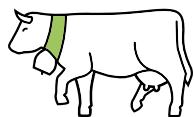


Agricultura

Magazin der Kleinbauern-Vereinigung
Magazine de l'Association des petits paysans



KLEINBAUERN.CH
PETITSPAYSANS.CH



In gutem Geiste

Und so hat es trotz etwas besonderer Umstände geklappt: Es war uns eine grosse Freude, mit Mitgliedern und Partnern auf unser vierzigjähriges Bestehen anzustossen. Die Fotos auf S. 3 zeugen vom Esprit, der am Jubiläumsfest zu spüren war. Wir haben die Gelegenheit genutzt, auf den durch IHRE Unterstützung ermöglichten, bereits zurückgelegten Weg zu blicken. Wir haben aber auch unsere Vision für die nächsten 40 Jahre präsentiert (S. 4–5). Stillstehen kommt nicht in Frage. Die vor uns liegenden Herausforderungen sind gross, und die Landwirtschaft muss sich weiterentwickeln.

Aber es gibt Zeichen, die uns Hoffnung geben. So haben uns die Teilnehmenden der zweiten Regio Challenge mit ihrem Engagement für gesunde und nachhaltige Ernährung beeindruckt (S. 10–13). Und das innovative Projekt

aus der Romandie (S. 6–9), welches das Bewusstsein für eine kollektive und ökologische Produktion schärfen will, wartet nur darauf, kopiert zu werden. Sowohl die Entwicklung lokaler Initiativen als auch die globale Transformation der Landwirtschaft erfordern geeignete Rahmenbedingungen. Deshalb setzen wir unser politisches Engagement fort und unterstützen die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» (S. 14–15).

Aufgewachsen mit einem Gemüsegarten, Hühnern und Ziegen, freue ich mich als engagierte Konsumentin auf der Geschäftsstelle meine Rolle als Bindeglied zwischen Bauern und Konsumentinnen sowie Deutschschweiz und Romandie wahrzunehmen.

Geniessen Sie das vorliegende Magazin: vielfältig, einheimisch und gemeinschaftlich.

Anne Berger



Inhalt Sommaire

3	Jahresversammlung und Jubiläumsfest 2020 Assemblée annuelle et fête anniversaire 2020	8	Partizipatives Gartenprojekt Au-Potager de Prangins	15	Agriculture sans pesticides Oui à une Suisse libre de pesticides de synthèse
4	Vision Landwirtschaft 2060 Stillstand ist keine Option	10	Aktionswoche Regio Challenge Radikal lokal kochen	16	Marché
5	Vision Agriculture 2060 L'immobilisme en aucun cas	12	Semaine d'action Regio Challenge Cuisiner résolument local	18	Varia
6	Jardin participatif Au-Potager de Prangins	14	Pestizidfreie Landwirtschaft Ja zu einer Schweiz ohne synthetische Pestizide	19	Ihre Spende Votre Don

Espoirs et partage

Vous rencontrer, membres et partenaires, nous a mis le cœur en joie pour souffler en octobre nos 40 bougies, ensemble en dépit des circonstances particulières. Les photos en page 3 illustrent l'esprit de cette célébration. Si l'occasion était belle de se féliciter du chemin déjà parcouru par VOTRE association, elle était également une aubaine pour regarder vers l'avenir. Car pas question de s'immobiliser. L'agriculture se doit d'évoluer, notre vision aussi (pages 4–5). Les défis à relever sont importants, mais nombreux sont les signes qui nous donnent force et espoir.

Par exemple la participation à la 2^e édition de notre Regio Challenge, impliquant cette année des restaurants engagés dans l'alimentation saine et durable (pages 10–13), a été impressionnante. Nous sommes aussi allés à la rencontre d'un projet innovateur (pages 6–9) qui sensibilise à une production collective et écologique et dont le modèle ne demande qu'à essaimer.

Le développement d'initiatives locales autant que les transformations globales de l'agriculture nécessitent des conditions-cadres adaptées. C'est pourquoi nous poursuivons notre engagement politique et nous expliquons en pages 14–15 notre soutien à l'initiative « Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse ».

J'ai grandi avec poules et chèvres derrière un jardin potager, et aujourd'hui consomm'atrice engagée, je me réjouis de mon rôle de trait d'union entre paysan-ne-s et consommateurs-trices ainsi qu'entre Suisse romande et alémanique au sein du secrétariat de l'Association des petits paysans.

Savourez sans modération les pages et les images de ce numéro : diversifiées, indigènes et sociétales.

Anne Berger



JAHRESVERSAMMLUNG UND JUBILÄUMSFEST 2020

Festlaune und neue Gesichter

Am 10. Oktober feierte die Kleinbauern-Vereinigung auf dem Biohof Schüpfenried ihr vierzigjähriges Bestehen. Ein paar spannende Anekdoten aus den vergangenen 40 Jahren durften am Fest nicht fehlen. Ebenso wie ein Rückblick auf die Erfolge und Schwierigkeiten der Kleinbauern-Vereinigung. Doch das wichtigste Thema am Jubiläum war der Blick in die Zukunft. Bei der Kleinbauern-Vereinigung ist auch nach 40 Jahren Aufbruchstimmung zu spüren! Wir freuen uns, mit Elan und vereinten Kräften die künftigen Herausforderungen anzupacken.

Dabei werden uns auch drei neue Vorstandsmitglieder unterstützen, die an der nachgeholtene Jahresversammlung 2020 gewählt wurden: Lionne Spycher, Landwirtin aus Ried-Mörel (Wallis), Kilian Baumann, Landwirt und Nationalrat für die Grünen aus Suberg (Bern) und Marlen Koch-Mathis, Agronomin aus Root (Luzern). Der bisherige Vorstand und die Geschäftsstelle freuen sich auf diese Verstärkung! Dass mit Kilian Baumann zudem bereits ein designierter Nachfolger für Regina Fuhrer-Wyss gefunden werden konnte, die ihren Rücktritt auf die Jahresversammlung 2021 angekündigt hat, macht den Abschied von unserer langjährigen Präsidentin etwas leichter.

Mehr Impressionen von unserem Jubiläumsfest wie auch einen filmischen Rückblick finden Sie auf unserer Website. Ebenfalls sind dort der Jahresbericht und die Rechnung 2019 aufgeschaltet.

PHOTO: EVE KOHLER

Annemarie Raemy

ASSEMBLÉE ANNUELLE ET FÊTE ANNIVERSAIRE 2020

Ambiance festive et nouveaux visages

Le 10 octobre, l'Association des petits paysans a fêté ses 40 ans d'existence à la ferme Biohof Schüpfenried. Outre une rétrospective des succès et des difficultés de l'Association des petits paysans, quelques jolies anecdotes des 40 dernières années n'ont pas manqué. Mais les perspectives d'avenir étaient bien le point fort de la célébration. Même après toutes ces années, l'Association des petits paysans conserve une volonté de changement. Nous nous réjouissons de réunir nos forces et de relever les défis futurs avec enthousiasme.

Trois nouveaux membres du comité, élus à l'Assemblée générale 2020, vont nous y aider : Lionne Spycher, agricultrice de Ried-Mörel (Valais), Kilian Baumann, agriculteur de Suberg (Berne) et conseiller national pour Les Verts et Marlen Koch-Mathis, agronome de Root (Lucerne). Le comité actuel et le secrétariat se félicitent de ce renfort ! Le fait d'avoir déjà trouvé en Kilian Baumann un successeur désigné à Regina Fuhrer-Wyss, qui a annoncé sa démission pour la prochaine assemblée annuelle 2021, rend les adieux avec la présidente de longue date un peu plus faciles.

Vous trouverez d'autres impressions de la fête ainsi qu'une courte rétrospective vidéo sur notre site internet. Le rapport annuel et les comptes 2019 y sont également disponibles.

Annemarie Raemy

Stillstand ist keine Option

Wie soll die Landwirtschaft in Zukunft aussehen? Schon eine ganze Weile nimmt sich eine Arbeitsgruppe der Kleinbauern-Vereinigung dieser Frage an. Entstanden ist ein Wunschbild zur Landwirtschaft, das am Jubiläumsfest erstmals präsentiert werden konnte. Dieses noch unfertige Bild soll in den nächsten Monaten nun weiter ausgearbeitet werden.



Ein Näherkommen auf verschiedenen Ebenen: zwischen den Menschen, zur Natur, und mit einer globalen Perspektive – so präsentiert sich ein erstes «Wunschbild» des Kleinbauern-Vorstandes zur Landwirtschaft der Zukunft.

Sozialer Aspekt der Landwirtschaft

Wie sehen Sie die Landwirtschaft in 40 Jahren? Mit dieser Frage ist die Arbeitsgruppe in den Visionsprozess gestartet und hat sie als Erstes Vertreterinnen und Vertretern aus den unterschiedlichsten Bereichen der Landwirtschaft gestellt. Eine abstrakte, aber spannende Frage. Der Blick etwas weiter in die Zukunft war hilfreich, die aktuellen Hürden und Schwierigkeiten für einmal beiseite zu legen und die Landwirtschaft weiter und neu zu denken. Interessant an den Gesprächen waren einerseits die verschiedenen Ideen, die genannt wurden. Noch faszinierender war aber, dass ganz vielen Visionen ein Aspekt gemein war: Die Landwirtschaft erfüllt neben der Produktion von Lebensmitteln und der Pflege der Natur vor allem eine ganz wichtige soziale Aufgabe. Und die dürfte in Zukunft noch viel wichtiger werden. Der Bezug zur Erde, dem fruchtbaren Boden, der Natur insgesamt oder auch zu den Tieren ist für ganz viele Menschen wertvoll – nicht nur für die Bäuerinnen und Bauern, die in diesem Umfeld arbeiten.

Die Vision auf einen Blick

Der Vorstand der Kleinbauern-Vereinigung hat diese Ideen zur Landwirtschaft im vergangenen Winter weiterdiskutiert und diesen Sommer nun verbildlichen lassen. Im Wunschbild des Kleinbauern-Vorstands rücken Landwirtinnen und Konsumenten näher, Grenzen verschwinden. Auch Stadt und Land kommen sich in

Bezug auf neue, direktere Vertriebswege für die Produkte näher. Die Beziehungen Mensch-Natur-Boden und Mensch-Tier verstärken sich, und die Landwirtschaft wird ihrer globalen Verantwortung durch faire Handelsbeziehungen gerechter. Die Stossrichtung, in welche die Agrarpolitik gehen soll, wird mit dieser Visionsarbeit klarer. Gleichzeitig geht der Prozess ständig weiter, vor allem wenn es um die konkrete Umsetzung geht. Stillstand ist für die Kleinbauern-Vereinigung auch in Zukunft keine Option.

Rückmeldungen sind gefragt

Die Vision ist demnach nicht in Stein gemeisselt. Die Arbeitsgruppe möchte in einem nächsten Schritt unsere Mitglieder in die Weiterentwicklung dieser ersten Skizze einbeziehen. An der Jubiläumsfeier vom 10. Oktober 2020 hatten die anwesenden Gäste deshalb eine erste Gelegenheit, ihre Eindrücke und Gedanken zur Vision einzubringen. Ebenfalls möchten wir Sie, liebe Leserinnen und Leser, nun einladen, sich mit der Frage nach der Landwirtschaft und dem Ernährungssystem der Zukunft zu beschäftigen. Sie finden die beschriftete Skizze, weitere Unterlagen und Informationen dazu, wie und wo Sie sich einbringen können, auf www.kleinbauern.ch/vision. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen bis Ende November 2020.

Barbara Küttel

L'immobilisme en aucun cas

À quoi devrait ressembler l'agriculture à l'avenir ? Un groupe de travail de l'Association des petits paysans se penche sur la question depuis un certain temps déjà. Une image idéale de l'agriculture en est ressortie, présentée pour la première fois à la fête d'anniversaire. Cette image encore inachevée devra désormais être peaufinée ces prochains mois.



Un rapprochement à différents niveaux : entre les hommes, avec la nature et avec une perspective globale. Voilà la première vision idéale de l'agriculture de demain selon le comité de l'Association des petits paysans.

Aspect social de l'agriculture

Comment les autres voient-ils l'agriculture dans 40 ans ? C'est par cette question qu'il a posée à des personnes représentatives de différents domaines de l'agriculture que le groupe de travail a démarré la réflexion. Question captivante, mais abstraite. Se projeter dans le futur était utile afin de mettre une fois de côté les difficultés et obstacles actuels et d'imaginer et repenser l'agriculture. C'était intéressant de voir toutes les différentes idées abordées dans les discussions. Mais ce qui était encore plus fascinant, c'est que tant de visions avaient un aspect commun : outre la production de denrées alimentaires et l'entretien de la nature, l'agriculture remplit surtout un rôle social très important. Et il deviendra encore plus important à l'avenir. Le rapport à la terre, au sol fertile, à la nature dans son ensemble, ou encore aux animaux, est précieux pour de nombreuses personnes, et pas seulement pour les paysan·ne·s qui travaillent dans cet environnement.

La vision en un coup d'œil

Le comité de l'Association des petits paysans a continué à discuter cette idée de l'agriculture l'hiver dernier et l'a faite illustrer cet été. Dans cette image idéale du comité de l'Association des petits paysans, les paysan·ne·s et les consommateurs·trices se rapprochent et les frontières disparaissent. La ville et la campa-

gne établissent également de nouveaux circuits de distribution pour les produits. Les relations hommes-nature-sol et hommes-animaux se renforcent et l'agriculture devient plus équitable dans sa responsabilité globale au travers des relations commerciales. La direction dans laquelle la politique agricole doit avancer devient plus claire avec ce travail autour de la vision. Dans le même temps, le processus continue, notamment quant à la mise en œuvre concrète. L'immobilisme ne représente donc pas une option pour l'avenir du point de vue de l'Association des petits paysans.

Réactions bienvenues

Cette vision n'est pas gravée dans le marbre. Le groupe de travail souhaite impliquer nos membres dans la prochaine étape pour développer cette première esquisse. Les hôtes présents à la fête d'anniversaire le 10 octobre 2020 ont eu une première occasion de faire valoir leurs impressions et réflexions. Nous voudrions de même vous inviter, chers lecteurs et chères lectrices, à vous poser la question de l'agriculture et du système alimentaire du futur. Vous trouverez une esquisse commentée, ainsi que d'autres documents et informations sur comment et où y prendre part en ligne sur www.petitspaysans.ch/vision. Nous serions heureux de recevoir vos feedbacks d'ici fin novembre.

Barbara Küttel



Le système d'irrigation et la roulotte pour entreposer du matériel ont été les seules infrastructures nécessaires pour démarrer le projet.
Das Bewässerungssystem und ein Bauwagen, als Depot für das Material, waren die einzigen Anschaffungen zu Beginn des Projekts.

PROJET MARAÎCHER COMMUNAUTAIRE ET RESPONSABLE

Au-Potager de Prangins : diversité et abondance

Au-Potager, c'est un projet participatif en Suisse romande qui vise une réappropriation collective et responsable des systèmes alimentaires, avec la mise à disposition de parcelles potagères « clé en main ». Les membres s'engagent à entretenir leur parcelle et à récolter ce qui y pousse. Cette production se veut écologique, fondée sur le partage et les échanges, et elle doit éveiller la prise de conscience de la valeur du travail de la terre.

Petite graine

Caroline Serafini, présidente du comité et habitante de Prangins (VD), est à l'origine de cette initiative. Le film documentaire *Demain : Partout dans le monde, des solutions existent*¹ a provoqué chez elle un véritable déclic. C'est une petite graine qui a trouvé son terreau. « Je voulais faire quelque chose de très local pour pouvoir faire bouger les choses », confie-t-elle. Le cas de la ferme du Bec Hellouin, présentée dans le film, l'interpelle : sur 0,1 hectare, les exploitants produisent des fruits et légumes avec une rentabilité comparable à celle de 1 hectare en agriculture conventionnelle. Et pourquoi pas ici aussi à Prangins ?

Ni une ni deux, l'idée est soumise à sa commune, prête à mettre à disposition un terrain. Le contact est pris avec son exploitant, l'agriculteur Reynald Pasche : la tête sur les épaules, l'esprit innovateur et expérimental et les pieds bien sur terre pour ménager l'environnement en restant rentable, M. Pasche est disposé à creuser l'idée et à « céder » pour le projet une partie des terres communales qu'il loue et exploite.

D'autres acteurs sont approchés : des agronomes, des citoyens enthousiastes, l'épicier du village. Les réflexions vont bon train

pour préciser les objectifs et les solutions possibles, et un groupe de personnes motivées se forme pour développer le projet.

Germination

Au départ, l'intention était d'offrir des paniers de légumes bio aux habitants de la commune de Prangins, mais cela nécessite un local, des frigos et d'autres infrastructures. Une visite est organisée à Mis Gmüs², projet d'agriculture solidaire de l'école d'agriculture biologique de Schwand (BE). Le modèle semble convaincant : peu de structures à mettre en place, donc faible investissement de départ, ce qui signifie un risque financier restreint et plus de souplesse en fin de compte.

De retour sur terres vaudoises, les têtes pensantes du projet élaborent alors le concept définitif et fondent l'Association Au-Potager de Prangins en décembre 2019. Le comité de l'association est aussi diversifié que ce jardin géant, chaque membre ayant des compétences propres.

La philosophie est d'encourager la production responsable et solidaire de denrées alimentaires saines et respectueuses de l'environnement, « aussi pour que les gens soient confrontés à une



*Chaque parcelle a le même plan de culture établi par un maraîcher.
Jede Parzelle wird nach dem gleichen Anbauplan bewirtschaftet.*

certaine réalité et changent un peu leur idée du monde agricole. Car nous agriculteurs, nous sommes souvent critiqués que nous ne faisons pas juste, alors venez essayer pour voir ce qui va et ne va pas et comme la terre est basse ! », souligne Reynald Pasche. Les membres actifs payeront une cotisation annuelle de Fr. 650.– pour une parcelle de 30 m² afin de couvrir les frais de soutien professionnel, des plantons, l'arrosage, des semences et d'autres petites dépenses. Ils récolteront et consommeront ce qui pousse sur leur parcelle attribuée.

Croissance

En février 2020, de l'information est distribuée par différents canaux et une séance se déroule dans la salle communale. Une campagne de crowdfunding est également lancée pour financer les investissements de départ comme du matériel de jardinage et un système d'irrigation.

Les inscriptions affluent au point de planifier 55 parcelles, plus qu'attendu. Le soutien et la participation sont donc au rendez-vous avec ces villageois désireux de s'impliquer pour une production locale. Le projet peut démarrer sur le terrain.

Reynald Pasche concède environ 2000 mètres carrés du terrain communal et s'occupe avec ses machines de gros travaux tels que l'installation d'un système d'irrigation, la plantation d'une haie et de prairies fleuries en bordure de potager pour favoriser la biodiversité. « Ma motivation était de rentrer dans un projet où on donne accès à la terre à des gens qui ont envie de la cultiver », raconte Reynald Pasche. Le plan de culture est établi pour 2020. Deux maraîchers sont engagés chacun pour 4 heures par semaine de présence au potager afin d'encadrer les membres, d'évaluer la situation sanitaire des plantes et de planifier les travaux d'entretien.

Floraison

Commence alors, avec les membres, la mise en terre de semis et de plantations identiques sur chaque parcelle. La mise en œuvre est compliquée par les restrictions liées à la crise du coronavirus. Mais l'enthousiasme est là, les dos se courbent et les mains se plongent dans la terre. Petit à petit ce potager géant prend forme,

les plantes se développent, les membres prennent de l'assurance. Fleurs, fruits et légumes s'épanouissent dans un foisonnement de couleurs et de formes qui régale déjà l'œil avant même le plaisir. Des newsletters ainsi que des rencontres hebdomadaires avec le maraîcher, accompagnent tous ces jardiniers en herbe ou plus avertis. « Ce qui est super, c'est l'échange dans les deux sens. Si on n'a pas un contact avec l'agriculteur, on ne sait pas comment tout ça fonctionne. Et quand on connaît les exploitants, les labels ne sont plus nécessaires », observe Caroline Serafini.

Récolte

La saison n'est pas terminée, mais déjà l'équipe tire un bilan positif. Outre les récoltes abondantes et le budget qui semble s'équilibrer, la satisfaction vient également du concept lui-même. « Quand j'offre quelque chose qui a poussé ici au potager à des proches, ils sont super contents ! Ça vient vraiment de Prangins ? Cela donne une véritable valeur au produit », relate un membre du comité. Les remarques et doléances des membres sont aussi récoltées pour apporter des améliorations. Des inscriptions pour 2021 arrivent déjà et il faudra sûrement mettre à disposition de nouvelles parcelles. Des idées pour la suite ? Le comité n'en manque pas : des现实istes ou d'autres, plutôt idéalistes. Doubler la production en intensifiant. Mettre en place de l'agroforesterie avec des arbres fruitiers, éventuellement en dessous des petits fruits. Cultiver des céréales et des légumineuses pour devenir de plus en plus autosuffisants. Installer un petit poulailler pour les œufs, la viande (poule au pot) et la fiente comme engrais pour le potager. Et bien sûr le but ultime, montrer que ça marche et faire essaimer le concept dans d'autres communes avoisinantes. Comme le dit Reynald Pasche : « Quand on explique ce qu'on fait, pourquoi on le fait, comment on le fait, c'est comme ça qu'on va arriver à changer les choses ! »

Anne Berger

1 <https://www.demain-lefilm.com/>

2 <https://www.misgmues.ch/>

EIN GEMEINSCHAFTLICHES, VERANTWORTUNGSVOLLES GARTENPROJEKT

«Au-Potager de Prangins»: Fülle und Vielfalt

«Au-Potager» ist ein partizipatives Projekt in der Romandie, das eine verantwortungsvolle und kollektive Rückeroberung der Nahrungsmittelproduktion anvisiert, indem Gemüseanbauflächen zur Verfügung gestellt werden. Die Mitglieder verpflichten sich, ihre Parzellen zu unterhalten und das darauf Gewachsene zu ernten. Die Produktion soll ökologisch sein, auf den Prinzipien Teilen und Tauschen beruhen und der Arbeit auf dem Feld wieder einen Wert geben.

Ein erster Samen ...

Am Anfang dieser Initiative steht Caroline Serafini, Vereinspräsidentin und Einwohnerin von Prangins (VD). Und der Dokumentarfilm «Tomorrow – Die Welt ist voller Lösungen», der den Nährboden für das Projekt legt. «Ich wollte etwas sehr Lokales machen, um die Dinge ins Rollen zu bringen», meint sie dazu. Der im Film gezeigte Bauernhof Bec Hellouin produziert auf einer Fläche vom 0,1 ha mit Früchten und Gemüsen eine ähnliche Rentabilität wie die konventionelle Landwirtschaft auf 1 ha. Warum nicht auch in Prangins? Im Handumdrehen landet die Idee bei der Gemeinde, die bereit ist, ein Stück Land zur Verfügung zu stellen. Mit dem Bewirtschafter wird Kontakt aufgenommen. Reynald Pasche ist Landwirt, steht mit beiden Beinen auf dem

Boden und ist offen für Innovation und Experimente. Er ist bereit, die Idee weiter zu vertiefen und ein Stück des Landes, das er bebaut, an das Projekt «abzugeben». Weitere Akteure werden hinzugezogen: Agronomen, begeisterte Bürgerinnen, der Lebensmittelhändler im Dorf. Die Überlegungen nehmen ihren Lauf, Ziele und mögliche Wege dorthin werden konkretisiert und eine Projektgruppe aus motivierten Leuten gegründet.

... keimt ...

Zu Beginn steht die Idee im Raum, den Einwohnerinnen von Prangins einen Bio-Gemüsekorb anzubieten, doch das hätte Infrastruktur wie ein Lokal oder Kühlschränke erfordert. Ein Besuch bei «Mis Gmüs», einem Projekt der solidarischen Landwirtschaft



Dieser riesige Gemüsegarten zielt auf die Vielfalt kultivierter Pflanzen, fördert mit verschiedenen Massnahmen aber auch die Biodiversität.
Ce potager géant mise sur la diversité des plantes cultivées et favorise également la biodiversité avec différentes structures et mesures.

der landwirtschaftlichen Schule auf dem Schwand BE wurde organisiert. Dieses Modell schien überzeugend: Wenig Infrastruktur, die aufgebaut werden muss, also nur geringe Anfangsinvestitionen, was das finanzielle Risiko klein hält und grösseren Spielraum gewährleistet. Zurück im Waadtland feilen die gescheiten Köpfe weiter am endgültigen Konzept und gründen schliesslich im Dezember 2019 den Verein «Au-Potager de Prangins». Der Vereinsvorstand ist ähnlich bunt zusammengewürfelt wie der grosse Garten, jeder hat seine speziellen Fähigkeiten. Die Philosophie hinter «Au-Potager» ist, die Leute zu einer verantwortungsvollen und solidarischen Lebensmittelproduktion anzuregen, die gesunde und für die Umwelt verträgliche Waren produziert – «auch, um die Leute mit einer gewissen Realität zu konfrontieren und ihre Ideen gegenüber der Landwirtschaft in Frage zu stellen», unterstreicht Reynald Pasche. Die Aktivmitglieder zahlen einen jährlichen Beitrag von 650 Franken für eine Parzelle von 30 m², um die Kosten wie professionelle Unterstützung, Saatgut, Setzlinge, Bewässerung, etc. zu decken. Die Mitglieder ernten und konsumieren dann, was auf ihrer Parzelle wächst.

... wächst ...

Im Februar 2020 werden auf verschiedenen Kanälen Informationen zum Projekt verbreitet und im Gemeindesaal findet eine Zusammenkunft statt. Zudem wird eine Crowdfunding-Kampagne lanciert, um Anfangsinvestitionen wie Gartengeräte und das Bewässerungssystem zu finanzieren. Es melden sich so viele Leute, dass für 55 Parzellen geplant werden kann, mehr als erwartet. Unterstützung und Mitarbeit aus den Reihen der Dorfbewohner, die sich für eine lokale Produktion einsetzen möchten, sind also vorhanden. Das Projekt kann endlich starten. Reynald

Pasche überlässt dem Verein ca. 2000 m² des Gemeindelandes und hilft mit seinen Maschinen bei schweren Arbeiten wie der Installation der Bewässerungsanlage oder der Pflanzung einer Hecke und einer Blumenwiese zur Förderung der Biodiversität. «Meine Motivation bei dem Projekt mitzumachen war, Leuten Zugang zu einem Stück Erde zu ermöglichen, die Lust haben es zu bewirtschaften», erzählt Pasche. Für 2020 wird ein Bewirtschaftungsplan erarbeitet. Zwei Gemüsegärtner werden für je vier Stunden pro Woche angestellt, um vor Ort die Mitglieder zu beraten, bei Pflanzenkrankheiten zu helfen und die anstehenden Arbeiten zu planen.

... und erblüht!

Die Mitglieder und Gärtner beginnen mit der Aussaat und Be pflanzung bei allen Parzellen gleichzeitig. Diese Arbeiten gestalten sich wegen der Auflagen rund um das Coronavirus schwierig. Doch die Begeisterung bleibt, Rücken krümmen sich und Hände tauchen in die Erde. Allmählich nimmt dieser riesige Gemüsegarten Form an, die Pflanzen entwickeln sich und die Spannung löst sich bei den Mitgliedern. Blumen, Früchte und Gemüse strahlen in einer Fülle an Farben und Formen, die das Auge erfreut und danach erst noch den Gaumen. Durch Newsletter und wöchentliche Begehungungen mit dem Gemüsegärtner bleiben die Hobbygärtnerinnen am Ball. «Der Austausch in beide Richtungen finde ich super», meint Caroline Serafini. «Wenn man keinen Kontakt zu einem Landwirten hat, weiss man nicht genau, wie das alles funktioniert. Wenn man aber die Bewirtschafter kennt, braucht es keine Labels mehr.»

Erntezeit

Die Saison ist zwar noch nicht beendet, aber das Team zieht bereits eine positive Bilanz. Neben einer üppigen Ernte und ausgewogchten Finanzen kommt die Befriedigung auch direkt aus dem Projekt. «Wenn ich Freunden etwas schenke, das ich hier im Garten geerntet habe, ist die Freude doppelt so gross. Stammt das wirklich aus Prangins? Dies wertet die Produkte enorm auf», erläutert ein Vorstandsmitglied. Bemerkungen und Kritik der Mitglieder werden gesammelt, um sich zu verbessern. Für 2021 kommen bereits neue Anmeldungen herein. Es braucht sicher zusätzliche Parzellen. Ideen für eine Fortsetzung? Die fehlen dem Vorstand nicht: Die Produktion intensivieren und verdoppeln. Ein Agroforstprojekt starten, Fruchtbäume und im Unterwuchs Bienen pflanzen. Anbau von Getreide und Hülsenfrüchten, um gänzlich unabhängig zu werden. Errichten eines kleinen Hühnerstalls für Eier, Fleisch (Suppenhühner) und Mist als Dünger für den Garten. Und natürlich das wichtigste Ziel: Aufzeigen, was möglich ist und das Konzept in die nähere Umgebung tragen. Oder wie Reynald Pasche sagt: «Wenn man erklärt, was man macht, warum man es macht und wie man es macht, dann kann man die Dinge ändern!»

Anne Berger

1 <https://www.tomorrow-derfilm.de/>

2 <https://www.misgmues.ch/>



AKTIONSWOCHE REGIO CHALLENGE

Radikal lokal kochen

Zum zweiten Mal rief die Kleinbauern-Vereinigung Mitte September zur «Regio Challenge» auf und konnte damit erneut viele Leute begeistern. Insbesondere in der Food- und Gastrozene stiess die Aktionswoche auf grossen Anklang.

Mitte September hiess es zum zweiten Mal: Essen, was um die Ecke wächst. Sieben Tage lang haben unzählige Konsumentinnen eingekauft, gekocht, gegessen und getrunken, was im Umkreis einer Velotour (rund 30 Kilometer) entstanden ist. Neben vielen engagierten Privatpersonen stiess die Aktionswoche insbesondere auch bei Gastronomen und Food-Bloggerinnen auf grosse Resonanz. So konnte die Kleinbauern-Vereinigung dieses Jahr wieder viele Personen für eine nachhaltige, regionale Ernährung sensibilisieren.



Begeisterte Foodbloggerinnen und Gastronomen

Initiiert durch die Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Foodblogs Schweiz nahmen 15 Food-Bloggerinnen und Food-Influencer an der Aktionswoche teil und posteten insbesondere auf Instagram

INTERVIEW

«Bei uns gibt's auch keinen Kaffee»

Schweiz auf dem Teller, Schweiz im Glas – nach diesem Prinzip haben Rafael Hänni, Fabienne Lüdi und Michael Früh im Mai 2020 im Liebefeld am Stadtrand von Bern den Werkhof eröffnet. Wir haben mit Geschäftsführer und Küchenchef Rafael Hänni gesprochen.

Rafael Hänni, wie kochen Sie ohne Pfeffer oder Zitronen?

Woher beziehen Sie Hefe oder verarbeitete Produkte? Viele Regio-Challenge-Teilnehmer hatten damit grosse Mühe...

Wir kaufen keine Convenience-Produkte zu, sondern verarbeiten alles selbst. Unser Brot backen wir mit selbstgezüchteter Sauerteigmutter. Auch unsere Fruchtessige sind hausgemacht, damit ersetzen wir z.B. Zitrus-Aromen. Und wir würzen mit diversen frischen und getrockneten Kräutern, gerösteten Zwiebeln etc.

Auch im Winter kommen alle Ihre Zutaten aus der Schweiz?

Ja. Dann kochen wir mit viel Wurzelgemüse und unserem grossen Vorrat an Eingekochtem, Eingelegtem und Fermentiertem.

Inwiefern mussten Sie Ihren Menüplan für die Teilnahme an der Regio Challenge überhaupt umstellen?

Nur wenig, da wir ohnehin ausschliesslich mit Schweizer Zutaten kochen und die meisten Produkte bereits regional beziehen. Unser einziger Joker war das Salz, das zwar ebenfalls aus der Schweiz, jedoch aus den Salinen in Bex im Kanton Waadt stammt.

Wie reagieren Ihre Gäste, wenn Sie Ihnen mitteilen, dass sie auf den Espresso nach dem Essen verzichten müssen?

Einigen fällt erst dann wieder auf, dass sie davor ausschliesslich regional gegessen und getrunken haben. Mit der Entschei-



Bauern-Konsumenten-Speed-Dating

Ein weiterer Programmpunkt der diesjährigen Regio Challenge, die in Kooperation mit den Veranstaltungsreihen Kulinata und Genusswoche stattfand, war ein Bauern-Konsumenten-Speed-Dating. Dieses führte die Kleinbauern-Vereinigung zusammen mit der OGG Bern am 15. September in Bern durch. Knapp 30 Produzentinnen und Konsumenten nahmen teil. Da die Rückmeldungen durchwegs positiv ausfielen, wird das Eventformat nächstes Jahr evtl. wiederholt und auf weitere Schweizer Städte ausgedehnt.

Einen Einblick in den Event gibt das Kurzvideo auf kleinbauern.ch/speed-dating

die ganze Woche über zahlreiche Fotos von Gerichten, Rezepten und regionalen Trouvailles. «Wir waren positiv überrascht, wie viele Produkte wirklich innerhalb von 30 Kilometern erhältlich sind», sagt Caro vom Blog foodwerk.ch. «Regionalität und Saiso-

dung, im Werkhof auch auf Kaffee zu verzichten, haben wir uns wohl am schwersten getan. Aber die Gäste sind sehr offen und neugierig auf unsere Alternative: Ein nussig-schmeckender, aber koffeinfreier Lupinenauflauf. Die Lupinen stammen vom Brunner Eichhof in Aarberg, geröstet in der Stadt Bern von Adrianos.

Welche Produkte beziehen Sie von lokalen Bauernhöfen?

Dies variiert von Monat zu Monat. Aktuell haben wir einen regionalen Demeterhof, der uns mit grösseren Mengen Lagergemüse beliefert. Ergänzend dazu kaufen wir dienstags saisonale Frischprodukte direkt am Wochenmärit ein. Wir unterstützen aber auch regionale Verarbeiter wie den Käseproduzenten Jumi. Unser Traum wäre aber eine enge Partnerschaft mit einem Hof, der nur für uns anbaut und davon leben kann, während wir alle Produkte fix abnehmen und somit kochen, was das Feld gerade hergibt.

Regionale Produkte bedeuten nicht automatisch, dass sie auch ökologisch sind. Was ist Ihnen wichtiger, Regionalität oder Nachhaltigkeitslabels?

Bio- und Demeterprodukte aus der Umgebung sind unsere erste Wahl. Noch wichtiger sind mir jedoch direkte Beziehungen. Wenn die Standards vergleichbar sind, ist das Label zweitrangig.

nalität waren uns schon immer wichtig. Dank dieser Challenge lernten wir nochmals viele weitere regionale Lebensmittel und die Produzenten dahinter kennen.»

In Bern, Basel, Luzern, Zürich und in der Westschweiz boten ausserdem 25 Restaurants ihren Gästen während der Regio Challenge ein Gericht oder Menü an, das mit Zutaten aus maximal 30 km Entfernung gekocht wurde. Nicht nur bei den Gästen, sondern auch bei den Köchen stieg so natürlich das Bewusstsein für lokale, nachhaltige Produkte und es entstanden einige direkte Beziehungen zu Produzentinnen. Weiter unten finden Sie das Portrait eines Restaurants, das nicht nur während der diesjährigen Regio Challenge, sondern auch die restlichen 51 Wochen im Jahr ausschliesslich regional kocht.

Ob nun radikal lokal, direkt vom Erzeuger oder in höchstmöglicher Label-Qualität: Die Prioritäten beim Einkaufen und die Entscheidung, auf bestimmte Produkte gänzlich zu verzichten, bleiben schlussendlich eine persönliche Wahl, die uns niemand abnehmen kann. Regionalität ist ein Aspekt unter vielen, der durchaus auch zu Kontroversen anregen soll. «Woher kommt mein Essen?» ist die Einstiegsfrage, die aber viel weiter führen soll. Genau um diesen Denkanstoss geht es bei der Regio Challenge.

Patricia Mariani

Das Projekt Regio Challenge 2020 der Kleinbauern-Vereinigung wurde unterstützt durch die Albert Köchlin Stiftung und die OGG Bern.

Viele Restaurants bieten zwar auch immer mehr vegetarische Gerichte an, der Fokus liegt aber nach wie vor auf der Zubereitung von Fleisch. Wie stehen Sie zu dem Thema?

Ich befürworte ganz klar einen tieferen Fleischkonsum und wir sensibilisieren auch unsere Gäste dafür. Wir stehen für Qualität statt Quantität. Die Leute müssten wieder begreifen, dass zweimal pro Woche teures Fleisch noch immer besser ist als fünfmal billiges Fleisch.

Patricia Mariani



PHOTO: MEIN KÜCHENCHEF; PASCALE AMEZ; WERKHO

SEMAINE D'ACTION REGIO CHALLENGE

Cuisiner résolument local : pour débutants et avancés

L'Association des petits paysans a lancé en septembre le 2^e Regio Challenge qui a de nouveau enthousiasmé de nombreuses personnes. La semaine d'action a rencontré cette année un bel écho en particulier auprès des blogs culinaires et des restaurants.

Mi-septembre la devise était à nouveau : mangez ce qui pousse au détour du chemin. Pendant sept jours, les participants ont acheté, cuisiné, mangé et bu seulement ce qui a été produit à distance d'un tour à vélo, soit environ 30 km. Les particuliers n'ont pas été les seuls à s'engager. Le succès était aussi au rendez-vous parmi les restaurants et blogs culinaires. L'Association des petits paysans a ainsi sensibilisé cette année encore plus de personnes à une alimentation durable et régionale.

Blogueurs culinaires et restaurants passionnés

Grâce à la collaboration avec le réseau Foodblogs Schweiz, ce sont 15 blogueurs-ses et influenceurs-ses culinaires qui ont participé à la semaine d'action et ont notamment posté toute la semaine sur Instagram de nombreuses photos de plats, recettes et trouvailles régionales.

À travers la Suisse, 25 restaurants ont proposé à leurs clients un plat ou un menu concocté avec des ingrédients provenant d'un rayon de 30 km au maximum. Cela a sensibilisé les client-e-s

autant que les chef-fe-s cuisiniers aux produits locaux et durables et plusieurs relations directes aux producteurs-trices ont vu le jour. Sur la page ci-contre, découvrez un restaurant qui cuisine 100 % bio et autant que possible local toute l'année, pas seulement pour le Regio Challenge 2020.

Radicalement local, direct de la ferme ou avec une haute qualité labellisée : les priorités lors des courses et le choix de renoncer complètement à certains produits restent en fin de compte des décisions personnelles. La régionalité n'est qu'un aspect parmi d'autres qui ne manque pas d'alimenter la controverse. « D'où provient ce que je mange ? » est la toute première question qui devrait conduire à bien d'autres. C'est bien la réflexion que veut initier ce Regio Challenge.

Patricia Mariani

Le projet Regio Challenge a reçu cette année le soutien financier de la Fondation Albert Köchlin et d'OGG Bern.



Le speed-dating paysan-consommateur

Le speed-dating paysan-consommateur faisait aussi partie du programme du Regio Challenge 2020, mené en coopération avec les manifestations de Kulinata et de la Semaine du goût. L'Association des petits paysans l'a organisé en collaboration avec OGG Bern le 15 septembre à Berne. Environ trente producteurs-trices et consommateurs-trices y ont pris part. Les réactions étant toutes positives, l'Association des petits paysans envisage de reproduire ce format d'événement l'an prochain et éventuellement de l'étendre à d'autres villes de Suisse.

La courte vidéo sur petitspaysans.ch/speed-dating donne un aperçu de l'événement.

INTERVIEW

« Réapprendre à cuisinier des aliments oubliés »

Wendy Theytaz, cheffe au Restaurant Bio Le Seize à Martigny (VS), cuisine bio sans concession. L'établissement privilégie les produits locaux et réduit ses déchets. L'aspect social est tout autant important : ce restaurant est un établissement d'application pour les personnes en insertion professionnelle.

Pourriez-vous s'il vous plaît présenter votre établissement et nous dire quelle a été votre motivation à participer au Regio Challenge 2020 ?

Notre cuisine est faite de produits bio, locaux et nous visons la politique du zéro déchet. Nous servons en moyenne 30 couverts par jour, uniquement pour le service de midi, pour une capacité totale de 64 places.

Le but de notre participation au Regio Challenge était de faire connaître notre restaurant, ainsi que de promouvoir la réalisation de mets avec des ingrédients 100 % locaux.

Qu'avez-vous proposé à vos clients pour le Regio Challenge ? Quels jokers avez-vous utilisés ?

Durant toute la semaine nous avons proposé chaque jour trois menus du jour Regio Challenge à choix (dont toujours un menu végétarien et un menu sans gluten et sans lactose). Comme les gnocchis de pommes de terre maison, la tarte potimarron et compote de pommes, les courgettes farcies à la viande et pesto aux herbes du jardin.

Nos produits ont été soigneusement choisis pour répondre aux règles du RegioChallenge2020. Nos jokers n'ont été que quelques épices, et c'est tout.

Comment vous approvisionnez-vous ?

Comme nous produisons également des repas pour des crèches et des UAPE, notre production de légumes et de fruits dans notre propre jardin en permaculture ne peut couvrir l'entier de nos préparations qu'en été uniquement. Nous travaillons avec des producteurs locaux, ainsi qu'avec un fournisseur plus gros, afin de compléter selon nos besoins.



Quelles devraient être les conditions pour que vous, et d'autres restaurateurs, vous approvisionniez encore plus après de producteurs de la région ?

Il faudrait un peu plus de producteurs régionaux. Actuellement nous n'arrivons pas à varier suffisamment nos plats uniquement avec les producteurs locaux.

Vous êtes un restaurant bio. Selon vous, pourquoi la part de denrées alimentaires bio utilisée dans la restauration est-elle encore si faible ?

C'est une manière de travailler qui implique un certain coût. Notre établissement se veut 100 % bio et local au maximum possible. Pas tous nos producteurs locaux sont certifiés, mais beaucoup travaillent déjà dans une logique bio.

Toujours plus de restaurants proposent des plats végétariens. Qu'en pensez-vous ?

Il est important de comprendre que les plats végétariens peuvent être aussi variés que les autres plats. Également pour ceux qui sont sans gluten et lactose. Nous devons simplement réapprendre à cuisiner et redécouvrir certains aliments oubliés, des céréales par exemple.

Dans l'ensemble, quel bilan tirez-vous de cette semaine d'action Regio Challenge ?

C'était pour nous une première expérience du RegioChallenge et je pense que nous recommencerons l'année prochaine.

Anne Berger



Schädlinge und Unkräuter statt mit synthetischen Pestiziden mit natürlichen Feinden und mechanischen Methoden bekämpfen.

JA ZU EINER SCHWEIZ OHNE SYNTHETISCHE PESTIZIDE

Pestizidfreie Landwirtschaft ist die Zukunft

Die Kleinbauern-Vereinigung unterstützt die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide». Dies aus der Überzeugung, dass ein pestizidfreier Weg mit der Initiative aus der Romandie umsetzbar ist. Es braucht jedoch die Unterstützung aller.

Im ersten Halbjahr 2021 wird das Stimmvolk gleichzeitig über die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» und die Trinkwasserinitiative (TWI) abstimmen können. Auch wenn das Ziel beider Initiativen ein sehr ähnliches ist, nämlich eine Schweiz, die weniger Pestizide aus bringt, unterscheiden sich die Initiativen inhaltlich. Die Kleinbauern-Vereinigung unterstützt die Zielrichtung beider Initiativen, bevorzugt jedoch den Umsetzungsweg, den die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» vorschlägt.

Initiative zielt nicht nur auf Landwirtschaft ab

Die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» fordert ein Verbot für synthetische Pestizide. Neben den Bäuerinnen müssen bei einer Annahme somit auch alle anderen Anwender wie die öffentliche Hand, der Gartenbau, die SBB, sowie alle privaten Gartenbesitzerinnen auf synthetische Pestizide verzichten. Die Initiative nimmt nicht nur die Landwirtschaft in die Pflicht, sondern alle, die bisher synthetische Pestizide verwenden. Das Anwendungsverbot beschränkt sich zudem nicht nur auf die inländische Landwirtschaft, auch alle Importe sind davon betroffen. Konkret heisst das, dass keine Importprodukte mehr in die Schweiz eingeführt werden dürfen, bei deren Herstellung synthetische Pestizide verwendet wurden. Heute dürfen beispielsweise Produkte mit Chlorothalonil-Rückständen importiert werden – obwohl dieses Mittel in der Schweiz inzwischen verboten wurde. Dessen problematische Abbauprodukte sind wohl noch für viele Jahre in unserem Grund- und damit auch Trinkwasser zu finden.

Ein grosser, wichtiger Schritt

Stimmen, die an der Umsetzbarkeit der Initiative zweifeln, vergessen oftmals, dass viele Bäuerinnen und Bauern die Initiative

«Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» bereits heute umsetzen. So betont Regina Fuhrer, Präsidentin der Kleinbauern-Vereinigung und Biobäuerin: «Die Initiative fordert, was wir Biobäuerinnen und -bauern schon lange umsetzen: eine pestizidfreie Landwirtschaft. Es ist höchste Zeit, dass die Anbausysteme weiterentwickelt und ökologischer werden, in der Schweiz und auf der ganzen Welt.» Die Initiative sieht außerdem eine Übergangsfrist von zehn Jahren für die Umsetzung vor. Wichtige Zeit also, um in der Forschung Fortschritte zu machen und diese auf die neuen Voraussetzungen auszurichten. Heute noch fliesst ein grosser Teil der Forschungsgelder in die herkömmliche Forschung mit alleinigem Fokus auf die Produkte (Output) und ohne den Input genauer zu analysieren.

Die Augen nicht verschliessen

Vom Ziel einer Schweiz ohne synthetische Pestizide sind wir somit nicht so weit entfernt, wie uns viele weismachen wollen. Und im Gegensatz zur konventionellen Landwirtschaft ist in der Forschung für den Biolandbau auch schon länger klar, dass der Pflanzenschutz mehrdimensional weiterentwickelt werden muss. Das betrifft die Pflanzenzüchtung, mechanische Unkrautbekämpfung, Förderung von Nützlingen etc. Im Biolandbau werden keine synthetischen Pestizide verwendet. Trotzdem gibt es Stoffe, auf die gerne verzichtet würde, da diese ebenfalls nicht unproblematisch sind. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL ist beispielsweise daran, die Verwendung von Kupfer, das im Biolandbau zur Pilzbekämpfung verwendet wird, zu reduzieren und in Zukunft darauf zu verzichten. Wenn der Wille da ist und alle auf dasselbe Ziel hinarbeiten, ist sehr viel möglich.

Barbara Küttel



Remédier aux ravageurs et aux mauvaises herbes sans pesticides de synthèse mais avec des prédateurs naturels et le travail mécanique.

OUI À UNE SUISSE LIBRE DE PESTICIDES DE SYNTHÈSE

L'agriculture sans pesticides, c'est l'avenir

L'Association des petits paysans soutient l'initiative « Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse ». Cela vient de notre conviction qu'une voie sans pesticides est réalisable avec cette initiative. Toutefois, le soutien de tous est nécessaire.

Les citoyens pourront voter en même temps sur les initiatives « Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse » et « Pour une eau potable propre » au premier semestre 2021. Même si l'objectif des deux initiatives est très semblable, à savoir une Suisse qui utilise moins de pesticides, les contenus divergent. L'Association des petits paysans soutient le but commun mais préfère le cheminement de l'initiative « Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse » pour le mettre en œuvre.

L'initiative ne vise pas que l'agriculture

L'initiative « Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse » exige une interdiction des pesticides de synthèse. Outre les agriculteurs-trices, les autres utilisateurs devront renoncer aux pesticides de synthèse en cas d'acceptation : pouvoirs publics, horticulture, CFF ainsi que propriétaires de jardins privés. L'initiative n'astreint donc pas que l'agriculture mais bien tous les utilisateurs actuels. L'interdiction d'utilisation ne se limite pas à l'agriculture indigène. Elle concerne aussi toutes les importations. Cela signifie concrètement qu'aucun produit ne pourra plus être importé en Suisse si des pesticides de synthèse ont été utilisés pour sa fabrication. Aujourd'hui, des produits contenant par exemple des résidus de chlorothalonil peuvent être importés alors que cette substance active est désormais interdite en Suisse. Ces produits de dégradation problématiques se retrouveront encore certainement pour de nombreuses années dans les eaux souterraines et l'eau potable. Avec l'initiative, la production doit devenir plus écologique dans le monde.

Une grande étape importante

Ceux qui doutent de l'applicabilité de l'initiative, oublient souvent que de nombreux paysan·ne·s ont déjà décidé de renoncer

aux pesticides de synthèse. Regina Fuhrer-Wyss, présidente de l'Association des petits paysans et agricultrice bio, souligne : « L'initiative exige ce que les paysannes et paysans bio mettent en œuvre déjà depuis longtemps : une agriculture sans pesticides. Il est grand temps que les systèmes de culture se développent de manière plus écologique, en Suisse et dans le monde entier. » L'initiative prévoit par ailleurs un délai transitoire de dix ans pour la mise en œuvre. C'est donc une période importante pour faire progresser la recherche et s'aligner sur les nouvelles conditions. Aujourd'hui encore, une grande partie des fonds de recherche sert à la recherche conventionnelle qui se concentre seulement sur les produits (output) sans analyser plus précisément les intrants.

Ne pas détourner le regard

Nous ne sommes donc pas aussi éloignés d'une Suisse sans pesticides de synthèse que ce qu'on veut nous faire croire. Et contrairement à l'agriculture conventionnelle, il est clair depuis longtemps déjà dans la recherche en agriculture biologique que la protection des végétaux doit être développée de manière pluridimensionnelle. Cela concerne la sélection végétale, la lutte mécanique contre les mauvaises herbes, la promotion des insectes utiles, etc. En agriculture biologique, aucun pesticide de synthèse ne peut être utilisé. Pourtant, il y a des substances auxquelles il faudrait renoncer, car elles ne vont pas sans poser de problèmes. L'institut de recherche de l'agriculture biologique FIBL, par exemple, cherche à réduire l'utilisation de cuivre, utilisé en agriculture biologique contre les maladies fongiques, et à pouvoir y renoncer à l'avenir. Si la volonté est là et que tout le monde tire à la même corde, alors beaucoup de choses sont possibles.

Barbara Küttel

Les vignes dans le ciel

De la conviction, du savoir-faire et de la persévérence des propriétaires du Domaine du Beudon, haut perché sur un promontoire escarpé, est née une gamme de vins avec les labels Bio Suisse et Demeter (biodynamie) qui ont autant de caractère et de choses à raconter que ses viticulteurs.

Les vins du Domaine du Beudon, c'est une histoire d'amours. Amour de ces vignes achetées par Jacques Granges en 1971. Amour entre une jardinière et un vigneron-paysan ingénieur agronome qui ont décidé d'entretenir cet endroit unique entre terre et ciel, déjà habité et cultivé 100 ans avant Jésus-Christ. Amour de la nature et de tout ce qu'elle peut offrir à ces pionniers qui ont certifié leur domaine Bio dès 1989 puis Demeter en 1992. Amour du travail aussi, long et pénible mais bien

fait. Amour du prochain avec le respect des ressources naturelles à léguer aux futures générations.

C'est sur un promontoire de la rive droite du Rhône, au-dessus de Fully (VS), atteignable uniquement par de raides sentiers et un petit téléphérique privé, que les 6 hectares de vignes du Domaine du Beudon, situées entre 740 et 890 mètres d'altitude, sont cultivés. Les conditions pédologiques variées et le micro-climat permettent l'épanouissement d'une formidable biodiver-

Marché

«Ürner Hüsgmachts»

Die Geschichte von «Ürner Hüsgmachts» beginnt eines Abends im Jahr 2012 und ist schnell erzählt: Auf externe Initiative hin treffen sich interessierte Bäuerinnen mit ihren Produkten, die sie vermarkten möchten. Es wird degustiert, diskutiert, und ausgewählt. Seither ist «Ürner Hüsgmachts» eine feste Grösse in

der Region – und erfolgreich! Die Frauen kreieren und produzieren die Hausprodukte und kümmern sich um Werbung und Verkauf. Die Arbeit wird unter den beteiligten Bäuerinnen verteilt, es sollen alle zu einem angemessenen Nebenverdienst kommen. Der Zusammenhalt ist gross.

Die Spezialitäten, die «Ürner Hüsgmachts» vertreibt, sind so vielfältig wie die 17 Bäuerinnen und ihre Betriebe, die sie herstellen. So gibt es Traditionelles wie Ürner Alpkäse, Schächentaler Hüswirschtli, Chrüter oder Nidlätäfeli im Angebot. Mit Brischtn Birä, Tannenschössli-Brot-aufstrich oder Himbeerlikör sind aber auch neue Kreationen zu finden. Alle können individuell in Geschenkkisten verschiedener Grössen zusammengestellt werden. Eine Initiative, die dreifach Freude bereitet: Den Bäuerinnen beim Produzieren der Spezialitäten, den Menschen in den Behindertenbetrieben Uri, welche die Kisten herstellen, und den Beschenkten. (ar)



Die Geschenkkörbe können online, telefonisch oder vor Ort bestellt und gekauft werden:
uerner-huesgmachts.ch
041 871 14 11



Domaine
du Beudon,
1926 Fully,
info@beudon.ch,
Tél. 027 744 12 75
beudon.ch

sité en espèces végétales et animales, p. ex. avec la plus grande diversité de papillons en Suisse. La vinification est réalisée avec des levures naturelles du domaine, sans filtration, sans chaptalisation ni aucun autre ajout sauf parfois un minimum de SO₂,

pour refléter au mieux le terroir du Beudon. La qualité des vins est au rendez-vous, reconnue en Suisse comme à l'étranger. Elle incite à trinquer, alors à vos amours ! (ab)

Handmade in Arosa

Sie tragen so poetische Namen wie Aroser Heu, Kohle & Holz, oder Orange Spice. Und sie sind so natürlich und schön wie die Umgebung, in der sie entstehen. Die Seifen vom SEIFENMACHER sind etwas Besonderes. Nicht nur werden sie seit 2007 in Arosa in einer kleinen, familiengeführten Werkstatt hergestellt. Sie erfüllen auch qualitativ hohe Ansprüche. Verantwortlich dafür ist der handwerkliche Herstellungsprozess und die Kaltverseifung. Die Seifen sind frei von jeglichen Zusatzstoffen, verwendet werden nur Grundzutaten aus biologischer Landwirtschaft, wenn immer möglich aus der Region. Heu, Schafmilch, Honig oder Hanföl bezieht Beat Urech von befreundeten Bäuerinnen und Bauern. SEIFENMACHER-Seifen sind All-in-One, das heißt, sie können nicht nur zum Händewaschen sondern auch für Haut und Haare verwendet werden. Die Verpackung besteht aus Recyclingpapier.

Die Aroser Naturseifen von Beat Urech werden in Kisten aus Fichtenholz für vierzig Tage gelagert und dann verpackt. Die Werkstatt liegt direkt neben der Schreinerei, wo sämtliche Gerätschaften für das Seifenhandwerk entwickelt und von Hand hergestellt werden – etwa die Seifenformen, die Stanzmaschine für das Logo, oder die Seifenablagen aus Arvenholz, die im Online-Shop bestellt werden können. Die Seifenmanufaktur mit dazugehörendem Laden kann auf Voranmeldung auch besucht werden. (ar)

Seifen und
Zubehör können
online bestellt
werden:
seifenmacher.ch





Ja zur Konzern-verantwortungsinitiative

Die Verantwortung hört nicht an der Landesgrenze auf. Schweizer Konzerne, die Profite auf Kosten von Menschen und Umwelt in anderen Ländern erzielen, müssen für Schäden geradestehen. Ein Beispiel, welches die Landwirtschaft in anderen Ländern unmittelbar betrifft, sind die Praktiken von Schweizer Agrochemie-Konzernen. Diese verkaufen bis heute gesundheitsschädigende Pestizide, die in Europa längst verboten sind, an Bäuerinnen in Entwicklungsländern. Aus Solidarität mit Berufskollegen weltweit hat der Vorstand der Kleinbauern-Vereinigung deshalb die Ja-Parole zur Konzernverantwortungsinitiative beschlossen. Über diese wird am 29. November abgestimmt.

Oui à l'initiative multinationales responsables

La responsabilité ne s'arrête pas à la frontière du pays. Les entreprises suisses qui réalisent des profits aux dépens des hommes et de l'environnement à l'étranger doivent en assumer les conséquences. Un exemple concernant directement l'agriculture dans d'autres pays, sont les pratiques de groupes agrochimiques suisses. Ces derniers vendent toujours aux paysans de pays en développement des pesticides nocifs à la santé qui sont interdits depuis longtemps en Europe. Le comité de l'Association des petits paysans a décidé de soutenir l'Initiative multinationales responsables par solidarité avec les frères à travers le monde. Le vote aura lieu le 29 novembre.

shift» zieht nicht nur ein Fazit zu den Problembereichen Globale Erwärmung, Biodiversität, Hunger und Mangelernährung und kritisiert das vorherrschende Ernährungssystem scharf. Es zeigt ebenso auf, dass der Wandel rund um den Globus bereits eingesetzt hat.

IAASTAD+10 – un bilan intermédiaire

En 2008 est paru le rapport mondial sur l'agriculture (IAASTAD), considéré comme un appel innovateur avec sa principale revendication de changement radical dans la manière de produire les denrées alimentaires dans le monde. Dix ans plus tard, le changement de paradigme exigé est plus urgent que jamais. Le livre *Transformation of our food system – the making of a paradigm shift* ne tire pas que des conclusions sur le réchauffement climatique, la biodiversité, la faim et la malnutrition et critique sévèrement le système alimentaire dominant. Il montre également que la transition a déjà commencé autour du globe.

weltagrarbericht.de/transformation

SOLAWI Lehrgang

Im Januar 2021 startet ein neuer Kurs der Kooperationsstelle für solidarische Landwirtschaft und der Bioschule Schwand. Infos/Anmeldung: solawi.ch/lehrgang/

Impressum

Agricultura 04, 11/2020
Auflage 20'000 Ex., erscheint 4x jährlich
Tirage 20 000 ex., paraît 4x par an

Herausgeber / Redaktion / Adressverwaltung
Éditeur / Rédaction / Gestion des adresses
Kleinbauern-Vereinigung VKMB
(Vereinigung zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern)
Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 312 64 00
info@kleinbauern.ch, kleinbauern.ch
Association des petits paysans VKMB
Case postale, 3001 Berne, Tél. 031 312 64 00
info@petitspaysans.ch, petitspaysans.ch

Grafik Graphisme

Id-K Kommunikationsdesign, Bern
Priska Neuenschwander, Fällanden

Übersetzung / Korrektorat Traduction / Correction

Anne Berger, Nicolas Küffer, Daisy Maglia,
Annemarie Raemy

Foto Titelbild Photo de couverture

Eve Kohler

Druck Impression

ZT Medien AG, Zofingen

Mitgliedschaft / Spende Adhésion / Don

• Familienmitgliedschaft inkl. Abo CHF 50

- Einzelmitgliedschaft inkl. Abo CHF 30
 - Membre famille y c. abonnement CHF 50
 - Membre individuel y c. abonnement CHF 30
- Postkonto Compte postal 46-4641-0
IBAN CH 27 0900 0000 4600 4641 0



printed in
switzerland



Notre engagement

Le travail de l'Association des petits paysans vise à promouvoir une agriculture équitable et tournée vers l'avenir. Nous nous engageons dans des projets concrets comme la remise de fermes extrafamiliale, nous nous impliquons au niveau politique et nous sensibilisons le grand public à nos thèmes.

Vous en saurez plus sur nos activités et découvrirez notamment une rétrospective sur notre semaine d'activité « Regio Challenge » de septembre 2020, sur notre site web petitspaysans.ch.

Depuis maintenant quarante ans, l'Association des petits paysans s'engage avec des projets et des campagnes ainsi qu'au niveau politique pour une agriculture diversifiée, écologique et sociale. Ce faisant, la production des denrées alimentaires doit respecter le bien-être des animaux, assurer un revenu équitable aux paysannes et paysans et fournir aux consommateurs et consommatrices une large palette d'aliments régionaux soigneusement produits.

C'est ce que nous voulons aussi à l'avenir ! Vous trouverez plus d'informations sur notre vision sur le site internet de l'Association des petits paysans sur petitspaysans.ch/vision/



« Trouver de nouvelles voies et possibilités, c'est motivant pour le travail dans notre ferme comme pour mon engagement auprès de l'Association des petits paysans. Pour moi, une agriculture colorée et créative est très importante. »

Lionne Spycher, paysanne bio à Ried-Mörel et nouveau membre du comité de l'Association des petits paysans

Nous vous remercions pour votre soutien !

Grâce à votre don, nous pouvons continuer à travailler pour une agriculture diversifiée, écologique et sociale.

Utilisez le bulletin de versement au verso ou faites un don en ligne sous petitspaysans.ch/sengager/

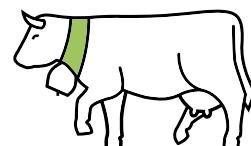
Adhésion : membre individuel CHF 30 / membre famille CHF 50

Compte postal : 46-4641-0

IBAN : CH27 0900 0000 4600 4641 0

Vous avez des questions sur l'adhésion, les dons ou les legs ? Contactez-nous !

Association des petits paysans
Case postale, 3001 Berne
Tél. 031 312 64 00
Courriel : info@petitspaysans.ch



KLEINBAUERN.CH
PETITSPAYSANS.CH

Vers l'avenir avec élan

Mesdames et Messieurs,

Il y a quarante ans, René Hochuli a fondé, avec 200 paysannes et paysans animés du même esprit, l'Association de défense des petites et moyennes exploitations VKMB. Depuis le début, l'Association des petits paysans se veut combative et politique. Elle lance diverses initiatives, soutient le nouveau droit foncier rural et est une force motrice de l'initiative sans OGM, acceptée en 2005. Le moratoire sur les cultures qui en a résulté est encore valable aujourd'hui. Les petits paysans mettent également sans cesse l'accent sur l'aménagement du territoire et la politique agricole.

Nous sommes aujourd’hui encore d’attaque et toujours largement engagés. Avec le Point de contact pour la remise de fermes extrafamiliale, nous avons créé une offre partant de la base et qui propose une aide directe aux jeunes paysannes et paysans. Et avec les projets comme les distributeurs Alpomat et diverses actions de sensibilisation, nous apportons une contribution à une commercialisation directe et loyale de produits, ainsi qu’à une consommation consciente et durable. Nous assumons notre responsabilité en tant qu’organisation de producteurs-trices et consommateurs-trices.

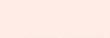
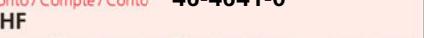


Regia fulvirostris

Regina Fuhrer-Wyss, paysanne bio et présidente de l'Association des petits paysans

PHOTO: EVE KOHLER

▼▼▼ Vor der Einzahlung abzutrennen / À détacher avant le versement / Da staccare prima del versamento ▼▼▼

Empfangsschein / Récépissé / Ricevuta		+ Einzahlung Giro +	+ Versement Virement +	+ Versamento Girata +
Einzahlung für / Versement pour / Versamento per		Einzahlung für / Versement pour / Versamento per	Zahlungszweck / Motif versement / Motivo versamento	
Kleinbauern-Vereinigung VKMB Association des petits paysans 3000 Bern CH27 0900 0000 4600 4641 0		Kleinbauern-Vereinigung VKMB Association des petits paysans 3000 Bern CH27 0900 0000 4600 4641 0		 <small>2011-06-01</small>
Konto / Compte / Conto 46-4641-0 CHF  . 		Konto / Compte / Conto 46-4641-0 CHF  . 	Einbezahlt von / Versé par / Versato da <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
Einbezahlt von / Versé par / Versato da <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>				