



La tête dans le Panier

ou quelques nourritures immatérielles

Une autre façon de produire et de consommer

Editorial

Chers amis du *Panier Bio*,

La couleur est annoncée d'entrée : 52 ménages s'étaient engagés en janvier 2007 lors de la première distribution -235 ménages abonnés actuellement.

Nous pourrions en rester là. Or, les interventions des consommateurs et des producteurs lors de l'AG du 30 janvier nous montrent que l'association vit et évolue.

Comment diversifier l'offre des paniers ? Serait-il plus judicieux d'employer des sacs biodégradables à la place des sacs en polyéthylène? Notre association a-t-elle un impact sur la société? Autant de questions qui restent ouvertes et que les membres du comité débattront courant 2008.

Depuis le début de cette aventure, les producteurs sont attentifs aux souhaits des consommateurs et ouverts aux propositions. Toutefois, la nature a son rythme, respectons-le! Pour ma part, je souhaite que nous confirmions notre succès en 2008, que la progression du nombre des ménages soit favorable à notre agriculture biologique et que, de part et d'autre, producteurs et consommateurs puissent s'identifier dans les valeurs que transmet l'agriculture contractuelle.

Cordialement,

Pascale Larcher Berset, co-présidente 1

Association

Echos de l'assemblée générale

La première assemblée générale ordinaire a permis de retracer les différentes étapes réalisées puis de définir les axes d'activités et de réflexions pour l'année 2008.

Le développement de l'association est réjouissant. Le comité souhaite poursuivre cette croissance en douceur et préserver la dimension humaine.

François Müller, président, a rappelé les objectifs du réseau: produire et consommer des aliments sains de la région, en respectant le rythme des saisons, les payer à des prix équitables, créer des liens directs entre consommateurs et producteurs, promouvoir l'idée que l'agriculture est l'affaire de tous. Il a transmis sa vive reconnaissance à M. Pascal Corminboeuf directeur de la DIAF pour le don de Fr. 6'000.-, au WWF et aux Verts pour leur soutien lors du lancement du projet. Il a tenu à remercier tout particulièrement Urs Gfeller et Gerhard Hasinger pour leur engagement professionnel dans la réalisation de ce merveilleux défi.

Une nouvelle formulation de l'article 3.3 des statuts rendra plus souples le renouvellement du contrat et le délai de résiliation.

Pascale Larcher et Jean-Marc Pittet rejoignent le comité qui sera co-présidé par François Müller et Pascale Larcher.

En fin de soirée, les jalons d'une réflexion autour des sachets utilisés dans le panier a été abordée.

Marie-Pascale Clerc

Le Mont Vully, de l'or dans le Panier!



© Martine Wolhauer

La Tête dans le Panier vous propose une série de portraits de producteurs du Panier Bio afin de vous montrer l'envers du décor. Ewald Schafer, fromager à Cressier et père de 4 enfants, est l'heureux créateur du Mont Vully. Ce fromage se décline en 3 versions : le classique, le Bio et le réserve. On le trouve du Canada à Moscou.

L'histoire débute en 1993 au moment où la Suisse produit trop d'emmental. Le prix du lait baisse, puis s'en suit une restriction sur la production. Plutôt que de brader le lait, Ewald Schafer invente le Mont Vully. Ce fromage à pâte mi-dure pèse entre 5 et 6kg. Outre 58l de lait, il lui faut 3 mois et beaucoup d'attentions quotidiennes pour produire une meule. Frotté au Pinot noir du Vully, ce fromage s'inscrit dans son terroir jusqu'à sa croûte où est gravée en relief sa caractéristique grappe de raisin.

Et côté fabrication ?

Après sa livraison par les producteurs, le lait cru est chauffé pendant 20 secondes à 66°C afin d'éliminer les bactéries indésirables, tout en préservant les bonnes bactéries indispensables à la maturation du fromage. Dans la cuve, on lui ajoute le ferment lactique et l'extrait de présure qui favorise la coagulation du lait. Le caillé est divisé à l'aide du tranche-caillé, puis chauffé pendant 20 min à 43°C (pour le gruyère, c'est 56°C et plus longtemps). Ensuite, il est pressé dans des formes de 30 cm de diamètre et frappé d'un timbre en relief avec la grappe, la date de fabrication et le numéro de la fromagerie. Suite en page 4

Accord de libre échange Suisse - Union Européenne

Les négociateurs ne perdent pas leur temps...

Jürg Jordi, attaché de presse de l'OFAG confirme que l'Union Européenne (UE) a un mandat de négociation concernant l'accord de libre échange Suisse – UE pour le secteur agro-alimentaire¹. Le Conseil fédéral prendra probablement sa décision concernant l'engagement de négociations en février 2008, après avoir étudié les mesures d'accompagnement, mais sans consultation préalable du Parlement.

Le 9 janvier 2008, la Conseillère fédérale Doris Leuthard et le secrétaire d'Etat Jean-Daniel Gerber ont présenté les défis 2008 pour la politique économique de la Suisse. Ils ont notamment plaidé en faveur de cet accord arguant que la facture pour l'alimentation baissera d'environ 2 milliards de francs pour les consommateurs suisses².

Je me suis arrêté un instant sur cette promesse et je l'ai «adaptée» pour mieux comprendre. Ces 2 milliards d'économie représentent Fr 286.- par an et par habitant, soit Fr 0.78 par jour.

De l'autre côté de la balance pèse la disparition de la moitié des paysans suisses - les spécialistes du Département Fédéral de l'Economie et de l'Union Suisse des Paysans sont d'accord sur ce point.

Durant les 20 dernières années, nous sommes déjà passés de 119 731 exploitations agricoles à 63 000³. Maintenant, on nous annonce encore une réduction de moitié. C'est vraiment inquiétant pour notre souveraineté alimentaire, surtout si on sait que 50% de notre alimentation est importé³.

Y a-t-il vraiment trop de paysans dans ce pays ? Que font-ils ?

Ils cultivent et entretiennent 1 500 000 ha de champs, de prés et d'alpages³. Ils exploitent aussi une partie importante des nos forêts. Si on estime cette surface au tiers du domaine forestier, nous pouvons ajouter encore 424 000 ha.

Finalement, nos paysans cultivent et entretiennent la moitié du territoire et ceci d'une manière compétente et durable. Bravo aux 63 000 familles paysannes! Elles ne sont sûrement pas trop nombreuses pour faire ce job!

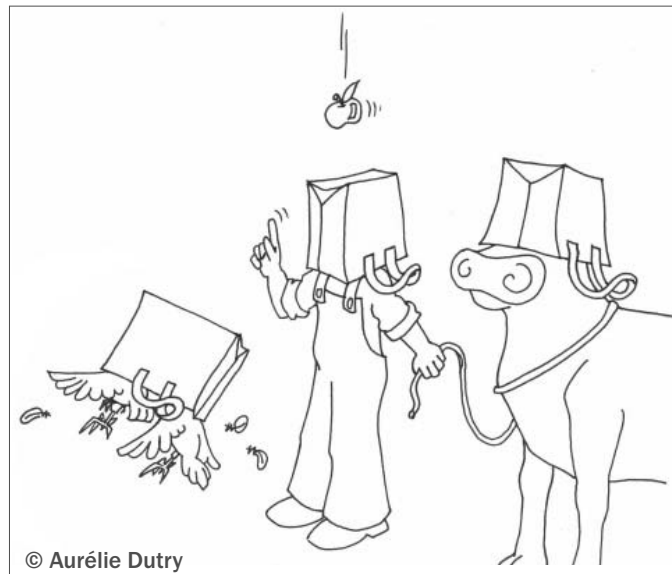
Madame Leuthard, je paierais avec plaisir Fr 0.78 par jour pour permettre à nos familles paysannes de continuer leur travail. Je serais même prêt à leur payer une tasse de café tous les jours (à Fr 3.60, ce qui correspond à Fr 9.2 milliards) et je compenserais le manque dans mon portemonnaie par des commissions faites plus intelligemment, par exemple en achetant moins d'aliments prêt-à-manger (*convenience food*).

Gerhard Hasinger

¹ Schweizer Bauer, 9.1.2008

² Bauernzeitung, 11.1.2008

³ Union Suisse des Paysans, juillet 2007, Statistiques et évaluations concernant l'agriculture et l'alimentation, Brugg



© Aurélie Dutry

Suite de la page 2

Il s'égoutte durant une journée puis prend un bain d'eau salée durant 24h.

Durant 10 semaines, le Mont Vully va prendre son âme, dans une cave à 12-16°C (et 6 mois de plus pour le Réserve). Chaque semaine, il est lavé à l'eau salée et frotté au Pinot Noir. Enfin, le Mont Vully classique est teinté à l'annato, un colorant naturel.

Un exemple original de coexistence entre production bio et classique

La production du Mont Vully Bio a débuté vers 2003 par le souhait de Coop de vendre ce fromage. Maintenant, le Bio représente le tiers de la production globale. Si le processus de production est similaire entre le classique et le bio, c'est par les matières premières utilisées, que celui-ci se démarque. Issu du village et de Courmoën (vers Barberêche), le lait bio est produit par des vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin. Le fromage est affiné avec du vin bio du Mont Vully et frotté à la farine de froment torréfiée. Les fines bouches ont reconnu ses saveurs car sur 436 fromages, il a remporté le Prix du meilleur fromage Suisse en 2006. Qu'on se le dise...

Elodie Calais

www.montvullykaese.ch

Une publication de Notre Panier Bio

Rédaction

Elodie Calais, Marie-Pascale Clerc, Aurélie Dutry, Urs Gfeller, Gerhard Hasinger, Ruth Kohli-Schmid, Pascale Larcher, Nicolas Rossier, Christophe Schmid, Martine Wolhauser

Contact:

Gerhard Hasinger
Route des Vernes 32
1663 Pringy
Tél. 026 921 30 72
g.hasinger@bio-conseil.ch

Une pomme par jour éloigne le médecin, pourvu que l'on vise bien.

Winston Churchill

La Tête dans la Panier sur la toile

Toutes les éditions de *La Tête dans le Panier* peuvent être consultées en tous temps sur Internet :

www.notrepanierbio.ch,
www.unserbiokorb.ch

Nombreux sont ceux qui aiment les pommes bio...

Pendant l'année 2007, beaucoup d'insectes et de champignons se sont intéressés aux pommes bio.

Cela a déjà commencé durant l'été chaud et sec de 2006 qui a bien convenu aux insectes. Leur potentiel de développement était grand et le mois d'avril très doux les a encore favorisés. Ils ont laissé des traces et des déformations sur les pommes. Pour certaines variétés, 3 pommes sur 4 étaient touchées.

Ensuite, l'été humide a bien convenu aux maladies fongiques. Heureusement que toutes les variétés de pommes que nous cultivons sont résistantes à la tavelure, la plus dangereuse de ces maladies. Malheureusement, il existe la maladie de la suie (taches de suie), un champignon qui couvre la pomme de taches irrégulières brun foncé. Cela n'est pas très appétissant, mais ne nuit pas à la qualité intrinsèque des pommes : en les rinçant et en les frottant, ces taches s'enlèvent. Un autre champignon (pourriture du collet) s'en prend aux arbres de la variété Topaz et les fait mourir, presque la moitié de nos arbres y sont passés.

Une année ressemble rarement à une autre, et 2008 sera certainement meilleure.

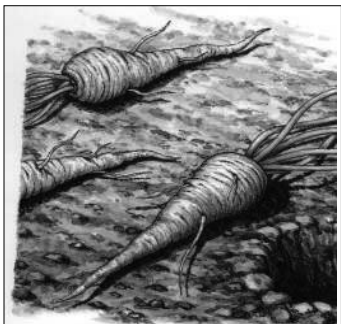
A propos, nos variétés de garde principales sont: Ariwa, Florina, Mira, Otava et Topaz.

Christophe Schmid, arboriculteur biologique, Granges-Paccot

www.la-cigale.ch

La recette du Panier

Salade aux panais



2 cs de vinaigre	
2 cs de jus de pommes	
aneth, séché	mélangez bien le tout
1 dl yogourt nature	ajoutez, bien mélanger
1 pomme	
300 g de panais	râpez avec une grosse râpe dans la sauce
50 g de noix	hachez, mélangez avec la salade

Il s'apprête aussi à l'étuvée, au four (cru, coupé en cube de 2 cm, 20-30 min à 230° C), à la vapeur (10-15 min), en friture ou en purée.

Au Moyen-Age, le panais fut l'un des principaux légumes hivernaux cultivés d'Europe. Il eut un usage médicinal comme émollient lors de maux de dents. Puis, la carotte devenant prépondérante, le panais a été oublié dans les régions germanophones. Il s'est pourtant maintenu en France, dans les îles britanniques et aux USA. Aujourd'hui il retrouve la faveur des gourmets en Europe centrale...

Saison : de septembre à mai

Urs Gfeller

www.gfellerbio.ch

5

Jeudi 17 avril 2008 Journée mondiale de la souveraineté alimentaire

Les associations de l'agriculture contractuelle de proximité de Suisse romande organisent des manifestations pour le grand public.

Dans le canton de Fribourg, *Le Panier Bio* organise en collaboration avec d'autres organisations une journée consacrée à la souveraineté alimentaire.

+ de 16h00 à 19h00: marché paysan sur la place Georges Python

Petite restauration (grillades, fromages, crudités...), vente des produits du Panier, stands d'info et animation (musique, jeux pour les enfants...) En collaboration avec Bio Fribourg, Gaïa, magasin bio à Bulle

+ de 19h00 à 21h00: table ronde sur la souveraineté alimentaire à l'Université de Fribourg

Avec la participation des représentants des consommateurs, des paysans, de la grande distribution, de la protection de l'environnement, de l'aide au développement et de l'administration fédérale.

Dans un foyer où l'on cuit du pain, il y a une odeur de vie

Il y a dix ans que nous nous sommes lancés dans la fabrication de pain dans notre ferme. Deux fois par semaine, nous chauffons nos fours à pain et notre cuisine se transforme en petite boulangerie. Faire du pain me fascine toujours à nouveau, chaque fois un nouveau défi. Faire du pain ressemble à un dialogue entre l'homme et la nature, entre la levure ou le levain et les céréales. Si tout se passe bien, nous pouvons nous régaler d'un pain plein de saveurs, nourrissant et sain.

Chez nous, la relation avec le pain commence bien en dehors de la cuisine: dans nos champs. Comment l'épeautre sortira de l'hiver, est-ce que le seigle ne va pas verser, quelle qualité nous donnera la nouvelle variété de blé biologique „Aszita“... Une fois récoltées et stockées, les graines sont moulues avec des meules en pierre. De nouveau un défi. L'humidité de l'air, la météo ainsi que la qualité des graines sont des facteurs qui influencent le résultat. Pour avoir une belle farine, il faut savoir écouter le moulin, bien régler le débit des graines et la distance entre les deux meules.

Le jour de la fabrication du pain, farine, eau, sel, et levure sont mélangés et pétris. Les composants ne varient pas beaucoup, par contre, la pâte, de par sa vitalité, est en perpétuelle évolution. Je dois entrer en relation avec elle, l'observer et la sentir. La pâte a besoin de temps, elle doit se développer gentiment, son volume doit doubler, les enzymes doivent travailler pour rendre le pain digeste.

Une fois formé et au four, j'observe ce qui se passe derrière la vitre et ça a quelque chose d'un roman policier. On n'aura jamais le même résultat. Faire du pain est quelque chose de vivant, d'individuel, même poétique, il y a des secrets. Des fois, je n'y comprends rien.

Qui essaye l'aventure de cuire son pain rencontrera un bout de nature, quelque chose d'archaïque. N'hésitez pas, inventez votre pain très personnel, peut-être votre pain familial, qui correspond à vos préférences et vos vœux. Et voilà une odeur de vie remplira votre maison.

Ruth Kohli Schmid, La Faye

www.la-cigale.ch

6