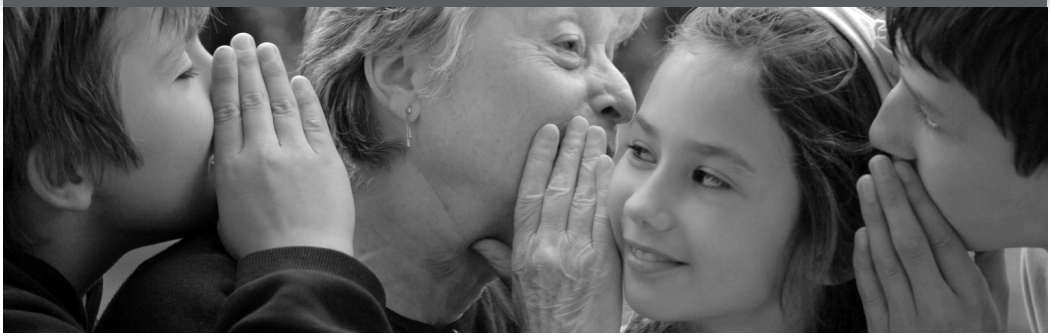
SEPTEMBRE 2014 | N° 31

Unser Biokorb
Notre PanierBio

La tête dans le Panier
ou quelques nourritures immatérielles

EDITORIAL



©MWOLHAUSER

Le bouche à oreille, l'allié naturel de Notre Panier Bio

Faire connaître plus largement Notre Panier Bio, mettre en avant les valeurs qui nous distinguent, compenser les démissions, voilà les objectifs que s'est fixés le nouveau groupe de travail « Promotion – Communication » au sein du comité. Pour la réalisation de ces objectifs, le rôle que vous jouez en tant que membre est essentiel.

Les idées créatives issues de la réflexion de ce groupe de travail sont nombreuses ! Cependant, nous avons décidé qu'il était nécessaire de consolider ce que nous faisons déjà. Nous systématisons donc notre présence dans les évènements fréquentés par ce que nous avons identifié comme notre public-cible, par ex. le festival des Herbettes à Charmey, les 12 heures de l'Auge à Fribourg en 2015. Nous voulons aussi améliorer la mise en images et en mots de nos valeurs afin de renforcer notre présence visuelle, notamment à l'aide d'un partenariat avec un ou une graphiste. Un autre axe important est d'être visible dans les médias. Pour ceci, les évènements à potentiel médiatique (comme le marché bio et le brunch de septembre co-organisés avec Bio Fribourg) sont indispensables 2 à 3 fois par an. Un autre axe, dernier dans cette liste mais bien le plus important à nos yeux, est le rôle que jouent les membres satisfaits. Dans le sondage – dont vous trouvez une analyse en pages 4 et 5 – 98% des 188 personnes qui ont répondu sont prêtes à recommander Notre Panier Bio. De plus, un grand nombre d'entre vous est venu au Panier à travers le bouche à oreille.

Or nous avons aussi entendu qu'un petit coup de pouce est parfois nécessaire pour mettre en action cette volonté de recommander Notre Panier Bio : c'est pourquoi dès cet automne-hiver, nous mettrons à votre disposition non seulement un argumentaire pour répondre aux questions les plus fréquentes et éventuellement contrer les idées fausses, mais aussi une série de cartes postales ainsi qu'un programme de « parrainage » de nouveaux membres pour l'an prochain au plus tard. Nous espérons que vous leur ferez bon accueil ! En attendant, rendez-vous au marché bio le samedi 27 septembre sur la place G. Python à Fribourg.

Marlyse Messer, secrétaire de l'association

Notre agriculture, bio ou durable ?

Le samedi 27 septembre prochain aura lieu à Fribourg le Grand marché bio d'automne, organisé autour du thème de la durabilité, tel que proposé par Bio Suisse et Bio Fribourg. Une belle occasion de réfléchir à l'agriculture bio sous l'angle de la durabilité.

Si à la fois agriculture biologique et agriculture durable se différencient de l'agriculture conventionnelle, doit-on et peut-on les distinguer ? L'agriculture biologique est-elle pour autant durable ? Il s'agit-là de deux perspectives ayant des historiques distincts. Leurs contours ne sont pas si nets, et elles sont bien évidemment sujettes à interprétation.

Dès le début du 20ème siècle, les pionniers de **l'agriculture biologique** (notamment Rudolph Steiner, Ehrenfried Pfeiffer, Albert Howard, Hans et Maria Müller, Hans Peter Rusch, Masanobu Fukuoka) ont envisagé les pratiques agricoles par une approche systémique : plus que de renoncer aux pesticides et engrais chimiques, l'attention s'est portée sur les écosystèmes, cycles, climat, milieux, sur l'ensemble des éléments du système agricole en relation avec l'espace naturel, contrecarrant une agriculture qui à ce moment-là accélérait sa dynamique vers l'optimisation isolée de chacun des éléments du système. Plus largement, ils incluaient à une préoccupation environnementale un projet pour l'être humain et la société. **L'agriculture durable** est plus récente : si l'on lie son apparition avec celle du concept de développement durable, elle remonte aux années 1970 (Club de Rome et Conférence de Stockholm entre autres).

Agricultures biologique et durable se rejoignent sur bien des aspects, tels qu'une approche du système dans sa globalité, la prise en compte des multiples interactions – notamment entre la plante, son milieu, le climat, les agriculteur-trice-s, les consommateur-trice-s. Ainsi, on considère parfois l'agriculture biologique comme une forme d'agriculture durable, plus ancienne. Toutefois, si l'agriculture biologique des pionniers demandait la remise en question des bases sur lesquelles l'agriculture dite conventionnelle s'est construite, l'agriculture durable ne le vise pas nécessairement. La notion de développement durable telle qu'utilisée dans les diverses politiques publiques (par exemple, la Stratégie pour le développement durable de la Confédération) semble en effet induire des modifications moins profondes des pratiques agricoles au regard de ce que proposaient les pionniers du bio. Bien sûr, d'une part les pratiques bio elles-mêmes sont appelées à évoluer au fil du temps et ne doivent pas nécessairement se calquer sur des pratiques élaborées au début du siècle dernier. D'autre part, afin de pouvoir être choisie et appliquée, une politique publique fédérale ne saurait être résolument radicale.

Et en l'état actuel des pratiques, l'un des deux concepts va-t-il plus loin que l'autre ? Répondre au cahier des charges d'un label permet d'aller dans le sens de l'agriculture durable. La labellisation d'un produit biologique présente un intérêt indéniable, en termes de valorisation des produits, de garantie face aux consommateurs et consommatrices, de communication ou encore d'information auprès des producteurs. Mais cela ne saurait être suffisant pour pouvoir automatiquement être qualifié d'agriculture durable. Une agriculture labellisée peut surpasser les critères liés à la durabilité, ou au contraire dans certains cas se rapprocher d'une agriculture intensive. **A ce sujet, Bio Suisse propose à ses producteurs affiliés et preneurs de licence un outil permettant d'auto-évaluer la durabilité des exploitations**[1]. Il est aussi nécessaire de relever que les pratiques agricoles liées au bio sont multiples et non nécessairement affiliées à un label. De plus, des critiques s'élèvent également à l'encontre de la notion de développement durable, tel que la mise à égalité de la sphère environnementale avec celle de la société et de l'économie, là où certaines personnes demandent de considérer l'environnement comme une grande sphère englobant les deux autres. Par ailleurs, l'idée que le concept de développement durable puisse s'appliquer à l'ensemble des pays et sociétés pose aussi problème.

Au-delà de la terminologie, l'essence de ces réflexions et un essentiel dénominateur commun est le questionnement du rapport de l'agriculture avec le territoire et avec la société. N'oublions pas que ce que l'on appelle aujourd'hui agriculture conventionnelle correspond à la façon dont une société a, à une période historique donnée, considéré ses besoins, ses priorités et l'utilisation de ses techniques et organisé son territoire. Elle a fait sens dans un certain contexte.

Aujourd'hui, ce contexte n'est plus le même, de même que les connaissances scientifiques, la réalité de la production et la participation au débat des consommateurs et consommatrices, et à ce titre, la remise en question de ce type d'agriculture n'est que justifiée. En ce sens, cette réflexion autour des systèmes de production agricole en rejoint bien d'autres : les approches pour traiter les problématiques telles que la mobilité ou les quartiers connaissent, elles aussi, une profonde remise en question. De façon globale, quel rôle souhaitons-nous donner à l'agriculture ? Quelles priorités ? Plus spécifiquement, une agriculture durable est-elle possible dans une société dans laquelle les dépenses liées à l'alimentation n'ont jamais été aussi basses et où la production alimentaire occupe si peu de personnes actives ? Plus encore, parler d'agriculture biologique et durable n'impliquerait-il pas de repenser la place accordée à l'aliment et par-là à celles et ceux qui le produisent ? Et qu'en est-il des modes de financement et de la fiscalité ? L'une des idées centrales du bio est l'adaptation de la plante à un milieu et non d'un milieu à la plante. De façon similaire, lequel de la société ou de l'agriculture devrait s'adapter à l'autre ?

Dans ces multiples questions, le consommateur et la consommatrice jouent un rôle essentiel. Notamment, la démarche de production biologique de Notre Panier bio associe étroitement le consommateur et son engagement avec les producteurs. Quant à la démarche du développement durable, elle accorde une place de choix à l'action participative. A cela s'ajoutent les multiples démarches individuelles et collectives, par exemple via l'agriculture urbaine et des jardins familiaux. En filigrane se retrouve la question de la place que l'on souhaite donner à l'agriculture, qui elle-même s'inscrit dans un questionnement plus vaste : quels territoires ? Quelle société ?

1 Les indications pour cette auto-évalution se trouvent sur http://www.bio-suisse.ch/fr/producteurs/evaluationdurabilite/

Melissa Veuthey

« Bon pour tous ! »

Avec ses méthodes écologiques sans chimie ni engrais artificiels, l'agriculture bio préserve les êtres vivants, le sol, l'eau, l'air et le climat. Elle favorise la biodiversité et garantit les meilleures normes de bien-être animal.

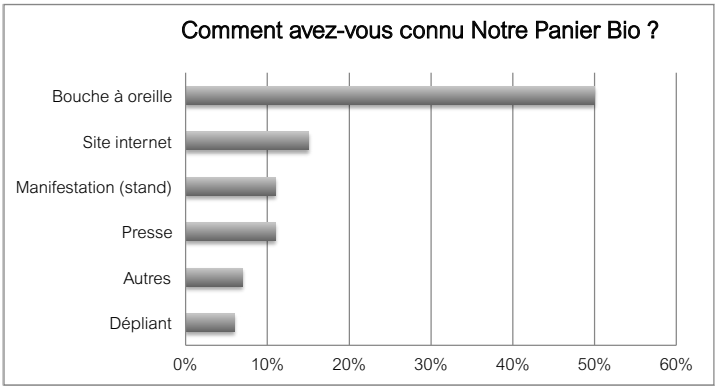
Bio Suisse et le Bourgeon mettent aussi l'accent sur des relations commerciales et des rapports de travail sociaux, équitables et transparents.

Téléchargez la brochure « Bon pour tous » sous www.biosuisse.ch/durabilité ou trouvez-la au stand de Notre Panier bio lors du marché bio le 27 septembre.

Enquête de satisfaction : les résultats

Mieux connaître l'avis et les envies des membres du Panier Bio, c'est une des missions que s'est donnée le comité cette année. L'enquête de satisfaction en ligne réalisée en mai et juin a connu une belle participation et a permis de constater à la fois l'enthousiasme des membres mais aussi leurs nombreuses propositions. Ci-dessous, quelques reflets et impressions de ce portrait instantané de votre panier bio.

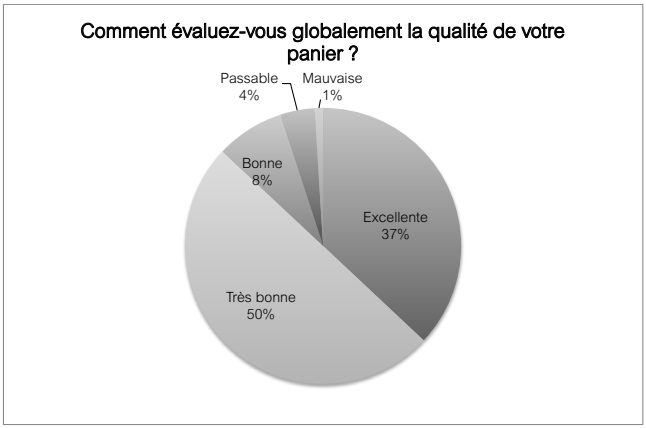
Envoyé aux membres début mai, le sondage en ligne a été rempli par quelque 188 personnes soit un taux de réponse de près de 37%. Ce taux de participation relève l'intérêt et l'implication que vous portez à Notre Panier Bio. Le comité tient à vous remercier de votre engagement et va s'appliquer à prendre en compte vos avis et propositions. Cette impressionnante somme d'informations a été dépouillée et traitée, mais il va de soi qu'il s'agira d'intégrer progressivement certaines impulsions et informations, nous vous en informerons au fur et à mesure.



Premier enseignement, la moitié des répondant-e-s a connu le panier par le bouche à oreille. C'est donc un effet boule de neige qui permet de découvrir ce système. Corollairement, 98% des personnes interrogées sont prêtes à recommander le panier à leurs proches et pour un bon nombre le font déjà. C'est une piste privilégiée pour la publicité et la communication, fort de ce constat Notre Panier Bio lancera une action spécifique pour que nos membres soient nos ambassadeurs. Connaître est une première étape, mais qu'est-ce qui motive à adhérer ? A cette question ouverte, un véritable panorama des motivations se décline en neuf arguments : le soutien à une agriculture bio et locale, la proximité avec les producteurs, la (re)découverte d'aliments et la surprise, la qualité des produits, la solidarité avec les agriculteurs et agricultrices, une consommation éthique et responsable, un engagement environnemental, l'envie de manger sainement et finalement l'aspect pratique du panier qui permet d'éviter de faire les courses. Ces raisons se combinent et sont souvent exprimées tout en nuances, elles recouvrent pour nos abonné-e-s les valeurs fortes du panier.

Une part importante de l'enquête a été consacrée à l'évaluation du panier et des produits qui le composent. Pour l'impression globale de la qualité, 37% la considère excellente et 50% très bonne. La diversité des produits est considérée à 75% comme excellente ou très bonne. Il a été noté que la diversité s'est améliorée positivement au cours du temps et que la découverte de nouveaux produits et la redécouverte de légumes «anciens» sont des points forts. Il est aussi intéressant

de constater qu'une compréhension est exprimée face au choix inévitablement plus restreint en hiver et au printemps. En contraste, une demande de plus de diversité et de fréquence pour les fruits est présente dans les commentaires. De même, une certaine réticence à la récurrence de légumes racines, notamment les panais, a été ressentie. Afin d'améliorer encore l'offre tout au long de l'année, la recherche et l'intégration de nouveaux producteurs et productrices et produits est largement plébiscitée, en suggérant même de mieux mettre en évidence ces nouveautés. Concernant encore le contenu du panier, de nombreuses suggestions, parfois contradictoires, sont apparues pour en améliorer la diversité et la qualité. De même, il apparaît important de lier certains légumes particuliers avec des informations concernant leur mode de préparation ou des recettes possibles. A propos du prix du panier, la majorité (56%) considère qu'il est équilibré, relevant le fait qu'il s'agit de payer un prix juste et rémunérateur aux paysans et soulevant aussi que le rapport qualité-prix du panier est bon. Toutefois, certaines remarques soulèvent le prix parfois élevé de certains produits transformés ou alors le niveau des frais de logistique et de livraison considérés comme importants.



Le rythme de livraison est largement apprécié mais de nombreuses demandes pour un panier bimensuel sont formulées. Notons que cette possibilité existe pour certains points de distribution ayant une livraison hebdomadaire. Une réflexion et une information particulières seront entreprises pour répondre au mieux à cette demande.

Une partie du sondage était consacrée à la communication de Notre Panier Bio, notamment son site internet et le bulletin La Tête dans le Panier. Ces deux outils sont globalement très appréciés. Pour le premier, plus d'informations concernant les produits, les recettes et les producteurs (en particulier leur localisation et les moyens de les contacter) sont sollicitées. Quant au bulletin, 88% des répondant-e-s le lisent et le jugent de bonne qualité, sa taille et son format sont particulièrement appréciés. Toutefois, quelques suggestions proposent une plus grande diversité des sujets traités ou une présence accrue des portraits de consommatrices et consommateurs, ce que nous allons prendre en compte.

La dernière partie donnait plus librement la parole pour fournir des commentaires généraux. Force est de constater que la satisfaction, l'enthousiasme et les encouragements ont largement été partagés. Cela fournit une belle dose de motivation aux producteurs et productrices ainsi qu'à l'équipe du comité et du centre de distribution. Ainsi, la confiance témoignée par les abonné-e-s et leur volonté de transmettre leur conviction tout en restant critiques et attentifs sont les gages pour continuer à améliorer sans cesse Notre Panier Bio.

Julien Vuilleumier, ethnologue et membre du comité

© A-S. MARIÉTHOZ, DE GAUCHE À DROITE : PAOLO GAZZOLA (FORMATEUR), 2 STAGIAIRES ET FRÉDÉRIC ROSSIER (DIRECTEUR)

FRee-Trading, partenaire de Notre Panier Bio

L'entreprise FRee-Trading accueille depuis 19 ans des personnes en réinsertion. Notre Panier Bio compte parmi ses partenaires et a rencontré son responsable, Frédéric Rossier.

Notre Panier Bio (NPB) : comment fonctionne votre programme de réinsertion ?

Frédéric Rossier : Comme dans toute entreprise, nos stagiaires travaillent huit heures par jour, mais 20 % de leur temps est consacré à la formation et 20 % à la recherche d'emploi. Nous leur permettons de mettre en pratique leurs connaissances, en s'exerçant dans un environnement identique à celui d'une entreprise. Aucun argent ne circule mais nos «bureaux» génèrent une activité commerciale, parfaitement conforme à l'économie réelle.

Comment NPB est-il devenu votre partenaire ?

NPB est l'une des entreprises qui alimentent fictivement notre centrale de commandes. Nous l'avons choisie pour corser un peu la pratique de nos stagiaires en introduisant un élément nouveau : la vente de produits frais, à récupérer chez une multiplicité de producteurs.

Quel est le profil de vos stagiaires ?

Nous recevons pas mal de jeunes qui possèdent une seule expérience professionnelle dans un domaine très spécifique et qui, pour cette raison, peinent à retrouver un emploi. Il y a aussi un certain nombre de femmes qui après une interruption de plusieurs années de leur vie professionnelle, ont besoin d'une remise à niveau pour reprendre une activité.

Le taux de chômage est considéré comme particulièrement bas en ce moment. Cela a-t-il une incidence pour vous ?

Nous accueillons en permanence 22 personnes. Dans les périodes où le taux de chômage est faible, nous recevons peut-être plus de gens en phase de découverte, notamment des jeunes qui se familiarisent avec les métiers de bureau puis décident d'acquérir un complément de formation.

Avez-vous des statistiques sur la réinsertion de vos stagiaires ?

Non et je crois que c'est une bonne chose, car nous ne sommes pas soumis à la pression des chiffres. L'obligation de résultat nous amènerait au contraire à fermer la porte à certains candidats . Ce qui serait beaucoup précieux en revanche, ce serait d'avoir un retour des gens qui ont retrouvé un emploi : entendre ce qui leur a été le plus utile durant leur période de chômage.

Vous n'avez plus de nouvelles de vos stagiaires ?

Nous revoyons une partie d'entre eux dans le cadre de l'amicale que nous avons créée. Une fois par année, nous envoyons entre 120 et 150 invitations, auxquelles la moitié environ répond favorablement. S'ils sont aussi nombreux à avoir envie de venir nous raconter ce qu'ils deviennent, je me dis que ce passage chez nous leur a apporté quelque chose.

Anne-Sylvie Mariéthoz

Frère pèlerin, le Frêne

Le frêne (*Fraxinus excelsior*, fam. Oleacea) a longtemps tenu une place importante tant dans l'économie paysanne que dans les mythes fondateurs de nombreuses civilisations. Pour la mythologie scandinave, il est l'axe du monde, Yggdrasyll, d'où naquit le premier dieu. En Grèce, c'est le premier homme du Péloponnèse, Phoronée, qui fut engendré par Inachos et Mélia, le frêne.

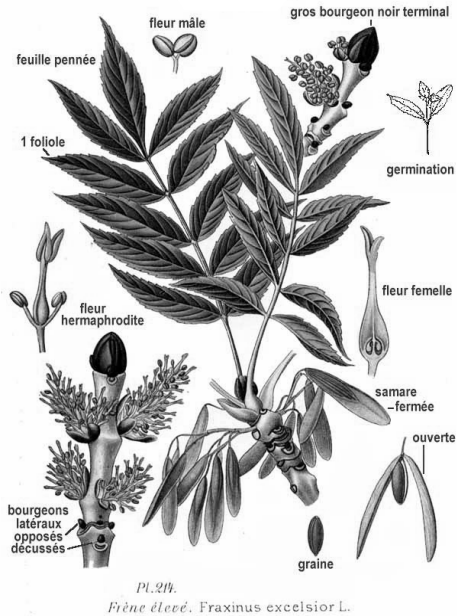


Planche n°241, extraite de l'Atlas des Plantes de France, A.Masclef année 1891

Le frêne peut être taillé (émondé) comme le saule pour former des «têtards». Cette faculté à supporter des coupes successives l'a fait utiliser comme élément constitutif du bocage, paysage traditionnel où des haies d'arbres et arbustes délimitaient les parcelles de cultures ou de pâtures. Paysage d'une grande valeur pour la biodiversité (abritant de nombreuses espèces de la faune et de la flore). Malheureusement, les barbelés et la «rationalisation» (sic...) de l'agriculture ont fait disparaître cette richesse patrimoniale. On y revient, on parle d'agroforesterie…

L'émondage des frênes étaient une pratique courante. La taille des branches feuillues servait à l'affouragement du bétail, pour rembourrer les matelas et pour ses vertus médicinales. Ces dernières ont une grande valeur : la feuille de frêne est un excellent diurétique à employer pour soigner les rhumatismes, la goutte, les problèmes de peau. Une tisane (détoxifiante et anti-inflammatoire) largement éprouvée se compose de feuilles de frêne, feuilles de cassis et fleurs de reine des prés. A conseiller pour accompagner un jeûne.

Le frêne est symbole de souplesse, de longévité, de verdeur. On l'a appelé l'arbre des centenaires.

De son bois, alliant robustesse et souplesse, on fait les manches d'outils. C'est aussi en frêne que sont les bâtons torsadés des pèlerins. Cela demande de la patience, il faut laisser un rejet de frêne se faire enlacer par une liane (clématite par ex.), le temps de mûrir le cheminement du pèlerinage en vue...

Mais le frêne a bien du souci : il est atteint par une maladie, le flétrissement du frêne, dû à un champignon. Les régions touchées augmentent rapidement, des boisements commencent à disparaître. Espérons qu'il ne connaisse pas le même sort que l'orme, devenu rarissime en l'espace de 50 ans.

Il n'est donc pas exagéré de dire que les plus proches générations à venir ne croiseront peut-être plus ce bon frêne. On leur en contera les vertus, les usages, en laissant un brin d'espoir, de mystère : il paraît que, loin dans la forêt, au détour d'un chemin, on en aurait encore vu un, près d'une grotte où coule une source... un pèlerin aurait planté là son bâton et serait devenu ermite, las de tous ses pas, prêt pour le pèlerinage intérieur.

Mathieu Schmitt

La Gaspacho du siècle

C'est un met traditionnel espagnol qui se présente sous forme de soupe froide. Idéal en été en entrée ou en plat principal avec du pain par exemple.

Pour une personne en plat principal
Prép. env. 20 minutes :

500 ml (2 tasses)	**tomates**
250 ml (1 tasse)	**concombre**
125 ml (¼ tasse)	**huile d'olive**
85 ml (1/3 tasse)	**jus de citron**
2 ml (½ c. à thé)	**sel de mer**
5 ml (1 c. à thé)	**piment fort frais, émincé**
1 gousse	**ail**

Passer au mélangeur. Verser dans un bol. Ajoutez :

500 ml (2 tasses)	**tomates, coupées en petits cubes**
170 ml (2/3 tasse)	**concombre, haché fin**
125 ml (½ tasse)	**poivron, coupé en petits cubes**
65 ml (¼ tasse)	**oignons frais, hachés**
125 ml (½ tasse)	**coriandre ou persil, haché fin**

Tous les légumes doivent être coupés ou hachés finement. On peut utiliser un robot culinaire pour cela. Mélanger les légumes hachés avec la soupe. Mettez au frigo une demi-heure et dégustez-la ensuite avec plaisir.

Recette tirée de « La cuisine soleil » de Frédéric Patenaude aux éditions canadiennes du roseau.

ANNONCE

Marché bio d'automne à la place Georges-Python, Fribourg

le samedi 27 septembre, de 09h00 à 16h00

Brunch bio

le dimanche 28 septembre, de 10h00 à 14h00
toutes les infos sur le nouveau site web :
www.marchebio-fribourg.ch et
www.biomarkt-freiburg.ch

Inscriptions pour le brunch :
jusqu'au 26 septembre directement sur le site web ou par tél. au 026 658 17 31.

Prix

adulte : 30.- pp
enfants (de 5 à 14 ans) : 1.- par année d'âge

BREVES

Fribourg interdit les OGM sur son territoire

Le souhait d'interdire les OGM sur le territoire fribourgeois avait déjà été clairement exprimé il y a deux ans lors de l'adoption de la motion des socialistes Nicolas Repond et Dominique Corminboeuf. Le Conseil d'Etat n'avait pas réagi. Pour le contraindre à agir, ils ont fait usage d'un autre moyen : le mandat. Et ont été appuyés dans cette démarche par 41 autres députés, soit plus du tiers du parlement. Marie Garnier, directrice du Département de l'agriculture, n'a donc plus d'autre choix que d'inscrire l'interdiction dans la loi sur l'agriculture. Le canton de Fribourg rejoint donc le canton du Tessin, de Neuchâtel, Vaud, Genève et du Jura qui se sont déjà déclarés sans OGM. Bien que les cantons ne pourront pas être plus restrictifs en la matière que le droit fédéral, ces interdictions envoient un message fort.
www.stopogm.ch

Souveraineté alimentaire et alimentation : 2 nouvelles initiatives

Nous vous en parlions dans notre édition de mars : Les Verts et Uniterre lancent à leur tour des initiatives concernant l'alimentation. Pour les Vert-e-s, les produits importés doivent respecter les normes suisses afin de renforcer la compétitivité des produits suisses et de répondre aux attentes des consommateurs. Pour Uniterre, une vision plus globale sur la souveraineté est nécessaire.
Pour en savoir plus :
www.gruene.ch/gruene/fr.html et **www.uniterre.ch**.

IMPRESSUM

UNE PUBLICATION DE NOTRE PANIER BIO
Rédaction : Anne-Sylvie Mariéthoz, Marlyse Messer, Mathieu Schmitt, Martine Wolhauser, Melissa Veuthey et Julien Vuilleumier
Relecture : Monique Oggier Huguenin
Contact : Marlyse Messer, bulletin@notrepanierbio.ch
Impression sur papier Recystar agréé par le label Blaue Engel
Imprimerie Multiprint SA - www.multiprintsa.ch