur le profit économique, sur les être vivants impliqués/touchés) sans hiérarchisation de ceux-ci.

Je parle donc aussi d'une organisation plus globale élargissant la réflexion d'intégration à production alimentaire « impliquant une diversité d'acteurs, capables de concevoir dans un même mouvement différentes étapes de qualification, de la gestion du matériel végétal à la consommation des aliments. » (Garçon 2015). Lorsque l'on parle d'agriculture urbaine par exemple, ne pas entendre uniquement des jardins sur les toits des arrêts de bus, mais aussi la manière dont s'articulent la vie urbaine et la production agricole de la campagne alentours. Les légumes du quotidien sont à mon sens un bon moyens d'articuler ces relations ville/campagne et surtout nourriture/vie quotidienne.

L'approvisionnement local a aussi la particularité de permettre aux gens de « penser » leurs relations sociales locales (Douglas 1989, dans Winter 2003 p.31). Un changement vers une consommation plus responsable n'a pas forcément d'effet (local ou plus large) directs et très marqués sur l'économie, sur

l'environnement ou sur la santé des êtres vivants. C'est bien l'acte en soi de rencontrer, de goûter, de partager, de cultiver éventuellement, qui a un impact sur la manière dont les gens pensent leur relation, sociale mais aussi à la nourriture et à la nature. Ce sont des éléments d'élargissement que j'ai pu rencontrer par exemple dans mes entretiens avec des jardinière·s amatrices et cultivateurs cultivant dans des jardins familiaux urbains ou chez elleux dans des pots devant la maison ou sur le balcons. Si le fait de cultiver soi-même des tomates n'a pas, en soi, une énorme importance du point de vue de l'autonomie alimentaire, ni un énorme impact environnemental ou économique (du moins pour les personnes que j'ai rencontrées), ces activités m'ont véritablement sembler être un lien entre ces personnes et leur nourriture, lorsqu'elles cultivaient la plantes elles-mêmes. Lien qui les amène à questionner différemment leur rapport à ce qu'illes mangent. Ces éléments soutiennent l'hypothèse sur lequel s'est construite mon travail qui suppose un lien spécial pour les personnes dans le rôle de celle qui cultive. En dépassant pour un temps les contraintes de culture professionnelles dans la nécessité de vendre sa production, la culture à titre amatrice ou amateur a cette particularité de laisser la place à des valeurs plus hétérogènes et plus éloignées de la nature industrielle ou commerciale.

Ces aspects traitent le cas de la tomate comme un aliment, abordé du point de vue des consommatrices et consommateurs. Le fait de traiter spécifiquement d'un produit du quotidien revêt un intérêt particulier (par rapport à traiter d'un produit de consommation peut être plus exceptionnelle), du fait que les questionnements qui se cristallisent autour de la tomate, dans le contexte de montée en importance de la qualité de nos aliments, remet en question de véritables habitudes. Lorsque des personnes me parlaient qu'elles se sont rendues compte que les tomates du jardin ou du marché étaient bien meilleures que les « tomates industrielles qui n'ont pas de goût » et/ou qu'à la suite de la lecture d'un article ou la vision d'un reportage sur les « tomates de Noël » elles « essaient » de regarder d'où viennent les tomates qu'elles achètent pour n'en acheter plus que des « locales ». Ces éléments confirment les propos des productrices et producteurs et des rapports (Navez 2011 pour la France par exemple) parlant de l'augmentation de la demande pour des tomates de qualité. L'accessibilité des produits de qualité « bio » et « locaux » par exemple, en réponse à cette demandent, se traduisent aussi en une augmentation en terme de prix. Le prix et l'accessibilité de ces produits « de qualité » n'a pas beaucoup été abordée dans mon travail. N'ayant pas eu d'entretien ni de terrain du côté des consommatrices et consommateurs, le sujet a en effet été laissé de côté. Il serait pourtant possible de penser l'acte d'achat comme un acte d'affirmation de valeurs domestiques / de proximité, ou

d'attachement écologique, dans le sens d'une dimension identitaire permettant de « se définir » comme local à partir de sa consommation locale. Ces questions pourraient amorcer une discussion sur le caractère plus ou moins civique de productions locales/bio qui pourraient présenter un risque d'exclusion d'une partie de la population si leur prix était exagérément élevé pour lesquelles il y aurait de nombreuses possibilités de développements. Le manque de temps et de place limité par le fait que ce ne soit là « seulement » un rapport de travail de mémoire ne m'a pas permis de creuser ce sujet pourtant très intéressant.

Un sujet hybrides de nature et de culture comme la tomate permet aussi de parler du rapport au vivant représenté par les nouvelles modalités amené par le tournant de la qualité dans le maraîchage. Les questions soulevées par l'évolution des techniques modernes de sélection des nouvelles variétés ainsi que la technicité de plus en plus high-tech mise en place pour la culture de tomates en hors-sol, appellent, selon moi, à une réflexion sur le progrès, la technologie du vivant et les techniques culturales questionnant la perception du vivant que ces techniques portent. Ces choix technologiques ne sont en effet ni évident ni neutres et représentent un ensemble d'enjeux autant économiques, politiques que sociaux. Les polémiques autour des OGM sont un exemple où la notion de qualité est au cœur de ces enjeux politico-stratégiques. J'ai aussi pu observer, dans mon travail de terrain, qu'en plus des effets bien visibles du choix de techniques culturales (se traduisant par exemple par la prolifération des étendues de serres en cultures hors-sol), le niveau technique des rapports à la nature peut aussi influencer la technicité des rapports humains, dans ces environnements fermés où tout est contrôlé ; la température, l'humidité et les quantités d'eau et d'engrais nécessaires à la production de tomate « de qualité » jusqu'aux faits et gestes du personnel.

Bibliographie

- Allaire G. (1995) De la proximité à la qualité, transformations des conventions et des régulations dans l'agriculture et l'agroalimentaire. In *La Grande Transformation de l'agriculture*. Allaire & Boyer (éd.). Inra-Economica, Paris, p.381-410.
- Allaire G. (2013) Les communs comme infrastructure institutionnelle de l'économie marchande. *Revue de la régulation* [En ligne], (n°14) 2e semestre / Automne 2013, mis en ligne le 14 février 2014. URL : <http://regulation.revues.org/10546>
- Allaire G. (2002). L'économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes. *Geographie, Economie, Société* (vol. 4) 04/2002 p.155-180
- Allaire G. (2010). Produit et terroir : dimensions culturelles et attentes sociétales. [À paraître, traduit en grec] dans *Spécificités territoriales, systèmes agro-alimentaires localisés et développement durable des territoires ruraux*. Theodosia Anthopoulos (coord.)
- Allaire G. (2011) La rhétorique du terroir. In *Le terroir dans tous ses états*. C. Delfosse (dir.). La boutique de l'histoire (éditeur). coll. mondes ruraux contemporains. p.75-100.
- Allaire G. (2012) Signes de qualité et marchés, in *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Sous la direction de Poulain, J.P. PUF, Paris. p.1262-1271
- Allaire G. (2016) Que signifie le « développement » de l'Agriculture Biologique ? *Innovation Agronomiques* (vol. 51) p.1-17
- Allaire G. & Boyer R. (1995). *La grande transformation*. Paris : INRA
- Allaire G. & Sylvander B. (1997) Qualité spécifique et innovation territoriale. *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales* (vol. 44) p.29-59
- Allen P., FitzSimmons M., Goodman M., Warner K. (2003) Shifting plates in the agrifood landscape: the tectonics of alternative agrifood initiatives in California. *Journal of Rural Studies*. (vol. 19) 4/2003. p.61-75.
- Barndt, D. (2002) *Tangled Routes : Woman, work, and globalization on the tomato trail*. Second edition. Rowman & Littlefield publishers. 360 pages
- Baudrillard J. (1975) *L'Échange symbolique et la Mort*, Gallimard, Paris
- Bernard de Raymond A. (2009). Marchés et maraîchage : un point de vue de sociologie économique sur la sociologie rurale. In *Sciences en campagnes, regards croisés, passés et à venir*. Colloque de Cerisy. Hervieu et B. Hubert (dir.). Éditions de l'aube. p.183-188
- Blake M. K., Mellor J. & Crane L. (2010) Buying Local Food: Shopping Practices, Place, and Consumption Networks in *Defining Food as "Local"*, *Annals of the Association of American Geographers*, (vol. 100) 2/2010 p.409-426, DOI: 10.1080/00045601003595545
- Boisvert V. et Caron A. (2010). La conservation de la biodiversité : un nouvel argument de différenciation des produits et de leur territoire d'origine. *Géographie, économie, Société*. (vol. 12) 3/2010 p.307-328
- Boltanski L et Thévenot L. (1991) *De la Justification. Les économies de la grandeurs*. Gallimard. Nrf essais, Paris
- Bonnaud L., Bouhsina Z., Codron J.-M. (2012). Le rôle du marché dans le contrôle des traitements phytosanitaires. L'exemple du secteur de la tomate. *Terrain & Travaux* (n°20) 1/2012 p.87-103

- Bonneuil C. (2008) Producing Identity, Industrializing Purity. Elements for a Cultural History of Genetics. In S. Müller-Wille, H.-J. Rheinberger (Eds.) *A cultural History of Heredity IV*, Preprint, 343 pages, Berlin, p.81-110
- Bonneuil C. (2009) Savoirs, pouvoirs et imaginaires de la gestion du vivant de Darwin à aujourd'hui. In *Sciences en campagnes, regards croisés, passés et à venir*. Colloque de Cerisy. B. Hervieu et B. Hubert (dir.). Éditions de l'aube. p.77-98
- Bonneuil C. & Thomas, F. (2012) *Semences : une histoire politique, Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la Seconde Guerre mondiale*. Editions Charles Léopold Mayer. Paris.
- Born B. et Purcell M. (2006). Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research* (vol. 26). p.195-xxx
- Boyer R. (1986), *La théorie de la régulation. Une analyse critique*, La Découverte, coll. « Agalma », Paris.
- Callon M. (1991) Techno-economic networks and irreversibility. in *A sociology of monsters: essays on power, technology and domination*. J. Law (éd.) p.132–161 Routledge, London
- Chaberlin E. H. (1953) The Product as an economic variable. *Quarterly Journal of Economics*. (vol.67) 1/1953 p.1-29
- Chanteau J.-P., Grouiez P., Labrousse A., Lamarche T., Michel S., Nieddu M. et Vercueil J. (2016) Trois questions à la théorie de la régulation par ceux qui ne l'ont pas fondée. *Revue de la régulation* [En ligne], (vol. 19) mis en ligne le 29 juillet 2016, consulté le 11 janvier 2017. URL : <http://regulation.revues.org/11918>
- Coley D, Howard M, & Winter M. (2008). Local food, food miles and carbon emissions: a comparison of farm shop and mass distribution approaches. *Food Pol.* (vol. 34). p.150-155.
- Delfosse C. (2003) Relances des produits de terroir et développement local. *Géographie rurale, culture et patrimoine* Lille, Université de Lille 1, (Vol. I et II) p.148-184.
- Demeulenaere E. (2013). Les semences entre critique et expérience : les ressorts pratiques d'une contestation paysanne. *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement*, (vol. 94) 4/2013 p.421-441. <10.4074/S1966960713014033>
- Douglas M., Isherwood B. (1980) *The World of Goods: Towards and Anthropology of Consumption*. Penguin, Harmondsworth.
- Dubuisson-Quellier S. (2009), La consommation comme pratique sociale, In *Traité de sociologie économique*, P. Steiner et F.Vatin (éd.), p.727-776. Paris: PUF.
- Dubuisson-Quellier S. et Lamine C. (2004), Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs. *Sciences de la Société*. Presse universitaire du Mirail. p.144-167
- DuPuis EM, Goodman D. 2005. Should we go 'home' to eat?: toward a reflexive politics of localism. *J Rural Stud.* (vol. 21) p.359-371
- Eriksen S. N. (2013). Defining local food : constructing a new taxonomy – three domains of proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica*, Section B – Soil&Plant Science, (vol. 63 : sup1) p.47-55
- Eymard-Duvernay F. (1986) La qualification des produits. in *Le travail : marchés, règles, conventions*. Édité par Salis, R. et Thévenot, L. éds. 1986, Paris, INSEE Economica
- Eymard-Duvernay F. (1989) Conventions de qualité et formes de coordination. In : *Revue économique*. (Vol. 40) 2/1989 p.329-360

- Floeder-Bühler V. et Rogenmoser T. (2015) Enquête sur les besoins en terres agricoles des jeunes agriculteurs en Suisse. Hemmelet Maïge, V., Mumenthaler, C. et Salomon Cavin, J. (groupe d'accompagnement). Institut de Géographie et de Durabilité Université de Lausanne, avril 2015
- Fonte M. (2010) Food Relocalisation and Knowledge Dynamics for Sustainability in Rural Areas. In *Naming Food After Places, Perspectives on Rural Policy and Planning*, M. Fonte & A.G. Papadopoulos (éd.). Ashgate Publishing, London/New York. p.306-xxx
- Garçon L. (2015) Réinventer les pommes et les pommes de terre, une géographie de la qualité à l'épreuve des produits ordinaires. Thèse de doctorat, disciplines : Géographie, Aménagement. Delfosse, C. (dir) Université Lumière Lyon 2
- Goodman D. (1999) Agrofood studies in the « Age of Ecology » : Nature, Corporeality, Bio-politics. *Sociologia Ruralis* (vol. 39) 1/1998. p.17-38 DOI : 10.1111/1467-9523.00091
- Goodman D. (2003) The quality « turn » and alternative food practices : reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*. (n°19) p.1-7
- Guillet D. (2016) *Semences de Kokopelli* : 15^e éditions. 848 pages
- Hass J. et Wolhauser M. (2016) *Les carottes ne suffisent pas, vers une agriculture biologique de proximité*. Editions Faim de Siècle. 255 pages
- Hellec F. & Blouet A (2012). Technicité versus autonomie. Deux conceptions de l'élevage laitier biologique dans l'est de la France. *Terrains & Travaux*. (n°20) 1/2012 p.157-172
- Hemmeler Maïga, V. (2011) Accès à la terre, Qui sont les jeunes à la recherche de terre ? *Mensuel agricole indépendant Uniterre* (novembre 2011) p.5-x
- Hinrichs C.C. (2003). The practice and politics of food system localization. *Journal of Rural Studies*, (vol. 19) 1/2003 p.33–45.
- Holloway L., Kneafsey M. (2000) Reading the space of the farmers' market: a case study from the United Kingdom. *Sociologia Ruralis* (vol. 40) p.285–299.
- Hotelling H. (1929) Stability in Competition. *The Economic Journal*. (vol 39, n° 153) p.41-57
- Karpik L. (2007) *L'économie des singularités*. Paris. Gallimard, Bibliothèque des sciences humaines.
- Kroll J.-C., Barjolle D. et Jouen M. (2012) Politiques agricoles et de développement rural. Comparaisons entre la Suisse et la France. *Économie rurale* [En ligne], (n°315) 1/2010, mis en ligne le 05 février 2012, consulté le 30 septembre 2016. URL : <http://economierurale.revues.org/2535> ; DOI : 10.4000/economierurale.2535
- Lancaster K. (1966) A new approach to Consumer Theory. *Journal of Political Economy*. (vol. 74) 2/1966 p.132–157 doi:10.1086/259131
- Latour B. (1987) *Science in action*. Milton Keynes : Open University Press
- Latour B. (1993). *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*. La Découverte, Paris
- Latour B. (1994) Une sociologie sans objet ? Remarque sur l'interobjectivité. *Sociologie du travail* (vol. 36) 4/1994. p.587-607
- Latour B. (1998). To modernise or ecologise? That is the question. In *Remaking reality: Nature at the millennium*, ed. B. Braun and N. Castree, p. 221–42. London: Routledge.
- Law J. (1992) Notes on the theory of actor-network: ordering, strategy, and heterogeneity. *Systems Practice* (vol. 5) 4/1992 p.379–93

- Makatouni A. (2001). What motivates consumers to buy organic food in the UK? Results from a qualitative study. www.organic-research.com.
- Marshall E. (2009) D'un enseignement agricole pour l'agriculture à un enseignement agricole pour notre société, nouvelles identités, nouveaux repères. In *Sciences en campagnes, regards croisés, passés et à venir*. Colloque de Cerisy. B. Hervieu et B. Hubert (dir.). Éditions de l'aube. p.127-xxx
- McEntee J. (2010). Contemporary and traditional localism : a conceptualisation of rural local food, *Local Environment*, (vol. 15) p.785-803
- Morgan K., Marsden, T., Murdoch, J. (2006) *Worlds of Food : Place, Power, and Provenance in the Food Chain*. Oxford university press
- Mumenthaler C. (2012) La souveraineté alimentaire et les politiques agricoles en Suisse, enjeux politiques et idéologiques. Maîtrise universitaire, Université de Genève. Dir. J. Fall & J.Salomon-Cavin
- Murdoch J., Terry, M, et Banks, J. (2000) Qualité, Nature, and Embeddedness : Some Theoretical Considerations on the Contexte of the Food Sectors. *Economic Geography* 04/2000. (vol. 76) 2/2000 p.107-125
- Navez B. (2011). *Tomates : Qualité et préférences*. Hortipratic. Centre technique au service de la filière fruits et légumes (Ctilf) ISBN : 9782879113098
- Nygard B., and Storstad, O. (1998). De-globalisation of food markets? Consumer perceptions of safe food: The case of Norway. *Sociologia Ruralis* (vol. 38) p.35–53
- Purslow N., 2000. Consumer survey: purchase of local produce. ORC International Report to Countryside Agency.
- Rey L. (2016) Une image peu en rapport avec la réalité. Entretiens avec P. Baur et M.Jenny. Economie et écologie dans l'agriculture. *Environnement* 3/2016. p.4-7. Officie fédéral de l'Environnement (OFEV)
- Remy J. (1987). Innovation technologique et rapports sociaux. Le cas des maraîchers du Roussillon. *Ecologie rurale* (n°177) p.19-23
- Richter T. (2012) Strukturen und Entwicklungen des Schweizer und internationalen Marktes für Saatgut am Beispiel ausgewählter Gemüsesorten. Bio Plus AG, Seon. Top Line Report.
- Rondepierre S. (2009) Terre de liens, pour l'accès collectif au foncier. *Pour.* (° 201) 2/2009 p.143-147.
- Salais R. et Storper M. (1992) The four worlds of contemporary industry. *Cambridge Journal of Economics* (vol. 16) p.169–93
- Salais R. et Storper M. (1997) *The worlds of production*. Cambridge: Harvard University Press
- Santilli J. (2012) Agrobiodiversité and the law, regulating genetic resources, food security and cultural diversity. London: Earthscan.
- Selfa T., Quazi J. (2005). Place, taste, or face-to-face ? Understanding producer-consumer networks in 'local' food systems in Washington State. *Agriculture and Human Value*. (vol. 22) p.451-464
- Soulé B. (2007) Observation participante ou participation observante ? Usage et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales. *Recherches qualitatives*. (vol.27) 1/2007 p 127-140. ISSN 1715-8705
- Stauber M. (2016). *Le sol et la semence : perspective juridiques sur la sécurité alimentaire à long terme*. Thèse de doctorat 773, Université de Lausanne, Faculté de droit, des sciences criminelles et d'administration publique, Papaux Alain (dir.)

- Tedlock B. (1991). From Participant Observation to the Observation of Participation : The Emergence of Narrative Ethnography. *Journal of Anthropological Research* (vol. 47) p.59-94.
- Thévenot L. (1989) Équilibre et rationalité dans un univers complexe. In *Revue économique*, (vol.40) 2/1989 p.147-198
- Thévenot L. (1998). Innovating in “qualified” markets: Quality, norms and conventions. Paper presented at Systems and Trajectories of Innovation Conference, Institute of International Studies, University of California, Berkeley, April 1998
- Thévenot L. (2016). Le pouvoir des conventions. In *Dictionnaire des conventions*. Batifoulier P. et alli (eds.). Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion. p.203-207
- Thurtle P. (2007) *The Emergence of Genetic Rationality. Space, Time and Information in American Biological Science, 1870-1920*. University of Washington Press, Seattle and London
- Tordjman H. (2008) La construction d'une marchandise : le cas des semences. *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 2008/6 (63^e année), p.1341-1368
- Torgnon L.: Bousset, J., Brannigan, J., and Lagrange, L. (1999). Consumers' attitudes towards regional food products: A comparison between five different European countries. Paper prepared for the Socio- Economics of Origin Labelled Products in Agri-Food Supply Chains Conference. INRA, Le Mans.
- Weber C. L. et Matthews H. S. (2008) Food-miles and the relative climate impacts of food choices in the United States. *Environ Sci Technol.* (vol.42) 10/2008 p.3508-3513.
- Whatmore S. et Thorne L. (1997) Nourishing networks : Alternative geographies of food. In *Globalising food : Agrarian questions and global restructuring*, ed. D. Goodman & M. Watts, p.287-304. London : Routledge.
- Winter M. (2003)a. Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies*. (n°19) p.23-32
- Winter M. (2003)b Geographies of food : agro-food geographies – making reconnections. *Progress in Human Geography* (vol.27) 4/2003 p.505-513



Autres sources documentaires

Documents officiels, rapports, etc.

Bio Suisse (2016) Cahier des charges Pour la production, la transformation et le commerce des produits bourgeons. Version du 1^{er} juin 2016. disponible en ligne à l'adresse : <http://www.bio-suisse.ch/fr/cahierdechargesrglements6.php>

OFAG & groupe-pilote (Sibyl Anwander, Coop; Daniel Bärtschi, Bio Suisse; Jacques Bourgeois, Union suisse des paysans; Christof Dietler, Agrarallianz; Jacques Gygax, Fromarte; Jürg Maurer, Fédération des coopératives Migros; Urs Schneider; Agro-Marketing Suisse; Sara Stalder, Fondation suisse pour la protection des consommateurs). Stratégie Qualité de l'agriculture et de la filière alimentaire suisses, Charte. (Berne, avril 2012)

OFAG & Agroscope (ACW & ART). (2008) Variétés, semences et plants en Suisse. Berne

Brochures, revues, posters

(poster) Schweisser Gemusebau (2014) Le marché des denrées alimentaires en un coup d'œil, Le marché suisse des légumes. Avec le soutien de SWISSCOFEL, UMS, SCFA, legume.ch. Éditions AGIR

Emissions radio et documentaires

RTS. 18.04.2016. Des tomates en or. Toutes taxes Comprises. 20h10. [en ligne] disponible à l'adresse <http://www.rts.ch/play/tv/toutes-taxes-comprises/video/des-tomates-en-or?id=7658208>

Sites internet visités

www.agroscope.admin.ch

www.bdn.ch

<http://www.bio-suisse.ch>

<http://www.biovaud.ch/>

<http://cera-gmc.org/>

<http://www.demeter.net>

<http://www.fibl.org/fr/suisse>

<http://www.fracp.ch/la-federation/>

<http://www.gemuese.ch>

<http://www.ifoam.bio/>

<http://www.infogm.org>

http://kokopelli-semences.fr/kokopelli_monde/kokopelli_suisse

<http://lapiccolo.ch>

<http://www.pnr59.ch>

www.prospecierara.ch

<http://www.qualitaetsstrategie.ch>

<http://www.sativa-rheinau.ch/>

<http://www.semencespaysannes.org>

<http://www.semencespaysannes.org>

<http://www.suissegarantie.ch>

<http://www.stopogm.ch>

<http://www.swissgap.ch>

<http://www.swiss-seed.ch/fr/seiten/veskof.php>

<https://www.zollinger.bio/>

Annexes

1. Liste des entretiens

Cultivatrices et cultivateurs professionnel·le·s

	Fonction	Date	
Entreprise de production de plantons pour les "Garden Centers" et les particulièr·e·s	Responsable de l'entreprise, fils	21.03.16	Roduits Plants SA (Fully - VS)
Petite entreprise maraîchère familiale en vente directe	Responsable (a repris l'exploitation familiale)	13.04.16	Famille Cuendet (Bremblens - VD)
Entreprise de production de tomates hors-sol pour la grande distribution	« Aux commandes » de l'entreprise	10.05.16	Blondin production (Perly - GE)
Association de production de plantons maraîchers pour les ACP de la région et les particulièr·e·s, cueillettes de légumes, visites de classes d'école	Membre de l'équipe du départ, aujourd'hui employé à plein temps par l'association	09.06.16	Association des Artichauts (Genève - GE)
Entreprise de production de tomates hors-sol pour la grande distribution	Responsable de culture	07.07.16	STOLL Frères (Yverdon - VD)
Coopérative de vente des maraîchers de Genève	Vice président de l'UMG et maraîcher	09.07.16	Union maraîchère de Genève (GE)
Agriculture contractuelle de proximité	- La jardinière et le jardinier en charge depuis cette année - Jardinier en charge depuis 30 ans et membre fondateur	19.07.16	La Clef des Champs (Courgenay - JU)
Entreprise maraîcher Bio en vente directe	Responsable de l'entreprise	06.10.16	Gfeller Bio (Sedeilles - FR)

Jardinièr·e·s amatrices et amateurs

	Date	Lieu de l'entretien
Membre de Pro Specie Rara qui cultive des tomates dans un jardin partagé en ville	28.06.16	Jardin des Potes à Jean (Genève)
Membre de PSR, cultive quelques plantes de tomates sur son balcon	28.06.16	Chez elle à Genève
Membre de PSR, cultive des tomates chez lui (bacs devant la maison) depuis plusieurs années. Sa grand-mère cultivaient beaucoup de tomates (semences)	05.07.16	A une terrasse au bord du lac à Morges

Institutions

	Fonction	Date	
Centre de compétence de la Confédération pour la recherche agronomique et alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Chercheuse à Agroscope (recherche) sur cultures maraîchères : lutte contre les maladies et les ravageurs, testes engrais et techniques culturales, conduite climatiques pour économies d'énergies /tomates, concombres, poivrons) - Chercheur à Agroscope. Sur la qualité des tomates. Qualification et mesures de la qualité, du goût. - Employée en charge du contrôle qualité des tomates (travaille depuis 4ans sur les tomates) - Chercheur à Agroscope depuis 2013. spécialité : les tomates en sol surtout 	11.05.16 et 17.06.16	Agroscope Conthey (VS)
Office fédéral de l'agriculture	Responsable du secteur santé des végétaux et variétés	17.05.16	OFAG (Berne - BE)
Enseignement agricole, Haute école	Chargé d'enseignement en Bachelor. Formation HES en Agronomie, spécialisation en horticulture, cultures vivrières. Lui : notamment cultures maraîchères et hors-sol	28.06.16	Hepia : Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève (Lulier - GE)
Conseil technique en culture maraîchère	Ancien Conseillé technique en cultures maraîchères, spécialisation cultures sous abri (VD 1986-1989 puis GE 1989-2006)	28.06.16	Ancienne Office vaudoise de Cultures Maraîchères, puis à Genève (aujourd'hui ça a fusionné GE et VD)

2. Liste des visites et activités

	Activité	date	Lieu
Sativa - entreprise de production de semences bio	Récolte de semences de tomates pour la multiplication	26.10.15	Rheinau (ZH)
Mas de Granier - Coopérative de Longo Mai	Plantation de tomates en plein champs Récolte des tomates et concerverie	Avril et juillet 2016	France
Les Jardins de Tantugou - producteur de semences	Visite du domaine de production des semences	Avril 2016	Pyrénées ariégoises (France)
Ferme du Montois - coopérative de Longo Mai	Marché au planton	Mai 2016	Undervelier (JU)
Agroscope Conthey	Observation et discussion avec la personne en charge de l'analyse qualité mensuelle des tomates cultivées	11.05 et 17.06.16	Conthey (VS)
Pro Specie Rara	Cours de semis (campagne "Tomates urbaines") et discussion avec la responsable Suisse-romande de la campagne et les participant-e-s	05.03.16	Genève (GE)
Pro Specie Rara	Participation au cours de multiplication de semences	09.04.16	Genève (GE)
Foire Agricole Suisse organisée par BIO Vaud et Bio Suisse (première Foire Agricole Romande)	Observation et discussion avec certaines personnes à différents stands	08.05.16	Moudon (VD)
Fête de la tomate de l'Union Maraîchère de Genève	Observation et discussion avec certaines personnes à différents stands. Principalement au stand de Agroscope pour observer/écouter leur dégustation de tomate. Entretien avec vice président de l'UMG	09.07.16	Carouge (GE)
BioSem - sélection variétale et production de semences	Partie pratique du cours de multiplication de semences organisé par Pro Specie Rara	22.08.16	Chambrelieu (NE)
Semences de Pays - Production de semences (pour l'Association des Artichauts notamment)	Visite et discussion avec l'une des trois jardinière qui fait aussi partie des Artichauts. Coup de main pour le ramassage des bâches de récoltes de semences	26.08.16	Genève (GE)
Fête de la tomate chez la famille Cuendet	Organisation et participation à une petite « fête de la tomate » dans le jardin chez elleux avec des proches. Conserverie de sauce tomate au basilic avec les tomates invendues du marché et souper à la tomate	11.09.16	Bremblens (VD)
Marché Pro Specia Rara	Balade dans le marché. Ecoute du petit cours de récolte des semences de tomates, discussion avec les personnes (visiteuses et aux stands)	11.09.16	Lausanne (VD)
LA PEL' (L'Association de Permaculture estudiantine Lausannoise)	Culture de tomates au jardin Organisation de petits cours de semis de tomate et de multiplication de semences et création d'une petite brochure explicative	Durant toute la saison	Lausanne (VD)

3. Détails en photos d'une année de terrain

Chronologie et détails sur les entretiens, activités et visites

Octobre 2015

Je suis allée, pour ma première visite de terrain, à **Sativa Rheinau** dans le canton de Zürich. C'est une entreprise de multiplication de semences bio pour la Suisse (produisant aussi pour l'Allemagne et l'Italie dans une moindre mesure). Il n'y a que trois semenciers bio en Suisse. Leurs clients sont à la fois des petit·e·s jardiniè·re·s et des professionnel·le·s. Elles s'occupent notamment de la multiplication des semences de variétés de Pro Specie Rara. Elles sont installé·e·s dans un petit village tout proche de la frontière avec l'Allemagne. C'était au départ une toute petite structure qui s'agrandit rapidement depuis ces dernières années, en terme de personnel mais aussi de quantités de semences produites. Je connais quelqu'une qui travaille là bas avec qui j'ai pu organiser une visite. J'ai pu participer à la dernière récolte de semences de tomates de l'année. Comme le montre les images ci-dessous, nous avons fait ça dans la cours de la ferme. Elles font aussi de la sélection de nouvelles variétés. Elles sont en ce moment en train de sélectionner des variétés anciennes de tomates en cherchant des résistances à certaines maladies. Ce projet est mené en collaboration avec un sélectionneur en Italie. Cette année la culture pour la sélection étaient en Italie et je n'ai pas eu l'occasion, ni d'y aller ni de discuter plus particulièrement avec la personne en charge de ce programme de sélection.



Illustration 11 : Les étapes de la récolte de semences ; a) les tomates concassées fermentées depuis quelques jours ; b) l'extraction des semences grâce à l'eau (la peau et la chair qui flottent s'en vont avec l'eau alors que les semences, plus lourdes, coulent au fond du seau) ; les semences sont mises à sécher

© S. Folly (2016)

Mars 2016

Je suis allée suivre un cours de semi de tomate organisé au jardin botanique à Genève par **Pro Specie Rara** dans le cadre de la campagne **Tomates urbaines**. Le but du cours était de donner les bases pratiques aux personnes qui s'étaient inscrites au programme pour recevoir des semences de variétés de tomates Pro Specie Rara afin de les cultiver et de les multiplier. J'ai suivi le cours en prenant des notes que j'ai utilisées plus tard pour faire une petite brochure et donner moi-même un petit cours dans un cadre associatif de jardin collectif à Lausanne. J'ai pu discuter un peu avec les participant·e·s de leur motivation à cultiver des tomates. Certain·e·s ont accepté de me donner leurs coordonnées afin que je les contacte pour un entretien plus tard dans la saison. J'ai aussi eu l'occasion de discuter avec la responsable romande pour la campagne Tomate urbaine ainsi que des races d'animaux d'élevage.

J'ai eu contact avec **Roduit Plants** par le fils de la famille Cuendet, ami et maraîcher dans la région Lausannoise qui achètent ses plantons greffés de tomate là bas. Ce producteur de planton produit généralement pour les « Garden Centers » et les particulièr·e·s mais il a un arrangement avec Cuendet pour lui produire une partie de ses plantons (ceux qui sont greffés uniquement) avec les semences que le maraîcher récupère lui-même de sa production. L'entretien s'est tout d'abord déroulé dans la petite cuisine de la maison de l'ancien terrain de production. Nous sommes ensuite allé voir les serres situées sur le nouveau terrain plus grand un peu plus loin. Il m'a expliqué et montré en quoi consiste le greffage des plantons.



Illustration 12 : Différentes tailles de plantons de tomates. Nous pouvons voir sur la photo du milieu les petits tuteurs soutenant les jeunes plants fraîchement greffés

© S. Folly (2016)

Avril 2016

J'ai pu suivre le **cours de multiplication de semences** donné par **Pro Specie Rara** pour les personnes souhaitant devenir multiplicatrices et multiplicateur de leurs variétés afin de participer au programme de préservation de ces variétés anciennes. Ce premier jour de cours correspondait à la partie théorique du cours qui a eu lieu au jardin botanique à Genève.

Je connais le fils et certains employé de la **Famille Cuendet** par le marché de Lausanne où je passe souvent leur acheter des légumes et aussi les aider à ranger le stand en échange de quelques légumes. C'est le fils qui a récemment repris l'entreprise de maraîchage familiale qui cultive dans la campagne entre Lausanne et Morges. Leurs tomates sont cultivées sous tunnels et vendues soit directement à la ferme le jeudi ou principalement au marchés de Lausanne deux jours par semaine. Une partie de leur production est aussi destinées aux primeurs ou à quelques grands restaurants de la région. Je suis allée à la ferme pour un entretien avec le fils. Nous avons dégusté de leurs bonnes tomates pour le repas de midi avant qu'il aille me faire visiter les cultures. Je suis retournée une autre fois encore, plus tard dans l'année, pour aller voir les tomates. Nous avons déjà à ce moment-là parlé de l'idée d'organiser chez elleux une petite fête de la tomate à la fin de l'été.

J'ai profité d'être de passage dans les Pyrénées ariégeoises (France) pour rendre visite à Philippe des **Jardins de Tantugou** qui multiplie des semences de variétés anciennes et spécifiques de la région sur un petit domaine dans les pré-Pyrénées. Nous avons été mis en contact au travers du Réseau Semences Paysannes. Il a pris le temps de partager avec moi bon nombre de ses connaissances aux sujet des tomates et de la multiplication des semences.

En rentrant des Pyrénées, je me suis arrêtée en Crau, dans le Sud de la France, pour une première visite au **Mas de Granier**, l'une des coopératives de **Longo Mai**. Elles cultivent des tomates pour leur consommation personnelles (une trentaine de personnes) ainsi que pour la transformation en diverses sauces et conserves pour la vente au marché (à Marseille et Arles chaque semaine et les marchés de Noël) et pour le partage avec certaines autres coopératives. Elles cultivent une partie de leurs tomates dans des tunnels, les variétés destinées à leur consommation propre, en salade principalement, et une autre partie en plein champs pour les variétés réservées à la transformation. Je suis arrivée là bas le jour de la plantation de cette deuxième série de tomates. Ça nous a occupé trois bons après-midis et ce fut aussi l'occasion pour moi de discuter avec plusieurs des habitant-e-s, à la fois des tomates et de leur manière de s'organiser, pour les cultures et pour la vie collectives plus globalement.

Mai 2016

La coopérative **Longo Mai** du Jura suisse est bien moins spécialisée dans la tomate, le climat étant plus favorable à la pommes de terres et aux arbres fruitiers. J'ai toutefois eu l'occasion de passer à la **ferme du Montois**, lors de leur annuelle vente de planton dans le village d'Undervellier. L'échange et la dynamique entre les membres de la coopérative et les villageois étaient intéressants et les discussions autour de variétés de tomates résistantes au climat difficile et la saison très courte du Jura aussi.

Le mois de mai fut aussi le moment de la **Foire Agricole de BIO Vaud** à Moudon. C'était cette année la première foire agricole suisse entièrement bio. J'y ai passé tout un après-midi, à me promener et discuter avec différentes personnes (exposant-e-s et visiteur-euse-s). Ce fut l'occasion pour moi de voir quel genre de variétés de tomates, et quels types de culture étaient mis en avant dans une foire agricole bio. Le mélange entre les semences de Kokopelli, les plantons de Pro Specie Rara, les stands de show-room de semences hybrides F1 de UFA⁷¹ vendues à Landi, les entreprises de luttes biologiques, les stands de Coop et Migros se côtoyaient derrière cette appellation bio sans complexe. Je me rappelle bien de cet échange avec le représentant des semences UFA et des entreprises Landi à qui j'ai demandé si pour la production en bio les agricultrices et agriculteurs sont autorisés à utiliser des semences non-bio lorsqu'il m'a répondu : « Bon, si vous voulez faire le bio jusqu'au bout... vous achetez des semences bio, et puis vous cultivez du bio, vous achetez un cheval pour se promener ... le dimanche [rire] ». Ce qui illustre sa vision et sa conviction dans le bio, thématique de la foire.

J'ai pris contact par téléphone avec l'entreprise de production de tomates hors sol à Perly (GE) **BMB** ou **Blondin production**. Leur entreprise est spécialisée dans les variétés « spéciales » de tomates avec de relativement petites quantités de différentes variétés. Je me souviens bien de l'arrivée sur place, à pied le long de la grande route, à travers l'échangeur autoroutier et dans une zone qui ressemble plus à une zone industrielle avec d'énormes serres et bâtiments. Je suis un peu perplexe lorsque je vois, là au milieu, une pancarte « marché à la ferme » derrière les grosses voitures, les camions de livraisons et les machines de chantiers (la nouvelle serre est en train d'être terminée). J'ai pu faire un entretien avec le fils qui a repris l'entreprise, et est aujourd'hui « aux commandes ». L'entretien a eu lieu dans la cafétéria des bureaux un dessus des serres (avec vue sur les serres depuis le dessus). Nous avons été interrompu quelque fois par un problème technique du système d'arrosage. Il m'a ensuite fait visiter le « magasin à la ferme » avec toute la palette de la diversité des variétés de tomates qu'il produit et quelques produits du terroir. Le nombre et les couleurs des tomates étaient d'ailleurs impressionnants en sachant que nous étions seulement au mois de mai. Nous sommes ensuite allé voir la serre de démo qui va bientôt être ouverte au public dans le but de montrer aux client-e-s les principes et les avantages de la culture hors sols. Il y a aussi dans cette serre un test de culture de salades en « aquaponie » qui pour le moment ne marche pas très bien mais qui est apparemment très prometteur si les variétés cultivées sont plus spécifiques à ce type de culture. J'ai eu l'impression durant l'entretien et la visite, d'entendre un discours relativement préparé. Il parlait beaucoup, donnait l'impression de savoir ce qu'il disait et ses propos étaient très proches que ceux que j'ai pu entendre de sa part dans un documentaires peu de temps après (RTS, 18.04.2016). Il présentait beaucoup de justification par rapport à l'opinion public qui remet en question la culture hors-sol, par rapport au fait que le président de l'Union Maraîchère genevoise soit un membre de la famille Blondin,

⁷¹ Semences UFA est un secteur commercial de fenaco est occupe une position de leader sur le marché.
<http://www.ufasamen.ch/fr/unternehmung/ufa-samen> (consulté le 02.02.2017)

etc. Avec une méfiance des journalistes qui sont selon lui très critiques « sans connaître ». Il montrait une forte volonté d'être ouvert, de montrer ce qu'ils font ici dans l'entreprise, d'où cette idée de serre de démo.

J'avais pris contact avec la station de recherche agricole fédérale Agroscope afin de rencontrer des personnes qui travaillent sur des recherches liés aux tomates. J'ai été dirigées à Agroscope Conthey, en Valais, où il y a plusieurs serres de tomates. Une partie en hors-sol et une partie en pleine-terre qu'ils essaient de conduire en bio. Cette première visite s'est organisée un jour de l'analyse qualité des tomates (qui se déroule une fois par mois). J'ai donc suivi, avec l'employée qui s'occupait de ces analyses, le déroulements des différentes mesures. Nous avons aussi bien discuté, notamment du fait qu'elle ne pouvait plus voir les tomates après ces quelques années de travail ici et avait très rarement envie de manger des tomates le soir en rentrant chez elle. A côté, un chercheur était en train d'analyser les réactions électriques d'une plante de tomate lorsqu'il lui infligeait différents stress (eau sur les feuilles, feu, casser le bout des feuilles, etc.). Les réactions électriques étaient enregistrées par des électrodes qui faisait un certain bruit : « le cris de la tomate ». C'était aussi le jour de visite d'une classe de l'EPFL (Ecole polytechnique fédéral de Lausanne) à laquelle le responsable du centre Agroscope Conthey donne des cours. C'est d'ailleurs lui qui leur faisait la présentation de ces analyses de qualités des tomates et qui a dit quelques mots sur les recherches menées ici dans le sens de trouver des machines permettant des mesures non-destructives de qualités pour des plus grandes quantités de tomates. J'ai aussi pu faire un entretien avec une chercheuse qui travaille sur différentes thématiques concernant les tomates, essentiellement ce qui est lutte contre les ravageurs, testes d'engrais et technique culturale. Elle travaille entre autre sur des projets par rapport à l'économie d'énergie dans les cultures hors-sol et des testes sur les lumières artificielles pour rallonger les périodes de cultures (pour le moment interdit en Suisse).



*Illustration 13 : Analyses qualités des tomates à Agroscope Conthey
et testes de cultures hors-sol avec différentes lumières artificielles
© S. Folly (2016)*

L'Office fédérale de l'agriculture (**OFAG**) comporte différentes divisions. J'ai tout d'abord écrit à la personne en charge de la question de protection des variétés qui m'a redirigée vers le responsable du secteur Santé des végétaux et variétés. Il a accepté que je viennes à Berne pour un entretien. Celui-ci c'est passé en Allemand, lui étant plus à l'aise dans cette langue pour ses réponses. J'ai ensuite demandé à un ami suisse alémanique de réécouter l'enregistrement pour corriger la retranscription que j'avais directement traduite en Français. Les nuances étant parfois subtiles, une oreille plus habituée à la langue fut d'une aide précieuse. Nous avons parlé de la qualité des variétés et des contrôles qu'elles subissent pour leur mise en circulation, ainsi que les exceptions des variétés de niches. Il m'a aussi donné plus de précision sur la Stratégie suisse 2015 pour la sélection variétale (*Strategie Pflanzenzüchtung 2015*) dont je lui ai demandé de me parler. Il a d'ailleurs trouvé que j'étais bien préparée pour cet entretien. Les points principaux qu'il a soulevé tournaient autour de l'envie de soutenir aussi des domaines de sélections qui se perdent dans les regroupements des grandes entreprises de sélection, ce notamment pour garder une certaine compétitivité de la Suisse au niveau international.

Jun 2016

L'**Association des Artichauts** à Genève est une association qui produit des plantons maraîchers pour les maraîchers et maraîchères de la région de Genève (fonctionnant en ACP pour presque tou-te-s). L'idée est de permettre à ces cultivatrices et cultivateurs de travailler avec des variétés de la régions, c'est pourquoi c'est mis en place il y a quelques années une associations voisines « Semences de Pays » qui s'occupe de la production de semences des variétés maraîchères de la régions avec lesquelles illes aiment bien travailler. L'association, qui a pu s'installer dans les serres inutilisées du parc de Beaulieu, tout proche de la gare de Genève, propose aussi des plantons aux particuliers ainsi que de la cueillette de légumes. Illes organisent tout au long de l'année des visites et activités pour les enfants des classes des nombreuses écoles alentours. Après une prise de contact par e-mail, suivie de la rencontre de certain-e-s des membres de l'association au cours de multiplication de semences de Pro Specie Rara notamment, nous avons organisé un entretien-visite directement aux serres de Beaulieu avec l'un des membres de départ de l'association, aujourd'hui engagé à 100 % entre les Artichauts et Semences de Pays. L'entretien, qui avait plus la forme d'une discussion spontanée, s'est déroulé tout en travaillant à les aider à attacher les tomates, celles cultivées en extérieur pour les variétés en testes et la consommation personnelle de l'équipe, aux repas de midi notamment. Il m'a ensuite montré les différentes serres de plantons ainsi que celles de tomates plantées pour la cueillette, plus tard en été. J'ai aussi vu les différentes petites machines qu'illes ont pour planter les semis et les tenir à une certaines température jusqu'à ce qu'illes germent. Nous nous sommes ensuite joins à l'équipe qui désherbaient les plates bandes de cultures où j'ai eu l'occasion de discuter avec les d'autres membres de l'équipe qui travaillaient là bas à cette période (fixes ou en extra). L'ambiance était vraiment sympa, le travail se faisait dans les rires et la bonne humeur malgré le soleil qui tapait fort. La glace à la fin de la journée fut bien méritée.



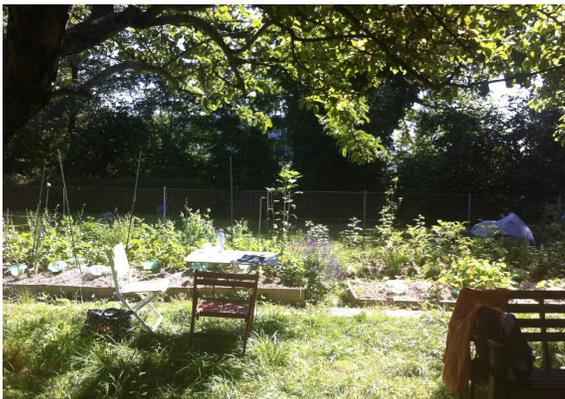
*Illustration 14 : les serres de Beaulieu de Association des Artichauts.
A gauche la serre des plantons et à droite la serres des tomates pour la cueillette*

© Greg (2016)

Je suis retournée à **Agroscope Conthey** lors de l'analyse de qualité du mois suivant afin de faire quelques photos que je n'avais pas pu faire la dernière fois, et profiter de discuter avec d'autres chercheurs. J'avais en effet réussi à organiser un entretien avec un chercheur qui travaillait plus sur les cultures de tomates des serres en plein-terre qu'illes essaient de cultiver en bio, c'est à dire sans engrais chimiques. J'ai pu poser des questions auxquelles j'avais repensé depuis la dernière fois et j'ai aussi eu l'occasion de discuter un peu plus avec le chercheur qui travail sur les manières de quantifier la qualité des tomates et notamment le goût, en corrélation avec les avis des consommatrices et consommateurs. Nous avons pu discuter du livre du Centre technique français au service de la filière fruits et légumes (Ctilf) sur les tomates, la qualité et les préférences qu'il m'avait prêter la dernière fois. J'ai remarqué que son discours était vraiment calqué sur ce que j'avais pu lire dans le livre. Dans le sens de trouver des manières de faire correspondre la qualité des tomates à la demande des consommatrices et consommateurs en essayant de faire corrélés leurs goûts à des caractéristiques physiques de la tomate, mesurables avec de nouvelles machines et identifiable dans les gènes des anciennes ou nouvelles variétés.

J'avais repris contact avec quelques personnes rencontrés au cours de semi de tomates de la campagne « **Tomates urbaines** » de Pro Specie Rara. Je suis allée voir, à Genève, une personne qui cultive sur son balcon ces variétés de tomates dont nous avons fait les semis lors de ce cours au mois de mars. Elle n'avait jamais vraiment cultivé avant, si ce n'est du basilic et quelques autres herbes aromatiques, sur son balcon aussi. Elle m'a accueillie chez elle, nous avons fait l'entretien sur le balcon à côté des plants de tomates. Ce fut assez court, elle ne connaissait pas beaucoup des tomates et n'avait pas beaucoup de chose à me dire au sujet de la culture. Nous avons toutefois beaucoup parlé du côté alimentation et santé de ses raisons de cultiver elle-même ses tomates. Elle mange cru depuis peu et porte beaucoup d'attention à la qualité des fruits et légumes qu'elle mange. La culture sur le balcon, étant novice, n'est toutefois pas facile, surtout avec son mari qui a le rôle de ne plus avoir d'espace pour son BBQ, et elle se dit que peut-être elle ne recommencera pas l'année prochaine. Surtout depuis qu'elle a découvert l'Association des Artichauts qui propose de très bonnes tomates bio en cueillette libre. C'est plus simple et ça lui évite de s'éparpiller dans trop d'activités diverses.

J'ai, le même jour, rencontré une autre jardinière amatrice qui elle cultive des tomates dans un jardin coopératif en ville de Genève d'une association qui se nomme les « **Potes à Jean** ». Je l'avais, elle aussi, rencontrée en début d'année lors d'un cours de semi de tomates dans le cadre de la campagne « **Tomates Urbaines** » de Pro Specie Rara. Nous nous sommes retrouvés le matin au jardin en question. L'entretien s'est déroulé à une petite table sous les arbres, avec en arrière fond le bruit des oiseaux. Nous avons ensuite fait une visite du jardin, tout d'abord de ses parcelles, où elle m'a expliqué comment est-ce qu'elle cultivait ses tomates et l'évolution aussi depuis les quelques années qu'elle cultive ici. Elle m'a ensuite montré les tomates sur les autres parcelles, notamment celles d'une famille portugaise qui lui ont donné des plantons au début de l'année et qui, selon elle, ont une très bonne maîtrise de la culture du à leur passé d'agriculteurs important dans la famille.



*Illustration 15 : Jardins des « Potes à Jean », Genève.
A gauche, la petite table où a eu lieu l'entretien
et à droite, les tomates bien chouchoutées*

© S. Folly (2016)

Quelqu'un de Agroscope m'avait parlé de ce professeur à l'**hepia** (chargé d'enseignement en Bachelor, formation HES en Agronomie. Spécialisation en horticulture et cultures vivrières) qui était avant **conseiller technique** en cultures maraîcher (spécialisation en culture sous abris) pour le canton de Vaud tout d'abord (1986-1989) puis les deux cantons de Genève et Vaud lorsque les offices de conseils techniques se sont rassemblés (1989-2006). Je suis allée le voir à l'hepia (haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève), dans la campagne du canton. Nous nous sommes installés dans une salle de conférence pour une entretien relativement long qui a d'abord porté sur l'activité de conseiller technique et sur l'évolution du maraîchage et de la culture de tomates dans le canton et en Suisse romande plus généralement. En comparaison avec la France où il s'est formé et a travaillé avant de venir en Suisse. Nous avons ensuite abordé la question

de l'enseignement et de formation maraîchère. Il m'a parlé un peu des cours qu'il donnait. Il aborde en effet de manière assez approfondi le cas de la tomate car elle permet de toucher à un large éventail d'enjeux de la culture maraîchère (les maladies, les ravageurs, les variétés, les cultures sous abris et la culture hors-sol). Il m'y aussi fait part de l'intérêt, ou plutôt du peu d'intérêt, des étudiant·e·s pour la tomate, pour les cultures hors-sol par exemple. Les étudiant·e·s aujourd'hui semblent en effet de plus en plus intéressé·e·s dans des modes d'agriculture alternatifs, moins intensifs, et plus écologiques. Il pense toutefois que la réalité du métier de maraîchers aujourd'hui, pour la tomate tout du moins, se trouve dans les cultures hors-sol hautement technologique. Il me disait qu'il faut bien être conscient·e que la demande augmente, la pression du marché est forte et que pas tout le monde est d'accord de vivre avec le maigre revenu qu'il associe à l'agriculture biologique, bien qu'il trouve l'agriculture biologique et l'éthique de vie à laquelle il l'associe, très louable.

Juillet 2016

J'avais croisé, à la Foire Agricole de BIOVaud à Moudon, le fils d'amis de ma famille qui avait été très intéressé à mon sujet de travail de mémoire du fait qu'il cultive lui même des tomates chez lui, et entre autres des variétés de tomates de semences qu'il a retrouvé de sa grand-mère. Il s'est inscrit à **Pro Specie Rara** chez qui il trouve encore d'autres variétés qu'il aime beaucoup. Il avait très envie de partager avec moi son histoire personnelle et familiale des tomates : ses souvenirs d'enfance de sa grand-mère qui vendait ses tomates au marché, faisait d'énorme quantité de sauce tomate qu'illes dégustaient ensuite tout au long de l'année et les semences qu'elles multipliait délicatement chaque année. Nous nous sommes vu pour un entretien à Morges dans un café au bord du lac. Je n'ai pas eu l'occasion de visiter son jardin et voir ses tomates, mais il m'a beaucoup parlé de sa culture. Il est très intéressé et émerveillé par la culture, les plantes qui pousse et les nombreux facteurs qui les influencent. Il note tout (les dates de semis, de premières récoltes, les quantités, etc.), pour pouvoir comparer d'années en année et améliorer ses techniques. Il était très intéressé, et choqué, par ce que je lui racontait des énormes serres industrielles de cultures de tomates en hors-sol. Il se demandait toutefois si et comment c'était possible de vivre de culture plus traditionnelle, plus humaine. La discussion était très amicale et il ma fait part aussi de ses questionnement par rapport au décalage qu'il trouvait entre les deux réalités qui font sa vie, d'une part son plaisir d'être au jardin à cultiver et observer ses tomates (et quelques autres légumes) et son travail pour lequel il était enfermé dans un bureau « donc pas à l'extérieur du tout » d'où il s'occupe de la logistique de transport maritime de gaz au niveau international impliquant d'innombrables coups de téléphones avec des gens dans un autre bureau à de nombreux kilomètres et fuseaux horaires de lui.

La **Fête de la tomate** de l'Union maraîchère genevoise fut un grand moment de mon terrain. J'y suis arrivée dès le matin et y ai passé presque toute la journée. J'ai profité de m'y balader, de prendre des photos, de parler avec les membres de l'UMG qui présentait les techniques de cultures hors-sol. Je me suis attardée à regarder les deux petits films projetés qui présentaient l'UMG, les hommes du terroir et le haut niveau technologique de leurs cultures. J'ai bien-sûr aussi profité de déguster les tomates de toutes les couleurs et formes qui étaient proposées. Tomates pour la presque totalité cultivées en hors-sol, étant donné la période de l'année. La responsable de la campagne « Tomates urbaines » de Pro Specie Rara m'avait d'ailleurs confié qu'elleux avaient refusé de participer à cette Fête de la tomate étant donnée qu'elle mettait en avant des tomates issues d'un mode de cultures que la fondation ne soutenait pas du tout. Leur propre « fête de la tomate » correspondait au marché d'automne de Pro Specie Rara en septembre. Durant ma visite à la Fête de la tomate de l'UMG, j'ai réussi à attirer l'attention et prendre un peu de temps pour un entretien à l'un des membres du comité de l'UMG qui tournaient tous (car ce ne sont ici vraiment que des hommes) en chemises blanches autour du bar, où servaient les brésiliennes comme il me l'a expliqué plus tard. C'était en fait le vice président de l'UMG, lui aussi maraîcher, qui a accepté de prendre une trentaine de minutes pour un entretien. Nous nous sommes donc posés à l'une des grandes tables de la cantine. Nous avons discuter de l'UMG dont il m'a un peu expliqué le fonctionnement et les particularités, puis aussi de son activité de maraîcher. Il cultive des tomates principalement, ainsi que des concombres, de la fraise, un peu de salades, céleris et chardons. Il est d'ailleurs aussi président de l'association Cinara, qui défend les intérêts du cardon épineux genevois. J'ai aussi passé pas mal de temps au stand de dégustation de **Agroscope** où j'ai retrouvé l'un des chercheur avec qui j'avais fait un entretien à Conthey. J'ai pu voir un peu comment est-ce qu'illes avait organisé leur stand, discuter avec lui et les autres collaboratrices et collaborateurs d'Agroscope présent·e·s ainsi qu'avec les passant·e·s de qui je notais les questions et les remarques.



Illustration 16 : Fête de la Tomate à Genève. Présentation de l'UMG et de la culture hors-sol, dégustation

© S. Folly (2016)



Illustration 17 : Stand de dégustation de Agroscope à la Fête de la tomate

© S. Folly (2016)

J'ai eu envie, durant l'été, de retourner au **Mas de Granier** cette coopérative de **Longo Mai** dans le sud de la France où j'étais passée au mois d'avril. Elles m'avaient en effet invitée à revenir les voir lorsque serait le temps de la récolte des tomates que nous avions plantées ensemble, et surtout de la phase de transformation en de nombreuses sauces savoureuses dont elles ont les recettes. Je suis donc allée passer une semaine là bas, semaine durant laquelle j'ai participé à la récolte des tomates (suivie de la fameuse bataille de tomates pourries) et à la transformation en sauces et conserves, sur place dans leur conserverie au mas. J'ai aussi eu l'occasion d'assister aux réunions très sérieuses et tendues d'organisation de la transformation de la récolte, à répartir entre une partie destinée à consommation propre de la communauté (autosuffisance pour une trentaine de personnes), une partie pour vendre aux marchés (mercredi à Marseille, samedi à Arles, et sur les marchés de Noël en Suisse, entre autre) en produits que les gens apprécient, une partie (souvent la 2^e récolte) pour une autre coopérative de Longo Mai qui viennent les aider à la transformation (moment d'échange qui contribue au renforcement des liens entre les coopératives). Cette année là, les tomates ont été malades, la récolte, surtout la deuxième ne s'annonce pas bonne. Cette réunion « tomate » fut une grosse discussion autour des quantités à produire de chacune des sauces selon leur destination d'écoulement. Les débats ont fait ressortir des conflits de visions de la coopérative (de son organisation, de son rôle, de son envergure), ainsi que l'organisation des cultures (comment faire pour qu'elles aient de meilleures récoltes,

rotation de culture, traitements, variétés, etc.). Finalement, nous avons transformé ce qui avait été récolté lors de cette première récolte, qui fut finalement assez bonne. Leur conserverie installée au fond du hangar du Mas, qu'elles prêle aussi à des maraîchères et maraîchers voisin-e-s pour transformer leurs légumes ou à d'autres coopératives de Longo Maï pour les confitures notamment, est très bien équipée. Juste assez grande et bien organisée. L'expérience de l'activité de transformation (j'ai participé à la sauce tomate, au ketchup, au concassé de tomates au basilic et aux oignons, ainsi qu'à la sauce tomate-aubergine), cette effervescence organisée, dans la musique, les rires, la bonne humeur et les tomates, donnait vraiment un sentiment étrange de plaisir de travailler. Travail après lequel la pause de midi à l'ombre des platanes et le repas composés de bonnes choses du jardins était tout de même grandement apprécié.



Illustration 18 : les différentes étapes de la fabrication de la sauce tomate et de sa mise en conserve à la conserverie du Mas de Granier

© S. Folly (2016)

Je suis allée visiter une deuxième entreprise de production de tomates en hors-sol, cette fois-ci dans le canton de Vaud, à Yverdon. **Stoll frères** est la plus grande production de tomates de Suisse et produit principalement pour la grande distribution. J'ai pris contact par téléphone et j'ai pu obtenir un entretien avec le responsable de culture sous-bris et plus spécifiquement des tomates, qui est aussi le fils de l'un des deux patrons. Il « évolue gentiment dans l'entreprise » et son prochain but est de « devenir associé de l'entreprise dans les prochaines années ». Nous avons cette fois-ci commencé par la visite des serres de culture de tomates en hors-sol. Visite durant laquelle il m'a beaucoup parlé des variétés qu'il cultive, dont j'ai pu goûter certaines, et des avantages, écologiques notamment, de la technique de cultures en hors-sol. Le bruit des machines et les nombreux écrans rappelle que tout est contrôlé par ordinateur, du petit train électronique qui transporte les caisses jusqu'aux dames qui récoltent et trient les tomates. C'est d'ailleurs ce qu'il me montre et m'explique fièrement sur les écrans d'ordinateur du bureau, ordinateurs qui calculent précisément la température, l'humidité et les engrais dont nécessitent les plantes de tomates, ainsi que les kilo récoltés par chacune des cueilleuses. Nous nous sommes ensuite posés à une table à la petite cafétéria pour aborder les autres questions de ma grille d'entretien. Il n'était pas très âgé et la discussion avait l'air assez « sincère ». Je sentais un mélange de propos « officiels » mais aussi vision qui semblait plus son avis personnel. A la fois sur son intérêt pour la technologie, mais aussi pour l'agriculture biologique, dont il est conscient être bien loin avec ses cultures high-tech en hors-sol. Il souligne toutefois leur mise en place des techniques plus récentes de lutte biologique intégrées qui fonctionnent très bien et qu'il pousse le plus loin possible.

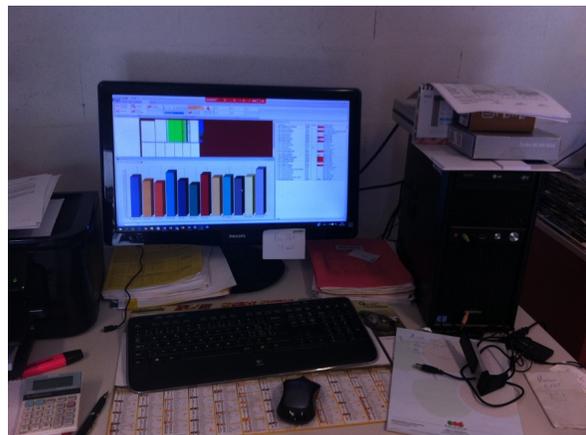
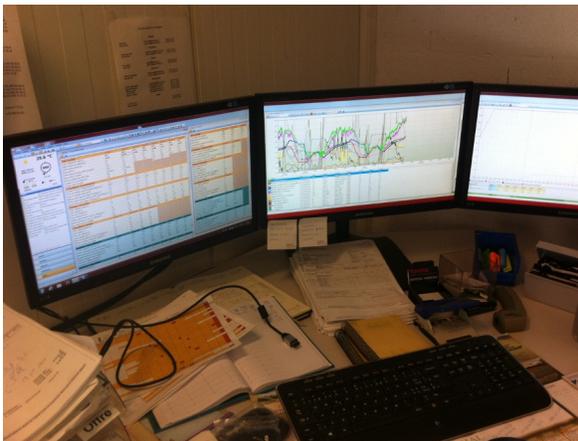


Illustration 19 : quelques images de la culture contrôlée de tomates en hors-sol chez Stoll

© S. Folly (2016)

La Suisse est pionnière en ce qui est des modèles d'agriculture contractuelle de proximité. La **Clef des Champ** est née il y a 35 ans sur le modèle de l'une des toutes premières ACP qui a vu le jour dans la région de Genève et existe encore aujourd'hui. La Clef des Champ est une ACP de maraîchage biologique dans le Jura, dont j'ai eu contact par une amie qui a travaillé là-bas durant un semestre. Je suis allée la voir une fois au mois d'avril, visite durant laquelle j'avais rencontré l'un des jardiniers et les avais aidé à replanter des choux. Le jour de l'entretien j'ai retrouvé ce jardinier que je connaissais et l'autre jardinière, qui sont tous les deux en train de reprendre la responsabilité des cultures puisque l'ancien responsable, qui est là depuis 1982, part à la retraite cette année. Nous avons fait un entretien collectif avec les deux ensemble, à la table commune (de travail et pour manger) à l'ombre de la petite structure d'abris en bois qu'elles ont sur le terrain. Nous avons discuté autour d'un café, chacun-e des deux répondant plus ou moins à tour de rôle. Ensuite est arrivé l'ancien jardinier qui a donc été en charge des cultures pendant 30 ans. J'ai donc commencé un autre entretien avec lui. Il aime beaucoup raconter des histoires, c'était très intéressant. Aussi d'entendre son point de vue par rapport à ce que les jeunes m'avaient dit et aussi quant aux questionnements qu'il a par rapport à leur reprise. Leur ACP fonctionne avec la participation des membres qui doivent faire un certain temps de coup de main durant la saison en échange de leur paniers qu'elles reçoivent hebdomadairement. J'ai donc vu passer quelques personnes, qui venaient travailler ou alors juste récolter des framboises. Il y avait aussi un jeune garçon d'une dizaine d'années qui était lui aussi venu travailler et avec qui j'ai eu une chouette discussion sur son plaisir de jardiner et sur la responsabilité qu'il se sent de s'occuper du plant de tomate qu'on lui a offert.



Illustration 20 : La Clef des Champs : une des serres de tomates et la technique artisanal d'ombrage sur le tracteur pour le travail dans les champs (la vraie structure de protection ayant du être enlevée afin que le tracteur puisse rentrer dans les tunnels lorsque c'est nécessaire)

© S. Folly (2016)

Août 2016

C'est au mois d'août qu'a eu lieu la partie pratique du **cours de multiplication de semence** auquel je m'étais inscrite à travers la fondation **Pro Specie Rara**. Cette journée a eu lieu sur le domaine de la petite ferme familiale bio « Bio Sem » qui produit des semences bio. Elles sont maintenant associées à Sativa Rheinau pour la distribution de leurs semences. Le cours était très intéressant malgré la pluie qui nous a empêché de faire la partie vraiment pratique de récolte de semences dehors. Nous avons donc surtout discuté et tester les méthodes de tri et de séchage des semences, activités idéales par ce type de météo. Je n'ai pas eu l'occasion de faire un véritable entretien avec le couple en charge de la ferme, mais ai pris beaucoup de notes quant à la manière qu'elles avaient de nous présenter les choses.

J'avais aussi envie d'aller rendre visite à **Semences de Pays**, l'association, liée aux Artichauts, qui produit des semences de variétés de la région de Genève. Elles sont installées dans les serres de Belle Idée, à Genève aussi. Elles multiplient des semences pour les plants demandés aux Artichauts, aussi qu'en partie pour la vente, par un petit catalogue, à des particulier-e-s. L'entretien que j'ai fait avec l'une des jardinière, aussi membre de l'équipe des Artichauts, n'a malheureusement pas pu être enregistré pour des raisons techniques. La discussion était intéressante et j'ai surtout noté la manière dont elle avait de se référer aux autres, surtout aux jardiniers des deux associations. Par exemple le fait qu'elle me demande de couper l'enregistreur (car on a cru qu'il marchait) lorsque l'un d'eux est arrivé et qu'elle me dise en suite qu'elle n'était pas à l'aise de répondre lorsqu'il entendait. Quelques éléments qui me font penser à des relations compliquées entre elleux au sein de ces deux associations. En effet, même dans les associations qui se veulent horizontales, des rapports de hiérarchie s'installent de manière implicite, notamment au travers des rapports de genres. Bien-sûr, ces éléments que j'avance ne sont que des ressentis que je formule sur la base aussi d'expériences personnelles mais je n'ai pas eu l'occasion de les confirmer. Après l'entretien, je leur ai donné un coup de main pour ramener une grande bêche qu'elles avaient utilisé pour récolter des graines de je ne sais malheureusement plus quoi, dans le champ un peu plus loin.

Septembre 2016

Septembre, c'est la fin de l'été, mais c'est aussi le mois de la tomate qui était à l'honneur au **marché d'automne de Pro Specie Rara** à Lausanne. J'y suis passée pour la matinée afin de voir l'ambiance, discuter un peu avec les gens et faire quelques photos. Il y avait notamment, en plus de différents stands d'artisanat et de produits du terroir, une vente de tomates de toutes les couleurs, une dégustation des différentes variétés de Pro Specie Rara et un jardin-exposition dans le parc à côté. Les traditions locales étaient aussi à l'honneur avec un petit concert de cor des Alpes notamment. Les grandes différences avec la Fête de la Tomate de l'UMG à Genève étaient fondamentalement le type de culture mise en avant (avec des légumes bio uniquement, une mise en avant des agricultures de proximité, ainsi que dans la période à laquelle était tenu cet événement). Les semences étaient elles aussi mises en avant (alors qu'elles étaient totalement absentes de la fête de l'UMG) au travers des semences de variétés, d'un petit cours de récolte de semences donné tout au long de la journée pour apprendre à faire soi-même la récolte de ses tomates, ainsi qu'un échange de semences où l'on pouvait ramener les semences multipliées dans nos cultures et, en échange, nous servir d'autres semences de variétés qui nous intéressaient, soit par leur description, soit parce qu'elles nous avaient plu à la dégustation.



Illustration 21 : marché d'automne de PSR
vente de tomate, dégustation, jardin de culture, échange de semences

© S. Folly (2016)

Nous n'avions toujours pas fait notre **Fête de la tomate** à Bremblens chez la **famille Cuendet**. Heureusement l'équipe là-bas était toujours motivée et elles m'ont relancé pour organiser ça durant le mois de septembre. L'idée consistait à faire un atelier de transformation des tomates invendues au marché en sauces tomates pour apprendre et rentrer avec de beaux bocaux à la maison. Activité suivie d'un souper sur la thématique de la tomate. Je suis arrivée sur place vers midi. Après un café, nous avons commencé à installer l'atelier de conserverie artisanal dans le jardin. Lorsque le monde a commencé à arriver (nous avons invité des ami·e·s ainsi que des client·e·s habitué·e·s du marché à la ferme), nous nous sommes mis à l'œuvre. La production c'est fait en total autogestion dans le sens que personne ne savait exactement comment faire. Nous avons en gros, simplement épluché, cuit puis passé les tomates au passe vite avant de mettre la sauce en pot avec une feuille de basilic frais. La stérilisation s'est ensuite faite dans de grosses lessiveuses à bois où nous avons commencé à faire le feu dans l'après-midi. Le souper était lui aussi incroyable avec des tomates au four, un carpaccio de tomate, de la focaccia à la tomate, des pizzas avec notre bonne sauce tomate, de la confiture de tomate rouge, cocktail au jus de tomate, et j'en oublie... Nous étions tellement occupé que nous en avons même oublié la fameuse élection de la meilleure tomate... Nous referons sûrement ça l'année prochaine !



Illustration 22 : Fête de la tomate chez la famille Cuendet : atelier de conserverie de sauce tomate improvisée dans le jardin, stérilisation au feu de bois et la focaccia de Mme Tomate pour l'apéro.

© S. Folly (2016)

Octobre 2016

On m'a beaucoup parlé, durant cette année où j'ai côtoyé le maraîchage suisse romand d'assez près, de Gfeller Bio, entreprise maraîchère bio depuis 1986 installée à Sedeille dans le canton de Fribourg. Je l'ai donc appelé pour éventuellement organiser un entretien. Leur production est vendue en partie au marché hebdomadaire de Fribourg, pour différents paniers bio de la région de Fribourg et de Romont, ainsi que dans un petit magasin directement à la ferme qui est ouvert une fois par semaine. Je suis arrivée à la ferme Gfeller à vélo, un jour de brouillard où il faisait bien froid, au moment de la pause à la petite salle à manger/de réunion. Une fois la pause finie, l'équipe a organisé la suite de la matinée se répartissant dans les différentes tâches prévues pour la journée. Urs Gfeller, avec qui j'avais pris rendez-vous, et venu avec moi me montrer les

serres et les cultures. Nous étions déjà tard dans l'année, il n'y avait plus grand-chose à voir des tomates. Les serres étaient en train d'être vidées des cultures d'été et préparées pour accueillir celles d'hiver qui suivent dans la logique de la rotation de culture. Les quelques tomates qui restaient encore dehors sous de mini tunnels (des variétés pour les sauces principalement) n'avait pas très bonne allure car il avait gelé durant la nuit. Nous sommes ensuite allés nous mettre au chaud dans la cuisine de la maison familiale pour l'entretien. La maman Gfeller cuisinait à côté de nous. C'est elle qui avait commencé à produire des légumes dans le jardin de la ferme en 1986 et petit à petit à vendre le surplus au marché. C'est maintenant son fils, avec qui j'ai fait l'entretien, qui dirige l'entreprise maraîchère qui a pris une certaine ampleur depuis lors (production de granes germées et de champignons par exemple), mais qui a toujours fonctionné en bio. La discussion que nous avons eu était très proche de ce que j'ai pu lire après dans le livre qu'elles viennent de sortir « Les carottes ne suffisent pas, vers une agriculture biologique de proximité » (Hass et Wolhauser 2016) réalisé par une écrivaine et une photographe qui ont vécu une année aux rythmes de la ferme Gfeller, dont j'ai reçu un exemplaire à la fin de l'entretien. Notamment concernant les réflexions sur l'évolution et la réorganisation de l'entreprise (divisions des responsabilités et engagement de personnes plus qualifiées vivant dans la région) dans une idée de recherche de plus grande cohérence des notions de local et de bio qu'il cherche à suivre dans sa vie et dans le fonctionnement de son entreprise.

Durant toute l'année

Différentes expériences personnelles de jardinage et donc de culture de tomates : à l'université dans le cadre de **LA PEL'** (Association de Permaculture estudiantine lausannoise donc je suis membre depuis le début de l'association en 2013) ainsi que dans le quartier où je vit, dans un jardin collectif obtenu grâce à l'association des **JUL** (Jardinage urbain lausannois) où nous avons commencé à cultiver en 2014 avec des gens du quartier notamment. J'avais aussi, avec mes colloques, quelques plantes de tomates cerises sur notre balcon.

Suite à la rencontre de Joël Vuagnaux de **Kokopelli** Suisse à une conférence-débat sur l'agriculture et la souveraineté alimentaire à l'Université de Lausanne, nous avons ensemble, et avec d'autres, mis en place un petit **groupe de travail « semences »**, dynamique permettant de discuter et d'échanger nos connaissances de la situation et d'expériences autour des questions de la libre circulation des semences en Suisse. Le but étant de créer une brochure sur la situation de la législation suisse sur les semences et qu'est-ce qu'elle implique pour la pratique. Cette brochure est à priori orientée pour les membres de Kokopelli, mais aussi plus largement à toutes personnes s'intéressant à ces questions qui cherchent un document facilement abordable pour comprendre la complexité de ces questions [la brochure est encore en cours de réalisation]. La problématique de mon travail s'est un peu éloignée des semences en particulier pour toucher aux questions de la qualité, du bio et du local au travers de l'exemple de la tomate, mais la mise en place et l'évolution du travail de ce petit groupe m'a beaucoup appris, m'a permis de me pencher plus en détails sur la législation suisse sur les semences et ce qu'elles implique pour la culture de tomate, et aussi de rencontrer des personnes qui m'ont beaucoup apportées, autant pour mon travail que de manière personnelle.

4. Tableaux de synthèse des « résultats »

« Local »

<p>BMB production</p>	<p>Chaque canton son label.</p> <p>Le plus gros problème aujourd'hui : le tourisme alimentaire.</p> <p>Le prix plus élevé c'est expliqué par le prix de l'énergie et la main d'œuvre en Suisse et aussi les normes et les contrôles plus sévères</p> <p>Suisse : qualité de produits exceptionnelle. Ça donne une grande sécurité alimentaire. C'est pour ça qu'ils se battent.</p> <p>Il y a beaucoup de producteurs dans à Genève. Ils vendent un peu dans toute la Suisse mais surtout dans le canton quand même. Il y a une politique des grands distributeurs qui cherchent à proposer des produits « de la région »</p> <p>Par rapport à l'énergie utilisée pour la production (chauffage des serres au gaz naturel), il met bien en avant le fait que tout le CO2 est réinjecté dans les serres pour la photosynthèse.</p> <p>Serres de démo et vente à la ferme pour montrer aux clients et leur faire goûter.</p>	<p>J : (p.16) Ouai chaque canton maintenant a son label un peu heu, propre. Et puis justement c'est pour essayer d'inciter les gens un peu de manger local. [min 13:07] Et puis c'est pour ça nous aussi qu'on fait c'te fameuse serre de démo et puis qu'il y a ces labels, c'est qu'aujourd'hui le plus gros problème qu'on a c'est le tourisme alimentaire. Les gens ils vivent en Suisse, ils gagnent leur vie en Suisse, et puis ils dépensent majoritairement leur argent à l'étranger. Donc ça c'est un de nos gros soucis. Nous on essaie de leur expliquer quel intérêt ils ont a manger du suisse plutôt qu'autre chose. On ne parle jamais trop vraiment de prix. Quand les gens ils nous parlent de prix on leur dit toujours « Mais on paie l'énergie trois fois plus cher qu'en Europe. La main d'œuvre, c'est la même chose. » Donc voilà. C'est difficile de rompre les prix du marché. Mais c'est un peu le gros problème aujourd'hui qu'on a en Suisse par rapport aux labels. C'est que les labels aujourd'hui c'est devenu très très compliqué. On passe notre temps à faire de l'administratif, à remplir des paperasses, des machins, des trucs. On est contrôlé d'une façon très rigoureuse en Suisse. Et puis par contre après on est mis en concurrence avec des pays où on sait que c'est... n'importe quoi. Pour faire simple. Et puis heu [min 14:03] j'trouve pas trop que c'est... que c'est normal.</p> <p>J : (p.16) En Suisse, moi je trouve qu'on a la chance d'avoir des produits qui sont d'une qualité vraiment exceptionnelle par rapport à ce qu'on trouve ailleurs. On a repoussé la ... ça crée beaucoup de, on va dire de ... dans notre métier mais ça... comment dire, ça donne une grande sécurité alimentaire, quoi. C'est sûr qu'en achetant un produit qui est étiqueté avec la croix suisse on ne risque rien. D'ailleurs nous c'est ce qu'on se bat énormément. Quand il y a eu, en 2012, là avec la crise du concombre là avec la ... là à ... [min 15:06] Et puis on a trouvé extrêmement triste qu'il n'y a pas un seul produit suisse ou responsable de ces labels qui monte on va dire, aux info ou à la télévision et puis qui nous dise « Nous on fait des contrôle, il n'y a rien en Suisse, c'est sûr ». Il n'y a personne qui s'est mouillé, ils se sont tous caché. Donc dès qu'il y a le moindre petit problème on se fait montrer du doigt, attaqué. On est tout le temps les pollueurs, dans les théories, machin. Mais quand ça va bien personne dit rien. C'est un truc un peu dommage. Et puis heu... Moi c'est toujours ce que je dis aux gens qui viennent là. Moi j'suis pas du tout pour heu une gueuerré bio - hors-sol, ou je ne sais quoi. Moi je dis toujours, mangez local le plus possible. Et puis... voilà.</p> <p>J : (p.15) Mais comme sur Genève on est quand même un gros canton de producteurs, et puis on fait pas mal de volume. Donc heu il y a une partie qui, de la production qui est vendue dans toute la Suisse. [min 10:03] On essaie en principe de rester en Suisse-romande. De toute façon maintenant il y a une politique des grands distributeurs qui... « de la région » quoi. Donc heu ils essayent de pas vendre, de faire de la promo en Suisse-allemande quoi.</p> <p>J : (p.22) Donc heu voilà un peu. Après, le CO2... Parce qu'en fait on chauffe, donc on chauffe tout au gaz naturel nous. Donc en fait on brûle le gaz la journée, même si on n'a pas besoin de chaleur. On récupère toute les fumées, on les resouffle, c'est ce qu'on entend là dans les tuyaux. En fait on récupère le CO2 des combustions du gaz qu'on souffle dans les serres pour la photosynthèse. Donc on a de l'eau, du CO2, du soleil. La photosynthèse est au top. Il n'y a que la lumière qu'on ne peut pas gérer. Et si on n'a pas besoin de l'eau, dehors on a, j'sais pas si vous avez fait attention, on a une grosse citerne là, ça c'est un cumulus d'eau chaude. Donc actuellement on est en train de chauffer de l'eau, on en n'a pas besoin on la stocke là dedans. Le soir on éteint les chaudières, pour ne pas brûler du gaz quand on n'a pas besoin de CO2, et on vient ressortir l'eau chaude des citernes en fait. [min 13:13] Donc on fait on essaie d'utiliser 100 % des, de comment dire ? Des déchets, quoi, des fumées. Donc voilà un peu pour les grandes lignes.</p> <p>J : (p.9) Et puis on a fait aussi une serre de démo. On a une serre qui fait 500 m², alors on a 200 m² de salades hydroponiques dedans. On a fait un essai pour voir ce que ça donne. Vu qu'on ne parle plus que de ça ces jours. Et puis à côté on a fait, on a 16 rangs de 12 mètres, et on a 16 cultures différentes. On a des concombre, des piments, des poivrons, des aubergines et autres. Parce qu'on a un magasin là de vente à la ferme et on s'est rendu compte en fait que nos clients ne connaissaient rien au hors-sol. 'fin aux cultures en règle générale, mais vu que le hors-sol ça a assez mauvaise presse, les gens nous posent beaucoup de questions. Alors on a décidé de monter... une sorte de show-room si on veut quoi. Une sorte de serre de démo. Donc elle n'est pas encore tout à fait terminée on est encore en train d'essayer de réfléchir à comment la faire fonctionner... elle est fonctionnelle, mais pas visitable. [min 05:06]</p>
<p>Stoll</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>Artichaut</p>	<p>Questionnement des tomates hors-sol bio de proximité locale vendue en mai à la Placette.</p> <p>Il y a moins de tomates de pays que par exemple de cotes de bettes de pays dans le terroir genevois. (eux – à Semences de Pays – ils y a 8 variétés de tomates)</p>	<p>M : (p.12) Ben, je ne sais pas... je ne vois pas trop l'intérêt. Oui ben ok effectivement tu pourrais te dire qu'en était terriblement vicieux tu pourrais vouloir être certifier bio pour avoir de la plus value sur tes produits mais en fait quand même cultiver avec des produits qui sont interdit en bio parce que... je ne sais pas [rire] ça me semble un peu gros comme démarche [rire] [min01 :52] Bon Blondin il aurait pas ... à être certifié en Bio, ou alors oui, tu peux faire du hors-sol BIO, du hors sol BIO de proximité local qui est vendu en mai à la Placette, mais c'est aussi une ... Je ne vois pas ... de dire je suis en Bio. Ben voilà une partie de nos coopératives ils travaillent en BIO mais ils ne sont pas certifiés. Ils s'en foutent. [min 02 :17]</p> <p>M (p.6) : Et puis ben après l'autre truc c'est que la tomate, la tomate de pays, ben t'en a moins, que des cotes de bettes de pays, dans le terroir genevois. Mais donc dans le catalogue de semences de pays il y a 8 variétés de tomates si mes souvenirs sont bon.</p>

Semences de Pays		
UMG Vice président	Le label « Genève-Région Terre Avenir » = production vraiment genevoise, locale, destinée à la clientèle de la région + les labels des différents distributeurs (« de la région », « local », etc.) Ils essaient de faire passablement de manifestations pour se faire connaître	Ph : (p.13) Oui, tout à fait. Ouai. Et puis après il y a, ben y'a « Genève-Région Terre Avenir » . Alors là qui est la production heu vraiment genevoise. Locale. Mais qui est destinées aussi à de la clientèle heu, de la région. Heu locale. [min 22 :52] [...] Et puis après il y a encore des labels des différents distributeurs. Chaque distributeur a son label. Heu Migros a « De la région », heu Coop a ... Heu... je ne sais même plus... ben « De la région » aussi je crois, je ne sais plus comment ça s'appelle. Manor a son label « Local ». donc là aussi ils demandent heu... Ph : (p.12) Ouai alors on essaie de faire passablement de manifestations... on est aux automnales, on fait aussi des salons heu de... goût et terroir ou heu à gauche à droite. Pour se faire heu pour se faire connaître. [min 18 :25]
Film	Savoir-faire transmis de générations en générations. Ambassadeurs de la plus vieille région maraîchère de Suisse	Film sur l'UMG : Savoir-faire transmis de générations en générations. Ces hommes sont les ambassadeurs de la plus vieille région maraîchère de suisse.
Marco Cuendet		
Clef des champs C. et M. H.J.		
hepia (V.G.)		
Office technique des cultures maraîchère (V.G.)		
Roduit Plant		
Biosem	Les variétés ont souvent le nom de la région où les légumes ont été sélectionnés. Comme un ancrage géographique	Variété : Lorsqu'on fait de la sélection – le nom que l'on donne a la variété est en lien avec la région où l'on est. Ancrage géographique. - lieu, territoire, famille (aspect humain, social) -- environnement, climat, terre (aspect naturel et physique)- environnement, climat, terre (aspect naturel et physique)
Urs Gfeller	Engager du personnel local sur le long temps rentre aussi pour lui dans une démarche de cohérence autour de l'idée de production local. Pour participer à l'économie local aussi. Maintenant le 'bio' c'est presque normal, ça va de soi, il y avait longtemps de 'durable' et maintenant c'est le 'local', la proximité qui compte. Exemple de quand il complète son assortiment avec des produits d'un autre maraîcher, même suisse, et bien les gens ils ne veulent pas. L'importance de la proximité, du lien, de la confiance.	U : (p.3) Alors... ce qui a changer, c'est depuis 2013, 2012. C'est que, ben avant c'est tout moi qui était responsable de tout en fait. Et puis là, en 2013, j'ai vraiment décidé de... de... comment dire ? Ouai de... diviser toutes ces responsabilités en secteurs et puis d'avoir des gens... de prendre le risque d'engager des gens ben ouai qui coûtent plus chers. [min 15:29] Parce que c'est des gens qui ont des CFC, qui sont... voilà, formés. Mais heu... et puis aussi d'arrêté de prendre les gens... des saisonniers quoi. Typiques. Qui viennent des pays de l'Est et qui viennent que pour quelques mois et puis qui repartent. Et puis heu, expérience faite heu on a vraiment... ouai je prend maintenant plus que des personnes qui habitent dans la région aussi. Je pense ça va aussi dans cette logique de... d'être local. Pas... produire local et puis de... demander aux clients d'acheter local et puis heu moi je prend la main d'œuvre qui vient de loin quoi, qui... « bon marché » entre guillemets. [min 16:14] Mais c'est vrai que c'était au niveau ben financier ça change quelque chose parce que voilà ben les salaires c'est clair qu'on ne peut... les gens qui habitent en Suisse ou qui ont des familles en Suisse ben ne peuvent pas vivre avec un salaire... avec le salaire minimal. Donc... mais, maintenant avec ce, ces 2, 3 ans maintenant je peux vraiment dire que c'est positif quoi. U : (p.8) [min 31:27] Maintenant ça a beaucoup changé. C'est clair que c'est plutôt heu... ouai j'sais pas qu'est-ce qu'il faut dire... 2010-2012, vraiment, où ça se démocratise et ouai que le bio ça devient presque normal. Maintenant c'est autre chose qui vient plus c'est... ben il y avait longtemps le durable, 'fin qu'il y avait en plus que le bio mais qu'il fallait que ce soit durable. Et puis maintenant c'est le local, proximité [min 31:59] qui compte ces derniers... j'sais pas une année deux ans quoi. [...] des questions des clients... donc maintenant le bio c'est même plus si important parce que ça va presque de soi, c'est plutôt le local. Donc si, si un hiver j'achète ou je complète mon assortiment avec quelque chose, Si ça ne vient pas de chez moi il y en a beaucoup qui disent « ah, non alors ». Même si c'est bio. Et de pas... ouai... Si ça vient de l'étranger on peut encore en parler, mais si ça vient de Suisse... Le s gens ils demandent beaucoup cette proximité, de savoir d'où ça vient. Est-ce que ça vient de chez nous. Si ça vient de chez nous c'est ok. Parce qu'il y a ce lien, et puis ils font confiance. Et puis même si c'est un agriculteur bio... heu ouai, de pas trop loin... ben c'est pas qui sont... voilà c'est, ça fait tout de suite une différence quoi. [min 32:48]
Agroscope Y.F.	Ils sont allés à la Fête de la tomate et du terroir local à Genève pour faire un stand de dégustation pour leur étude sur la qualité et le goût	YF (p.29) : Donc oui ça c'est une des parties oui. Et ben c'est dans trois semaines donc à Genève la Fête de la tomate et du terroir local. [min 06 :24] et puis là ben on aura un stand avec une dégustation de différentes variétés avec des questionnaires tout simples à remplir.

C.G.		
C.C.		
Pro Specie Rara coordinatrice (C.) balcon (L.) jardin partagé (A.) pot dans le jardin (M.)	Pro Specie Rara a un label gastronomie pour les réstaurat pour une assiète avec des variété locales, rares et anciennes (pour la sensibilisation) Il fait aussi pousser des poireaux pour pouvoir faire un papais local avec ses légumes Il pense qu'un bon label c'est un label de proximité. Il y a les indications « de la région » de la Migros mais ce n'est par vraiment un label, c'est juste une indication de plus, il faut toujours vérifier la provenance.	C : Gastronomie. PSR a aussi un label gastronomique. Partenariat avec les restaurateurs qui propose une assiette spéciale pour sensibiliser à la question des variétés locales, rares ou anciennes. M (p.29) : Et puis en hiver j'ai de la moutarde que je laisse pendant l'hiver pour éviter que ce soit desséché. Heum qu'est-ce que j'ai encore... poireau. Je pense cette année je pourrai faire un papais local... [rire] c'est une idée que j'avais en tête. M (29) : Pour revenir aux labels, je pense qu'un bon label ce serait le label de proximité. Ce que je n'ai pas encore vraiment trouvé. Ils indiquent effectivement, donc c'est heu... à la responsabilité du client [min 22 :44] de vérifier la provenance. Mais un label en tant que tel... à part Migros... de la région quelque chose comme ça... Mais ce n'est pas vraiment un label, c'est une indication de plus.
UMS Valérie Maertens (resp. communication)	Les producteurs non membres sont souvent de toutes petites exploitation qui vendent leurs produits de manière directe (marchés locauc ou à la ferme)	Les exploitations non-membres sont très souvent de toutes petites exploitations qui vendent leurs produits à des stands sur des marchés locaux ou en vente directe à la ferme.
Sativa	-	-
OFAG	-	-

Bio (écologie / environnement)

<p>BMB production</p>	<p>Pas pour une guerre bio / hors-sol</p> <p>Lutte intégrée travailler sans pesticides</p> <p>+ Bonne gestion des serres contre les maladies fongiques</p> <p>+ produits biologiques contre les maladies liées aux changements de luminosité et de températures (souffre dans l'air pour limiter l'évolution des spores)</p> <p>cherchent des solutions pour limiter → but : 0,0 produits chimiques. En tout cas contre les traitements planifier. Que ponctuel au besoin.</p>	<p>J : (p.16-17) : « Moi j'suis pas du tout pour heu une gueuerrre bio - hors-sol, ou je ne sais quoi. Moi je dis toujours, mangez local le plus possible. Et puis... voilà. »</p> <p>J : (p.23) En fait on travaille 100 % en lutte intégrée. Donc on met des insectes dans les serres pour lutter contre les autres insectes. Comme les coccinelles avec les pucerons dans les jardins. Et puis grâce à ça en fait on fait nous plus du tout de traitement plein de pesticides.</p> <p>Fongicide c'est plus difficile. Parce qu'on est... on essaie de gérer au maximum avec les serres. C'est pour ça aussi que les tomates sont relevées. Pour qu'on ait de l'air en haut et en bas on a des ventilateurs pour brasser l'air. Pour enlever l'humidité. On utilise le chauffage beaucoup pour déshumidifier et activer les plantes, c'est pas la température qui nous intéresse.</p> <p>[min 15 .12]</p> <p>Donc on essaie de trouver des solutions comme ça pour heu... comment dire... pour limiter à fond. Aujourd'hui c'est vraiment notre but c'est d'arriver à 0, 0 produits chimiques. On en est pas loin. Je ne vais pas dire qu'on n'en utilise pas parce que d'une année à l'autre il y a des problèmes et tout, mais on essaie vraiment de supprimer tout ce qui est traitement heu comment dire... planifié machin, préventif, on ne fait plus rien du tout, quoi.</p>
<p>Stoll</p>	<p>But d'arriver à une culture sans produits chimiques Système de lutte biologique</p> <p>Apprendre. C'est intéressant.</p> <p>Utiliser du substrat et ficelles bio dégradables</p> <p>Il voit les bénéfices du bio, aussi par rapport au goût, mais il dit que ce qu'ils vendent ça répond à une demande sur le marché.</p> <p>Comparaison entre du bio, une petit élevage d'alpage où le gars connaît ses bête et eux ce qu'ils font. Il est convient que ce n'est pas ce qu'ils font. Eux nourrissent les gens et font attention à la qualité.</p>	<p>J : (p.4) [...] Et puis heu ici mon but dans la serre où on est... enfin dans toutes les serres mais dans cette serre particulièrement j'y arrive bien heu j'utilise aucun produit chimique pour traiter les plantes ou... pour lutter contre une maladie x ou y. heu j'ai tout un système de lutte biologique.</p> <p>J : (p.5) Et puis moi j'apprends beaucoup, et dans la serre à côté là on a de l'aubergine et puis au niveau des insectes et des problématiques insectes c'est très intéressant. [min 12:00] Et la lutte biologique dessus se développe très très bien. On travaille heu sur un substrat biodégradable.</p> <p>J : (p.5-6) ... On est toujours en développement avec le fabricant. C'est problématique. Pendant 20ans heu on a utilisé du nylon heu les premières années où le nylon a été utilisé il y avait aussi des problèmes. Là sur des trucs bio c'est nouveau, pas de recul... C'est, c'est pas simple. On a du augmenter beaucoup le, l'épaisseur de la ficelle, heu... les techniques d'enroulage un peu différentes... Il y a pas mal de choses à changer, à revoir.</p> <p>J : (p.16) Donc heu... en plein sol, sans chauffage, on va avoir des périodes... magiques, je dis par exemple des cultures bio, complète, on va pouvoir faire des produits super hein, j'en suis persuadé. [min 07:00] Mais sur un... sur un temps beaucoup plus réduit. Et puis heu nous ce qu'on veut c'est répondre à une demande du marché.</p> <p>J : (p.16-17) On entend beaucoup... Moi je m'intéresse beaucoup à la culture biologique et aux méthodes biologiques, parce que j'en utilise énormément. Heu je suis passionné par ça. J'adorerais faire ça. Heu maintenant moi j'ai envie de garder une logique aussi dans ma production [min 08:34] dans ce qu'on fait. Moi mon but c'est de nourrir les gens. De produire un produit sain. Et pas juste d'avoir une idée heu qui peut devenir vite heu... 10ha de serres en bio pour moi c'est déjà... la philosophie elle est déjà un peu... Je ne sais pas si vous me comprenez ?</p> <p>S : Ouai... ouai...</p> <p>J : Moi j'ai grand plaisir à aller chez un producteur bio, un fromage d'alpage heu... un gars qui a 40 bêtes, il connaît leur prénom, leur ... 'fin ça je... voilà. C'est pas ce qu'on fait. Donc heu si c'est juste pour coller des labels... moi, c'est pas mon idée. Je préfère garantir un produit de production intégrée, comme j'ai là. Heu sans résidus, sans pesticides. C'est à terme ce que j'aimerais faire. Plutôt que de me revendiquer bio... et puis de tout faire pour... [rire] voilà.</p>
<p>Artichaut</p>	<p>Ils travaillent avec des ACP dont certaines sont en bio. Eux sont donc obligé d'être en bio.</p> <p>Ça lui paraît absurde de mettre des produits toxique sur ce qu'on va manger...</p> <p>les labels. Les gens reconnaissent, c'est cool que les gens aient envie de manger bio. Après, il n'est pas d'accord avec la politique d'ebio suisse, il trouve même que ça va un peu à l'opposé de leurs intérêts.</p> <p>Certification = contrôles chaque année et remplir les papiers</p> <p>il ne voit pas l'intérêt de faire semblant d'être en bio</p>	<p>M : (p.8) Nos clients maraichers sont pratiquement, ouai des ACP. On peut appeler ça comme ça. C'est Les Jardins de Cognae, les Charotons, Les Cueillettes de Lancy, Les Potagers de Gaia, La Ferme de Moniati, La Ferme de ... , heum les Combes à Ménier, donc ils font tous... c'est un peu tous la bande à Bio... ils ne sont pas tous certifiés BIO, mais ils sont BIO, donc nous on est certifier BIO parce qu'on est obligé en tant que producteurs.</p> <p>M : (p.12) Ben de toute façon c'est comme je t'ai dit avant, on n'allait pas mettre des produits toxique sur ce qu'on allait manger après... ça paraît étrange.</p> <p>Après heu bon ben voilà les labels comme je le disait avant aussi c'est bien si les gens les reconnaissent, mais après moi les certifications je m'en tape. Je pense que... je pense que d'un côté c'est cool parce que c'est cool que les gens ils aient l'intérêt pour manger BIO et puis c'est cool que du coup ils reconnaissent ça à travers un label qui les motive. Après la politique de BIO suisse heu moi je suis à la limite de la trouver pas vraiment à l'opposé de nos intérêts.</p> <p>Mais heu oui donc on est certifié, on fait des contrôles une fois par année après... Après c'est très ... flanflan à la suisse-allemande. Il faut remplir des papiers.</p> <p>M : (p.12) Ben, je ne sais pas... je ne vois pas trop l'intérêt. Oui ben ok effectivement tu pourrais te dire qu'en était terriblement vicieux tu pourrais vouloir être certifier bio pour avoir de la plus-value sur tes</p>

	pour une plus-value des produits mais en fait quand même mettre des produits.	produits mais en fait quand même cultiver avec des produits qui sont interdits en bio parce que... je ne sais pas [rire] ça me semble un peu gros comme démarche [rire] [min 01 :52] Bon Blondin il aurait pas ... à être certifié en Bio, ou alors oui, tu peux faire du hors-sol BIO, du hors sol BIO de proximité local qui est vendu en mai à la Placette, mais c'est aussi une ... Je ne vois pas ... de dire je suis en Bio. Ben voilà une partie de nos coopératives ils travaillent en BIO mais ils ne sont pas certifiés. Ils s'en foutent. [min 02 :17]
Semences de Pays		
UMG	<p>2 maraîchers membres à l'UMG qui sont bio</p> <p>BIO = cahier des charges très lourd</p> <p>Comparaisons / justification des cultures hors-sol : plus facile pour désinfecter le sol (car en Suisse c'est difficile puisque pas le droit à beaucoup de produits qu'ils ont le droit ailleurs en Europe. fibre organique, neuf chaque année (avantage car c'est sain, pas de problème de maladie) eau en circuit fermé, juste ce qu'il faut, avec les nutriments qu'il faut, tout est recyclé. serres en lutte biologique. Lutte intégrée. Ça permet de beaucoup moins traiter. Ou lutter avec un produit spécifique, spectre très étroit qui ne tue qu'un insecte.</p> <p>Et fécondation des fleurs par des bourdons et non plus des machines qui faisait vibrer les fleurs.</p>	<p>Ph (p.9) : Tout à fait alors on a deux... oui on a deux membres qui sont, qui font de la culture biologique dans les membres de la coopérative. [min 9 :01]</p> <p>Ph (p.13) : [...] Après ben il y a le BIO pour ceux qui sont bio. [min 23 :19] ... ça c'est... c'est un cahier des charges qui est très, très qui est très dur. Très lourd.</p> <p>Ph (p.14) : Non, alors au départ c'était en terre, en sol. Heu et puis après on a eu trop de problèmes de... heu de sol. Si on ne désinfecte pas... heu le sol. Et puis là on n'a pas le droit à... à beaucoup de produits contrairement au reste de l'Europe. Et puis du coup le hors-sol on vient... là on est tout en fibre... heu organique. En fibre de laine de coco. Et l'avantage c'est qu'on part avec du neuf chaque année. [min 26 :39] Donc heu c'est... il n'y a pas de problème de maladies. Et puis tout est... je veux dire tout ce qu'on arrose en trop c'est récupéré. Contrairement à ce qu'on fait en sol où ça... ça part. Là c'est récupéré, c'est recyclé, heu c'est soit un circuit fermé, soit c'est utilisé, moi j'utilise beaucoup sur des cultures de plein champ. Après en serre on est tout en lutte heu biologique. Alors on n'a pas le droit d'appeler ça culture biologique. Mais on fait beaucoup de... de lutte intégrée. C'est à dire qu'on lâche des ravageurs dans la serre. Là on a commencé par les bourdons, il y a aussi une vingtaine d'années. Pour féconder les fleurs de tomates. [min 27 :36] S : Oui. Avant ça se faisait comment ? Ph : Avant on passait avec un petit vibreur et une petite aiguille et puis on... trois fois par semaine on devait secouer chaque bouquet de, chaque grappe de... heu de fleur de tomate. Et puis maintenant c'est les bourdons. Et puis avec les bourdons ben... on a, on doit limiter fortement les... les produits phytosanitaires. Donc de ce fait là la les ravageurs, les prédateurs se sont développés. Donc en fonction des cultures on a différentes races, différents insectes, en fonction des insectes qui attaquent. Et puis ça nous permet de beaucoup moins traiter. Ou de traiter avec des produits spécifiques qui ne tuent qu'un, qu'un insecte. Avec un spectre très étroit.</p>
Marco Cuendet	<p>« a tendance bio ». pas labialisé mais engrais bio, fumure bio. Lutte intégrée.</p> <p>Chauffent extrêmement peu les serres par soucis d'écologie.</p>	<p>http://www.marche-cuendet.ch/</p>
Clef des champs	<p>L'agriculture biologique depuis 1982</p> <p>C. et M. Semences bio. Quelques variétés commerciales bio qui sont un peu plus résistantes</p> <p>Les contraintes du label bourgeon bio uniquement au niveau des amendements et de la fumure, rotation de culture. Pas par rapport à la qualité des légumes. « heureusement » !</p> <p>H.J. Pas de granulé permis en bio avant. Du coup si limasses : tout en mort. Mais il a recommencé, avec l'aide de famille amie.</p> <p>Surnom de « Bio Hans Jörg »</p> <p>bio plus facile selon le contexte. À Bale avec la biodynamie et les anthroposophes.</p> <p>Assortiment intéressant de semences bio de semenciers dans la région (assez large, mais avec les mêmes conditions que chez eux)</p> <p>Problème, à l'époque, pour trouver des semences bio de tomates qui avaient des rendments intéressants.</p> <p>Feuilles techniques du FiBL pour les cultures de tomates en bio. « Mais c'est clair c'est une culture de tomate en bio-intensif !</p> <p>Les F1 et les semences sélectionnées avec les</p>	<p>C (p.10) : Non. On a trois fournisseurs de semences. Donc heu un en Allemagne et puis deux en Suisse. [min 16:13] Donc tout en bio ou bien Demeter. Et puis on essaie de faire heu ben disons voilà, un peu comme on disait avant, on prend des variétés commerciales donc heu ces nouvelles variétés bio qui sont un peu plus résistantes.</p> <p>S(p.14) : Bourgeon bio Suisse, oui. Et est-ce que il y a des, un peu des contraintes par rapport à la qualité des légumes ? Ou est-ce que il y a des par rapport à la culture en soit ? Ou... C : Non, c'est... ils regardent au niveau des amendements, ils regardent au niveau des rotations. Heu... ouai, fumure, tout ça. Mais pas la qualité des légumes, non. Non.</p> <p>C (p.14) : Ouai, ouai et puis justement, c'est aussi le principe de ce genre de jardin, c'est aussi que les gens heu accepte ce que la nature donne quoi. Et puis des fois c'est... biscornu, des fois c'est petit, des fois c'est moyens... Donc, heureusement. [min 03:57] Non alors on n'a pas de contraintes. Il y a juste après d'aller, maintenant il y a les nouvelles normes de biodiversité, donc voilà il faut remplir deux, trois, l'in remplir des exigences du cahier des charges mais au niveau qualité de légumes, non. Pas encore. [rire] Parce que quand Bio Suisse ils viendront faire des analyses heu pour voir la teneur en minéraux et en vitamines heu... Bon, tu me diras, on n'a rien à craindre en principe, mais...</p> <p>HJ (p.20) : ... qui n'était pas bio. Ouai. Mais qui a des éléments. Ça veut dire au Japon ma fois ils étaient obligé de... parce qu'après la 2e guerre mondiale au Japon il y a des... c'est quand même un pays qui est très peuplé hein ! Et après il y a beaucoup de terrain dans le nord et puis dans les montagnes qui sont difficilement habitables. Pas comme en Suisse ! mais presque. Et la question c'était est-ce qu'on arrête les dégâts ? Et on laisse tomber là notre agriculture ou est-ce qu'on la subventionne. La même question que en Suisse. Sauf qu'en Suisse on n'était pas... On n'a pas fait la guerre. Malgré que les vieux le disent... Hé ben, mais ils ont décidé de subventionner leur agriculture et de la mettre vraiment, de l'orienter heu la vente directe et la voie courte [min 05:13]</p> <p>-</p> <p>HJ (p.22) : Et à la fin de la première année... Ça veut dire on a commencé à livrer en juillet parce que le premier jardin il était raté parce que les limaces ont tout mangé. Et... il n'y a pas de granulés, à l'époque, qui étaient autorisés en Bio. Bref heu... alors on a... on a... bon merde, on va faire un jardin... et heu alors moi j'ai recommencé. Et j'avais aussi l'aide, parce qu'il y avait des gens très motivés qui sont venus... une famille, pendant plusieurs mois ils sont... tous les lundis ils sont venu travailler, quelques heures travailler, au jardin.</p> <p>HJ (p.22) : Ouai, alors heu j'avais le surnom le « Bio Hans Jörg ».</p> <p>HJ : déjà quelques années avant. J'ai eu la chance que ma famille c'étaient des ouvriers qui avaient, ils ont pas acheté bio. Maintenant même ma mère</p>

	<p>méthodes moderne, il faut faire attention. A cause de la philosophie. Proche des OGM. C'est des Ogm qui ne disent pas leur nom !</p> <p>Ces méthodes qui arrivent aussi dans le bio parce que les producteurs disent que la migros veut ce genre de variétés modernes de tomates et donc les stations de recherche recherchent ce genre de tomates et donc avec des techniques modernes</p> <p>important, tomates de bonne qualité. Même si on ne peut pas les avoir avant fin juillet. Il ne sais pas comment faire pour en avoir plus tôt. Difficile car les tomates précoces ont des rendements ridicules... et s'ils les plantés plus tôt c'est beaucoup de boulot pour s'en occuper dans les serres (ouvrir-fermer tout le temps)</p> <p>qui est encore là elle achète pas maintenant bio. Mais là ils avaient quand même pris consciences. A Bâle c'est facile, hein, dans la région badoise, parce qu'il y a les anthroposophe. Le?heim, ceux qui sont en Biodynamique. C'est le centre de la biodynamie heu mondiale. En Europe en tout cas. Alors tôt ou tard on tombe sur les anthroposophe et les biodynamiques. Et quand on va chez un jardinier, ben...c'était à l'époque, hein ! Biodimanique.. heu biodynamiste. C'est à dire c'était assez facile. Aussi pour des gens simples, de tomber sur le bio. [min 11:02] Mais après c'est clair ils auraient acheté bio parce que pour des raisons de santé. Mais quand même c'était une approche et ça a jamais oublié. Et j'ai travaillé comme stagiaire chez eux. C'est le même maraîcher où ils ont achetés, quelques fois, des légumes. Après ils sont retourné à la Migros. Ou à la... à la femme à légume heu Alsacienne. Ça existait encore. Elle venait avec un grand char à deux branches, à deux manches...</p> <p>HJ (p.26) : Sinon ma foi, les tomates, oui j'ai... alors on a, c'est une évolution assez intéressante. Parce qu'au début, vu comme Céline a dit, on a, on achète que des graines bio, hein, des provenances qu'elle a déjà dit. A l'époque il a avait les... les prédécesseurs de Sativa, les Garthoff ? S : ouai.</p> <p>HJ : Qui avaient déjà un assortiment intéressant.. de, de, intéressant de plantes, aussi de tomates. Et qui étaient bien adaptées à chez nous parce que c'est, les Garthoff c'est au dessus du lac de Constance. Mais c'est pas au bord du lac, c'est au dessus. Et ça donne un climat comparable à ici. Parce qu'au bord du lac... S : En Suisse ou en ? HJ : Non, non, en Suisse, oui. En Thurgovie, oui... [min 06:01] ou à St-Gall ? St-Gall.</p> <p>Et heum.. oui, c'est... Mais il y avait déjà des tomates. Mais le problème que y'avait pas encore à l'époque c'est des tomates que on avait un rendement intéressant, c'est des tomates moyennes, peut-être côté goût, peut-être pas les meilleurs. Mais il y avait des tomates de spécialités. Quelques tomates de pleine-terre, surtout. Mais... on est d'accord on pouvait les mettre dans un tunnel, mais c'était pas prévu. C'est trop chaud après... Mais dehors ça allait pas mieux que maintenant hein, voilà. C'était pas... Et j'ai du prendre des tomates conventionnelles encore jusqu'au début des années 2000 j'dirais. Des graines non traitées, hein. Il y avait deux trois tomates qui étaient, ma foi qui étaient très connues et très rustiques. C'était pas les dernières, pas les tomates les plus modernes qu'il y avait à l'époque, hein, en non-bio. Et depuis les années 2000 et des poussières il y a des tomates presque suffisamment... Et après il y avait des tomates bio, mais [min 07:09] des sortes qui étaient appréciées par les maraîchers et les grandes surfaces qui étaient cultivées en bio. C'est la même sorte sauf qu'on n'a que, c'est comme quand t'as une entreprise heu... une ferme ou une entreprise maraîchère après 2-3 ans c'est en bio. Alors c'est les mêmes conditions pour les graines. Ça on avait déjà, aussi. Et après, ben maintenant il y a les biodynamiques, qui sont vraiment, encore... c'est pas très... très peu nombreux hein. Peut-ere 400 ou 500 fermes biodynamiques en Suisse. Sur les 5000 et des... j'sais pas combien, 6000 qu'on est. Même pas 10 %. mais en Allemagne ils sont beaucoup plus nombreux. Ils travaillent aussi beaucoup dans la sélection. Alors il y a maintenant les tomates, qui sont des tomates pour les grands, pour les professionnels. Qui donnent beaucoup, qui sont résistantes. Qu'on peut cultiver à... 5m de haut si on veut hein. Et il y a aussi des tomates greffées de ces sortes. [min 08:06]</p> <p>H.J (p27) : HJ : Ouai, après un moment donné, mais ça fait peut-être déjà une quinzaine d'années, peut-être une douzaine, je ne sais pas. L'institut de recherche en agrobiologie, le FiBL à Frick, il édite régulièrement, avec l'aide des stations de recherches fédérales hein. Ils éditent des feuilles techniques. [min 10:03] Ils ont édité une feuille technique sur la culture des tomates. Mais c'est clair c'est une culture de tomate en bio-intensif ! Ça veut dire des sortes... pas des hybrides, hein, mais des sortes disons modernes, même des hybrides d'ailleurs, ouai.</p> <p>HJ : Ouai. D'ailleurs je me demande si j'ai pas pris aussi une hybride de temps en temps. Au début des années 2000. Ouai. Parce qu'il y a des hybrides en bio, hein ! Maintenant le problème c'est qu'il y a la mutagenèse et les trucs comme ça qui ne sont pas vraiment permis en bio, alors il faut qu'on fasse gaffe hein. Mais on peut, à Sativa on peut se fier, hein. Y'a pas de problème. A Wingenheim aussi, à Zölinger. Il n'y a aucun légume en hybride. Mais les autre sil faut faire gaffe. Il y a des grands producteurs de semences en Hollande... S'ils ont le bourgeon on peut y aller, s'ils n'ont pas le bourgeon on ne prendrait un risque que la multiplication ne se fait pas vraiment comme on aimerait. Dans les hybrides seulement hein. Enfin hybride ou pareil. Parce que ces Fl c'est autre chose maintenant. [min 11:02] S : Mais ça il faut faire attention pour refaire pour l'année suivante ou bien pour le label ? HJ : Non, c'est que... non, non, c'est pour la philosophie ! On ne veut pas une plante qui est, qui n'est pas son nom. Qui est OGM mais qui dit qui n'est pas, officiellement d'après la loi. Les critères. Mais qui l'est. Mais c'était pas, c'était pas pour les tomates qu'on a eu ce problème là. On a eu avec les, les crucifères, les choux. Mais, pour le bio suisse c'est bon, hein. Bon j'veux pas dire que c'est réglé, parce que c'est une lutte permanente. Ouai. C'est aussi que le maraîcher il dit « Il me faut cette sorte, parce que la Migros la veut. » Pas nous, hein les gros. Après Bio-Suisse dit « Qu'est-ce qu'on peut faire ? On peut la sélectionner en... » avec des choux, des choux-fleurs. Parce que c'est un cas typique. Les choux de Bruxelles c'est un cas typique. Alors on sélectionne, en sélection moderne, manipulée. Et à la fin on arrive à des manipulations qui sont très proches des manipulation... heu OGM. [min 12:02] /</p> <p>H.J. (p.30) : HJ : Mais on le fait hein, j'... maintenant... en tout cas moi je le fait, Céline j'pense aussi. En tous cas on est les trois conscients que... que c'est important d'avoir une bonne... qualité. ET que... ma fois, on n'arrive pas à en avoir avant fin juillet. [min 20:02] J'sais pas comment on pourrait faire. A part en prendre une sorte vraiment plus précoce, et remplir un tunnel avec ça. Ce qu'on n'a pas fait. Parce que ces sortes précoces en bio ben c'est... ces précoces, le rendement est ridicule. Mais c'est encore un truc qu'on pourrait faire, ouai. Trouver une sorte vraiment précoce et faire, mettre 200 plants de ça. Ensemble. Dans le même coin. Parce que si c'est distribuer, partager, on doit passer partout pour avoir deux bidons de tomates. Et après tout à coup une semaine plus tard c'est plus d'actualité parce que tout mûris. Tout commence à mûrir, hein, c'est un peu ça. Ou alors les planter plus tôt, mais enfin... fin, début avril. Mais après il faut ouvrir-fermer, ouvrir-fermer. Et vu que tout est manuel... c'est un sacré boulot hein</p>
--	---

<p>hepia (V.G.)</p>	<p>Il enseignent les cultures maraîchères en général. Aussi le bio.</p> <p>Les cultures hors-sols dans les contingents nationaux de production (par rapport à l'importation), il dit que c'est un peu comme le bio aujourd'hui. « le principe c'est toujours pareil c'est apcrce que les racines ne sont pas dans le sol. »</p> <p>le goût c'est variétal. Pas vraiment de différence entre hors-sol et bio sinon</p>	<p>V : (p.18) Maraichères. Cultures maraichères en général. Voilà. Donc moi je touche à tout ce qui touche les cultures maraichères. Mais j'enseigne aussi la parasitologie, j'enseigne en contrôle phyto, donc la lutte, j'enseigne en production, et puis j'enseigne les cultures hors-sol... et puis heu ouai... donc c'est assez large parce que la production en fait peut aller dans toutes les voies quoi. Et j'aborde aussi le bio, un peu moins parce que j'ai un collègue qui s'occupe un peu plus de l'agriculture biologique, mais quand on traite des légumes on peut aussi traiter des cultures bio. [min 13 :02] ça m'arrive assez souvent, en cours d'exposé d'étudiants de demander de traiter d'une culture et puis de voir pour survoler le bio. Donc ça permet de compléter, voilà... tout à fait. /</p> <p>V : (p.20) Est-ce que c'est une production de légumes, qui rentre dans l'établissement des contingents d'importation. Ou est-ce que c'est une culture dite industrielle qui n'est pas donc une culture agricole et à ce moment là, on n'en tient pas compte pour fixer les contingents. Mais si on ne tient pas compte de ces productions hors-sol dans les contingents, c'est foutu quoi. C'est fichu, les prix vont... ça veut dire que on va produire de la tomate hors-sol en quantité importante, et puis on va quand même être d'accord pour importer des grosses quantités de tomates puisque ces productions hors-sol ne seraient pas prises en compte dans le contingent. Donc pendant des années, la tomate a été... hein, il y a une bagarre entre la production et la Migros, les, parce que c'est eux les importateurs, Migros, Coop et compagnie... donc eux ils voulaient que la production de tomate soit industrielle, et les producteurs disaient « ben non, la tomate n'a rien d'industrielle, c'est fait chez les maraichers ». alors ils... et c'est toujours la même chose, c'est parce que les racines n'étaient pas dans le sol. [min 20 :07] Donc c'était un peu comme le Bio aujourd'hui, c'est ça, le principe principal, c'est que les racines doivent être dans le sol, et ne doivent pas être dans du substrat. Donc à l'époque c'était la même chose entre heu la tomate hors-sol et la tomate agricole, on va dire... voilà. Et donc ça a été pendant très très longtemps une bagarre entre les... et puis à un moment donné bon ça a été statué. Et je vous dit ça pourquoi parce que à l'époque la Migros a essayé de montrer que c'était moins bon.</p> <p>S : Ok.</p> <p>V : Alors avec les... bon c'était dans les années 90 hein, et à cette époque là et ben ils ont tout fait pour démontrer que c'était moins bon. Et ils n'y sont pas arrivés. Parce que... c'est pas moins bon. Au... En tout cas avec les outils d'analyse qu'on avait à l'époque, pour une même variété, que ce soit sol ou hors-sol, c'est pour ça que je vous dis c'est très variétal, c'est... que ce soit sol ou hors-sol on n'est pas... Même à la limite quand il y avait des testes à l'aveugle, heu les variétés hors-sol étaient heu enfin la culture hors-sol étaient supérieur à la culture sol. Ce qui est normal, à une époque donnée, hein, attention. On ne peut pas comparer de la tomate produite au mois de mars, avec de la tomate produite au mois de juillet. Parce que là vous allez aller avoir des grosses différences... [min 21 :12] mais à partir du moment où c'est comparé en juillet, ou en mars. Ben le, le la différence entre les deux technique n'est pas flagrante quoi. Donc ils n'y sont jamais arrivés. Donc après au bout d'un moment ben la tomate est passée, la tomate hors-sol a été considérée comme, la culture hors-sol en général a été considérée comme de la culture agricole. Donc ça été pris en compte dans les contingents. Et à ce moment là ça a été... accepté.</p>
<p>Office technique des cultures maraîchère (V.G.)</p>	<p>À Genève dans les producteurs de tomates, que 1 ou 2 qui font du bio avec des cultures en sol, le reste c'est du hors sol ou des plus petits producteurs avec de la vente directe mais c'est pas très important, ça reste limité. Il dit que le bio, même au niveau mondial c'est un petit pourcentage.</p> <p>Au niveau du développement future il pense que ça dépendra du consommateur. Mais que pour le moment c'est pas grand monde.</p> <p>Les produits traités ça c'est vraiment quelque chose que personne ne veut. Mais il y a une nuance entre les produits non traité et le bio.</p> <p>Faire du bio = pas le même revenu, pas les mêmes infrastructures. Il pense que poru le bio il faut des prix plus cher mais que les gens ne sont pas forcément d'accord de payer ce prix.</p> <p>En Bio selon lui on produit moins du coup on a moins de revenu, pas tout le monde est d'accord de vivre avec mois. C'est une éthique de vie.</p> <p>Les étudiant-e-s sont plus orienté-e-s vers le bio. Mais le travail, la débouché c'est plutôt du conventionnel.</p> <p>Son avis sur le hors-sol, c'est que c'est pas interdit. C'est juste que ça utilise de l'énergie. Mais la voiture aussi finalement. L'idéal serait une énergie renouvelable. Parce que même le bio est chauffé</p>	<p>V (p.15) : Alors, ben [min 02 :28] les tomates bio c'est surtout des tomates... c'est... à Genève il y a pfff, je dirais de gros producteurs il y en a un ou deux... qui font du bio. Donc avec des cultures en sol encore. Mais ça reste... après c'est tout, c'est des petits producteurs, qui font de la vente directe. Mais il n'y a pas... c'est pas très important on va dire. Plus ça je parle à Genève. Après en Suisse alémanique il y en a plus hein. Moi j'ai été voir à Chiètres là à Kerzers, là il y a un gros producteur qui fait du bio quoi. Maintenant ça reste heu relativement limité. Puisque le total bio ça doit faire du... je ne parle pas que de la tomate mais... total bio c'est 10-11% de la... des légumes en Suisse, donc... c'est pas encore très... l'fin c'est pas encore... c'est ce qui a de plus important au niveau européen mais, par rapport à la production, on va dire intégrée, production classique, ça reste encore heu... un petit... un petit pourcentage quoi. Mais c'est... Après au niveau développement heu ben après ça dépendra du consommateur quoi. Ben moi je le voit un peu comme ça. Maintenant si vraiment il y a une pression au niveau de la consommation, au niveau du consommateur pour acheter de la tomate bio, il y aura [min 03 :45] plus de tomates bio. Mais... heu j'veux dire il faut arrêter d'acheter de la tomate non-bio quoi. C'est ça le... Mais je ne suis pas certain... Parce que très très souvent, c'est vrai que les gens qui sont influencés... enfin, on entend beaucoup les gens qui souhaite ça, mais y'a beaucoup, il y a un qu'il y a une fraction de la population qui ça les touche peut-être moyennement. Et on entend souvent parlé des bio, mais les bio ne représentent pas forcément beaucoup... Les consommateurs je parle. Pour l'instant en tout cas ne sont pas encore fortement heu on va dire représentés en pourcentage de la population quoi. [min 04 :23] Il y en a de plus en plus... ce qu'on ne veut pas, c'est des produits traités. C'est ça. Et ça c'est vraiment quelque chose que personne ne veut. Avec des résidus. Maintenant, du bio ou pas du bio, c'est pas sur que tout le monde ait vraiment la nuance entre un produit non-traité et un produit réellement bio. C'est... donc après, je ne sais pas... [rire] Mais heu pour l'instant et bien voilà. Après, heu nous on, on sait quelles sont les normes de production en Bio. Voilà. Après si les gens veulent faire du bio, c'est possible de faire du bio... ça fera pas le même chiffre d'affaire, ça ne fera pas le même revenu, ça ne sera pas les mêmes installations, ça sera très différents. Mais voilà, après heu. Mais, moi je pense que du bio, pour faire bio, il faut vendre beaucoup plus cher. Et je ne suis pas certains que les gens... Alors ça, ça ça peut être... il y a des gens qui sont pas d'accord avec ça, mais encore, moi je dit... on produit moins. Si on produit moins, il faut pouvoir vendre plus cher, sinon y un moment donné heu ça va poser des problèmes... Alors très souvent, les producteurs bio sont des producteurs qui ont un autre idéal. [min 05 :32] une autre philosophie. Donc ils se... qui sont d'accord, eux c'est un style de vie, c'est une philosophie de vie et heu moi je... c'est tout à fait, voilà c'est heu tout à fait, comment dire... honorable. Il n'y a pas de raison de... Mais c'est vrai que on... ben voilà tout le monde n'est pas forcément d'accord de vivre avec 3000.- CHF heu par mois. S : Il y a d'autres logiques derrière. V : voilà... donc après heu si vous faites le choix, c'est bien. Mais je ne suis pas toujours certains que ce soit facile... Donc heu... S : Est-ce qu'il y a beaucoup de producteurs qui passent en bio ? Parce que j'avais regardé par rapport aux demandes pour la certification... c'est pas V : Il y en a de plus en plus. Mais [min 06 :15]</p>

	<p> finalement.</p>	<p>c'est pas... Bon après c'est clair qu'un producteur qui fait du hors sol aujourd'hui c'est vraiment... pour passer en bio... c'est vraiment une révolution. C'est à dire par là, mais même au niveau structure de serres. Il faut tout... Donc heu ça j'en ai pas encore vu... Très peu... très très peu. En tout cas ceux qui sont installés actuellement en hors-sol, à mon avis, ils ne sont pas près de passer en bio. [min 06 :39] Mais, après il y a des producteurs qui passent en bio, hein ! Mais... voilà. Moi j'parle à Genève, hein ! S : Oui, oui. V : On est d'accord, hein ? Je pense que en Suisse alémanique c'est plus facile ils sont restés sur des systèmes un peu plus traditionnels pour certains en tout cas, types de cultures et à ce moment là c'est plus facile de, de... switcher quoi, mais... mais, mais, mais. Voilà quoi. Après voilà quoi, c'est des choix vraiment... personnel. Et puis donc souvent c'est... mais pourquoi pas hein, c'est jouable ! Enfin, si vous avez du marché derrière, s'il y a beaucoup de chose... mais ce sont souvent des gens qui s'installent ou qui reprennent une exploitation des parents ou des choses comme ça qui vont... ceux qui se sont déjà implantés, qui ont un système bien établi, c'est déjà plus difficile.</p> <p>V (p.18) : Ben aujourd'hui les étudiants sont de plus en plus... on va dire bio, alternatifs, et puis tout ce qui... tout ce qui limite les intrants. Donc c'est clair que dans une culture hors-sol chauffée, avec des plantations dès le premier janvier... c'est mal vu quoi. S : Ca ne les intéresse pas quoi. V : Mais, ça n'empêche pas que tous les chefs de cultures aujourd'hui à Genève la majorité sont d'ici. Donc il y en a toujours quelques uns qui sont intéressés. La... si vous voulez le problèmes c'est qu'on... ben comme je disait tout à l'heure, la production bio ça représente que 10% de la production nationale, donc globalement il faut qu'il y a quand même 90%, pas moins, de production, on va dire traditionnelle. [min 14 :58] Donc voilà, les débouchés ils ne sont pas uniquement dans le bio. Donc il faut sensibiliser les gens à ça, il faut plus... à part, après, aujourd'hui le bio, le, comment... la culture hors-sol c'est pas interdit. Alors c'est que on peut toujours dire... ça consomme de l'énergie, oui. Bien sur. Mais quand vous venez en voiture, ça consomme de l'énergie aussi. A un moment donné... Après voilà. Je ne suis pas pour. Je crois que la solution ça serait de trouver une autre source d'énergie si on veut continuer à chauffer des serres. Une énergie renouvelable. Ça serait l'idéal. Maintenant on n'a pas encore... Voilà, ç n'existe pas. Mais c'est vrai que ce serait l'idéal. Parce que de dire, on va arrêter toutes les cultures hors-sol chauffées... Même le bio est chauffé, il ne faut pas oublier ! Le bio, les petites serres sont chauffées... parce qu'on ne peut pas faire autrement ! D'ailleurs, si vous voulez de la tomate à une certaine époque, et que ce soit rentable pour le producteur, en Suisse, on ne peut pas faire autrement. Ou difficilement. [min 15 :57] ou alors il faut des petites structures, mais vous n'aller pas produire beaucoup... donc voilà, c'est compliqué quoi. [min 16 :05]</p>
<p>Roduit Plant</p>	<p>Pas en bio car en bio, plusieurs aspects : les phyto, ça c'est ok, mais pour le bio il y a aussi la question des sols, des terreaux, et aussi les engrais. Difficile de changer tous les engrais et les terreaux.</p> <p>Ils traitent de manière bio avec produits non chimique. 0 résidus dans leurs analyses.</p> <p>Le truc qui pose problème c'est la tourbe qui est interdite en bio et qui est très importante. Et puis en bio il faut travailler autrement, ils n'ont pas la possibilité maintenant, il leur faut trouver un équilibre</p> <p>Mais le bio c'est bien. C'est bien ce qu'ils font ProSpecieRara. Mais c'est un peu du folklore. Les tomates de Marco au marché avec plein de variétés c'est bien, mais pour les gens qui n'ont pas l'argent pour aller au marché... on ne peut pas tout avoir.</p> <p>Il y a aussi une volonté politique qui pousse dans ce sens. Ils sont très très contrôlé. Il ne faut pas essayer de tricher. (il voit le bio et cette tendance comme une contrainte.)</p>	<p>N : (p.9) Non, on n'est pas en BIO. On n'est pas en BIO. Par contre... je vous explique pourquoi est-ce qu'on est pas en BIO parce que en BIO il y a deux... il y a plusieurs catégories. Dans le BIO il y a le problème des phyto, il y a un problème des sols, des terreaux, il y a le problème des engrais. ... Mais avant de changer tous nos terreaux et nos engrais... ça c'est très très dur.</p> <p>Par contre dans le cadre des phyto, on est très très proche du BIO. Je viens de recevoir la semaine passée les analyse encore pour les aromatique, on a 0 molécules. On les traite, mais de façon BIO. Avec des produits qui ne sont pas des produits chimiques, avec des choses comme ça. Avec des purins d'orties, des ... voilà. Mais avant de changer... je ne dis pas que j'en emploie jamais des phyto. Mais on emploie ça dans les règles de l'art, on fait selon. Et puis surtout on regarde.</p> <p>N : (p.10)... Le truc qui pose problème en BIO c'est la proportion de tourbe. Et la tourbe c'est quelque chose de très important. Et ...voilà.</p> <p>N : (p. 11) Mais... on doit travailler différemment. ... en tout cas pas en Bio, avec le Bio on n'a pas la possibilité maintenant. On doit trouver un équilibre.</p> <p>Mais... c'est bien Pro Specie Rara... « MAIS »... c'est un peu du folklore... voilà. Les tomates à Cuendet c'est, c'est, c'est bien. Mais quelqu'un qui n'a pas l'argent ne va pas aller au marché acheter ces tomates. ... On ne peut pas tout avoir. Mais il a raison ! Moi je lui tire le chapeau. C'est bien ce qu'il a fait.</p> <p>Mais ça vient de plus en plus. On n'est pas les seuls. Il y a une volonté politique qui pousse les producteurs à travailler dans cette direction. On est très très contrôlé. Et ils trouvent tout. A savoir qu'au laboratoire ils trouvent tout. Il ne faut pas essayer de tricher. Vous pouvez discuter avec tous les producteurs, que ce soit de tomates, de pommes, de fraises ou des choses comme ça... ils trouvent tout.</p>
<p>Biosem</p>	<p>Pas beaucoup de production de semences pour le bio ! Mais il existe encore des petites production.</p> <p>Il raconte comme ça se passe pour les chefs sélectionneurs derrière leur écran pour les méthodes de sélection moderne. Deuxième étape dans le balo et ce n'est qu'à la fin qu'ils vont voir la culture en vrai VS En bio c'est l'inverse : tout d'abord on observe la culture.</p> <p>« c'est le même soucis : nourrir les gens. Mais avec d'autres méthodes. »</p> <p>Les méthodes modernes que en Bio ils trouve trop</p>	<p>« En bio, pour les cultures bio, on ne prend pas les semences issues de ces méthodes de sélection moderne douteuses qui ne sont pas sûres sur le long terme. »</p> <p>Pour le bio il n'y a pas beaucoup de production de semences ! Pour le bio il existe encore des petites productions. / le chef sélectionneur dans les grandes entreprises semencières il travaille derrière son écran toute la journée. Ensuite la graine est dans le labo et tout à la fin en culture pour voir si elle réagit vraiment comme on a prévu.</p> <p>Intéressant de noter ce décalage, en BIO c'est l'inverse ! D'abord on observe la culture.</p> <p>Mais « c'est le même soucis : nourrir les gens. Mais avec d'autres méthodes. » des méthodes que en Bio on trouve trop risquées à long terme. /</p> <p>En BIO, on fait aussi attention à la question énergétique dans la production. Pour le BIO, il faut que les plantons soient achetés en Suisse</p>

	<p>risquées à long terme.</p> <p>Bio aussi attention à l'énergétique. Il faut que les plantons viennent aussi de suisse (moins de voyage)</p>	
Urs Gfeller	<p>Précisions sur le cahier des charge « bio suisse » En bio on a le droit de garder les serres hors-gel (limité à +5°C) mais pas de chauffer pour produire.</p> <p>Les semences : ils achètent principalement. Ils ont des fournisseurs bio. Pas obliger d'avoir des semences bio, « c'est plus compliquer », il y a trois classes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) obligatoire de trouver des graines bio 2) on doit trouver des graines bio mais si on ne trouve pas on peut demander une dérogation 3) on a le droit de prendre des graines non-bio mais elles ne doivent pas avoir été traitées. (les tomates ça dépend les variétés, mais les tomates ronde rouge elles sont dans la 3^e classe) <p>Choix des variétés : critère de diversité, mais aussi pour leur résistance aux maladies du fait qu'elles soient cultivées en bio.</p> <p>Eux sont depuis toujours certifiés « Bio Suisse ». Quand ils ont commencé dans la région il n'y avait que quelques pionniers en Suisse-romande, tout le monde rigolait et n'y croyait pas. Au niveau de la clientèle c'était vraiment les convaincus. Lui-même n'osait pas afficher qu'il faisait du bio... Mais il dit que maintenant ça a beaucoup change. Depuis 2010-2012 ça c'est bien démocratiser le bio. Mais maintenant c'est presque devenu normal. Plus la question du durable et même aujourd'hui du local qui est devenu important.</p> <p>Label et normes : Il pense que c'est bien mais qu'il y en a tellement que les consommateurs ont de la peine à s'y retrouver. Et les grandes surfaces jouent un peu avec ça. Ex de « coop natura plan » que beaucoup de monde croient que c'est « Bio Suisse ». Eux les agriculteurs ils sont dedans du coup ils s'en sortent mais les consommateurs ne connaissent pas les détails des cahiers des charges, et c'est trop compliqué. Et c'est très différent. En plus il y a les certifications étrangères aussi en plus...</p> <p>motivations pour le bio au début : conviction que c'était possible de la faire sans chimie. Même s'il a fait du maraîchage traditionnel à l'apprentissage. « c'est juste une autre manière de régler le problème » mais la culture c'est la même. En bio il faut anticiper, prévenir. Une fois que la maladie est là c'est trop tard.</p> <p>Ex pour la tomate, avoir une culture aérée, et faire attention que les feuilles ne se touchent par trop et ne soient pas mouillées pour éviter les champignons.</p> <p>Par rapport à la lutte avec les auxiliaires de cultures : ça fait longtemps que ça existe mais ça c'est démocratisé parce que les autres en conventionnelles utilisent aussi cette méthode parce</p>	<p>U : (p.4) On ne fait pas le greffage ici, non. [min 20:02] Et... voilà, début mars, heu fin mars c'est des plantes comme ça qu'on plante. Heum... voilà. Et puis après ça le cahier des charges bio suisse autorise de garder une serre hors-gel. Mais n'autorise pas de la chauffer voilà pour produire, c'est à dire 20°C. Donc c'est limité à +5°C.</p> <p>S : (p.5) Et les semences c'est vous qui les faites aussi où ça vous les achetez ?</p> <p>U : Alors une grande partie on achète. C'est des détails qu'on fait nous-mêmes. Mais... c'est vraiment des... ce qu'on retrouve par quoi.</p> <p>S : Humhu.</p> <p>U : Mais en général... ouai, sinon on achète tout ouai. On a des fournisseurs bio là en Valais. Et puis Sativa à Rheinau.</p> <p>S : Sativa, ouai. [min 21:23]</p> <p>U : Voilà. C'est nos fournisseurs principaux.</p> <p>S : Parce que pour le cahier des charges bio on est obligé d'avoir des semences... bio, c'est juste ?</p> <p>U : Non... c'est un peu plus compliqué. C'est... Donc, il y a trois classes. Donc toutes les cultures possibles en Suisse sont classées dans ces trois classes. Il y a la classe 1, là c'est obligatoire de trouver des graines bio. La classe 2 on doit trouver des graines bio et si on n'en trouve pas on peut demander une dérogation. Par écrit. Donc heu voilà, c'est assez... Mais après, on reçoit ou pas et puis, voilà. Et puis la classe 3 c'est heu on a le droit de prendre des graines non-bio mais elles doivent être non-traitées. Et puis les graines traitées c'est interdit.</p> <p>S : Ouai. Et les tomates elles sont dans... ? [min 22:16]</p> <p>U : Ça dépend. par ce que les... y'a pas juste « tomate », c'est encore divisé en plein de... types de tomates. Alors les tomates rondes, rouges, c'est dans la classe 3, les normales. Après les autres... Ça vous pouvez trouver sur le FiBL shop. Là y'a cette liste variétale. Liste variétale heu...</p> <p>U : (p.6) [...] On choisi les variétés... d'une part pour avoir cette diversité et puis d'autre part heum... ouai on choisi les variétés pour le bio qui soient aussi résistantes aux maladies. Ça c'est aussi un critère. Heu parce qu'il y a des, voilà... des variétés qui sont vraiment 100 % résistantes à la « cladiosporose » ou heu ouai et puis ça c'est aussi un critère pour nous quoi. Pour ouai, c'est ça le... pourquoi le choix de ces variétés quoi.</p> <p>S : (p.7-8) Et par rapport justement aux normes et label... donc il y avait le bio. Mais ça fait longtemps maintenant que vous êtes en bio j'avais vu ?</p> <p>U : Depuis toujours.</p> <p>S : Depuis toujours. Ouai, ouai.</p> <p>U : depuis 86, ouai.</p> <p>S : Et du coup peut être là dessus un petit peu la motivation ou bien l'évolution aussi... parce que maintenant est-ce que ça a changer aussi depuis 30ans ? Est-ce que au début vous étiez les seuls dans la région ou pas ?</p> <p>U : Mhm... Ben en 86 c'était vraiment ouai y'avait deux ou trois pionniers en Suisse-romande donc heu... Et puis en 94 quand on est arrivé là ben ouai, tout le monde rigolait quoi, c'était vraiment... du n'importe quoi. 'fin voilà ils attendaient tous que après deux ans, qu'on arrête quoi.</p> <p>S : Et ça ils vous le disait comme ça ?</p> <p>U : Ouai, ouai. Bon ils ne le disaient pas directement comme ça, mais on entendait bien quoi que c'était... hum... ouai donc c'est vrai qu'au début c'était... aussi au niveau de la clientèle, on voyait c'était vraiment les convaincus, ceux qui voulaient vraiment ça. Au début j'osais même pas... ouai je mettais même pas que c'était bio, au magasin là, les gens...</p> <p>S : ... c'est drôle...</p> <p>U : les gens ils, voilà, ceux qui savaient et puis ceux qui s'en foutaient c'était peut-être... voilà... hum... [min 31:27] Maintenant ça a beaucoup changé. C'est clair que c'est plutôt heum... ouai j'sais pas qu'est-ce qu'il faut dire... 2010-2012, vraiment, où ça se démocratise et ouai que le bio ça devient presque normal. Maintenant c'est autre chose qui vient plus c'est... ben il y avait longtemps le durable, 'fin qu'il y avait en plus que le bio mais qu'il fallait que ce soit durable. Et puis maintenant c'est le local, proximité [min 31:59] qui compte ces derniers... j'sais pas une année deux ans quoi.</p> <p>S : Et ça vous le sentez au travers des questions des clients ?</p> <p>U : .. des questions des clients... donc maintenant le bio c'est même plus si important parce que ça va presque de soi, c'est plutôt le local.</p> <p>U : (p.8-9) ... Alors, ouai, les labels c'est bien. Heum... Après c'est qu'il y en a tellement que je pense qu'il y a beaucoup de consommateurs qui ont de la peine à se retrouver. Nous ça va parce qu'on est dedans, mais j'... j'sais pas... Il y en a qui sont plus connus que d'autres. Mais il y a beaucoup de gens qui confondent heu... ben déjà... ben après on se demande à quel point il font exprès les grands distributeurs... mais tous ces trucs de... ouai « coop natura plan » c'est assez typique quoi. En dessous il y a plein de labels différents et puis pour, il y a plein de gens qui pense que « coop natura plan » c'est « bio suisse », enfin que ce soit la même chose. [min 33:45] Et c'est pas du tout ça. Ou... ouai y'a plein de trucs comme ça ou les gens ne s'en sortent pas, ils ne comprennent pas quoi.</p> <p>S : Ouai c'est un surplus d'information aussi...</p> <p>U : Ouai ouai, pi c'est, c'est... une partie je suis sûr que c'est, c'est voulu comme ça. Et puis après c'est vrai que c'est vachement compliqué les différentes manières de faire, que ce soit « Bio suisse », « Demeter », heu de comprendre. Ouai pi après il y a les concept étrangers, « Ecocert », « AB », tout ça... comment... pour les gens de savoir vraiment quelle est la différence au niveau du cahier des charges ça devient très complexe quoi. Après... ouai.</p> <p>S : (p.9) Et puis justement, si au début c'était un peu difficile d'arriver avec le bio comme ça, quelles ont été les motivations pour vous de tenir tête un peu à ces questionnements ? Ou à ces gens qui vous disaient que ça n'allait pas marcher ? Comment est-ce que... [min 35:11] qu'est-ce qui faisait que pour vous vous étiez sûr que ça allait marcher ?</p> <p>U : Bon c'était une conviction que... que c'était possible de, de l'faire</p>

	qu'ils se sont bien rendu compte que ça coûtait moins cher que de traiter chaque semaine... Les bio ont fait le travail de pionnier et ont perdu de l'argent en faisant des essais et des expériences, et maintenant que ça marche bien et maintenant tout le monde utilise ça.	<p>sans chimie quoi. C'est, c'est... et on le voit... ouai... j'sais pas heu pour moi c'était toujours très clair que c'était comme ça quoi. Que, quand j'ai fait mon apprentissage je l'ai fait en... maraicher traditionnel quoi, j'ai, j'ai aussi traité et puis... voilà quoi. C'est juste une autre manière de régler les problèmes, c'est pas... cultiver heu, la culture c'est la même. Mais au lieu de traiter de manière curative une fois que la maladie est là, en bio il faut anticiper, il faut prévenir, il faut avoir tous les moyens pour heu... préventifs quoi. Pour pas qu'une culture tombe malade. Et puis ben dans les tomates, typiquement, ben c'est d'avoir une culture qui est beaucoup plus aérée qui a pas, pour que les feuilles ne soient pas mouillées, ou jamais mouillées, ou le moins possible. Parce qu'un spore d'un champignons il suffit de deux à trois heures pour qu'il germe et qu'il infecte la feuille donc c'est... [min 36:29] c'est pas... Y'a ça et puis après ben voilà comme j'ai dit les variétés, pour les insectes, les parasites, on a tout tous ces systèmes avec les prédateurs qui fonctionnent très bien. ET tout ça, c'est clair qu'il faut comprendre comment ça fonctionne et puis qui faut anticipé. Si on a une culture qui est pleine de botritismes ben... c'est un peu tard quoi. Mais heu... ouai.</p> <p>S : (p.10) Ouai. Mais maintenant c'est assez aussi démocratisé tout ça donc de trouver des parasites, c'est, y'a des entreprises qui font ça, et tout... c'est assez facile ? Est-ce que au début c'était plus difficile ? Ça vous est venu... ?</p> <p>U : Bon ça existait déjà hein. C'était pas, c'est pas si nouveau que ça. Maintenant ça c'est démocratisé parce que tous les autres, les conventionnels aussi ils utilisent ça parce qu'ils voient que c'est beaucoup meilleur marché que de traiter toutes les semaines... Donc c'est... [min 37:27] ouai ça fonctionne vraiment bien. Et c'est...</p> <p>S : donc ça fait même envie aux conventionnels... ?</p> <p>U : Ouai, ouai ! Ils utilisent ça hein, c'est, c'est, c'est vraiment... Et puis les bio ont fait le travail de pionniers, ils ont essayé tout ça, donc il y a les... ils ont fait leurs expériences en perdant de l'argent pendant des années et puis maintenant tout le monde l'utilise parce que ils voient que c'est plus économique quoi.</p>
Agroscope	C.G. C.C. Y.	
Pro Specie Rara coordinatrice	balcon jardin partagé pot dans le jardin	
UMS		
Sativa	<p>Bio pas encore très grand en Suisse. Pas de semences bio en quantités suffisantes disponibles (pour les légumes en tout cas) Possibilité pour les producteurs bio d'acheter des semences non bio si pas disponible</p> <p>Sativa semences bio pour les professionnels aussi, ils commencent. Pour s'agrandir et avoir une influence plus grande</p> <p>les tomates bio = autres variétés que pour le conventionnel car tomate en conventionnel c'est tout du hors-sol presque en Suisse. Donc grande différence de modes de cultures et de variétés</p> <p>Porte greffe intéressant en bio c'est un qui capture bien le calcium (souvent problème en bio avec le compost ça augment de pH)</p>	<p>Le Bio n'est pas encore très grand en Suisse. Pour que ça deviennent plus grand il faudrait aussi qu'il y ai la proposition de semences bio en quantités suffisantes pour pouvoir être offerte aux plus grands producteurs. Différence entre les semences de légumes et de céréales, pour les céréales, pour faire du Bio on ne peut planter que des semences bio (multipliées sur des plantes cultivées en bio), mais pour les légumes il n'y aurait pas assez de semences bio, du coup on peu aussi cultiver des légumes dit bio avec des semences conventionnelles qui ont été cultivées sur des plantes non-bio.</p> <p>Pour complexifier encore la problématique : pour les producteurs Bio, pas obligé d'avoir des semences bio. Car pas assez d'offre ! Pour faire des légumes bio, on peut donc utiliser des semences conventionnelles.</p> <p>Autres producteurs de semences bio en Suisse (Zollinger et Artha Samen), mais eux sont plus orientés vers la production de semences pour les jardiniers amateurs. Sativa eux commencent à grandir et à s'orienter aussi pour les professionnels. Mais garde un peu les deux.</p> <p>Au bout d'un moment, pour d'agrandir, pour avoir une influence plus grande, avec le bio, il faut aussi pouvoir offrir quelque chose aux professionnels plus grands.</p> <p>Tomates bio doit être cultivée dans un sol. Toutes les tomates non-bio sont cultivées dans des mottes de laines de verre, presque en hydroponique (hors-sol) --> besoin d'autres variétés pour le Bio que pour le conventionnelle !</p> <p>Les portes greffes :Un qui fonctionne bien et qu'on utilise beaucoup pour la tomate : le « maxifort ». C'est un porte greffe intéressant pour la prise du calcium. Car souvent problème d'équilibre du calcium. Souvent lié aux exploitations Bio qui mettent du compost sur leurs cultures, ça a tendance à augmenter le pH.</p>
Longo Mai		
OFAG	Important, pour la sélection bio notamment, d'avoir des financements de la confédération car sinon les	P : (p.7) [à propos de la qualité dans la stratégie de sélection variétales 2050] [...] Et la deuxième chose c'est pour les sélectionneurs privés, pour les grands... mais aussi pour les petits, ça ne vaut seulement la peine de

	<p>maisons de sélections ne peuvent que travailler sur des variétés prévues pour les grandes surfaces car c'est avec elles qu'ils peuvent avoir un bon revenu.</p> <p>Idee de la « <i>Strategie Pflanzenzüchtung 2050</i> » de veiller à ce que l'argent public serve à encourager la sélectionner de variétés de plantes allant dans l'idée de l'agriculture qui est actuellement souhaité (il parle de l'exemple de plantes fourragères).</p> <p>Ils veulent constituer un « Swiss plant breeding centre » pour améliorer les conditions des sélectionneurs (Agroscope mais aussi Sativa etc.) Lien avec la recherche (nouvelle chair à l'ETH de « plant breeding »)</p> <p>Intérêt vraisemblable des « new breeding technologies » pour les sélectionneurs non-bio (permettent d'aller plus vite pour introduire des qualités d'anciennes variétés dans une nouvelles variétés)</p> <p>perspective pour améliorer les conditions des sélectionneurs suisses pour qu'ils puissent concurrencer avec les grandes entreprises dans l'UE ou à l'international.</p> <p>Tomate : pas de sélection à Agroscope mais ça fonctionne. Beaucoup cultivées en Suisse donc ça montre que l'offre de variétés est assez bonne. Il y a des grands sélectionneurs en Hollande, et ils ont aussi une ligen bio donc il semble qu'il y ait également des espèces pour la culture bio en Suisse.</p>	<p>sélectionner des variétés qui se cultivent sur des grandes surfaces. Car ils vendent ainsi beaucoup de semences, et c'est à travers la vente de semences que le sélectionneur finance son travail. Alors c'est ce qui se passe aujourd'hui partout. Il y a quelques entreprises de sélection bio, comme culture de céréales Peter Kuntz (« Getreidezüchtung Peter Kuntz ») ou alors peut-être également Sativa qui reçoivent de l'argent de la part de fondations, etc. mais c'est quand même des exceptions. Et ils ne peuvent que... oui ils ont également des difficultés à se financer. Et c'est pourquoi les grandes entreprises font principalement ... mais aussi les petites... font de la sélection de plante qui sont ensuite cultivées à large échelle. Comme le maïs, le blé (« Weizen »), colza, patates, tournesols, puis et c'est presque tout. Et notre crainte était... qu'avec ce développement et .. avec ce développement entrepris admettons que... donc... nous faisons aussi de la sélection nous-même en Suisse à Agroscope... par exemple les plantes fourragères, et admettons qu'Agroscope cesse la sélection de plantes fourragères ... à un moment donné plus personne ne sélectionne les plantes fourragères... et ensuite nous pouvons, nous ne pouvons plus maintenir l'agriculture qui est actuellement souhaitée, par exemple l'élevage laitier sur prairies. Et c'est pourquoi nous avons dit que nous voulions faire une stratégie car nous devons veiller, et nous devons en faire plus. Et quelles plantes nous devrions sélectionner avec l'argent public ou encourager leur sélection. C'était donc les raisons pour cette stratégie.</p> <p>P : (p.9-10) Et l'autre point important c'est que nous voulons constituer un « Swiss plant breeding centre » afin que les sélectionneur chez Agroscope mais aussi les privés comme à Sativa ou Peter Kuntz aient des meilleures conditions pour la sélection ; que des liens puissent être tissés avec la recherche, il y a une nouvelle chaire pour le « plant breeding » à l'ETH avec laquelle nous aimerions créer des liens pour qu'il y ait des bonnes infrastructures pour cela... jusque-là ils n'y parvenaient pas encore vraiment. « Market assisted selection » ??? ou ce genre de choses... les <i>new breeding technologies</i> qui vraisemblablement deviennent intéressantes, certainement pour les sélectionneurs non BIO. Celles-ci permettent par exemple d'introduire beaucoup plus rapidement une qualité d'une ancienne variété dans une nouvelle variété... c'est aujourd'hui un problème lorsque nous avons des anciennes variétés qui ont des bonnes propriétés, leur goût ou autre chose, mais quand on les croise avec une nouvelle variété en utilisant des méthodes conventionnelles on a aussi les propriétés négatives qui viennent avec. Ceci peut être un rendement beaucoup plus bas, ça peut être des résistances contre des maladies... les anciennes variétés sont souvent malades. Et ce n'est pas comme certaines personnes pensent, que les anciennes variétés sont toujours en bonne santé /saine (gesund), mais c'est malheureusement pas le cas. Oui, et avec les <i>new breeding technologies</i> on pourrait introduire rapidement les bonnes qualités d'une variété ancienne dans une nouvelle, et c'est dans cette perspective que nous voulons améliorer les conditions des sélectionneurs en Suisse pour qu'ils puissent concurrencer avec les grandes entreprises dans l'UE ou à l'international. Donc ça c'est les deux choses que l'on trouve dans la stratégie, dans « <i>L'échéancier pour la sélection</i> » (« Massnahmenplan für die Züchtung ») à laquelle travaille l'OPAG depuis 2 ans et qui est encore en cours. Mais c'est un projet intéressant.</p> <p>P : (p.12)Alors oui, je pense que la culture [de tomates] est naturellement déjà importante. Donc justement c'est un peu la même situation comme les pommes de terres qui sont aussi importante, et il n'y a pas de sélection, et ça fonctionne. Et ça fonctionne juste pour les tomates aussi, elles sont beaucoup cultivées, par exemple à Genève où ici dans le Seeland. Et pour moi ça montre que en Suisse l'offre de variété est assez bonne pour la Suisse. Parce que sinon il y aurait eu réaction de la part du secteur des légumes, une personne serait venue chez Agroscope pour nous dire « hey, vous devez faire de la sélection de tomates ». Et pour le moment il n'y a encore personne qui est venu. Et il y a déjà et avant tout les gros sélectionneurs en Holland qui font aussi de la sélection de tomate. Ils ont aussi une ligne BIO et donc il semble qu'il y ait également des espèces pour la culture BIO en Suisse. Oui donc... mais on va bien voir dans les groupes de travail portfolio...</p>
--	--	---