

Vincent Keuffer
est aujourd'hui
un agriculteur bio
heureux.

Migros
Genève



«Le métier ne s'apprend pas dans les livres»

Avec son frère et de sa sœur, Vincent Keuffer a repris l'entreprise de ses parents il y a six ans. Il raconte la transition bio et les petits combats du quotidien.

Texte: Paul Messina

Installée sur les hauts de Morges, dans le canton de Vaud, la société Keuffer cultive des légumes de saison sur environ 100 hectares de champs et 9 hectares de serres, répartis sur les communes de Lonay, Bremblens, Préverenges, Denges et Échandens, et livre ses produits à Migros Genève. Parmi les 3000 tonnes de légumes produits annuellement, la tomate occupe une place de choix avec 500 tonnes. Autres leaders: la courgette, le concombre, l'aubergine, la courge, le poireau, le brocoli ou encore la famille des salades.

Né en 1979, le domaine familial a été repris en 2017 par la jeune génération: Frédéric, Vincent et Noémie Keuffer. «Frédéric est le maraîcher de l'équipe, il s'occupe de la production,

Noémie gère les ressources humaines et la comptabilité et moi je m'occupe des ventes et du management, explique Vincent Keuffer. Nos tâches s'imbriquent, mais chacun a son domaine. Nous avons repris l'entreprise il y a six ans, mais ça fait presque quinze ans qu'on y travaille. Pour mon frère et moi, ça a été clair très tôt que l'on allait reprendre.»

À l'époque, les Keuffer cultivaient des légumes conventionnels et biologiques, mais aujourd'hui, il a été décidé de tout passer en bio: «Nous sommes fiers d'avoir réussi à convertir l'exploitation en 100% bio, car on a un sacré volume, note Vincent. Cela nous a pris dix ans, la part de bio a augmenté chaque année, jusqu'à ce qu'on atteigne le 100% le 1^{er} janvier 2021. C'était un peu

mal vu par les agriculteurs de l'époque, nous avons été peu soutenus au début, mais nous y avons cru! Pour nous ça avait vraiment du sens d'arrêter d'asperger les cultures de produits chimiques.»

Une attention de tous les instants

Si Vincent considère le passage au bio comme enrichissant, cela nécessite aussi une attention particulière: une main-d'œuvre importante, le suivi précis des cultures et une grande planification en amont. «Nous employons entre quatre-vingts et cent trente personnes selon les saisons, le management du personnel est intense, mais c'est un point crucial.» S'ajoutent les facteurs imprévisibles de la météo – «On regarde le ciel toutes les

heures!» –, des ravageurs et des maladies: «On peut passer une journée à planter de la côte de bette et deux cents corneilles arrivent le soir et détruisent tout. Il y a aussi des maladies qu'on ne peut pas traiter en culture bio, comme le mildiou. On s'en sort toujours, mais il faut être très attentif et ne jamais relâcher ses efforts. L'équilibre d'une exploitation agricole est délicat à trouver et à garder.»

Un équilibre qui se trouve au fil du temps, avec l'expérience: «On n'y arrive pas du premier coup, confie Vincent Keuffer. L'héritage aide, les parents nous donnent encore de précieux conseils, et chaque année on affine nos techniques et on s'améliore. Tout ça ne s'apprend pas dans les livres.» **MM**