

## Ponthaux, en tête pour la qualité

**Le domaine Au Village, propriété de Fredy Niggeler, est un modèle pour la production intégrée et le suivi des produits jusqu'à la vente aux particuliers. Cette qualité a un prix mais c'est un choix délibéré du propriétaire. Christian Moser, jeune agriculteur diplômé et responsable de toute l'exploitation ne cache pas sa fierté de diriger une telle entreprise.**

**Narcisse Niclass**

[www.basta-info.net](http://www.basta-info.net)

**T**out le monde en parle. Mais seulement quelques exploitations se tâtent avec les œufs, les pommes de terre et les fruits de saison. Depuis 10 ans, les brunchs du 1er août ont dévoilé les coulisses de certaines exploitations.

Le tourisme rural se développe timidement. Rares sont les domaines qui ont fait des investissements pour développer ce nouveau créneau. A Ponthaux, 8 km de Fribourg, dans une zone à vocation rurale, le domaine Au Village fait exception.

Le marché choisi, celui de la viande, est exigeant. Des investissements importants ont été réalisés. Il faut dire que si le propriétaire du domaine a des visions d'avenir, il a aussi les moyens de ses ambitions. Fredy Niggeler est arrivé dans le village de Ponthaux en 1974. Son père avait fait fortune dans les textiles en Italie. Pour se faire plaisir et par bon goût, il rachète une ferme en bois dans le pur style des fermes fribourgeoises bien conservées. Le bâtiment est naturellement protégé et classé. En 1980, une rénovation complète de l'habitation est faite avec la bénédiction des services de la protection du patrimoine. Pendant 20 ans, les investissements se succèdent avec une stratégie : faire du domaine Au Village une exploitation valable, modèle et rentable. Derrière la belle bâtisse vénérable, l'outil prend

forme: des hangars, un paddock, des étables, des locaux techniques sont aménagés en parfaite harmonie avec le site et les règlements. Le volume des anciennes constructions est adapté et le complexe est un modèle du genre: bureau, cafétéria, vestiaires, sanitaires et même une salle de briefing.



De gauche à droite: M. et Mme Frédy Niggeler propriétaires et exploitants du domaine Au Village et Christian Moser, chef d'exploitation

### L'esprit d'entreprise

En 2001, Fredy Niggeler engage un jeune chef d'exploitation, Christian Moser, aujourd'hui âgé de 31 ans. Grâce à l'évolution naturelle de l'agriculture dans la région, des terres sont acquises. Actuellement, 85 ha sont exploités par une équipe de 6 personnes. L'accent est mis sur la production de viande dans un premier temps, c'est un cheptel de 280 jeunes bœufs qui se renouvelle régulièrement dans un environnement exceptionnel. La voie est ouverte et la volonté de développement est bien présente. Le domaine tourne sans paiements directs. Certes, le propriétaire dispose de capitaux propres mais le domaine est géré

comme une entreprise ordinaire. Une entreprise agricole mais avec une gestion moderne et cohérente.

En 2002, une boucherie est construite pour la vente directe à la ferme. Ce 5 juin 2004, plus de 800 personnes de la région sont venues découvrir cette exploitation. La boucherie a été en rupture de stock.

### Le résultat a un prix

Fredy Niggeler se contente d'un faible rendement sur son capital et il est encore prêt à investir. Des projets sont à l'étude. La production de viande en Suisse pour le marché suisse est certainement une alternative. Garantie de la provenance et de la qualité, traçabilité des produits, effet favorable sur l'environnement sont la preuve que l'agriculture a encore un avenir dans ce pays.

### Curieusement

Une ferme qui se développe, un propriétaire qui investit dans son domaine, des animaux soignés, un élevage de qualité, un jeune chef d'exploitation maître-agriculteur diplômé, de l'ambition et des défis... C'est plus qu'il n'en faut pour étonner et surprendre. C'est ainsi que le domaine suscite aussi un peu de jalousie et des résistances du voisinage.

Pourtant, Fredy Niggeler joue la transparence et ne lésine pas sur le respect de toutes les normes et règlements. Des projets sont en cours mais des oppositions compliquent cette aventure. ■