

Vente directe à la ferme

Prix indicatifs recommandés par l'Association des marchés paysans. Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6



LES PRODUITS DE LA SEMAINE

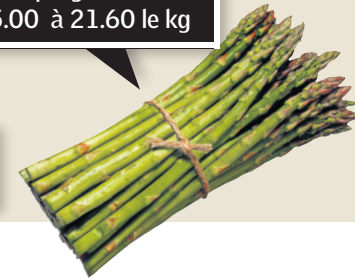
En consommant des fruits et légumes de saison, vous favorisez l'agriculture de proximité, préservez la biodiversité et mangez plus sainement.



Radis
1.60 à 2.60 la bte



Pomme de terre
1.60 à 3.50 le kg



Asperge verte
15.00 à 21.60 le kg

■ Pleine saison ■ Moyenne saison ■ Hors saison

Légumes	kg	PRIX RECOMMANDÉ	
		PER (produits écologiques régionaux)	BIO
Asperge blanche	kg	-	-
Asperge verte	kg	15.00 - 17.00	19.60 - 21.60
Aubergine	kg	-	-
Basilic	bte	-	1.40 - 1.80
Brocoli	kg	-	-
Carotte	kg	2.60 - 3.60	3.20 - 4.00
Carotte botte	bte	-	3.20 - 4.00
Carotte rouge crue	kg	2.40 - 2.80	3.20 - 4.00
Carotte rouge cuite	kg	-	3.60 - 4.20
Céleri branche	kg	-	-
Céleri pomme	kg	4.50 - 5.50	6.80 - 7.60
Chicorée pain de sucre	kg	-	-
Chicorée rouge trévise	kg	-	-
Chicorée scarole plate	kg	-	-
Chou blanc	kg	-	3.60 - 4.20
Chou Bruxelles	kg	-	-
Chou chinois	kg	-	-
Chou-fleur	kg	-	-
Chou frisé	kg	-	4.80 - 5.60
Chou pointu	kg	4.80 - 5.80	6.60 - 7.60
Chou rave (Rutabaga)	kg	-	4.80 - 5.80
Chou rouge	kg	-	4.00 - 4.80
Ciboulette	bte	1.20 - 1.60	1.50 - 1.90
Colrave	kg	6.00 - 7.00	2.80 - 3.40
Concombre	pce	-	2.60 - 3.20
Côte de bette	kg	4.80 - 5.40	6.80 - 7.50
Courge détail	kg	-	-
Courge entière	kg	-	-
Courge spéciale	kg	-	-
Courgette	kg	-	-
Cresson	100 g	2.20 - 2.80	3.20 - 4.00
Crosne	100 g	-	-
Dent-de-lion cultivée	100 g	-	-
Dent-de-lion sauvage	100 g	-	-
Echalote	kg	6.00 - 8.00	-
Endive	kg	-	-
Epinard	kg	5.00 - 6.60	10.00 - 13.00
Fenouil	kg	-	-
Haricot nain	kg	-	-
Haricot rame	kg	-	-
Haricot surfin	kg	-	-
Laitue batavia	pce	2.00 - 2.40	2.80 - 3.40
Laitue Morges	kg	4.60 - 5.40	6.80 - 7.30
Laitue pommée	pce	2.00 - 2.40	2.80 - 3.40
Laitue romaine	kg	4.00 - 4.60	7.80 - 8.60
Lollo rosso	100 g	-	-
Maïs doux	pce	-	-
Navet	bte	-	2.80 - 3.40
Navet	kg	-	4.80 - 5.80
Oignon	kg	2.40 - 2.80	-
Oignon botte	pce	1.80 - 2.20	2.80 - 3.40
Panais	kg	6.00 - 7.00	-
Pâtisson	kg	-	-
Persil	bte	1.20 - 1.50	1.50 - 2.00
Persil tubéreux	kg	7.50 - 8.00	-
Poireau blanchi	kg	-	-
Poireau vert	kg	-	7.80 - 8.40

Pois à écosser	kg	-	-	-	-
Pois mangetout	kg	-	-	-	-
Poivron	kg	-	-	-	-
Potimaron	kg	-	-	-	-
Pourpier	100 g	2.20 - 2.80	3.00 - 3.60	-	-
Radis	bte	1.60 - 2.00	2.20 - 2.60	-	-
Rampon	100 g	-	-	-	-
Rave	kg	-	4.80 - 5.80	-	-
Rhubarbe	kg	4.80 - 5.80	6.80 - 7.40	-	-
Roquette	100 g	2.20 - 2.80	3.20 - 3.80	-	-
Salade à tondre	100 g	2.20 - 2.80	2.80 - 3.40	-	-
Scorsonère	kg	-	-	-	-
Tomate	kg	-	-	-	-
Tomate ancienne	kg	-	-	-	-
Tomate charnue	kg	-	-	-	-
Tomate cherry	kg	-	-	-	-
Tomate cœur boeuf	kg	-	-	-	-
Tomate grappe	kg	-	-	-	-
Topinambour	kg	-	-	-	-
Fruits					
Abricot	kg	-	-	-	-
Bigarreau	kg	-	-	-	-
Cassis	500 g	-	-	-	-
Cerise noire	kg	-	-	-	-
Coing	kg	-	-	-	-
Fraise	500 g	5.20 - 5.80	6.00 - 6.60	-	-
Fraise Mara des bois	250 g	-	-	-	-
Framboise	250 g	-	-	-	-
Griotte	kg	-	-	-	-
Groseille	500 g	-	-	-	-
Kiwi	kg	-	-	-	-
Melon	kg	-	-	-	-
Mirabelle	kg	-	-	-	-
Mûre	250 g	-	-	-	-
Noix	kg	-	-	-	-
Nectarine	kg	-	-	-	-
Pêche	kg	-	-	-	-
Pêche de vigne	kg	-	-	-	-
Poire Beurré Bosc	kg	-	-	-	-
Poire Conférence	kg	-	-	-	-
Poire Louise-Bonne	kg	-	-	-	-
Poire Packhams	kg	-	-	-	-
Poire Williams	kg	-	-	-	-
Pomme Boskoop	kg	3.20 - 3.80	4.00 - 5.00	-	-
Pomme Braeburn	kg	3.20 - 3.80	4.00 - 5.00	-	-
Pomme Cloche	kg	3.00 - 3.60	4.00 - 5.00	-	-
Pomme Gala	kg	3.20 - 3.80	4.00 - 5.00	-	-
Pomme Golden	kg	3.00 - 3.60	4.00 - 5.00	-	-
Pomme Gravenstein	kg	-	-	-	-
Pomme Idared	kg	3.00 - 3.60	4.00 - 5.00	-	-
Pomme Jonagold	kg	3.00 - 3.60	4.00 - 5.00	-	-
Pomme Kid's orange	kg	-	-	-	-
Pomme Maigold	kg	3.00 - 3.60	4.00 - 5.00	-	-
Pomme précoce	kg	-	-	-	-
Pomme II	kg	-	-	-	-
Pruneau	kg	-	-	-	-
Pruneau Fellenberg	kg	-	-	-	-
Prune reine-claude	kg	-	-	-	-

Raisinnet	500 g	-	-	-	-
Raisin chasselas	kg	-	-	-	-
Pommes de terre					
Pdt	kg	1.60 - 2.00	2.80 - 3.50	-	-
Pdt	10 kg	12.00 - 16.00	22.00 - 26.00	-	-
Pdt	30 kg	26.00 - 30.00	66.00 - 70.00	-	-
Pdt nouvelle	kg	4.20 - 4.80	-	-	-
Pdt virgule	kg	-	-	-	-
Viandes et œufs					
Bœuf*	kg	22.00 - 24.00	-	-	-
Broutard*	kg	24.00 - 26.00	-	-	-
Veau*	kg	26.00 - 28.00	-	-	-
Porc*	kg	17.00 - 19.00	-	-	-
Agneau	kg	22.00 - 25.00	-	-	-
Dinde	kg	16.00 - 18.00	-	-	-
Poulet	kg	15.00 - 17.00	-	-	-
Lapin	kg	20.00 - 25.00	-	-	-
Œufs	pièce	0.60 - 0.65	0.80 - 0.90	-	-
Produits laitiers					
Lait en vrac	litre	1.00 - 1.20	1.60 - 1.80	-	-
Lait frais en bouteille	litre	-	-	-	-
Lait pasteurisé	litre	1.70 - 1.80	-	-	-
Yogourt	180 g	0.65 - 0.85	-	-	-
Raclette	kg	13.00 - 19.00	-	-	-
Fromage frais	kg	19.00 - 25.00	-	-	-
Beurre	250 g	2.80 - 3.80	-	-	-
Crème	0,3 l	4.80	-	-	-
Produits transformés					
Bois vert***	Stère	100 - 120	100 - 120	-	-
Bois sec***	Stère	120 - 140	120 - 140	-	-
Confiture****	250 g net	5.00 - 6.50	7.00 - 8.50	-	-
Confiture****	500 g net	7.00 - 9.00	9.00 - 11.00	-	-
Gelée****	250 g net	5.50 - 7.00	7.50 - 9.00	-	-
Gelée****	500 g net	7.00	9.00	-	-
Huile de colza	1/2 litre	10.00 - 11.00	12.00 - 14.00	-	-
Huile de colza	75 cl	15.00 - 16.50	22.00 - 23.00	-	-
Huile Colza-lin	25 cl	10.00 - 11.00	-	-	-
Huile Colza-lin	50 cl	19.50 - 20.50	-	-	-
Huile de noix****	1/2 litre	26.00 - 27.00	-	-	-
Jus pomme past.****	litre	2.40 - 2.60	3.80 - 4.30	-	-
Jus de pomme box	5 litres	11.00 - 13.00	15.50 - 16.50	-	-
Miel	250 g net	7.00 - 8.00	8.00 - 9.00	-	-
Miel	500 g net	11.00 - 12.50	13.50 - 15.00	-	-
Pain paysan	500 g	3.40 - 3.90	4.50 - 5.00	-	-
Tresse	kg	9.00 - 10.00	-	-	-
Raisinée****	litre	20.00 - 25.00	-	-	-
Sirup maison****	1/2 litre	7.00 - 11.00	9.50 - 13.50	-	-

* Viande prête à la consommation, vendue en lots de différents morceaux sous vide; pour le porc, viande transformée et fabriquée.
***+ Consigne.
****+ Frais de livraison. Bois coupé en bûches de 50, 33 ou 25 cm.
****+ Verre compris.

Terre@Nature

collabore depuis plusieurs années avec l'Association des marchés paysans qui s'engage pour la promotion et la vente de produits de la ferme. Née en 1997, cette association a pour but de rassembler sous une seule bannière tous les producteurs de la vente directe de Suisse romande. Aujourd'hui forte de près de 80 membres, elle s'est munie d'une charte qui garantit la qualité et l'authenticité de nos produits.

MARCHÉS EN SUISSE ROMANDE

FRIBOURG • Bulle: jeudi; si férié, mercredi • Chatel-St-Denis: mercredi • Fribourg: mercredi et samedi • Romont: mardi

GENÈVE • Cannonnière: lundi et jeudi (de 8 h à 13 h) • Champel: jeudi (de 7 h 30 à 13 h) • Fusterie: mercredi et samedi (de 8 h à 18 h) • Grenus: samedi (de 7 h 30 à 13 h) • Grottes: jeudi (de 16h30 à 20h), • Helvétique: mercredi et samedi (de 8 h à 13 h) • Liotard: lundi et jeudi (de 8 h à 13 h) • Navigation: mardi et vendredi (de 8 h à 13 h) • Plainpalais: mardi, vendredi et dimanche (de 8 h à 13 h) • Pré-L'Évêque: lundi (de 8 h à 13 h) • St-Jean: mardi et vendredi (de 8 h à 13 h) • St-Jean Bio: jeudi (de 16 h à 20 h) • Avanchets: vendredi (de 7 h à 12 h) • Carouge: mercredi et samedi (de 8 h à 13 h) • Chêne-Bougeries: vendredi (de 8 h à 13 h) • Grand-Lancy: vendredi (de 6 h à 14 h) • Grand-Saconnex: mardi (de 7 h à 13 h) • Le Lignon: jeudi (de 7 h à 12 h) • Meyrin-Cité: mardi et mercredi (de 6 h 30 à 13 h). Vendredi (de 14 h 30 à 18 h 45). Samedi (de 6 h 30 à 14 h) • Onex Cité-Nouvelle: mercredi et samedi (de 8 h à 13 h) • Onex-Village: jeudi (de 8 h à 13 h) • Petit-Lancy: lundi et jeudi (de 6 h à 14 h) • Vernier Village: mercredi et samedi (de 7 h 30 à 13 h) • Versoix: jeudi (de 7 h 30 à 13 h)

JURA

• Delémont: mercredi et samedi • Porrentruy: jeudi et samedi • Saingelégier: samedi



JURA BERNOIS • Bienne: mardi, jeudi et samedi (de 7 h à 12 h) • La Neuveville: mercredi • St-Imier: mardi et vendredi • Tavannes: mercredi et samedi • Tramelan: vendredi • Moutier: mercredi et samedi

NEUCHÂTEL

• La Chaux-de-Fonds: mercredi et samedi • Couvet: jeudi • Le Locle: samedi; si fête, vendredi • Neuchâtel: mardi, jeudi et samedi, d'avril à octobre; mardi et samedi, de novembre à mar



VALAIS • Monthey: mercredi; si férié, mardi • Sierre: samedi (de 8 h 30 à 14 h) • Martigny: jeudi, sauf les jours fériés • Sion: vendredi/été (de 8 h à 14 h) / Hiver (de 9 h à 14 h).



VAUD • Aigle: samedi, de mars à Noël • Aubonne: mercredi, samedi • Château-d'Oex: vendredi • Cossonay: vendredi (de 8 h à 12 h) • Les Diablerets: vendredi • Echallens: jeudi • Lausanne: Bd de Grancy: lundi et jeudi • Riponne et centre de la ville: mercredi et samedi • Montreux: vendredi • Morges: mercredi et samedi • Moudon: mardi et vendredi • Nyon: mercredi et samedi • Orbe: jeudi; si férié, mercredi • Payerne: jeudi et samedi • Prilly: vendredi • Rolle: mardi et vendredi • Ste-Croix: samedi • La Tour-de-Peilz: jeudi • Vallorbe samedi • Vevey: mardi et samedi • Villars-sur-Ollon: mardi et samedi • Yverdon: mardi et samedi



AGRICULTURE CONTRACTUELLE EN SUISSE ROMANDE

UNE CHRONIQUE MENSUELLE DE MARJORIE SIEGRIST

Notre Panier Bio livre 500 ménages fribourgeois

Les contrats entre consommateurs et agriculteurs sont toujours plus nombreux. Nous y consacrons une chronique chaque mois.

«Ce panier est un moyen de transmettre un message. Nous sommes tous des consommateurs. Produisons et achetons des aliments locaux, sains, de saison, vendus à des prix équitables», relève Gerhard Hasinger, secrétaire de l'association *Notre Panier Bio* créée en 2005 dans le canton de Fribourg. Les livraisons sont mensuelles, la palette diversifiée: légumes, fruits, pain, farine, œufs. «Le contenu du panier, végétarien ou non, représente environ 13 kilos d'aliments. Il ne permet pas de nourrir une famille durant un mois, mais l'objectif c'est que les ménages prennent aussi l'habitude de s'approvisionner directement auprès de nos producteurs.» Plusieurs des 33 points de distribution se trouvent d'ailleurs dans des commerces fribourgeois.

Si l'état d'esprit est resté associatif, *Notre Panier Bio* n'en est pas moins devenu une structure nécessitant une gestion professionnelle. Le comité est bénévole mais Gerhard Hasinger est salarié de même que le maraîcher Urs Gfeller. Ce dernier, en plus de fournir des légumes, se charge de la composition et de la distribution des paniers. Il gère également la comptabilité: factures, paiements et rappels. Avec vingt producteurs à gérer, 5660 paniers livrés en 2010 et plus de 75 tonnes de produits bio, la logistique



La préparation des paniers: 5660 ont été livrés l'an dernier.

est digne de celle d'une entreprise. Le budget avoisine les 450 000 francs.

«Contrairement à d'autres associations, nous travaillons avec un nombre important de producteurs différents. Pour que tout fonctionne, nous devons pouvoir compter sur un vrai engagement de la part des ménages qui s'abonnent à *Notre Panier Bio*, précise Gerhard Hasinger. Le contrat est signé pour un an, mais le paiement s'effectue par mensualités. C'est d'ailleurs un vrai exercice de style que de faire en sorte qu'à chaque fois le contenu du panier corresponde aux 80 francs demandés.» 500 ménages reçoivent chaque mois leur *panier bio*, mais l'association ne s'interdit pas d'élargir encore ses rangs. Elle s'attelle également à remplacer les quelque 20% de ménages qui stoppent l'expérience chaque année. «Malgré ces départs, nous estimons que chaque personne ayant reçu *Notre panier bio* a compris la démarche et modifié ses habitudes de consommation», se réjouit Gerhard Hasinger.



NOTRE PANIER BIO

Canton de Fribourg

• Gerhard Hasinger, route des Vernes 32, 1663 Pringy - Tél. 026 921 30 72
www.notrepanierbio.ch

• Producteurs: 20
• Ménages: 500

• Points de distribution: 33

• Le panier du mois (mars): yaourts, fromages: Mont-Vully, vacherin, fromages, jus de pommes, jus de raisin blanc, carottes, chou rouge, oignons, poireau, pommes de terre, racine de persil, scorsonère, pain complet, œufs.

Prochain rendez-vous: 16 juin