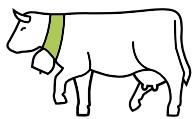


# Agricultura

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



KLEINBAUERN.CH  
PETITSPAYSANS.CH



# Weiter gehen

Stillstand ist keine Option, denn die Herausforderungen bleiben. Was wir seit Jahren tun, werden wir auch weiterhin tun: uns für eine ökologische, diverse und klimafreundliche Landwirtschaft einsetzen. Und das als Organisation wie auch persönlich. Das macht uns glaubwürdig und auch sensibel dafür, was in der Praxis möglich ist. Im Interview auf den Seiten 3–4 spricht unser Präsident Kilian Baumann deshalb nicht über Politik, sondern über seinen Beruf und seine Visionen als Bauer.

Wo bekomme ich in meiner Region pestizidfreie Lebensmittel? Diese Frage wurde uns in den letzten Wochen oft gestellt. Auch wenn die Abstimmung verloren ging, das Bedürfnis nach gesunden, ökologischen und in der Nähe hergestellten Produkten bleibt. Eine Möglichkeit ist, die Lebensmittel selbst anzubauen. Das Projekt «Gemüsetruhe» liefert die Infrastruktur dazu und sensibilisiert gleichzeitig für einen bewussten Konsum (Seite 15). Unsere Aktionswoche Regio Challenge im September ist eine weitere Gelegenheit, solche Produkte zu entdecken. Mit dabei auch dieses Jahr: Mirko Buri, der nur mit Lebensmitteln kocht, die sonst niemand essen will (Seiten 7–8). Doch was heisst «aus der Region»? Dass dieser Begriff präzisiert werden muss, zeigt der Artikel über das Pays-d'Enhaut (Seiten 10–11) und die Reportage über die Käserei «Le Sapalet», die einen eigenen Weg gefunden hat, ihre Produkte in Wert zu setzen (Seiten 12–13). Sie haben es vielleicht bemerkt: Unser Magazin kommt wieder verpackt daher. Dies ist kein Schritt zurück, sondern eine Anpassung an die Bedürfnisse unserer Abonnenten. Neu haben Sie zudem die Möglichkeit, Agricultura im Digital-Abo zu lesen. Was bleibt ist unser Anspruch, informative und spannende Texte zu schreiben. Wir wünschen Ihnen gute Lektüre!

Annemarie Raemy



# Poursuivre la voie

Le statu quo n'est pas une option, car les défis subsistent. Ce que nous faisons depuis des années, nous continuerons à le faire : nous engager pour une agriculture diversifiée et respectueuse du climat. En tant qu'organisation et personnellement. C'est ce qui nous rend crédibles et attentifs à ce qui est possible dans la pratique. Dans l'interview des pages 5 et 6, notre président Kilian Baumann ne nous parle donc pas de politique, mais de son métier en tant que paysan et de sa vision. Où trouver dans ma région des produits sans pesticides ? Nous nous sommes souvent posé cette question ces dernières semaines. Même si la votation est perdue, le besoin en produits sains, écologiques et de la région demeure. Une possibilité est de les cultiver soi-même. Le projet « Gemüsetruhe » fournit pour cela l'infrastructure et sensibilise à une consommation responsable (page 14). Notre semaine d'action Regio Challenge en septembre représente aussi une occasion de découvrir d'autres produits. Cette année Mirko Buri sera de nouveau de la partie, lui qui ne cuisine qu'avec des produits que les paysans devraient sinon éliminer (page 9).

Que signifie « de la région » ? L'article sur le Pays-d'Enhaut et le reportage sur la fromagerie « Le Sapalet », qui a trouvé comment valoriser ses produits, montrent que ce terme doit être précisé (pages 12–13). Vous l'aurez peut-être remarqué : notre magazine est à nouveau emballé. Ce n'est pas un retour en arrière mais une adaptation aux besoins de nos abonnés. Et il est désormais possible de lire Agricultura avec un abonnement numérique. Ce qui reste, c'est notre volonté de vous proposer des textes informatifs et passionnants. Nous vous souhaitons une belle lecture !

Annemarie Raemy

## Inhalt Sommaire

<b>3</b>	<b>À Propos:</b> Kilian Baumann und Politische Agenda	<b>10</b>	<b>Regionale Wertschöpfung</b> Regionaler Naturpark Gruyère	<b>16</b>	<b>Marché</b>
<b>5</b>	<b>À Propos :</b> Kilian Baumann et Agenda politique	<b>12</b>	<b>Fromagerie Le Sapalet</b> Brebis par défi, fromages par passion	<b>18</b>	<b>Varia</b>
<b>7</b>	<b>Regio Challenge</b> Foodsave-Pionier Mirko Buri	<b>14</b>	<b>Le projet Gemüsetruhe</b>	<b>19</b>	<b>Votre don – nos projets</b>
<b>9</b>	<b>Regio Challenge</b> Mirko Buri, pionnier du foodsave	<b>15</b>	<b>Projekt «Gemüsetruhe»</b>	<b>20</b>	<b>Ihre Spende – unsere Projekte</b>

Foto Titelbild: Blick von Château-d'Oex Richtung Les Moulins © Annemarie Raemy

Photo de couverture : Vue de Château d'Oex en direction des Moulins © Annemarie Raemy



Kilian Baumann ist ausgebildeter Landwirt und wohnt mit seiner Familie in Suberg (BE). Er führt einen 10 Hektar grossen Bio-Betrieb mit Ackerbau, Weiderindern aus muttergebundener Kälberaufzucht und Hochstammbäumen. Das Rindfleisch wird ausschliesslich direkt vermarktet. Seine Leidenschaften sind Lesen, Wandern und die Politik.

## À PROPOS: GESICHTER UND GESCHICHTEN AUS DEM VORSTAND

# «Arbeit mit den Händen tut gut»

Kilian Baumann wurde Kleinbauern-Präsident in einer Zeit, in der die Agrarpolitik zuoberst auf der politischen Agenda stand und er mitten im Rampenlicht. Inzwischen haben sich die Gemüter abgekühlt, es ist Sommer, und er nimmt sich Zeit, mit uns für einmal nicht über Politik zu sprechen, sondern über sich, seinen Hof und seine Visionen.

### **Kilian, wie geht es dir nach diesem intensiven halben Jahr?**

Mir geht es gut, der Abstimmungskampf über die beiden Pestizidfrei-Initiativen war aber schon sehr herausfordernd. Wir bäuerlichen Befürworter der Initiativen hatten keinen leichten Stand innerhalb der Landwirtschaft. Zukünftig werde ich noch mehr versuchen, die Argumente der ökologisch- und sozialorientierten Bäuerinnen und Bauern in die Diskussion einzubringen.

### **Dein Weg scheint vorgezeichnet: Aufgewachsen auf einem Hof als Sohn politisch engagierter Eltern, der Vater ehemaliger Kleinbauern-Präsident, bist du nun selbst Bauer, Nationalrat und Präsident der Kleinbauern-Vereinigung. Hätte es auch anders kommen können?**

Ja, es hätte sehr gut auch anders kommen können. Ich habe nie eine politische Karriere angestrebt, ich war eigentlich ganz glücklich mit meiner Tätigkeit als Biobauer und Hausmann. Weil sich aber die sogenannten Bauernvertreter in der öffentlichen Diskussion und im Parlament leider oft sehr egoistisch und anti-ökologisch einbringen, zog es mich doch in die Politik.

### **Von aussen betrachtet gehst du enorm souverän mit deinem Erbe um. Wie sieht es innen aus?**

Dass auch meine Eltern in der Politik waren, ist eigentlich immer nur ein Thema, wenn ich ein neues Amt antrete. Dies war bereits so, als ich in den Grossen Rat des Kantons Bern gewählt wurde. Nach kürzester Zeit ist das Thema aber abgehakt und man wird an den eigenen politischen Leistungen gemessen. Politisches Engagement ist mit viel Arbeit und gewissen Entbehrungen verbunden, es ist aber auch sehr bereichernd.

### **Du hast deinen Hof vor 20 Jahren übernommen. Was hat sich in dieser Zeit verändert?**

Die Förderung der Biodiversität ist noch stärker ins Bewusstsein gerückt. Früher musste man sich zum Beispiel fast überwinden, beim Mähen einer extensiven Wiese einen Altgrasstreifen stehen zu lassen, heute ist dies eine Selbstverständlichkeit, und man freut sich an den Insekten, die sich darin zurückziehen können und den Blumen, die sich weiterverbreiten. Das Wissen, dass die Artenvielfalt zentral ist, ist sicher noch einmal gewachsen. Nun geht es darum, dies einer breiten Öffentlichkeit verständlich zu machen.

### **Nach welchen Grundsätzen bewirtschaftest du den Betrieb?**

Ich habe immer versucht, das Maximum bezüglich Umwelt- und Tierschutz zu machen. Dies hatte auch den Vorteil, dass unser

Betrieb Veränderungen in diesem Bereich gut mitmachen konnte. Oder anders gesagt: Wir haben glücklicherweise nie in die falsche Richtung investiert. Der dreissig Jahre alte Laufstall erfüllt noch immer alle Label-Auflagen. Und wir haben immer mit den auf dem Betrieb vorhandenen Ressourcen gearbeitet, sprich mit dem betriebseigenen Futter.

**Der 13. Juni hat es gezeigt: Die Landwirtschaft von aussen zu erneuern ist schwierig. Doch die Herausforderungen bleiben.**

**Was braucht es, damit es von innen gelingt?**

Solange eine Mehrheit der Bäuerinnen gegen eine ökologischere Landwirtschaft ankämpft, müssen sich die Agrarkonzerne nicht selbst exponieren. Die Agrarkonzerne haben grosses Interesse daran, dass Kritik an der gegenwärtigen Agrarpolitik als Bauern-Bashing wahrgenommen wird, auch um die Umweltverbände als bauernfeindlich darzustellen. Wir müssen endlich aufhören, uns vor den Karren der Agrarkonzerne spannen zu lassen. Die Anzahl der Landwirtschaftsbetriebe nimmt laufend ab, während die Gewinne der Agrar- und Lebensmittelkonzerne stetig steigen. Diesen Missstand werden wir mit der Kleinbauern-Vereinigung weiter aufzeigen und uns dagegen wehren, auch um die Position von uns Bäuerinnen und Bauern zu stärken.

Interview: Annemarie Raemy

Lesen Sie das ganze Interview unter [kleinbauern.ch](http://kleinbauern.ch)



# Politische Agenda

Diesen Frühling stand die Landwirtschaft im Scheinwerferlicht der öffentlichen Debatte. Die Kleinbauern-Vereinigung hat sich mit einer eigenen Kampagne für die Pestizidinitiative eingesetzt und auch das CO<sub>2</sub>-Gesetz unterstützt. Doch wie geht es nun weiter nach dem Nein zu den beiden Vorlagen wie auch zur Trinkwasserinitiative?

Das Thema Pestizide wird mit der Parlamentarischen Initiative «Das Risiko beim Einsatz von Pestiziden reduzieren», die bis am 18. August 2021 in der Vernehmlassung war, aufgenommen. Mit diesem im Abstimmungskampf als Gegenvorschlag positionierten Kompromiss wird das Thema nun in kleinen Schritten angepackt.

Ausserdem sind bereits weitere Initiativen am Start, welche die Landwirtschaft betreffen. Bereits eingereicht sind die drei Initiativen zur Massentierhaltung, Biodiversität und Landschaft. Die Gegenvorschläge dazu stehen aktuell zur Diskussion. Mitte August 2021 ist die Lancierung der Umweltverantwortungsinitiative der Jungen Grünen geplant. Die Initiative zielt auf die Gesamtwirtschaft ab und möchte damit

die konsumbedingte Umweltbelastung insgesamt angehen. Auch ausserhalb dieser Initiativen steht die Politik nicht still. Die wichtigen Themenbereiche Landwirtschaft, Umwelt und Klima werden via Vorstösse angegangen, u.a. auch von Kleinbauern-Präsident und Nationalrat Kilian Baumann. Die Kleinbauern-Vereinigung ist auch nach dem vergangenen Abstimmungskampf überzeugt: Mit einem positiven Blick in die Zukunft ist eine Veränderung hin zu einer umwelt- und menschenverträglicheren Landwirtschaft möglich, auch wenn nun nach neuen Wegen gesucht werden muss. Dass wir Konsumenten und Bäuerinnen stärker zusammenbringen müssen, ist dabei noch klarer ins Bewusstsein gerückt. Gemeinsam müssen nun ebenfalls neue Wege in der Klimapolitik gefunden werden. Für die Bäuerinnen und Bauern als Direktbetroffene, aber auch Mitverursacherinnen des Klimawandels ist das ein zentrales Anliegen.

Barbara Küttel



Kilian Baumann a une formation en agriculture et vit à Suberg (BE) avec sa famille. Il gère une exploitation en agriculture biologique de 10 hectares avec des cultures, du bœuf de pâturage d'élevage, des veaux avec leur mère et des arbres haute-tige. La viande de bœuf est commercialisée en vente directe. Ses passions sont la lecture, la randonnée et la politique.

## À PROPOS : ÉCHOS DU COMITÉ

# « Travailler avec ses mains, ça fait du bien »

Kilian Baumann est devenu président des Petits paysans en cette période où la politique agricole s'est retrouvée sous les feux de la rampe et en tête de l'agenda politique. Depuis lors, les esprits se sont calmés, l'été est là et il prend le temps de nous parler pour une fois non pas de politique mais de lui, de sa ferme et de sa vision.

### Kilian, comment vas-tu après ce début d'année difficile ?

Je vais bien, même si cette campagne de votation autour des pesticides a été terriblement exigeante. Nous, les paysans partisans des initiatives, n'avons pas eu la vie facile au sein du monde agricole. Désormais, je vais essayer davantage de faire valoir les arguments à caractère écologique et social des paysannes et paysans.

Ton chemin semble tout tracé : tu as grandi dans une ferme au côté de parents politiquement engagés, ton père a été président de l'Association des petits paysans, tu es désormais toi-

même paysan, conseiller national et président des Petits paysans. Cela aurait-il pu en être autrement ?

Oui, les choses auraient pu être différentes. Je n'ai jamais aspiré à une carrière politique. À vrai dire, j'étais très heureux comme paysan bio et homme au foyer. Mais comme les soi-disant représentants des paysans agissent malheureusement souvent de manière égoïste et antiécologique dans le débat public et au Parlement, cela m'a conduit à faire de la politique.

De l'extérieur, tu sembles être à l'aise avec ton héritage. Et de l'intérieur ?



Le fait que mes parents aient également fait de la politique n'est finalement un problème que lorsque je prends de nouvelles fonctions. C'était déjà ainsi quand j'ai été élu au Grand Conseil du canton de Berne. Mais rapidement, le sujet n'en a plus été un et j'ai été jaugé à mes propres contributions politiques. L'engagement politique implique beaucoup de travail et quelques sacrifices, mais c'est également très enrichissant.

**Tu as repris ta ferme il y a 20 ans. Qu'est-ce qui a changé durant cette période ?**

Il y a eu une forte prise de conscience concernant la promotion de la biodiversité. Avant, on devait par exemple se faire violence pour laisser une bande herbeuse intouchée lors de la fauche d'une prairie, et aujourd'hui c'est une évidence et on se réjouit des insectes qui y trouvent refuge et des fleurs qui s'y propagent. La reconnaissance que la diversité des espèces est centrale a assurément encore progressé. Il s'agit maintenant de le faire comprendre à un large public.

**Selon quels principes exploites-tu ta ferme ?**

J'ai toujours essayé de faire le maximum pour la protection de

l'environnement et des animaux. Cela a dans le même temps profité à notre exploitation qui a pu suivre les changements dans ce domaine. Ou autrement dit, aucun investissement dans ce domaine n'a été malheureux ou erroné. L'étable à stabulation libre vieille de trente ans répond toujours à toutes les exigences des labels. Et nous avons toujours travaillé avec les ressources disponibles sur l'exploitation, c'est-à-dire avec le fourrage de notre propre exploitation.

**La votation en juin l'a montré : c'est compliqué de réformer l'agriculture de l'extérieur. Mais les défis subsistent. Que faut-il pour que cela marche de l'intérieur ?**

Tant qu'une majorité d'agriculteurs lutte contre une agriculture plus écologique, les multinationales agroalimentaires n'ont pas besoin de s'exposer. Ces dernières ont un intérêt prépondérant à ce que les critiques de la politique agricole actuelle soient perçues comme du dénigrement de l'agriculture, et de plus que les organisations environnementales soient représentées comme hostiles aux paysans. Nous devons enfin cesser de nous laisser manipuler par les multinationales agroalimentaires. Le nombre d'exploitations agricoles continue de diminuer alors que les bénéfices des multinationales du secteur agroalimentaire ne cessent d'augmenter. Avec l'Association des petits paysans, nous continuerons à dénoncer cette situation et à nous y opposer, également afin de renforcer la position des paysans et paysannes que nous sommes.

Interview: Annemarie Raemy

**Vous pouvez lire l'intégralité de l'interview sur [petitspaysans.ch](http://petitspaysans.ch)**

# Agenda politique

Ce printemps, l'agriculture s'est retrouvée sous le feu des projecteurs dans le débat public. L'Association des petits paysans s'est engagée avec sa propre campagne pour l'initiative contre les pesticides de synthèse et a soutenu la loi sur le CO<sub>2</sub>. Comment continuer après le rejet de ces deux textes ainsi que de l'initiative pour une eau potable propre ?

La question des pesticides est reprise dans l'initiative parlementaire « Réduire le risque de l'utilisation de pesticides » soumise à consultation jusqu'au 18 août 2021. Avec ce compromis présenté comme un contre-projet lors de la campagne de votation, seuls de petits pas sont désormais proposés. D'autres initiatives touchant l'agriculture sont déjà sur les rails. Celles sur l'élevage industriel, la biodiversité et le paysage ont été déposées. Les contre-projets sont en cours de discussion. Le lancement de l'initiative pour la responsabilité environnementale des Jeunes Verts est prévu mi-août. L'initiative vise l'ensemble de l'économie et souhaite combattre l'impact en-

vironnemental lié à la consommation dans son ensemble. Outre ces initiatives, la politique bouge aussi. Les domaines majeurs de l'agriculture, de l'environnement et du climat sont abordés par le biais d'interventions, entre autres de notre président et conseiller national Kilian Baumann.

L'Association des petits paysans en est convaincue : en abordant l'avenir positivement, un changement vers une agriculture plus supportable pour l'homme et l'environnement est possible, même s'il faut chercher de nouvelles voies. La prise de conscience s'est accentuée : il faut renforcer le rapprochement des consommateurs-trices et des paysan·nes. Ensemble, nous devons trouver également de nouvelles voies dans la politique climatique. Les paysannes et paysans sont directement concernés tout en faisant partie du problème : le changement climatique est donc une préoccupation majeure.

Barbara Küttel

AKTIONSWOCHE REGIO CHALLENGE

# «Ich komme nicht aus der Nachhaltigkeitsecke»

Die Regio Challenge findet 2021 zum dritten Mal statt. Wie bereits 2020 beteiligen sich auch dieses Jahr Gastrobetriebe an der Aktion. Die Idee: Während der Aktionswoche bieten sie ein Menü an, das nur aus regionalen Zutaten gekocht wurde. Auch Mirko Buri, der Koch und Foodsave-Pionier aus Köniz, ist wieder dabei.

Seit 2013 hat sich Mirko Buri dem Kampf gegen die Lebensmittelverschwendungen in der Gastronomie verschrieben und ist heute einer der bekanntesten Foodsave-Köche der Schweiz. Seine Arbeitsweise passt perfekt zu den Anforderungen der Regio Challenge. Die Produkte in seinem Foodwaste-Restaurant «Mein Küchenchef» in Köniz (BE) stammen alle von Bauernhöfen aus der Umgebung. Dabei handelt es sich um überschüssige Lebensmittel, welche die Bauern, zum Beispiel aufgrund optischer Qualitätskriterien, nicht über andere Kanäle wie den Grosshandel vermarkten können. Mit diesem Ansatz zeigt er der Branche, dass es möglich ist, ressourcenschonend, nachhaltig und regional zu kochen, ohne Einbussen bei der Qualität in Kauf zu nehmen. Lange hat wenig darauf hingedeutet, dass Mirko Buri diesen Weg einschlagen würde und das Thema Foodwaste ins Zentrum seiner Arbeit rücken wird. Nach einer Lehre als Restaurationsfachmann in der Krone Bätterkinden, einem Haus mit 17 Gault-Millau-Punkten, folgte eine Lehre als Koch im Landhaus Liebefeld. Er wechselte dann zum SV-Service in die Systemgastronomie, nahm oft an Kochwettbewerben teil und wurde Mitglied im Cercle des Chefs de Cuisine Bern. Nach einer Anstellung im Palace in Gstaad und einem Jahr auf Hawaii mit spannenden Einblicken in die lokale Esskultur der Pazifikinsel, leitete er die Küche eines Vier-Sterne-Hotels in Interlaken. Er verfolgte eine Karriere in der traditionellen, französischen Spitzengastronomie.

## Ein Film als Wendepunkt

2012 sah Mirko Buri «Taste the Waste», ein Film über Lebensmittelverschwendungen. Das hat bei ihm zu einem Umdenken geführt. Der erfolgreiche Küchenchef und Coach war da schon oft als Referent zu kulinarischen Themen unterwegs. Warum nicht das Thema Foodwaste und den Umgang mit Nahrungsmitteln in den Fokus rücken? Denn gerade in der Gastronomie ist der Handlungsbedarf enorm gross, und die Herkunft der Produkte spielt häufig nur eine untergeordnete Rolle.

Im «Mein Küchenchef» stehen andere Werte im Zentrum: Mirko Buri arbeitet mit über 40 landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region zusammen. Diese melden sich bei ihm und bieten ihre Überschüsse an. Wichtig: Mirko Buri und sein Team nehmen nur



Kochen gegen die Lebensmittelverschwendungen: Mirko Buri.  
Chef cuisinier contre le gaspillage alimentaire : Mirko Buri.

den «Abfall», den Teil der Produktion also, der sonst nicht verkauft werden könnte.

Zur Vermeidung von Foodwaste setzt Mirko Buri auf direkte Beziehungen zu den Produzenten und möglichst kurze Lieferwege. So hat er im Lauf der Jahre ein grosses Netzwerk von Lieferantinnen aufgebaut, von denen er seine Produkte beziehen kann. Für Mirko Buri und sein Team steht die Schaffung von regionalen Kreisläufen im Vordergrund. So stammt der Salat häufig aus den Überschüssen der Heilsarmee-Gärtnerei, die vis-à-vis liegt. Für Buri ist klar, dass er zum Beispiel spanische Erdbeeren oder andere Importprodukte nicht vor dem Verderben retten wird. Denn auch in diesem Fall würden diese beim Produzenten als verkauft gemeldet. Da soll besser ganz auf den Import dieser Produkte verzichtet werden. Die Nähe und persönlichen Beziehungen zu den Produzentinnen, die ihm bei seiner Arbeit so wichtig sind, wären auf diese lange Distanz nicht möglich.

Eine wichtige Rolle bei der Entstehung von Foodwaste spielen auch Strukturen, oder besser gesagt, die Grösse der Betriebe: Auf kleinen, diversifizierten Höfen kommt es viel seltener zu Food-

waste als auf grossen, spezialisierten Betrieben, wo gleichzeitig viel grössere Mengen des gleichen Produkts anfallen.

Die Kontakte gehen längstens über die Lieferung von Produkten hinaus: Praktikantinnen vom «Mein Küchenchef» erhalten einen Einblick in die Nahrungsmittelproduktion auf den Partnerbetrieben und der Koch hilft auch mal auf einem Betrieb mit, wenn bei der Ernte dringend Unterstützung benötigt wird.

#### Newe Impulse dank der Regio Challenge

Im Aufbau von Beziehungen sieht Mirko Buri auch den Wert der Regio Challenge. Zwar sei für ihn die Regio Challenge aufgrund seiner Arbeitsweise sehr einfach umzusetzen. Trotzdem stösse er im Rahmen solcher Aktionen immer wieder auf neue Produkte, die er erst durch die intensive Auseinandersetzung mit einem bestimmten Menü kennen lerne.

Vor allem aber sieht er in der Regio Challenge ein grosses Sensibilisierungspotential. Zum einen gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten: So könne ihnen bewusster gemacht werden, was alles in der näheren Umgebung vorhanden sei, und zum Beispiel die Milch ohne Probleme an einem Milchautomaten direkt ab Hof bezogen werden könne. Zum anderen sende die Aktion auch ein Signal an die Gastronomie. Zwar sei ein Trend zu mehr Regionalität und lokalen Produkten feststellbar. Den Gästen zu erzählen, woher die Produkte kommen, sei wichtiger geworden. Dennoch werde bis jetzt nur an der Oberfläche gekratzt, wenn nur ab und zu ein regionales Produkt verwendet werde, aber die grossen Mengen weiterhin über die konventionellen Kanäle bezogen würden. Er betont auch, dass sich die Gäste leicht in die Irre führen liessen: Wenn zum Beispiel zu einem Menü mit Simmentaler Rind Gemüse aus Spanien serviert werde, bleibe trotzdem häufig der Eindruck eines regionalen Angebots zurück.

Trotzdem sieht er nicht nur die Gastronomie in der Verantwortung. Auch für die Produzentinnen und Produzenten sei es häufig einfacher, die ganze Ernte über einen Kanal zu vermarkten. In diesem Punkt seien sich die Gastronomie und die Landwirtschaft sehr ähnlich: Die Nutzung bestehender Kanäle scheint häufig effizienter, die Pflege direkter Kontakte hingegen bedeutet mehr Aufwand.

Wie könnte diese Vernetzung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie noch stärker gefördert werden? Für Mirko Buri ist im Moment die Distanz zwischen den beiden Branchen noch viel zu gross. Ihm schwebt ein Produzentenverzeichnis, eine «Essenslandkarte» vor, wo sich Gastronominnen informieren können, welche Betriebe es in ihrer Umgebung gibt und welche Produkte diese anbieten. Das systematische Abklappern der Betriebe in der Umgebung, so wie er es gemacht habe, sei nicht jedermann's Sache. Aus dem ursprünglichen Impuls, etwas zu tun gegen die Lebensmittelverschwendug in der Gastronomie, hat Mirko Buri ein neues Konzept entwickelt, bei dem der direkte Kontakt zwischen Produzentinnen, der Gastrobranche und den Konsumenten ein entscheidender Faktor ist – eine dauerhafte Regio Challenge, sozusagen!



## Regio Challenge: Essen, was um die Ecke wächst!

Bereits zum dritten Mal führt die Kleinbauern-Vereinigung vom 20. bis 26. September 2021 die Regio Challenge durch. Die Idee ist einfach: Eine Woche lang nur essen und trinken, was etwa in der Entfernung einer Velotour (30 km) entstanden ist. Mit der schweizweiten Aktionswoche will die Kleinbauern-Vereinigung für einen nachhaltigen, regionalen und saisonalen Konsum sensibilisieren.

Wer an der Challenge teilnimmt, wird feststellen: Die Woche ist tatsächlich eine Herausforderung! Trotzdem: Es geht nicht um Verzicht, sondern um genussvolle, gesunde und kreative Ernährung. Mit Sicherheit entdecken wir Rezepte und erhalten neue Perspektiven auf das, was um uns herum wächst... oder eben auch nicht wächst. Machen Sie mit bei der Aktionswoche, und lernen Sie die kulinarische Vielfalt Ihrer Region kennen.

Weitere Informationen: [kleinbauern.ch/regiochallenge](http://kleinbauern.ch/regiochallenge)

Stephan Tscherren

## SEMAINE D'ACTION REGIO CHALLENGE

# « Je ne viens pas du milieu du développement durable »

Le Regio Challenge aura lieu pour la troisième fois. Des restaurants vont à nouveau y participer, durant toute la semaine ou quelques jours, avec un menu Regio Challenge. Mirko Buri, chef et pionnier du foodsave, n'utilisera lui aussi que des produits provenant d'un rayon de 30 km.

Bien entendu, Mirko Buri sera de la partie. Il se bat depuis 2013 contre le gaspillage alimentaire et sa manière de fonctionner s'intègre parfaitement au Regio Challenge. Dans son restaurant « Mein Küchenchef » à Köniz (BE), les produits sont des surplus de fermes alentour qu'elles ne peuvent pas écouler autrement, par exemple en raison de leur forme et aspect. Une cuisine durable et régionale sans compromis sur la qualité, c'est possible ! Rien ne laissait présager que Mirko Buri deviendrait ce chef anti-gaspillage reconnu en Suisse. Après son apprentissage de spécialiste en restauration, il a travaillé dans divers établissements de renom et participé à des concours en suivant une carrière dans la haute gastronomie française. Mais en 2012, Mirko Buri voit le film « Taste the waste ». Il décide alors de se concentrer sur le gaspillage alimentaire et l'utilisation des denrées alimentaires et s'attelle donc à se constituer un réseau fournisseurs régionaux. La proximité et les relations personnelles avec les producteurs et productrices, ainsi qu'une courte distance de transport, deviennent centrales dans son travail. Cela dépasse le simple cadre de livraison de marchandises. Des stagiaires du restaurant ont un aperçu de la production dans les exploitations et parfois l'équipe donne un coup de main pour la récolte si nécessaire. Si le Regio Challenge est facile à mettre en œuvre pour Mirko Buri, il représente l'occasion de découvrir des nouveaux produits en concoctant ses menus. Le chef apprécie dans le Regio Challenge le potentiel de sensibilisation auprès des consommateurs-trices. De plus, cette campagne appelle la restauration à indiquer clairement la provenance de leurs produits. Tendances, les produits locaux ne représentent souvent qu'une toute petite partie des denrées utilisées. Il est souvent plus facile pour les restaurateurs-trices de se fournir, et pour les producteurs-trices de commercialiser l'ensemble de leurs récoltes, par un seul canal de distribution. Cela demande un effort des deux côtés pour créer des contacts directs. Comment favoriser cette relation entre agriculture et restauration ? Mirko Buri imagine déjà une « carte des aliments » sur laquelle les restaurateurs pourraient trouver des producteurs-trices et des produits de leur région. De l'étincelle de révolte contre le gaspillage alimentaire s'est développé un nouveau concept de restauration où le lien direct entre producteurs, restaurateurs et consommateurs est décisif : pour ainsi dire un Regio Challenge permanent !



Sauver ce que les producteurs ne pourraient pas vendre.  
Retten, was die Landwirte sonst nicht verkaufen können.

## Regio Challenge : mange ce qui pousse au détour du chemin !

L'Association des petits paysans lance la 3<sup>e</sup> édition du « Regio Challenge » du 20 au 26 septembre 2021 pour sensibiliser à une consommation régionale et responsable. L'idée est simple : durant une semaine, ne manger et ne boire que ce qui a été produit à distance d'un tour à vélo (30 km). Cette semaine d'action est un véritable défi ! Pour autant, l'idée n'est pas de se priver, mais de profiter d'une alimentation savoureuse, saine et créative et de découvrir de nouvelles recettes avec ce qui pousse autour de nous... ou justement ne pousse pas. Participez au Regio Challenge et explorez la diversité culinaire de ta région !

Plus d'infos sur [petitspaysans.ch/regiochallenge](http://petitspaysans.ch/regiochallenge)

## REGIONALE WERTSCHÖPFUNG UND IDENTITÄT IM PAYS-D'ENHAUT

# Authentisch, regional – nachhaltig?

Regionale Lebensmittel liegen im Trend. Doch was heisst «regional»? Wir besuchen eine Gegend, die dafür bekannt ist: Das Pays-d'Enhaut, Heimat des L'Etivaz, dem ersten mit dem AOP-Gütesiegel zertifizierten Käse der Schweiz, und Teil des Regionalen Naturparks Gruyère Pays-d'Enhaut. Eine Bestandesaufnahme zu den Facetten von Regionalität, und eine Reportage über die Käserei «Le Sapalet», die ihren eigenen Weg gefunden hat, ihre Alp in Wert zu setzen.

Regionalität als räumlicher Ansatz ist gleichermaßen logisch wie vage. Vor Ort essen, was vor Ort produziert worden ist. Das macht Sinn und war lange selbstverständlich. Inzwischen ist der Markt global und beliebig, und trotzdem – oder gerade deswegen – entsprechen regionale Produkte (wieder) einem Konsumentenbedürfnis. Darauf deuten die vielen Regional-Labels auf dem Schweizer Markt hin. Studien zeigen, dass die regionale Herkunft von Lebensmitteln sogar höher bewertet wird als der biologische Anbau. Doch anders als bei den Bioprodukten, die mit der Bio-Verordnung auf einer gesetzlichen Grundlage beruhen, gibt es bei den regionalen Labels keine einheitliche Basis.

### Regional ist nicht genug

Regional reicht also nicht. Nebst einer klaren geografischen Abgrenzung braucht es inhaltliche Kriterien – Umwelt, Tierwohl, Transportwege, Herkunft der Rohstoffe. Viele Labels bleiben bezüglich dieser Aspekte aber vage. Damit gewisse Standards eingehalten werden, gibt es seit 2017 die Dachmarke «regio.garantie». Sie gibt Richtlinien heraus, nach denen Regionalprodukte zertifiziert werden. So müssen die Produkte zu mindestens 80 Prozent aus regionalen Rohstoffen bestehen und deren Wertschöpfung zu mindestens zwei Dritteln in der Region generiert werden. Diese Richtlinien müssen auch Lebensmittel aus den Pärken erfüllen, wenn sie mit dem Produktelabel der Schweizer Pärke ausgezeichnet werden wollen: Die Rohstoffe müssen aus dem Park stammen und der Wertschöpfungsprozess hauptsächlich im Park stattfinden. Das Produktelabel der Schweizer Pärke ist ein neues Label. Bietet es tatsächlich einen Mehrwert, oder bevorzugen die Produzentinnen andere, national bekannte Gütesiegel wie AOP und Bio, oder dann kleinere, wie «Pays-d'Enhaut produits authentiques»? «In unserem Park ist das Produktelabel komplementär zu den bestehenden Labels», sagt François Margot, Koordinator des Regionalen Naturparks Gruyère Pays-d'Enhaut. «Es ersetzt diese nicht, sondern ist ein zusätzliches Instrument, das die Produzenten nutzen können. Es unterscheidet sich von rein regionalen Labels durch seine weiter gefassten Werte, zum Beispiel rund um

Nachhaltigkeit (Naturschutz und Klima) und regionale Zusammenarbeit, aber auch durch seine nationale Ausstrahlung, die ein grosses Potenzial hat.» Dies habe vielen Produkten neue Absatzmärkte eröffnet. Wichtiger als der direkte Einfluss des Parks auf die regionale Wertschöpfung ist also seine indirekte Wirkung: «Er schafft Sichtbarkeit für Dörfer und Täler, die keine touristischen Destinationen im eigentlichen Sinne sind», erklärt François Margot. Umgekehrt können erfolgreiche Produkte auch für den Park wertvoll sein. Es ist eine gegenseitige Bereicherung.

### Ursprung und Terroir – Die Geschichte des L'Etivaz

Ein solches, sehr erfolgreiches und authentisches Produkt ist der L'Etivaz. Seine Geschichte geht weit vor die Parkgründung zurück und ist geprägt von Weitsicht und Vermarktungsgeschick der beteiligten Protagonisten. Die Hartkäserei wird in der Region Pays-d'Enhaut erstmals im 12. Jahrhundert erwähnt. Spezialisiert hat sich die Region im 18. Jahrhundert. Bis in die 1930er-Jahre ging die Käseherstellung in der Region Pays-d'Enhaut stetig zurück. Qualitätsprobleme im Zusammenhang mit schwierigen Lagerbedingungen in den Kellern der Alphütten wirkten sich negativ auf den Absatz aus. 1932 schlossen sich die Alpkäseproduzenten deshalb zu einer Genossenschaft zusammen, 1934 wurde der erste Käsegereifungskeller im Dorf L'Etivaz gebaut. Der konstante Produktionsanstieg führte zu einer Vergrösserung der Keller im Jahr 1974, weitere Ausbauten folgten. Heute beträgt die Lagerkapazität des Käsegereifungskellers in Etivaz ungefähr 30'000 Laibe. 1986 holte die Genossenschaft den gesamten Reifungsprozess in die Wiege der Produktion zurück. 1992 wurde ein sehr strenges internes Reglement eingeführt, das die Milchproduktion, die Herstellung und die sogenannte Affinage regelt. Dieses Verfahren bildete die Grundlage für das Gesuch um Eintragung als «Appellation d'origine contrôlée» (AOC), heute AOP (Appellation d'origine protégée). 1999 ist der L'Etivaz das erste Produkt in der Schweiz, das sich mit dem Gütesiegel auszeichnen lässt. Gerade rechtzeitig, um in einer Zeit von Rationalisierung das «savoir-faire» und die Qualität des Käses zu sichern. Auf den Märkten

erzielt der L'Etivaz heute sowohl im In- als auch im Ausland gute Preise, und mit der geregelten Produktionsmenge verhindert die Genossenschaft Überproduktion.

Der Name L'Etivaz geht auf den französischen Begriff «estivage» (Sömmierung) zurück. Er wird ausschliesslich zwischen dem 10. Mai und 10. Oktober handwerklich auf den Alpen hergestellt. Die Rohmilch wird im traditionellen «Chupferchessi» über dem Holzfeuer zu L'Etivaz AOP verkäst – so ist es im AOP-Pflichtenheft festgelegt. Der fertige Käse bleibt höchstens sieben Tage auf dem

konstruktiver Dialog.» Wie sehr kann ein Regionaler Naturpark eine neue regionale Identität schaffen? Oder braucht es bereits eine solche gemeinsame Identität, damit ein Regionaler Naturpark überhaupt entstehen kann? «Ich finde diese Frage sehr interessant und die Antwort wird je nach Park sehr unterschiedlich ausfallen», so Margot. An der Grenze der Kantone Freiburg, Waadt und Bern liegend, erstreckt sich der Regionale Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut über vier Regionen, die sich Rücken an Rücken befanden, obwohl sie dieselbe Geografie, landschaftliche und



Alpaufzug durch das Vallée de la Torneresse auf die Alpage Pâquier-Mottier, wo die Familie Mottier L'Etivaz AOP Bio herstellt.  
*Montée à l'alpage Pâquier-Mottier dans la Vallée de la Torneresse, dans laquelle la famille Mottier fabrique L'Etivaz AOP Bio.*

Sömmerbetrieb, danach kommt er in den Reifungskeller der Genossenschaft. Dort reift er während mindestens 135 Tagen auf Fichtenbrettern und entwickelt dabei die charakteristischen Aromen. Die geschützte Ursprungsbezeichnung bietet also Gewähr, dass vom Rohstoff über die Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Region kommt. Und sie legt die Art und Weise fest, wie ein Erzeugnis produziert wird. Dieser ganzheitliche Ansatz integriert regionale Wertschöpfung, handwerkliche Produktion wie auch Kriterien zu Qualität.

#### Regionale Identität als Basis

«In unseren Tälern und auf unseren Alpen haben die AOP Gruyère, L'Etivaz und Vacherin fribourgeois ihren Ursprung», sagt François Margot. Diese Produkte und ihre Erzeuger seien Teil der DNA des Parks. «Wir teilen die gleiche Verbundenheit mit dem Gebiet, und unsere Werte sind die selben: Zusammenarbeit und

wirtschaftliche Geschichte teilen. «Der Park ist ein Wagnis: Grenzen zu überschreiten, die zu eng geworden sind. Ermöglicht wurde dies durch den Verweis auf eine gemeinsame Identität, die Grafschaft Gruyère, die bis ins Mittelalter zurückreicht, und die Notwendigkeit, zusammenzuarbeiten, um sich den aktuellen Herausforderungen zu stellen.» Soll Regionalität mehr als nur eine vage geografische Bezeichnung sein, soll sie einen Mehrwert für die Region, aber auch die Natur, die Menschen und Tiere bringen, muss der Begriff mit anderen Kategorien wie Geschichte, lokalem Brauchtum und Ökologie verknüpft werden. Erst dann kann von einem nachhaltigen Ansatz gesprochen werden.

Annemarie Raemy

Die ganze Reportage über das Pays-d'Enhaut und die Käserei Le Sapalet können Sie auf kleinbauern.ch lesen.

FROMAGERIE LE SAPALET, ROSSINIÈRE

# Brebis par défi, fromages par passion

Un défi osé : sortir des rails tous tracés menant au fromage de L'Etivaz, produit phare de la région, et créer un produit de niche et de qualité. C'est avec conviction et un dynamisme sans cesse renouvelé pour de nouveaux projets que cette entreprise familiale continue d'évoluer et sort son épingle du jeu.

Quand on remonte la Sarine depuis Gruyères, on longe des gorges au coude de la rivière, puis le paysage s'ouvre et on a l'impression d'entrer dans un autre monde, montagnard et préservé : le Pays d'Enhaut. Arrivé au charmant village de Rossinière, on peut admirer entre autres « le Grand Chalet », construit à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour entreposer et commercialiser les fromages de la vallée de L'Etivaz, inscrit comme bien culturel suisse d'importance nationale. Rossinière est également le point de départ de belles randonnées, comme la traversée du Pays d'Enhaut qui vous emmène jusqu'à Rougemont, ou les étapes de la Via Alpina en direction de L'Etivaz ou des Rochers de Naye.

## Produit de niche, produit de qualité

D'ailleurs, si vous empruntez cet itinéraire pédestre, vous passez à côté de la fromagerie Le Sapalet. Si l'entreprise familiale produisait autrefois du lait de vache, destiné au fromage de L'Etivaz, elle s'est tournée vers le lait de brebis dès les années 1990. Ce sont alors le père et l'oncle de Mikael Henchoz qui veulent se lancer dans quelque chose de différent que l'on ne trouverait pas ailleurs.

Le lait de brebis avait déjà commencé à s'immiscer dans la famille à la recherche d'alternative au lait de vache. S'y consacrer entièrement a représenté un grand défi, relevé étape après étape pour transformer l'étable, constituer un nouveau cheptel, modifier l'infrastructure, apprendre à travailler et transformer le lait de brebis, sans oublier l'attribution de l'Agroprix 2013 récompensant l'innovation dans l'agriculture suisse.

Cela ne s'est pas fait sans mal et beaucoup d'erreurs ont été commises pour arriver là où en est aujourd'hui la fromagerie familiale avec plus de 1000 brebis et une vaste gamme de produits laitiers frais et affinés. « Nous sommes passés de produits pour une clientèle allergique qui recherchait une alternative au lait de vache peu digeste, à des produits à aimer pour ce qu'ils sont, plus onctueux, avec plus de goût », raconte Mikael Henchoz, qui a repris depuis quelques années l'exploitation ovine avec ses deux frères.

## Reconnaissance et proximité

Les fromages ont tout de suite trouvé preneur dans de petits magasins misant sur les produits locaux, recherchant souvent avant tout des produits bio. Le Sapalet s'est ainsi naturellement reconvertis à l'agriculture biologique pour répondre à cette de-



De l'alpage à l'assiette en passant par la cave d'affinage : toute la transformation de la laiterie de la ferme à la vente au détail. Von der Alp über den Käsekeller auf den Teller: Die gesamte Verarbeitung

mande et a obtenu le label Bio Suisse en 2002 déjà. De plus, les produits Le Sapalet portent le label « Pays d'Enhaut – produits authentiques » pour la promotion des produits de la région, aussi gage d'éthique et de durabilité, qui existait bien avant la création du parc. Et désormais le label « Parcs suisses », qui garantit que le producteur ou la productrice apporte une contribution supplémentaire à la valorisation de la biodiversité et des paysages et/ou à la durabilité de l'entreprise.

Mais ce n'est pas ce qui est le plus déterminant pour Le Sapalet, qui livre environ 90 % de sa production directement aux petits magasins. Ces derniers recherchent de l'authenticité, du terroir, de la proximité. Ils sont garants envers leur clientèle de la qualité et de la philosophie insufflée dans la production. « Donc ils viennent voir sur place comment fonctionne l'élevage et la fromagerie, commente Mikael Henchoz, ils font une sorte de mini-audit pour leur propre compte. » Et visiblement, ils ne repartent pas déçus ! Si de grands distributeurs sont demandeurs de labels,

pour Le Sapalet qui a déjà une réputation solide et une clientèle fidèle, les labels ne sont pas prépondérants.

#### Enraciné dans sa région

Lorsque le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut a été créé, cela n'a pas vraiment représenté de nouvelles contraintes pour Le Sapalet, et le projet a été suffisamment bien fait pour intégrer dès le départ l'agriculture. Très tôt s'est installée dans le Parc naturel régional une dynamique avec de nombreuses initiatives impliquant tous les acteurs, et toute une palette d'activités pour un large public. Si bien que Le Sapalet n'en tire que du positif, car il vit aussi grâce aux rencontres et aux échanges avec les visiteurs, toujours accueillis avec plaisir. Même si la présence



mation du lait repose sur la famille Henchoz.  
der Milch liegt in den Händen der Familie Henchoz.

des promeneurs du dimanche et des sportifs pose parfois quelques problèmes avec les chiens de protection des troupeaux. Car une autre présence doit être gérée au Pays-d'Enhaut, celle du loup. Heureusement, jusqu'à présent et contrairement à certains voisins, l'exploitation n'a eu à déplorer qu'une « petite » attaque il y a quelques années. La présence de quatre chiens répartis sur trois troupeaux l'été, surtout la nuit, est précieuse, mais ne va pas de soi. Il a fallu les trouver, les former à être efficaces contre le loup tout en étant gentils avec les promeneurs. Ce qui ne va pas toujours sans mal, en particulier quand des vélos passent au bord des pâturages. Beaucoup de questions se posent donc pour faire cohabiter au mieux tout ce monde, et le soutien des autorités en la matière est parfois un peu défaillant. Toujours est-il que pour Mikael Henchoz, il est important que les personnes puissent visiter leur alpage, qui reste leur plus belle carte de visite.

Anne Berger

#### CRÉATION DE VALEUR RÉGIONALE ET IDENTITÉ AU PAYS D'ENHAUT

## Authentique, régional : durable ?

Régional, qu'est-ce que cela signifie ? Nous avons visité une région qui devrait le savoir : le Pays-d'Enhaut au sein du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut.

Les produits régionaux répondent à nouveau à un besoin des consommateurs et consommatrices. Le label des produits des parcs suisses exige des matières premières provenant du parc et le processus de valeur ajoutée principalement dans le parc. Représente-t-il une valeur ajoutée par rapport aux certifications AOP et Bio, ou de plus petits labels comme « Pays-d'Enhaut produits authentiques » ?

« Le label Parc Produit est complémentaire aux labels régionaux existants, » analyse François Margot, coordinateur du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. « Il se distingue des labels purement régionaux par des valeurs plus larges, par exemple autour de la durabilité et de la coopération régionale. » Cela peut ouvrir de nouveaux marchés car cela crée de la visibilité pour des villages et vallées qui ne sont pas des destinations touristiques en tant que telles. « C'est dans nos vallées et nos alpages que les AOP du Gruyère, de L'Etivaz ou du Vacherin fribourgeois trouvent leurs origines », raconte François Margot.

« Ces produits font partie de l'ADN du parc. Nous partageons le même attachement au territoire et nos valeurs sont les mêmes : coopération et dialogue constructifs sur l'avenir des producteurs et productrices, de leurs alpages et de leurs produits. »

Un parc naturel régional peut-il créer une nouvelle identité régionale ? « Le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut est à cheval sur quatre régions qui partageaient géographie et histoire agricole et économique. Le parc est un pari : celui de dépasser des frontières devenues trop étroites. Il a été possible grâce à une ancienne identité commune datant du Moyen Âge et à la nécessité de coopérer pour faire face aux défis actuels », explique François Margot.

Si la régionalité doit dépasser une vague désignation géographique, elle doit apporter une valeur ajoutée à la région, mais aussi à la nature et aux hommes. Le terme doit être relié à d'autres caractères tels que l'histoire, les coutumes locales et l'écologie. Alors seulement on peut parler d'une approche durable.

**Vous pouvez lire l'intégralité du reportage sur le Pays-d'Enhaut sur [petitspaysans.ch](http://petitspaysans.ch)**



POUR DES CONSOMMATEURS ET CONSOMMATRICES RESPONSABLES

# Des trésors dans des coffres à légumes

Le projet *Gemüsetruhe* met à disposition de groupes de petits et grands curieux et motivés des jardinières surélevées pour apprendre dans la pratique et avec tous les sens comment poussent les légumes qui finissent dans nos assiettes.

Avec pour devise « Expérimenter comment notre nourriture est créée », le projet *Gemüsetruhe*, littéralement le « coffre à légumes », initie au plaisir de plonger les mains dans la terre et faire pousser des plantes. Cela permet d'apprendre d'où viennent les légumes, leurs saisons et leurs goûts. Le projet a été créé par la Société d'économie et d'utilité publique du canton de Berne (OGG Bern) en 2016. Il propose le matériel et l'accompagnement afin d'expérimenter de première main le travail qui se cache derrière la culture de légumes.

Le projet était à l'origine destiné aux jardins d'enfants et aux écoles. Car créer un lien tangible entre ces petits jardiniers en herbe et leur nourriture, participe à en faire des consommateurs-trices responsables de demain. Mais dès le départ, la responsable du projet Annekathrin Jezler l'a constaté : « Le personnel enseignant a été tout aussi émerveillé que les enfants. » L'offre s'est ainsi élargie à tout groupe de personnes intéressées prêt à assumer la responsabilité et la conception de leurs « coffres à légumes », comme des associations de quartier.

Pour un modeste forfait annuel sont mises à disposition quatre jardinères surélevées, la terre, des graines à choisir provenant de semenciers bio et trois cours d'introduction. Des conseils sont ensuite dispensés au cours des années en fonction des besoins. Le cours en février se concentre sur la conception des plantations, puis vient un cours sur les « coffres à salades » dans le jardin de l'Abbaye à Berne, et en mai sur les tomates et les cultures plus tardives. Il est en outre demandé aux participant-es de cultiver de manière biologique. Parmi la documentation qu'ils reçoivent, il

y a un lien vers la « Liste positive pour le jardinage bio » du FiBL indiquant les produits tels qu'engrais et produits phytosanitaires qui peuvent être utilisés dans les jardins biologiques.

Le projet *Gemüsetruhe* cumule désormais 38 sites. Les arrêts ont été rares. Généralement, les retours sont enthousiastes et les participants continuent année après année. Cette initiative couronnée de succès répond ainsi à une réelle demande. Cette année, même un restaurant s'est lancé dans l'aventure. Pour verdir un peu le désert de béton, et avec l'envie de faire pousser sur place des produits pour sa propre cuisine. « Ces jours, nous avons pu récolter quotidiennement des radis frais pour en décorer nos assiettes froides ou garnir les salades », explique Adrian Wittwer du Restaurant Freibank. « Et avec nos piments, nous avons fait des sauces piquantes qui seront servies avec notre tartare en automne et hiver. C'est toujours chouette de pouvoir raconter ces anecdotes quand nous servons les clients. »

Si le projet *Gemüsetruhe* se déploie à Berne et dans sa région, LégumesAgridémie s'adresse aux écoliers de Suisse alémanique pour la sensibilisation à travers un jardin potager. L'association Bioterra tient une liste des cours de jardinage pour enfants sur toute la Suisse. D'autres initiatives locales similaires existent et essaient à travers tout le pays. À chacun de partir à leur recherche et de les développer afin de cultiver chez les enfants non seulement leurs connaissances, mais aussi leur patience, leur curiosité et leur responsabilité.

Anne Berger



Von der Gemüsetruhe auf den Teller: Es macht Freude, Farbe und frische Produkte aus eigener Ernte auf die Teller von Gästen und Kindern zu zaubern.

De la jardinière à l'assiette : le plaisir de faire apparaître sur les assiettes des invités et des enfants les couleurs et les produits frais de sa propre récolte.

## VERANTWORTUNGSVOLLER KONSUM

# Schatzsuche mit der Gemüsetruhe

Das Projekt «Gemüsetruhe» stellt motivierten und neugierigen, kleinen und grossen Gärtnerinnen und Gärtnern Hochbeete zur Verfügung, mit denen sie spielerisch lernen können, was es braucht, bis das Gemüse auf dem Teller landet.

Unter dem Motto «Erleben, wie unser Essen entsteht» vermittelt das Projekt «Gemüsetruhe» die Lust, praktisch und sinnlich zu erleben, was es braucht, damit Pflanzen wachsen. Das Ziel: (wieder) wissen, woher das Gemüse kommt, und die Wertschätzung gegenüber dem Essen steigern. Das Projekt «Gemüsetruhe» wurde von der Oekonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft (OGG) Bern im Jahr 2016 ins Leben gerufen. Es bietet das Material und die Anleitung zum Aufstellen von Hochbeeten, um die Arbeit hinter dem Gemüseanbau aus erster Hand zu erfahren.

Das Projekt war ursprünglich für Kindergärten und Schulen gedacht. Denn eine konkrete Verbindung zwischen den kleinen angehenden Gärtnerinnen und ihren Lebensmitteln zu schaffen, hilft, sie zu verantwortungsvollen Konsumenten von morgen zu machen. Doch schon im ersten Jahr stellte Projektleiterin Annekathrin Jezler fest: «Die Lehrpersonen hatten genau das gleiche Aha-Erlebnis wie die Kinder. Das Angebot steht deshalb neben Kindergärten, Schulen und Kitas auch anderen interessierter Gruppierungen offen, z.B. Nachbarschaftsvereinen, die einen Quartiergearten gründen möchten.»

Gegen eine Jahresgebühr werden vier Hochbeete, Erde, Werkzeuge, Bio-Saatgut und Setzlinge zur Verfügung gestellt. Dazu gibt es drei Einführungskurse: Im Februar den Workshop Pflanzplanung, im April den Kurs «Salattruhe» im Stiftsgarten Bern und im Mai den Kurs für Tomaten und Spätsorten. Während der ganzen Gartensaison gibt es individuelle Beratung nach Bedarf. Darüber hinaus sind die Teilnehmenden aufgefordert, biologisch

zu gärtnern. Zu den Unterlagen, die sie erhalten, gehört deshalb die «Positivliste für biologische Kleingärten» des FiBL, in der Produkte wie Dünger und Pflanzenschutzmittel aufgeführt sind, die im Biogarten verwendet werden können.

Bereits an 38 Standorten in Stadt und Kanton Bern sowie umliegenden Gemeinden sind Hochbeete der OGG zu finden. Wenige haben wieder aufgehört, das Feedback ist grösstenteils positiv. Dieses Jahr hat sich sogar ein Restaurant dem Projekt angeschlossen – um die Betonwüste ein wenig zu begrünen und mit dem Wunsch, vor Ort Produkte für die eigene Küche anzubauen. «Mittlerweile können wir täglich frische Radieschen ernten,» erklärt Adrian Wittwer vom Restaurant Freibank. «Und mit unseren Chilis haben wir scharfe Saucen hergestellt, die im Herbst und Winter zu unserem Tartar serviert werden. Es ist immer schön, diese Geschichten erzählen zu können, wenn wir Gäste bedienen.»

Während sich das Projekt «Gemüsetruhe» auf die Region Bern beschränkt, richtet sich die «GemüseAckerdemie» an Schulen in der ganzen Deutschschweiz, die einen Schulgarten betreiben möchten. Und der Verein Bioterra führt im Rahmen seines Projekts «Gartenkinder» eine Liste mit Gartenkursen für Kinder in der ganzen Schweiz. Andere ähnliche Initiativen existieren und verbreiten sich im ganzen Land. Es liegt an uns, sie zu finden und in den Kindern nicht nur ihren Wissendurst, sondern auch ihre Geduld, ihre Neugier und ihre Verantwortung zu nähren.

Anne Berger

# Von Kühen und Käse

Im Sommer auf der Alp, im Winter in der Hofkäserei: Familie Perreten aus Feutersoey bei Gstaad verarbeitet ihre Milch ganzjährig selbst. Perretens sind aus Überzeugung Bio und produzieren verschiedene Käsesorten, die auch für einen sorgsamen Umgang mit der Natur und den Tieren stehen. Und für kurze Transportwege und geschlossene Kreisläufe.

Gerade noch verbringen sie ihre Zeit auf der Alp Vorder Walig – Priska, Arve und ihre Kuh-Freundinnen der Rasse Rhätisches Grauvieh. Bald aber ist die Alpzeit vorbei und sie lassen ihre Sommerweiden zurück, um den Winter im Tal zu verbringen. Mit ihnen zieht auch David Perreten mit seiner Familie wieder vom Berg, im Gepäck den Berner Alpkäse AOP Bio. Während rund 80 Tagen entstand dieser, auf 1700 – 2000 m ü. M., wie eh und je auf offenem Feuer, mit Holz aus dem eigenen Wald. Eine arbeitsintensive, aber schöne Art, die Milch der rund 35

behornten Kühe zu veredeln. Doch was machen mit der Milch in den Wintermonaten? Den Anstoß zum Bau einer eigenen Käserei gab die Tatsache, dass die Bio-Milch nicht in der Region verarbeitet wurde. So schloss sich David Perreten mit seinem Nachbarbauern Thomas Schläppi zusammen und gründete die Hofkäserei Spitzhorn. Nun können sie ihre Milch auch ausserhalb der Alpsaison lokal und

Familie Perreten  
3784 Feutersoey  
033 755 14 62  
baergheimet.ch  
spitzhornk.ch

# Marché

## Herbolanne – des huiles essentielles et des hydrolats biologiques



Herbolanne Sàrl  
1658 Rossinière  
[info@herbolanne.ch](mailto:info@herbolanne.ch)  
[herbolanne.ch](http://herbolanne.ch)

Herbolanne Sàrl est une entreprise familiale de production et transformation de plantes aromatiques et médicinales située à Rossinière, au Pays-d'Enhaut (VD).

Nous cultivons dans nos jardins en certification biologique et pratiquons la cueillette sauvage. Nous mettons un point d'honneur à maîtriser le processus de fabrication de nos produits et nous travaillons à la main, de la plantation à la récolte. En outre, la transformation se fait de manière douce, au feu de bois, et par vapo-distillation, ce qui permet de conserver un maximum des propriétés de la plante.

Nos huiles essentielles et hydrolats sont 100 % purs et naturels et nous recherchons à obtenir le meilleur de nos plantes en soignant la qualité de notre production.

Outre l'attention particulière portée à notre production, nous mettons un point d'honneur à nous engager dans une dynamique globale respectueuse de l'environnement. Nos cultures sont labellisées BIO Suisse et répondent aux normes d'un cahier des charges précis qui garantit, entre autre, une agriculture et une production en harmonie avec la nature, un engagement à renoncer aux produits chimiques de synthèse, une transformation douce des produits et une politique d'engagement durable. (Herbolanne)



direkt verkäsen. Es entstehen diverse Sorten Bio-Mutschli, Bio-Raclettekäse, und der Spitzhorn-Extra. Alle Käsesorten, auch der Alp- und Hobelkäse, können bei Perretens oder über die Hofkäserei bezogen werden. Übrigens: Priska und Arve suchen noch

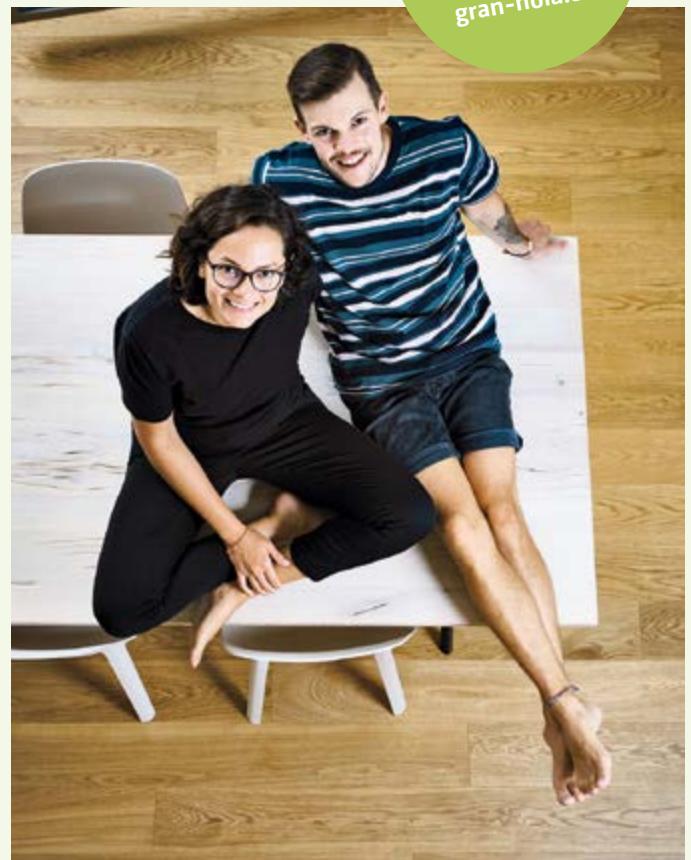
eine Patin oder einen Paten. Perretens betreiben eine Alpkuh-Patenschaft. Im Gegenzug berechtigt eine Patenkuh zum Bezug diverser Käsesorten – und natürlich zum Besuch «seiner» Kuh auf der Alp. (ar)

## Gran'Hola : pour un petit-déjeuner sain et gourmand

Le granola ? C'est un mélange de flocons d'avoine, de graines et noix, et selon les goûts de fruits ou autres touches gourmandes, le tout passé au four pour ne rien perdre de l'apport nutritionnel et rendre l'ensemble croquant à souhait ! Quand le tout est confectionné de manière artisanale avec des matières premières de qualité certifiées 100 % bio et beaucoup de passion – qui plus est vegan, sans gluten et sans sucres raffinés – on peut alors déguster sans mauvaise conscience un petit déjeuner ou un encas pour une bonne dose de bien-être de plaisir.

Intransigeants sur la provenance des ingrédients (pour la majorité de Suisse) et la composition des recettes, les deux cofondateurs de Gran'Hola ont rapidement trouvé leur public avide d'alternatives aux classiques bols de céréales. Eux-mêmes sportifs, curieux et friands de petits-déjeuners nutritifs et sains, il se sont lancés à Biel dans la fabrication de granolas « fait maison ». Leurs mélanges se déclinent en trois saveurs sucrées (dont le mélange La Helvetica ne contenant que des ingrédients de Suisse avec des baies d'Aronia d'Argovie, des graines de chanvre des Grisons et des pommes suisses séchées), et une saveur salée. Deux variétés de snacks sont également proposées. Le site internet vous met aussi l'eau à la bouche avec des idées créatives de recettes gourmandes. (ab)

Gran'Hola  
Infos et  
commandes  
en ligne  
[gran-hola.ch](http://gran-hola.ch)



## Initiative für Umweltverantwortung

Klimakrise, Artensterben, Verschmutzung von Wasser und Böden – Die Art und Weise, wie wir wirtschaften, hat zu einer ganzen Reihe von Umweltkrisen geführt. Die Initiative will dies ändern: Der Schutz der Umwelt soll zur Priorität werden und den Rahmen für unsere Wirtschaft und Gesellschaft darstellen. Die Kleinbauern-Vereinigung unterstützt diese Initiative, welche in diesen Tagen lanciert wird.

## Initiative pour la responsabilité environnementale

Dérèglements climatiques, extinctions, pollution de l'eau et des sols – notre façon de concevoir l'économie a entraîné toute une série de crises environnementales. L'initiative veut changer cela : la protection de l'environnement doit devenir une priorité ainsi que le cadre de notre économie et de notre société. L'Association des petits paysans soutient cette initiative qui est lancée ces jours-ci.



### Buchtipp

Wie tönt das Kriechen eines Regenwurms? Hören Nachtkerzen wirklich das Summen von Bienen, und wie kommuniziert die Apfelblüte mit der Biene? Es überrascht immer wieder von neuem, wie viel komplexer, dynamischer und differenzierter die Beziehungsnetze zwischen Pflanzen, Tieren und Mikroben sind, als wir uns das vorstellen können. Und auch wir sind Teil davon. Davon erzählt das Buch «Von Böden die klingen und Pflanzen die tanzen. Neue Streifzüge durch wissenschaftliches Unterholz» der Biologin Florianne Koechlin. Anhand aktueller Forschungsergebnisse und Praxisbeispiele zeigt sie auf: Eine natürliche Landwirtschaft, die auf Vielfalt, gesunde Böden und soziale Netze setzt, kann die Welt ernähren, und das ohne synthetische Pestizide und ohne Agrogentechnik – auch bei uns in Europa.

**Lenos Verlag 2021, lenos.ch**

**ISBN 978-3-03925-010-3**

## Welternährungstag 2021

Auch dieses Jahr unterstützt die Kleinbauern-Vereinigung den Welternährungstag, der sich um das Thema gerechte und nachhaltige Ernährung für ALLE dreht. Als Ausgangspunkt dient das Konzept «Weltacker», um einige der dort aufgezeigten Herausforderungen zu diskutieren. Statt einem Grossanlass sind zwischen dem 18. und 20. Oktober 2021 drei regionale Abendanlässe auf den drei aktiven «Weltackern» Nuglar (Basel), Vaduz LI (Sargans) und Bern (Zollikofen) geplant.

**Infos:** [welternaehrungstag.ch](http://welternaehrungstag.ch)

## Journée mondiale de l'alimentation 2021

L'Association des petits paysans soutient cette année encore la Journée mondiale de l'alimentation autour de l'alimentation équitable et durable pour TOUS et TOUTES. Le « Champ du monde » sert de point de départ à la discussion sur les défis identifiés. Du 18 au 20 octobre 2021, trois soirées régionales se dérouleront sur les trois « Champs du monde » en activité à Nuglar (Bâle), Vaduz LI (Sargans) et Berne (Zollikofen).

**Infos:** [contrelafaim.ch](http://contrelafaim.ch)

## Impressum

**Agricultura 03, 8/2021**  
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](mailto:info@kleinbauern.ch), [kleinbauern.ch](http://kleinbauern.ch)  
Association des petits paysans VKMB  
Case postale, 3001 Berne, Tél. 031 312 64 00  
[info@petitspaysans.ch](mailto:info@petitspaysans.ch), [petitspaysans.ch](http://petitspaysans.ch)

**Grafik Graphisme**  
Id-K Kommunikationsdesign, Bern  
Priska Neuenschwander, Kloten

**Übersetzung / Korrektorat Traduction / Correction**  
Anne Berger, Daisy Maglia, Annemarie Raemy

**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 MATTER  
CO<sub>2</sub> NEUTRAL  
by Swiss Climate  
SC2021031901

  
printed in  
**switzerland**

  
FSC®  
www.fsc.org  
MIX  
Papier aus verantwortungsvollen Quellen  
FSC® C007938

# Notre engagement

Depuis 40 ans, l'Association des petits paysans s'engage pour une agriculture diversifiée, écologique et sociale. Notre travail n'est possible que grâce aux membres et aux donateurs et donatrices ! Avec votre don, vous soutenez entre autres les projets suivants :

## Remise de fermes extra-familiale

Chaque jour en Suisse, trois exploitations agricoles mettent définitivement la clé sous la porte. En même temps, de nombreux jeunes agriculteurs-trices bien formés cherchent souvent des années une ferme à reprendre par eux-mêmes. C'est pourquoi nous avons créé en 2014 le « Point de contact pour remise de fermes extra-familiale » qui sert d'intermédiaire entre repreneurs et chefs d'exploitation sans successeur. Nous offrons gratuitement ce service à toutes les fermes, aussi grâce à votre don. En 2018, le Point de contact a étendu ses activités à toute la Suisse.

## Engagement politique

La politique pose les jalons pour le développement de l'agriculture suisse. Après l'âpre campagne de votation de ces derniers mois, il s'agit désormais de travailler ensemble à une agriculture tournée vers l'avenir. Nous voulons donc mettre à profit le second semestre 2021 pour mettre en œuvre les solutions durables déjà existantes de concert avec les autres organisations et les politiques. Car les défis demeurent et la nécessité d'agir, afin de changer de paradigme vers une agriculture plus écologique, est incontestée.

## Regio Challenge

Ne manger que ce qui a été produit à distance d'un tour à vélo. Telle est la devise du Regio Challenge. À travers cette semaine d'action, nous sensibilisons à une consommation régionale et de saison et favorisons la proximité entre consommateurs-trices et producteurs-trices. Car il y a beaucoup à découvrir autour de chez nous, souvent plus qu'on ne le croit. Nous serions ravis que vous souteniez notre engagement pour une consommation responsable et que vous participiez du 20 au 26 septembre 2021 avec le mot d'ordre : mange ce qui pousse au détour du chemin !



# Un chaleureux merci pour votre soutien !

Grâce à votre don, nous pouvons poursuivre notre engagement pour une agriculture diversifiée, écologique et sociale. Utilisez le bulletin de versement joint à la lettre d'accompagnement, scannez le code QR Twint ci-dessous ou faites un don en ligne sur [petitspaysans.ch/dons](http://petitspaysans.ch/dons)

## Données bancaires :

IBAN : CH27 0900 0000 4600 4641 0

Compte postal : 46-4641-0

## S'engager !

Vous avez des questions sur l'adhésion, les dons ou les legs ?

Vous voudriez vous engager activement avec nous ?

Contactez-nous !

Tél.: 031 312 64 00, [info@petitspaysans.ch](mailto:info@petitspaysans.ch),  
<https://www.petitspaysans.ch/sengager/>

**Effectuez un paiement  
avec TWINT !**



Scannez le code QR avec  
l'app TWINT



Confirmez le montant et  
le paiement



# Unser Engagement

Seit 40 Jahren setzt sich die Kleinbauern-Vereinigung für eine vielfältige, ökologische und soziale Landwirtschaft ein. Unsere Arbeit ist nur dank unseren Mitgliedern und Spenderinnen möglich! Mit Ihrer Spende unterstützen Sie unter anderem folgende Projekte:

## Ausserfamiliäre Hofübergabe

Noch immer schliessen täglich drei Schweizer Bauernbetriebe ihre Tore für immer. Gleichzeitig suchen viele junge, gut ausgebildete Landwirtinnen und Landwirte oft jahrelang nach einem eigenen Hof. Deshalb haben wir 2014 die «Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe» ins Leben gerufen. Diese vermittelt Hofsuchende an Betriebsleitende ohne Nachfolge. Die Dienstleistungen der Anlaufstelle bieten wir sämtlichen Bauernhöfen kostenlos an – auch dank Ihrer Spende. 2018 konnte die Anlaufstelle ihre Vermittlungstätigkeit auf die ganze Schweiz ausdehnen.

## Politisches Engagement

In der Politik werden die Weichen für die Weiterentwicklung der Schweizer Landwirtschaft gestellt. Nach dem heftigen Abstimmungskampf der letzten Monate gilt es nun, gemeinsam an einer zukunftsgerichteten Landwirtschaft zu arbeiten. Wir wollen die zweite Jahreshälfte 2021 dazu nutzen, gemeinsam mit anderen Organisationen und der Politik die schon vorhandenen, zukunftsfähigen Lösungen umzusetzen. Denn die Herausforderungen bleiben, und der Handlungsbedarf für einen Systemwechsel hin zu einer ökologischeren Landwirtschaft ist unbestritten.

## Regio Challenge

Essen, was im Umkreis einer Velotour entstanden ist. Das ist das Motto der Regio Challenge. Mit der Aktionswoche wollen wir für einen regionalen und saisonalen Konsum sensibilisieren und die Nähe zwischen Konsumentinnen und Produzenten fördern. Denn es gibt viel zu entdecken, und unser unmittelbares Umfeld bietet oft mehr, als wir wissen. Wir freuen uns, wenn Sie unser Engagement für einen bewussten Konsum unterstützen und vom 20. – 26. September 2021 dabei sind, wenn es wieder heißt: Essen, was um die Ecke wächst!



## Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Dank Ihrer Spende können wir unsere Arbeit fortsetzen. Benutzen Sie den Einzahlungsschein auf dem Begleitbrief, scannen Sie den Twint QR-Code oder spenden Sie online unter [kleinbauern.ch/spenden](http://kleinbauern.ch/spenden)

### Kontoangaben:

IBAN: CH27 0900 0000 4600 4641 0

Postkonto: 46-4641-0

### Aktiv werden!

Haben Sie Fragen zum Thema Mitgliedschaft, Spenden oder Legate? Möchten Sie sich aktiv bei uns einbringen? Kontaktieren Sie uns!

Tel.: 031 312 64 00, [info@kleinbauern.ch](mailto:info@kleinbauern.ch),  
[www.kleinbauern.ch/aktiv-werden/](http://www.kleinbauern.ch/aktiv-werden/)

**Jetzt mit TWINT  
bezahlen!**



QR-Code mit der  
TWINT App scannen



Betrag und Zahlung  
bestätigen

